



ENDERUN DERGİSİ
JOURNAL OF ENDERUN



e-ISSN: 2618-592X

YIL/YEAR: 2025 CİLT/VOL: 9 SAYI/ISSUE: 2

Çevrimiçi olarak / Available online at www.dergipark.org.tr/tr/pub/enderun

**KAYSERİ'DE YER ALAN RESTORANLARDAKİ
YEŞİL UYGULAMALARIN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

**EVALUATION OF GREEN PRACTICES IN RESTAURANTS
LOCATED IN KAYSERİ**

Makalenin
Gönderim Tarihi:
10/08/2024

Makalenin
Kabul Tarihi:
27/03/2025

Turan ŞİMŞEK

Kayseri Çetin Şen Bilim ve Sanat Merkezi
e-posta: turansismsek75@hotmail.com,
Orcid: 0000-0003-2323-9922

Tuğba KILINÇ

Talas Şehit Resul Erdal Halk Eğitim Merkezi,
e-posta: tubaalimci@gmail.com,
Orcid: 0009-0001-5404-6819

Ebrar Begüm TOPUZ

Kayseri Çetin Şen Bilim ve Sanat Merkezi,
e-posta: tebrarbegum@gmail.com,
Orcid: 0009-0004-1308-1505

Selin ŞİMŞEK

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler
Fakültesi Uluslararası Ticaret ve Lojistik Bölümü
e-posta: simsekselin0809@gmail.com

DOI: 10.59274/enderun.1531484

ÖZET

Çevreye duyarlı işletmecilik anlayışı, atık yönetimi, doğal kaynakların korunması, su ve gıda atıklarının azaltılması için önlemler alınmasını gerekli hale getirmiştir. Sürdürülebilirlik anlayışı doğrultusunda şekillendirilmiş yeşil restoran uygulamaları kültürel değerlere saygılı hizmet anlayışını desteklemekte ve organik gıda tüketimini teşvik etmektedir. Yeşil restoran uygulamalarının incelenmesi sonucunda ortaya konulacak bulgular ile literatüre katkı sunmayı ve sonraki araştırmalar için bir kaynak oluşturabilmeyi amaçlayan bu çalışmada, Kayseri'de yer alan restoranlardaki yeşil uygulamalar

değerlendirilmiştir. Araştırma nitel bir çalışmadır. Çalışmanın verileri görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Fiziki çekicilik, coğrafi konum, menü zenginliği, müşteri kitlesi, kapasite, dış görünüm ve sağladığı ortam özellikleri bakımından değerlendirilen restoranlar amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiş ve bu restoranlarda çalışanlar ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Çalışma sonunda yeşil restoran olma yolunda temel motivasyonların; tasarruf, çevre kirliliği endişesi, hizmet kalitesi ve standartlaşma olduğu değerlendirilmiştir. Restoran çalışanlarının çevre yönetimi ve sürdürülebilirlik konusundaki farkındalık düzeyleri düşük bulunurken, müşterilerin yeşil uygulamalara ilişkin algılarının, restoranın yeşil imajı ve müşterilerin restorana yönelik davranışsal niyetleri üzerinde olumlu bir etkiye sahip olduğu görülmüştür. Öte yandan örneklem grubunda yer alan restoranlarda çevreye daha az zarar veren temizlik ürünlerinin tercih edildiği ancak maliyet nedeni ile yenilenebilir enerji kaynaklarından yararlanılmadığı ve su tasarrufu konusunda eğitim alan personel sayısının çok az olduğu tespit edilmiştir. Restoranlarda tüketim sonucunda oluşan hayvansal ve bitkisel yağ atıkları değerlendirilmezken, düşük düzeyde de olsa yemek atıklarının ayrıştırılarak sokak hayvanlarına verildiği (%40), plastik atıkların geri dönüşüm tesislerine gönderildiği (%30), restoranlarda mevsimlik ürün kullanımına dikkat edildiği ve gıda mühendislerinden destek alma düzeyinin çok düşük olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yeşil Restoranlar, Sürdürülebilirlik, Çevre Dostu Uygulamalar

ABSTRACT

Environmentally sensitive business approach has made it necessary to take measures for waste management, protection of natural resources, reduction of water and food waste. Green restaurant practices shaped in line with the understanding of sustainability support the understanding of service respectful to cultural values and encourage organic food consumption. In this study, which aims to contribute to the literature with the findings to be revealed as a result of the examination of green restaurant practices and to create a resource for future research, green practices in restaurants in Kayseri were evaluated. The research is a qualitative study. The data of the study were obtained by interview technique. The restaurants, which were evaluated in terms of physical attractiveness, geographical location, menu richness, customer base, capacity, external appearance and the environment they provide, were determined by purposeful sampling method and interviews were conducted with the employees working in these restaurants.

At the end of the study, it was evaluated that the main motivations for becoming a green restaurant are savings, concern about environmental pollution, service quality and standardisation. While restaurant employees' awareness levels on environmental management and sustainability were found to be low, customers' perceptions of green practices had a positive effect on the green image of the restaurant and customers' behavioural intentions towards the restaurant. On the other hand, it has been determined that cleaning products that are less harmful to the environment are preferred in the restaurants in the sample group, but renewable energy sources are not utilised due to cost reasons and the number of personnel trained on water saving is very low. While animal and vegetable oil wastes generated as a result of consumption in restaurants are not utilised, it is determined that food wastes are separated and given to stray animals (40%), plastic wastes are sent to recycling facilities (30%), attention is paid to the use of seasonal products in restaurants and the level of support from food engineers is very low.

Keywords: Green Restaurants, Sustainability, Environmentally Friendly Practices

1.Giriş

Doğal kaynakların aşırı tüketimi ekosistemde çeşitli bozulmalara neden olmaktadır. Beşeri faktörlerin ortaya çıkardığı küresel ısınma sorunları, dünya nüfustaki artış, biyolojik çeşitlilikte meydana gelen bozulmalar nedeniyle doğal çevre hızla tahrip edilmektedir (Apak ve Gürbüz, 2022:195). Doğal kaynakların hızla tüketilmesi, gelecek nesillere daha yaşanabilir ve sürdürülebilir bir çevre bırakmak isteyen bireyleri yeni arayışlara yönlendirmektedir. Bu arayış içinde olan sektörlerden biri de yiyecek ve içecek sektörüdür. Sektör geleneksel uygulamalardan uzaklaşarak yeni nesil ve daha çevreci uygulamalara yöneltmiştir. Bu anlamda sadece restoranlardaki yiyecek hazırlama süreci değil su, elektrik vb. diğer sabit giderlerin ve oluşan atıkların azaltılması açısından da yeni bakış açıları geliştirilmektedir. Çünkü mutfak içerisinde oluşan üretim sonucu hem işlenmiş hem de işlenmemiş gıdalar ve atıkları işletmeleri maddi zararlara uğratmakla birlikte çevresel kirliliklere de neden olmaktadır (Şahingöz ve Güleç, 2019:293).

İnsanoğlunun beslenme amaçlı faaliyetleri geçmişten günümüze ekolojik dönüşümü ve ekosistemi etkilemektedir. Bu doğrultuda artan çevre sorunlarının önüne geçebilmek adına restoranlarda bazı sürdürülebilir girişimler teşvik edilmekte ve uygulamaktadır. Restoran inşasında doğal çevrenin tahrip edilmesi, su, gaz ve elektrik benzeri kaynakların aşırı tüketimi, tercihen geri dönüşümü mümkün olmayan ürünlerin kullanımı ve zararlı kimyasal ürünlerin tercih edilmesi, malzemelerin özensiz kullanımı, günlük malzeme teslimatının yanı sıra restoran alanına gidiş gelişlerde çalışanların ve misafirlerin ortaya çıkardığı karbon emisyonları sektörün çevre üzerindeki etkilerini açığa çıkarmaktadır. Bu doğrultuda, restoran işletmelerinin çevre dostu uygulamaları ve yeşil trendi benimsemesi gerekmektedir. Sürdürülebilir yeşil uygulamaların hali hazırda restoran sektöründe uygulanmıyor olması çevresel bozulmanın önlenmesinde restoran sektörüne daha fazla sorumluluk yüklenmektedir (Kızılcık ve Akyürek, 2021:1418). Turizm sektörü açısından hizmet endüstrisinin önem kazanmaya devam ettiği düşünülürse, sektörün iklim değişikliği ve çevresel bozulma bakımından olumsuz sonuçları kaçınılmaz olacaktır. Fiziksel çevre ve doğal kaynaklar turizm sektörünün en önemli varlıklardandır, çevrenin korunması konusunda alınmayan önlemler bu sektöre doğrudan zarar verecektir. Yiyecek içecek alanında restoran işletmeciliği bu olası zararlardan etkilenmesi muhtemel işletmelerdendir. Restoran yöneticileri işletmelerinde çevresel bozulmayı önleyici tedbirleri almakla yükümlüdür.

Yeşil restoranlar, çevre dostu inşa edilmiş, enerji açısından verimliliği ön plana çıkaracak biçimde tasarlanmış ve bu anlayışla işletilen yapılardır. Genel olarak yeşil restoranların yeniden kullanma, azaltma, geri dönüşüm, enerji ve verimliliğe odaklandığı söylenebilir. Restoran işletmeleri açısından yeşil uygulamaları benimsemek; iş piyasanda farklılaşma, maliyet yönetimi ve çevre koruma bakımından son derece önemli etkilere sahiptir (Kurnaz ve Özdoğan, 2018:242).

Günümüzde restoran işletmeleri gıda atıklarını kontrol edebilmek ve atık yönetim sistemi oluşturabilmek amacıyla “Sıfır Atık Uygulaması”, “Yeşil Nesil Restoran Hareketi” gibi adımlar atmaktadır. Söz konusu bu uygulamalar restoran işletmeleri tarafından maliyetleri azaltma, çevresel ve doğal kaynakların sürdürülebilir biçimde kullanılması, gıda atıklarını azaltabilmek için istemektedir (Akay vd., 2023). Toplum önünde çevreye karşı duyarlılığını göstermek isteyen restoranlar çöp ayrıştırma, yenilenebilir enerji ve atık azalımı gibi çeşitli yeşil uygulamaları gerçekleştirmektedirler. Yeme - içme sektöründe var olan atık yönetimi yoğunluğu sektörü atık üretimini azaltmaya ve bilinçli tüketim anlayışı geliştirmeye teşvik etmektedir. Bu nedenle atık miktarını azaltarak oluşan atığı dönüştürme ve enerji verimliliği sağlayabilmek için yeni nesil yeşil restoran işletmeciliği düşüncesi oluşmaya başlamıştır (Çetinoğlu vd., 2017).

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 2020 verilerine göre, Türkiye’de yılda yaklaşık 26 milyon ton gıda israf edilmektedir (Gülaç ve Ünlüöner, 2022). Restoranların çevreye duyarsız bir biçimde işletilmesi sonucunda ortaya çıkan bu durum bize, gerek restoranlarda meydana gelen kaynak israfının gerekse de restoranlarda oluşan atık miktarının önü alınmaz bir boyutta arttığını göstermektedir (Pekküçükşen ve Yiğit, 2019). Günümüzde çevresel kaygı ve endişe tüketiciler için satın alma davranışını etkileyen önemli faktörler arasında yer almaktadır. Artık tüketiciler çevreye duyarlı mal ve hizmet alımı yapan işletmeleri tercih etme eğilimindedir. Çevre duyarlılığı tüketiciler için satın alma davranışını etkileyen en önemli unsurlardan biri haline gelmiştir. Birçok sektörde hissedilen bu önem ile birlikte üretim, pazarlama, satış süreci ve satış sonrası hizmetler gibi birçok aşamalardan oluşan iş sürecine sahip restoranlarda, “yeşil kavramı” önem kazanmıştır. Artık müşteriler kendilerini yeşil restoranları tercih eden tüketiciler olarak nitelendirmektedir. Müşterilerin restoranlardan beklentisi sadece yeme içme hizmeti sunması açısından değil, restoranların üstlendiği toplumsal sorumluluk bilinci ve sürdürülebilir işletmecilik anlayışına sahip olup olmama açısından da ele almak gerekebilir (Babaç ve Kök, 2020).

İlgili alan yazın incelendiğinde restoranlardaki yeşil uygulamaların değerlendirildiği (Kurnaz ve Özdoğan, 2018., Şahingöz ve Güleç, 2019., Çetinoğlu vd., 2017., Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018., Babaç ve Kök, 2020) çalışmaların yanında, yeşil restoran uygulamalarının sürdürülebilirlik (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015., Akdağ ve Şimşek, 2017., Güleç ve Ünlüöner, 2022., Keşkekci ve Gencer, 2023., Çalhan, 2022., Difa vd., 2022) ekolojik restoranlar ve perma-kültür (Jeong ve Jang, 2010., Eren, 2018) müşterilerin yeşil restoranlardan memnuniyet düzeyi (Kızılcık ve Akyürek, 2021., Türev ve Güzel, 2017., Akay vd., 2023) ve atık yönetimi (Pekküçükşen ve Yiğit, 2019) gibi kavramlarla birlikte ele alındığı bir çok çalışma bulunmaktadır.

Günümüzde çevreye duyarlı işletmecilik, atık yönetimi, doğal kaynakların korunması, su ve gıda atıklarının azaltılması için önlemler alınmasını gerekli hale getirmiştir. Sürdürülebilirlik anlayışı doğrultusunda şekillendirilmiş yeşil restoran uygulamaları toplumsal ve kültürel değerlere dayalı hizmet sunumu anlayışını destekleyerek organik gıda tüketimini teşvik etmektedir. Yeşil restoran uygulamalarının incelenmesi sonucunda ortaya konulacak bulgular ile literatüre katkı sağlamayı ve sonraki araştırmalar için bir kaynak oluşturabilmeyi amaçlayan bu çalışmada Kayseri’de yer alan restoran çalışanları ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın problem cümlesi restoranlarda “Yeşil uygulamalar konusunda ne tür çalışmalar yürütülmektedir?” Biçiminde oluşturulmuştur.

Çalışmanın alt problemleri ise şunlardır:

- 1.Restoranda sürdürülebilir yapı ve tasarım konusunda hangi çalışmalar yapılmaktadır?
- 2.Restoranda sürdürülebilir mobilya, teçhizat ve mefruşat alımı yapılmakta mıdır?
- 3.Restoranda enerji yönetimi konusunda hangi çalışmalar yürütülmektedir?
- 4.Restoranda atık yönetimi konusunda hangi çalışmalar yürütülmektedir?
- 5.Restoranda su yönetimi konusunda hangi çalışmalar yürütülmektedir?
- 6.Restoranda kimyasal kullanımı ve kirliliği azaltma konusunda hangi çalışmalar yürütülmektedir?
- 7.Restoranda satın alma ve tedarik konusunda hangi çalışmalar yürütülmektedir?
- 8.Restoranda personel bilgilendirme konusunda hangi çalışmalar yürütülmektedir?
- 9.Restoranda müşteri bilgilendirme konusunda hangi çalışmalar yürütülmektedir?

2. Kavramsal Çerçeve

2.1.Yeşil Restoran

Çevreye duyarlı hizmetler sunabilen bunun için gerekli alt yapıya sahip yiyecek içecek işletmeleri yeşil restoran olarak tanımlanabilir (Kurnaz ve Özdoğan, 2018). Yeşil restoranlar çevre dostu, enerji tasarruflu yapabilecek olanaklara sahip işletmeler şekilde tasarlanmış, inşa edilmiş ya da yenilenmiş yapılardır (Şimşek ve Akdağ, 2017). Ekolojik restoran olarak da bilinen yeşil restoranlar yerine getirdikleri faaliyetlerde çevre dostu uygulamalara önem vermektedir. Çevresel zararlı etkilere duyarlı işletmeler olarak bilinen yeşil restoranlar, enerji israfını önleme, verimliliği artırma, gıda güvenliği sağlama ve kirli su ve hava salınımını azaltma konularında olumlu uygulamalara sahiptir.

Yeşil restoranlar enerji verimliliği ve doğal kaynak yönetimi sağlayarak atıkları azaltır ve su tasarrufu sağlar. Restoranların sürdürülebilirliği destekleyici aktivitelere yönelmesinin temel nedeni rekabet avantajı elde etmek ve marka imajını geliştirmektir. Ayrıca sürdürülebilirliği desteklemek adına yeşil restoran işletmeleri organik ürün kullanımına önem verir aynı zamanda yerel tedarikçilerle işbirliği yapar. Çevresel düzenlemeleri sürdürülebilir hale getirmeyi sağlayan uygulamalar gerçekleştirir (Keşkekci ve Gençer,2023). Bu bağlamda yeşil restoranlar diğer sürdürülebilir olmayan ürünleri azaltarak, geri kazanım ve geri dönüşüm sağlayarak diğer restoranlardan ayrılır.

Yeşil restoranlar üç R (reduce-reuse-recycle, azalt-yeniden kullan-geri dönüştür) ve iki E (energy and efficiency - enerji ve verimlilik) üzerine odaklanan restoranlardır (Kızılcık ve Akyürek, 2021). Türkiye’de de yeşil nesil restoran sertifikasyonu için 95 kriter belirlenmiştir. Su tasarrufu, atık yönetimi ve enerji verimliliği en başta gelen kriterler arasındadır. Kirliliği ve kimyasalı azaltma, sürdürülebilir yapılar oluşturma, sürdürülebilir gıda ve mobilya kullanımı, sürdürülebilir iletişim ve eğitim ise diğer önemli kriterler arasındadır.

Günümüzde etkisini gittikçe arttıran küresel ısınma ve atık gibi ciddi çevresel problemler yeşil temelli etkinliklerin önemini arttırarak insanların bu konudaki farkındalıklarının gelişimine katkı sunmuştur. Bu durum sürdürülebilirlik ve karlılık açısından ticari yiyecek hizmetlerinde yüksek enerji maliyetlerine sahip restoranları yeşil uygulamalara yöneltmiştir. Bu bağlamda yeşil restoranların amacı müşteriler açısından çevre bilincini

arttırmak ve işletmenin sürdürülebilirliğini sağlamaktır (Eren vd.,2023). Restoran endüstrisinin çevre dostu ürünleri desteklemek ve geliştirebilmek için Yeşil Nesil Restorancılık, Sürdürülebilir Restoran Birliği ve Yeşil Restoranlar Birliği gibi yeşil organizasyonlar kurduğu gözlemlenmiştir. Bunun dışında kurumsal sosyal sorumluluk ve sürdürülebilirlik eğilimi işletmeleri çevreye duyarlı yeşil pazarlama stratejileri geliştirmeye teşvik etmiştir. Bu uygulamalar, restoranların yarattığı sosyal ve çevresel sorunları hem doğrudan hem de dolaylı olarak en aza indirebilmeyi amaçlamıştır.

2.2.Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik kavramının tanımı Dünya Doğayı Korum Birliği'nin (IUCN) 1982 yılında kabul ettiği Dünya Doğa Şartı Belgesinde yer almıştır. Buna göre sürdürülebilirlik; ekosistemde tüm canlıların yararlandığı kara, deniz ve atmosfer kaynaklarının korunmasına dayalı bir tüketim yönetiminin sağlanmasıdır. Başka bir anlamda sürdürülebilirlik bugünün ihtiyaçları korunurken gelecek nesillerin ihtiyaçlarının da karşılanabilme olanağının korunmasıdır.

Sürdürülebilirlik bir durum veya sürecin sürdürülebilme kapasitesini ifade eder. Sosyal açıdan değerlendirildiğinde sürdürülebilirlik, gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılama olanaklarını zedelemeyen karşılamak anlamına gelir. Ekonomi açısından sürdürülebilir kavramı kalkınma kavramıyla birlikte ele alınabilir. Bu anlamıyla sürdürülebilirlik üretim faaliyetlerinin çevreye olan etkilerini hesaba katmak ve üretim sürecinde yenilenebilir kaynaklara yönelmekten sorumlu olmak olarak tanımlanabilir (Yavuz, 2010). Sürdürülebilirliğin etkin bir biçimde devamı tüm insanlığın ekonomik, sosyal ve siyasal açıdan bütüncül bir yaklaşımı benimsemesi ile olanaklıdır. Bu doğrultuda temel sürdürülebilirlik konularının ekonomik sürdürülebilirlik, çevresel sürdürülebilirlik ve sosyal sürdürülebilirlik olduğu söylenebilir.

Ekonomik sürdürülebilirlik sermayede elde edilecek bir artışın ekolojik sisteme ve doğal dengeye zarar vermeden ekonomik çıktı ve kaynak zenginliğinin sağlanabilmesidir. Çevresel sürdürülebilirlik doğal kaynakların sürekliliğini sağlayarak gelecek nesillere ulaştırılması anlamını taşır. Sosyal sürdürülebilirlik ise her bir bireyin sosyal kimliğinin, değerlerinin, sosyal kurumların ve sosyal ilişkilerin geleceğe aktarımı sırasında herhangi bir kayba uğramasını engelleyen bir süreç olarak tanımlanabilir. Sürdürülebilirlik yalnızca çevre, ekonomi ve sosyal yönü ile öne çıkan bir yaklaşım olmayıp, kültürel ve estetik açıdan da ihtiyaçları

karşılamayı sağlayan bir yönetim sistemidir. Sürdürülebilirlik açısından yeşil restoranlar, işletmelerin varlıklarının devamlılığını sağlarken aynı zamanda da doğal çevrenin ve kaynakların korunmasını gerekli kılar (Keşkekci ve Genç,2023).

2.3.Çevre Dostu Uygulamalar

Ekonomik ve sosyal kalkınmanın insanoğlunun yaşam kalitesinden ödün vermeden sağlanabilmesi için sürdürülebilir çevre politikaları geliştirilmesine ihtiyaç vardır. Bu bağlamda daha az kaynak ile daha fazla enerji elde etmeyi sağlayacak çevre dostu davranışlar teşvik edilmelidir. Aksi durumda çevre ve doğal kaynak rezervlerinin tükenmesi insanlık için sonraki dönemlerde o kaynaklardan bir daha yararlanılamaması anlamına gelecektir. Yeşil işletmecilik ve yeşil yönetim anlayışı; işletmeler faaliyetlerinde doğal dengeyi koruduğunda ve faaliyetlerini çevre odaklı bir şekilde yerine getirdiğinde oluşturulabilir. Birçok işletme sahibi, yeşil uygulamalar yürüterek şirketlerinin imajının iyileştirilebileceğini düşünmektedir (Jeong ve Jang, 2010). Bu anlayış işletmeler için rekabet gücü, yeni pazarlara girme şansı, müşteri memnuniyeti konularında da önemli üstünlükler sağlayarak sürdürülebilirliği destekleyecektir.

Çevre dostu uygulamalar sistematik bir çerçeve altında kuruluşlara, kendi faaliyetlerinden kaynaklanan çevresel etkileri azaltma, yönetme ve değerlendirme olanağı sağlar. Çevre dostu uygulamalar ekonomik gelişme ile çevreyi koruma ilişkisi arasında bütünleşmeyi amaçlar. Çevresel Etki Değerlendirmeleri, Mavi Bayrak Projeleri, Çevre Dostu Kuruluş Belgesi veya Çam Simgesi Belgesi, Yeşil Yıldız ve Beyaz Yıldız gibi birçok uygulama çevre dostu uygulama kapsamında değerlendirilebilir (Yılmaz ve Özk, 2016).

Çevresel Etki Değerlendirmesi İlk olarak Avrupa Birliği tarafından 1985 yılında kabul edilmiştir. Çevresel Etki Değerlendirmesi, herhangi bir bölge ya da alandaki proje önerilerinin çevreye olası etkileri bakımından incelenmesini ifade eder. Bir diğer çevre koruma uygulaması ise Mavi Bayrak Projesidir. Mavi Bayrak, belirli standartları taşıyan plaj ve marinalara verilen uluslararası bir çevre belgesidir. Sürdürülebilirlik ve Çevre dostu uygulamalar kapsamında verilen bir diğer belgelendirme sistemi ise Çevre Dostu Kuruluş Belgesi veya Çam Simgesi belgesidir. Çevreyi koruma ve olumsuz etkileri azaltmayı sağlayan bir diğer uygulama sistemi ise Beyaz Yıldız Projesidir. Bu projenin amacı otellerin çevreye duyarlı programlar oluşturabilmelerini sağlar. Yeşil yıldız uygulaması ise

çevreye duyarlı konaklama tesisleri için düzenlenen ve kalite etiketi anlamını taşıyan bir sertifikasyondur (Yılmaz ve Özok, 2016).

3.Yöntem

Araştırma nitel bir çalışmadır. Çalışmanın verileri görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Görüşmeler literatür taraması sonucunda oluşturulan yarı yapılandırılmış anket formu ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme tekniği araştırılan konu hakkında farklı deneyimler, yaşanmışlıklar, düşünceler, tutumlar, tepkiler ve zihinsel algılar hakkında bilgilere ulaşılma olanağı sağlar (Baltacı, 2019).

Çalışmada sınavacağımız hipotezler şu şekilde sıralanmıştır:

H1.Çalışmanın gerçekleştirildiği restoranlarda sürdürülebilir yapı ve tasarım konusunda çalışmalar yürütülmektedir.

H2.Restoranlarda sürdürülebilir mobilya, teçhizat ve mefruşat alımı yapılmaktadır.

H3.Restoranlarda enerji, atık ve su yönetimi konusunda uygulamalar yapılmaktadır.

H4.Restoranlarda kimyasal kullanım ve kirliliği azaltma konusunda çalışmalar yürütülmektedir.

H5.Restoranlarda satın alma ve tedarik, personel ve müşteri bilgilendirmeleri çevreye duyarlı uygulamalar çerçevesinde yürütülmektedir.

3.1. Çalışma Grubu

Kayseri ilinde farklı büyüklükte çok sayıda restoran bulunmaktadır. Bu restoranların tümünün araştırmaya dahil edilmesi zaman ve maliyet açısından mümkün olmamıştır. Bu nedenle fiziki çekicilik, coğrafi konum, menü zenginliği, müşteri kitlesi, kapasite, dış görünüm ve sağladığı ortam özellikleri bakımından diğer restoranlardan ayrıştığını ve araştırma evrenini en iyi temsil ettiğini düşündüğümüz restoranlar amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Araştırma örnekleminin belirlenmesinde çeşitliliği yansıtması açısından işletmelerin farklı bölgelerde faaliyet göstermiş olmasına dikkat edilmiştir. Bu bağlamda Kayseri ilinde Kocasinan, Melikgazi ve Talas bölgesinde yer alan müşteri kitlesi, fiziki çekicilik, menü zenginliği ve kapasite açısından araştırmamıza uygun olduğunu düşündüğümüz 10 restoranda çalışanlar ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

3.2. Veri Toplama Aracı

Araştırmada kullanılan görüşme formu iki bölümden oluşmuştur. İlk bölümde alan yazından elde edilen bilgiler doğrultusunda katılımcıların demografik özelliklerini belirlemek amacıyla genel sorulara yer verilmiştir. Görüşme formunun ikinci bölümünde Kurnaz ve Özdoğan (2018) tarafından geliştirilen yeşil restoran uygulamaları anketi ile ilgili sorular kullanılmıştır. Görüşme formu 10 bölümden ve 36 sorudan oluşmuştur.

Görüşme formuna ait bölümler şunlardır:

- Katılımcı ve restoranın genel özellikleri
- Sürdürülebilir yapı ve tasarım,
- Sürdürülebilir teçhizat, mobilya ve mefruşat
- Enerji yönetimi,
- Atık yönetimi,
- Su yönetimi,
- Kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltma,
- Satın alma ve tedarik,
- Personel bilgilendirme,
- Müşteri bilgilendirmedir.

Restoran çalışanlarına yöneltilen bu sorular ile işletmelerdeki yeşil uygulamalar hakkında bilgi toplanması amaçlanmıştır. Görüşmeler 2024 yılının Ocak ve Şubat aylarında işletme çalışanları ile yüz yüze gerçekleştirilmiştir.

3.3. Verilerin Analizi

Araştırma görüşme tekniği ile yürütülmüştür. Restoranlardaki yeşil uygulamaları belirleyebilmek için bir yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Görüşme formu ile restoran çalışanları ve yöneticileri ile derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilerek birincil veriler toplanmış ve elde edilen bu veriler, içerik analizi ve betimsel analiz yöntemleri kullanılarak değerlendirilmiştir.

3.4. Geçerlilik ve Güvenirlik

Çalışmanın kaç kişi ile kimlerle, kaç soruyla, ne zaman ve nerede gerçekleştirildiği nitel araştırmalarda güvenilirliğin sağlanmasındaki temel ölçütler arasında yer alır. Araştırmacının kendisinin veri toplama araştırmasına dahil olması verilerin güvenilirliğinin sağlanmasındaki temel etkidir (Kozak, 2014). Bu çalışmada araştırmacının kendisi veri toplama aşamalarına dahil oldu ve araştırma için gerekli notları kayıt altına aldı. Ayrıca çalışmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formunun

oluşturulması sırasında uzman görüşüne başvuruldu. Kurnaz ve Özdoğan'ın (2018) çalışmasında kullanılan anketin geçerlilik ve güvenirlik düzeyine yönelik sonuçlar incelendi.

Bütün bunlara ek olarak araştırmanın tüm aşamaları iki araştırmacının daha denetimine açıldı ve onların da görüşleri alındı. Bunun yanında araştırmada elde edilen bulguların ve sonucun tutarlılığına ilişkin doğrulama sağlamak amacıyla alıntılarının yanında, her kategori altında tartışılan ilgili soruna yönelik alanyazın da tartışmaya dahil edildi. Yapılan çalışmada iç geçerliliği sağlamak amacıyla; yarı yapılandırılmış görüşme formu uzmanların denetimine sunuldu. Dış geçerliğin sağlanması amacıyla; araştırmanın yöntemi, katılımcılar, veri toplama aracı, verilerin toplanma süreci, veri analizi ve bulgular detaylı bir şekilde betimlendi. Görüşmelerden elde edilen veriler sonuç kısmında çalışmanın amacına uygun olarak tartışıldı.

3.5. Araştırmanın Etik Yönü

Araştırmayı uygulamaya başlamadan önce Kayseri İl Milli Eğitim Müdürlüğünden 30.11.2023 tarih ve 90961775 sayı ile gerekli izinler alınmıştır. Araştırmaya katılım sağlayan her restoran çalışanı için “Bilgilendirilmiş Gönüllü Olur Formu” doldurulmuştur. Katılımcı ve restoran bilgilerinin çalışma dışında kullanılmayacağı ifade edilmiştir. Kurnaz ve Özdoğan'ın (2018) çalışmasında kullandığı anket için mail yoluyla izin alınmıştır.

4. Bulgular

4. 1. Demografik Bulgular

Görüşme sonucunda elde edilen veriler ve analiz sonuçları tablo 1’de sunulduğu gibidir.

Tablo 1: Katılımcılar ve Restoranlar Hakkında Tanımlayıcı Bilgiler

Restoranlar	Cinsiyet	Görüşülen kişinin görevi	Görev yılı	Restoran kapasitesi (kişi)	Müşteri kitlesi	Menüde yer alan yiyecek türleri
R1	Erkek	İşletme müdürü	1-3 yıl	300-400 kişi	Orta ve üst düzey misafirler A ve B kitlesi Beyaz yakalılar Elit	Türk mutfağı Yöresel yemekler

R2	Erkek	Kurucu ortağı- işletmecisi	4- 6 yıl	100-200 kişi	Plaza çalışanları A ve B kitlesi Beyaz yakalılar Elit	Türk mutfağı Yöresel yemekler
R3	Kadın	Şef	1 yıldan az	100-200 kişi	Plaza çalışanları 35 yaş üstü A ve B kitlesi Elit	Yöresel yemekler Akdeniz
R4	Erkek	İşletme müdürü	4- 6 yıl	50-100 kişi	Plaza çalışanları 35 yaş üstü Elit	Uzak Doğu Dünya Akdeniz Güney Amerika
R5	Kadın	İşletme müdürü	10 yıl ve üstü	100-200 kişi	Plaza çalışanları 35 yaş üstü Beyaz yakalılar	Türk mutfağı
R6	Erkek	Şef	1-3 yıl	50-100 kişi	Plaza çalışanları 35 yaş üstü	Türk mutfağı
R7	Erkek	İşletme müdürü	4- 6 yıl	200-300 kişi	Plaza çalışanları 35 yaş üstü Elit	Türk mutfağı
R8	Kadın	Kurucu ortağı- işletmecisi	10 yıl ve üstü	300-400 kişi	Orta ve üst düzey misafirler Elit	Türk mutfağı
R9	Erkek	Şef	1-3 yıl	50-100 kişi	Plaza çalışanları Orta ve üst düzey misafirler Beyaz yakalılar 35 yaş üstü Elit	Türk mutfağı Güney Amerika
R10	Erkek	Kurucu ortağı- işletmecisi	4- 6 yıl	100-200 kişi	Orta ve üst düzey misafirler 35 yaş üstü Beyaz yakalılar Elit	Yöresel yemekler Akdeniz

Tablo 1’de görüldüğü üzere görüşme yapılan katılımcıların 7’si erkek 3’ü kadındır. 4 işletme müdürü, 3 kurucu ortağı ve 3 şef ile görüşme yapılmıştır. Görüşme sağlanan katılımcıların çalışma süreleri 1- 15 yıl aralığında değişmektedir. Restoran kapasiteleri 50 ile 400 kişi arasındadır. Restoranların müşteri kitlesi sırasıyla plaza çalışanları, orta ve üst düzey misafirler, 35 yaş üstü bireyler A ve B sınıfı çalışanlar ile elit sınıf çalışanları olarak ifade edilmiştir. Menüde yer alan yiyecek türleri ise yoğunluk sırasına göre Türk Mutfağı, Yöresel Yemekler, Akdeniz mutfağı, Güney Amerika Mutfağı, Dünya ve Uzak Doğu Mutfağı uygulamaları olarak belirtilmektedir.

4.2. Restoranların Ayırıcı Özellikleri

Katılımcılar, “Restoranınızı diğer restoranlardan ayıran özellikler nelerdir? sorusuna aşağıdaki cevapları vermiştir;

“...restoranımızın en önemli özelliği lezzetli yemekleridir...” (K1,K5,K8,K9). K10 ve K7 ise restoranımız hijyen açısından diğer restoranlardan ayrılıyor. Biz temizliğe çok önem veriyoruz...” şeklinde ifade etmiştir. K3, “...herkese hitap eden, çok çeşitli, uygun fiyatlı, sağlıklı ve lezzetli ürünlerimiz var...”, K2 K4 ise ...yemeklerimizin lezzeti yanında restoranımızın bulunduğu mekanın özellikleri nedeniyle çok tercih ediyoruz. Restoranın manzarası yemeklerle birleşince ayrı bir lezzet tadımı oluyor...” şeklinde ifade edilmiştir.

4.3. Restoranların Uzun ve Kısa Vadeli Hedefleri

Katılımcılara restoranınızın hedefleri nelerdir? Sorusu yöneltildiğinde aşağıdaki yanıtlar alınmıştır. “...kısa vadeli hedeflerimiz şubeleşmek, (K1, K2, K5, K7) uzun vadeli hedeflerimiz yurt dışına açılmaktır (K1, K2, K5, K7, K6). Bu yanıtlar dışında K8, K10, K9, K3 ve K4 ise hedefleriniz nelerdir sorusunu “... müşteri memnuniyeti...” biçiminde yanıtlamıştır.

4. 4. Çevreci ve Yeşil Bina sertifikası

Çevreci (yeşil) bina kavramı hakkında fikriniz var mı, yeşil bina sertifikaları hakkında ne düşünüyorsunuz? Sorusuna katılımcılar “... (K2) restoranımızın iç mekan dekorasyonunda kullandığımız çiçeklerimizin hepsi gerçektir dış balkonlarımız da peyzaj düzenlemesi sık sık yapılıyor doğayla iç içe bir atmosfer sunmaya özen gösteriyoruz...” biçiminde yanıt vermiştir. Başka bir katılımcı “...kullanılmadığı zaman elektrik kapatılıyor...” (K1) başka biri “...enerji ve atık konusunda çevreye duyarlı olduğunu düşünüyorum...” (K3) biçiminde yanıt vermiştir.

K4, K5, K7 ve K10 bu konu hakkında bilgilerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Bir diğer katılımcı “...patatesler için kağıt kutu kullanılıyor çoğu ürün plastik karton kutu kullanılıyor paketlemede...” (K6), “...Sanırım çevreci bir kavram ve tasarrufla ilgili...” (K10, K8, K9) biçiminde yanıtlamışlardır.

4.5. Restoranlarda Çevre Düzeni Unsurları

Restoranın çevre düzenlemesinde nelere dikkat ettiniz? Sorusuna katılımcılar “...çevreye zarar vermemeye dikkat edildi...” (K1,K7), “...estetik açıdan güzel durmasına dikkat edildi...” (K2, K3, K8), “...çevre düzenlemesi yapılmadı çünkü yeterli bahçe alanımız bulunmamaktadır...” (K4, K5, K6, K9, K10) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.6. Restoranlara Eşya ve Malzeme Temininde Dikkat Edilen Unsurlar

Restoranınızda kullandığınız mobilya ve diğer malzemeleri satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz? Hangi tedarikçilerden faydalaniyorsunuz? Sorusuna katılımcılar “...kaliteli olmasına ve kurumsal büyük işletmelerden sağlık ve hijyen konusunda sıkıntı yaratmayan yerlerden...” (K1), “...Doğal ve ahşap ürünler kullandık , kaliteden ödün vermeden uzun ömürlü ürünler kullanıyoruz...” (K2), “...uzun ömürlü ve estetik olmasına dikkat ederiz. Bu ürünleri üreten firmalardan tedarik ediyoruz...” (K3), “...yerel tedarikçilerden faydalandık. Sağlam ve kullanışlı malzemeleri tercih ettik...” (K4), “...uzun vadeli kullanılmasına, yapay olmamasına dikkat ettik, küçük esnaftan ürünleri tedarik ettik...” (K5), “...sağlam ve kaliteli olmasına dikkat edildi...” (K6, K7,K8,K9,K10), biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.7. Restoranlara Temizlik Malzemesi Alımında Dikkat Edilen Unsurlar

Temizlik malzemesi satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz? Sorusuna katılımcılardan birisi “...insan sağlığı için en uygun olan ürünleri tercih etmeye çalışıyoruz vegan olmasına da dikkat ediyoruz hem insanlara hem ekosisteme zarar vermek istemiyoruz ...” (K2), bir diğeri “... sağlıklı olmasına çevreye zarar vermeyen, maliyetin uygunluğu, ...” (K1, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10) biçiminde yanıt vermiştir.

4.8. Restoranda Enerji Tüketimi

Restoranınızda en çok hangi alanlarda enerji harcıyorsunuz? Sorusuna katılımcıların bazıları “... mutfak, soğuk hava depoları...” (K1,K4, K8, K9,K10), “...ocak, fırın, aydınlatma...” (K6,K5,K7), “...elektrik ve doğalgaz...” (K2,K3) biçiminde yanıt vermiştir.

4.9. Enerji Yönetimi

Enerji yönetimi konusunda karşılaştığınız zorluklar nelerdir? sorusuna katılımcılar “... doğalgaz faturasında sıkıntı yaşıyor...” (K3,K1) “... faturaların yüksek gelmesi..”(K2,K4) “... mutfak bölümünde,soğutucu dolaplarda ve restoranın hijyenini sağlama konusunda çok fazla enerji harcıyoruz ve bunu azaltma konusunda sıkıntı yaşıyoruz...”(K7,K8,K9,K10) “... Işıklandırma konusunda sıkıntı yaşıyoruz...”(K5,K6) biçiminde yanıt vermişlerdir

4.10.Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı

Güneş enerjisi, rüzgâr enerjisi gibi yenilenebilir enerji kaynakları kullanıyor musunuz? Sorusuna katılımcılardan bazıları “... ileriye yönelik düşünüyoruz...”(K1) “... şu anda maalesef kullanmıyoruz ...”(K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir Kullanmıyorsanız neden kullanmıyorsunuz (yatırım maliyetleri yüksek mi, analiz ettiniz mi)? Sorusuna katılımcılardan bazıları “...analiz aşamasında sonrasında istiyoruz...”(K1) “...yatırım maliyetlerinin yüksek olmasından dolayı kullanmıyoruz...”(K4,K5,K9,K10) “... bulunduğumuz konum ve bina yapısı nedeniyle bu konuda herhangi bir yatırım yapma şansımız yok...”(K2,K3,K6,K7) biçiminde yanıt vermişlerdir

4.11.Enerji Maliyetlerini Azaltma Faaliyetleri

Enerji kullanımı azaltma ile ilgili faaliyetleriniz var mı? (led ışıklandırma, zaman ayarlı bahçe aydınlatması, düşük enerji tüketen (energy star) cihazlar gibi) sorusuna katılımcılardan bazıları “...evet led ışıklandırma , zaman ayarlı aydınlatma, tasarruflu ışıklar tercihimizdir...”(K1,K4,K6,K8,K9) “...düşük enerji tüketimli cihazlar kullanmaya özen gösteriyoruz...”(K2,K3,K5,K7,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.12.Atık Maddeler

Restoranınızda en çok atık madde nelerden oluşmaktadır? “...hayvansal ve bitkisel yağlardan oluşmaktadır...” (K1,K7) “... yemek atıkları...”(K2,K3,K4,K5,K10) “...plastik atıklardan oluşmaktadır...”(K4,K6,K8,K9) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.13. Atık Yönetimi

Atık yönetimi ile ilgili hangi çalışmalarınız var? Sorusuna katılımcılardan bazıları "...Atık yemeklerimizi uygun olanları seçip sokaktaki dostlarımızla paylaşıyoruz..."(K1,K2,K4,K9) "...atıklar ayrılarak atılır..."(K3,K7) "...porsiyonlar az tutuluyor isteyeneye ikincisi veriliyor..."(K5) "... atıklar biriktirilerek sonrasında geri dönüşüme gönderiliyor..."(K6,K8,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.15. Atıkların Değerlendirilmesi

Yiyecek atıklarını ne yapıyorsunuz? Hayır kurumlarına, hayvanlara, gübrelemede kullanımı var mı? Sorusuna katılımcılardan bazıları "...sokak hayvanlarına veriyoruz..."(K1,K2,K4,K5,K7,K8,K10) "... atıklarımız belediye tarafından değerlendiriliyor..."(K3) "...başta hayvanlar için ayrılıyordu fakat sonradan koku yüzünden uygulama kaldırıldı..."(K6) "...Maalesef çoğu çöpe gidiyor..."(K9) biçiminde yanıt vermişlerdir. Müşterilerinizin tabak artıklarını (yemeğin yenmeyen kısmı) analiz ediyor musunuz? Sorusuna katılımcılardan bazıları "...Evet, niçin yenmediğine dair onlarla istişare edip konuyu değerlendiriyoruz ve porsiyonları ona göre ayarlıyoruz..."(K1,K2,K5) "... hayır, böyle bir çalışmamız yok..."(K3,K4,K6,K7,K8,K9,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir

4.16. Su Tüketimi

En çok hangi alanlarda su tüketimi yapılıyor? Sorusuna katılımcılardan bazıları "...en çok bulaşıkların yıkanmasında su harcıyoruz..."(K1,K2,K3,K5,K7,K9) "...mutfak kısmında ve yeşilliklerin yıkanmasında..."(K6,K8,K9,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir. Su tüketimi konusunda ne uygulamalar yapıyorsunuz? Sorusuna katılımcılardan bazıları "...bulaşıkları elde yıkamak yerine bulaşık makinesinde yıkıyoruz..."(K1,K2,K3,K4,K5,K8,) "...yeşillikleri yıkarken toplu yıkama yaparak en az seviyede su kullanmaya çalışıyoruz..."(K5,K6,K10) "...boşa kullanılmaması konusunda personel eğitimi veriyoruz..."(K7) "...Maalesef elimizden pek bir şey gelmiyor ama en az miktarda su kullanmaya çalışıyoruz..."(K9) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.17.Temizlik Ürünleri

Restoranınızda kullandığınız kimyasal temizlik ürünlerinde ne tarz ürünler kullanıyorsunuz? Sorusuna katılımcılar “...yağ çözücü, dezenfektanlar, bulaşık yıkama, temizlik ürünleri, parlatici, çamaşır suyu ve el sabunlarını kullanıyoruz...”(K1,K2,K3,K5,K6,K9) “...insan sağlığına zararlı olmayan kaliteli ve hijyenik ürünler tercih ediyoruz...”(K4,K7,K8,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.18.Restoranın Konumu

Restoranınız merkezi ulaşım ağlarına yakınlığı nedir? Sorusuna katılımcılar “... merkezi bir konumdayız...” (K2,K3,K7,K9) “... otobüs tramvay ve taksi duraklarına çok yakınız...” (K1,K4,K6,K8,K10) “... okul, benzinlik ve rezidanslara yakın...” (K5) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.19.Antibaktriye Dozaj Pompası Bulundurma

Antibaktriye dozaj pompası var mı? Sorusuna katılımcılar “... hayır yok...”(K1,K3,K7) “...evet var...” (K2,K4,K5,K8,K9,K10) “... yok ancak onun yerine ıslak mendil veriyoruz...”(K6) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.20.Restorana Yiyecek ve İçecek Temini

Satın aldığınız yiyeceklerde dikkat ettiğiniz unsurlar nelerdir? sorusuna katılımcılar “...kaliteli olması, taze olması ve ekonomik olmasına dikkat ediyoruz...” (K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.21.Gıda Güvenliği

Gıda güvenliği ve hijyeni için hangi uygulamalarda bulunuyorsunuz? Sorusuna katılımcılar “...soğuk havalar düzenli olarak temizleniyorlar alınan yerlerin hijyen belgesi vardır...” (K1,K3,K6,K8,K9) “... mevsimlik ürün tüketime dikkat ediyoruz ve yıkama işlemine özen gösteriyoruz...” (K4,K7,K10) “...eldiven bone vb. ürünleri kullanıyoruz. Mikro fiber bezleri kullanıyoruz. Sık sık temizlik yapıyoruz...” (K4) “...ekibimizde gıda mühendisi çalıştırıyoruz o ilgileniyor ilaçlama yapıyoruz her hafta düzenli...” (K2) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.22.Restoranlarda Ürün Tedariki Sıklığı

Satın alma sıklığınız nedir, azaltmayı düşündünüz mü? (Sıklık azalırsa tedarik sürdürülebilirliği artar...) Sorusuna katılımcılar "...günlük ve haftalık alım yapıyoruz azaltmayı düşünmüyoruz..." (K2,K5,K7,K9) "... aylık düzenli alım yapıyoruz..." (K1,K4,K6,K8,K10) "...ürün alamazsak satamayız. Satabildiğimiz kadar almak zorundayız..."(K3) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.23.Restoranlarda Toplu Satın Alma

Toplu satın alma (bulk purchasing) yapıyor musunuz? Sorusuna katılımcılar "... evet tabi ki de yapıyoruz..."(K1,K2,K3,K6,K8,K9,K10) "...belirli ürünlerde yapıyoruz..." (K4,K5,K7) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.24.Restoranlarda Mevsimlik Ürün Tüketimi

Mevsimlik ürün tüketimine dikkat ediyor musunuz? Sorusuna katılımcılar "...mevsimlik ürün kullanımına dikkat ediyoruz..." (K1,K2,K3,K4,K5,K7,K8,K9,K10) "...Hayır dikkat etmiyoruz..." (K6) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.25.Sürdürülebilir Politikaya Sahip Tedarikçilerle Çalışma Durumu

Sürdürülebilirlik politikaları olan tedarikçilerle çalışıyor musunuz Sorusuna katılımcılar "...evet dikkat ediyoruz, tüm tedarikçilerin sürdürülebilirlik politikası vardır..." (K1,K2,K3,K5,K6,K7) "...fiyat ve kaliteye göre tercih yapıyoruz..." (K4,K8) "... hayır..." (K9,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.26. Restoran Çalışanlarının Sürdürülebilirliğe Yönelik Farkındalıkları

Personelin sürdürülebilirlikle ilgili bilgisi var mı? Sorusuna katılımcılar "... evet personellerimizin sürdürülebilirlikle alakalı bilgisi var..." (K1,K2,K3,K5,K7,K8) "...maalesef konu hakkına bilgileri yok..." (K4,K6,K9,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir. Sürdürülebilirlik konusunda eğitim veriyor musunuz ya da alıyor musunuz? Sorusuna katılımcılar "...evet bir hocadan eğitim alınmıştır..." (K1,K2,K3,K5,K7) "...hayır..." (K4,K6,K8,K9,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir. Personelin sürdürülebilirlik konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünüyor

musunuz? Sorusuna katılımcılar “...evet personellerin yeterli bilgisi vardır...” (K1,K2,K3,K5,K8) “...hayır düşünmüyoruz...” (K4,K6,K7,K9,K10) biçiminde yanıt vermişlerdir.

4.27.Restoranlarda Müşterilere Yönelik Bilgilendirici Faaliyetler Yürütme Durumu

Misafirlerinizi bilgilendirici faaliyetlerde bulunuyor musunuz? Sorusuna katılımcılar “...evet müşterilerimize bilgilendirici faaliyetlerde bulunuyoruz...” (K1,K2,K3,K5,K7) “...hayır müşterilerimizi bilgilendirici faaliyetlerimiz yok...” (K4,K6,K8,K9,K10) biçiminde yanıt vermiştir.

Sonuç ve Tartışma

Bu çalışmada örneklem grubunda yer alan restoran çalışanlarının çevre yönetimi ve sürdürülebilirliğe yönelik farkındalık düzeylerinin düşük olduğu tespit edilmiştir. Yeşil restoran uygulamalarından müşterilerin memnun olup olmama durumunu inceleyen Türev ve Güzel’in (2017) çalışmasında da belirttiği üzere gıda sektöründe sürdürülebilirlik ve yeşil hareketin önem kazanmasıyla birlikte yeşil restoran uygulamaları ortaya çıkmıştır. Yeşil bir restoranda memnuniyet yaratan temel özellikler yemek, atmosfer ve konum iken, memnuniyetsizlik yaratan özellikler yemek, fiyat ve personeldir. Bu çalışmada ulaşılan sonuçlardan farklı olarak, Türev ve Güzel’e (2017) göre restoranlarda müşteriler açısından memnuniyet ya da memnuniyetsizlik yaratan temaların hiçbiri sürdürülebilirlikle ilgili değildir ve günümüz iş dünyasında sürdürülebilirlik önemli olsa da müşteriler bunu bir restoran özelliği olarak algılamamaktadır.

Çalışma grubunda yer alan restoranların kısa vadeli hedefi şubeleşmek, uzun vadeli hedefi ise yurt dışına açılmaktır. Akdağ ve Şimşek’in (2017) çalışmasında da belirttiği gibi bu çalışmada da yeşil restoran olmak için temel motivasyonlar; tasarruf, çevre kirliliği endişesi, hizmet kalitesi ve standartlaşmadır. Ayrıca Jeong ve Jang’ın (2010) çalışmasında ulaştığı sonuca benzer biçimde bu çalışmada da müşterilerin yeşil uygulamalara ilişkin algılarının, restoranın yeşil imajı ve müşterilerin restorana yönelik davranışsal niyetleri üzerinde olumlu bir etkiye sahip olduğu gözlemlenmiştir. Ayrıca yeşil uygulamalara yönelik algı, müşterilerin restorana yönelik ekolojik davranışsal niyetini olumlu yönde etkilemektedir.

Restoran çalışanları çevreci bina ve yeşil bina sertifikasyonu hakkında yeterli kadar bilgi sahibi değildir. Restoran iç mekanının düzenlenmesinde yapay

ürünler yerine gerçek ürünler kullanıldığı görülmüştür. Ancak iç mekan düzeninde doğal ürünlerin tercih edilme nedeninin çevre ve sürdürülebilirlik konusundaki duyarlılıktan değil, estetik kaygılardan kaynaklandığı saptanmıştır.

Örneklem grubunda yer alan restoranlarda ekosistemi tehdit eden temizlik ürünlerin yerine çevreye daha az zararlı ve düşük maliyetli ürünlerin tercih edildiği görülmüştür. Restoranlarda enerji tüketiminin yoğun olduğu alanlar sırasıyla mutfak, soğuk hava depoları, ocak ve fırınlardır. Öte yandan işletmelerde enerji maliyetini azaltma yönünde önlemler alınmadığı, yenilenebilir enerji kaynaklarından yararlanılmadığı yalnızca düşük enerji tüketen mutfak aletleri ile makinaların tercih edildiği tespit edilmiştir. Pekkuşen ve Yiğit'in (2019) çalışmasında ulaşılan sonuca paralel olarak bu çalışmada da yatırım maliyetlerinin yüksek oluşunun işletmelerin yenilenebilir enerji kaynaklarına yönelimini olumsuz yönde etkilediği görülmüştür.

Restoranlarda tüketim sonucu oluşan hayvansal ve bitkisel yağ atıkları değerlendirilmezken, bazı restoranlarda yemek atıklarının ayrıştırılarak sokak hayvanlarına verildiği (%40), plastik atıkları geri dönüşüm tesislerine gönderen restoran oranının %30 olduğu tespit edilmiştir. Buna ilaveten su tasarrufu konusunda personeline eğitim veren restoran oranının %20 olduğu, restoranların %60'ın da iç ve dış mekan temizliğinde kimyasal içeren ürünlerin kullanıldığı, restoranların yarısının insan sağlığına daha az zarar veren temizlik ürünlerini kullanmaya özen gösterdiği ve restoranların %30'unda antibakteriyel dojaz pompası kullanıldığı görülmüştür.

Gıda güvenliği ve hijyen konusunda tüm restoranlar resmi belgelere sahiptir. Yemek yapımı esnasında eldiven ve bere kullanma oranı % 30, restoranda gıda mühendisliği desteği alma oranı ise sadece %10'dur. Restoranlarda mevsimlik ürün kullanımına dikkat etme oranı %90 iken, çevre duyarlılığı yüksek tedarikçilerle çalışma oranı %60, personelin sürdürülebilirlik ile ilgili eğitim alma oranı ise %60'dır. Keşkekci ve Gencer'in (2023) çalışmasında da dikkat çektiği üzere restoran çalışanlarının çevre ve sürdürülebilirlik konusunda eğitim alma, yeşil restoranlar için en önemli ihtiyaçlardan biridir. Ortaya çıkan bu sonuç Difa, vd.(2022) çalışmasında belirttiği gibi yeşil restoran uygulamaları ve bu uygulamalara dayalı sonuçlar; sürdürülebilirliği desteklemekte ve misafir değerlendirmeleri üzerinde olumlu katkılar sağlamaktadır.

Öneriler

Çalışma sonucunda elde edilen bulgular kapsamında aşağıdaki önerilerde bulunulabilir:

Özellikle yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı konusunda yasal düzenlemeler ile teşvik ve indirimler sağlanması,

Restoran çalışanlarına yönelik bilinçlendirilme ve farkındalık oluşturma çalışmaları yürütülebilir,

Yeşil restoran uygulamalarını destekleyen yurtdışındaki benzer kuruluşlar ile işbirliği kurulabilir,

İşletme sahiplerine uzun vadeli sürdürülebilir planlama yapma konusunda destekler verilebilir bu kapsamda kalkınma ajansları bünyesinde projeler geliştirilebilir,

Tüketicilerin sürdürülebilir uygulamalarının desteklemesi ve bu tür uygulamaların yaygınlaştırılması konusunda Turizm Bakanlığı ile işbirliği yapılabilir,

Çevreye duyarlı mutfak uygulamaları hakkında yiyecek içecek sektörü çalışanlarına yönelik seminer ve konferans çalışmaları yürütülebilir,

Restoran menülerine çevreye duyarlı mutfak uygulamaları ifadeleri eklenebilir,

Restoranlarda yeşil uygulamaları teşvik için yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları tarafından organize edilen yarışmalar düzenlenebilir,

Sürdürülebilir gıda bağlamında işletme mutfaklarında yerel ürün kullanımı desteklenebilir,

İşletmelerde atıkların daha geniş anlamda değerlendirilmesi için kişiye özel menüler hazırlanabilir ve fiyatlandırmalara yansıtılabilir, menüler az, standart (orta) ve çok porsiyonlama şeklinde düzenlenebilir,

Yerel ürün ve coğrafi işaretli menşe ürün kullanımına yönelik farkındalık oluşturuvcu eğitimler verilebilir,

Restoranların çevreyi korumaya yönelik adımları sivil toplum kuruluşlarının denetimine açılabilir,

Yerel yönetimlerde işletmelere yeşil restoran uygulamalarının nasıl gerçekleştirileceğine yönelik destek hizmeti veren birimler oluşturulabilir,

Su tüketiminde tasarruf uygulamaları teşvik edilebilir, bu konuda yüksek öğretim kurumlarından uzmanların eğitimler düzenleyebilir,

Atık yönetimi, gıda atıklarının kompost edilmesi ve ambalaj atıklarının azaltılması konusunda geri dönüşüm tesislerinin desteği sağlanabilir,

İleriki çalışmalarda aynı zamanda farklı örneklemeler üzerinden araştırmalar gerçekleştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Akay, E., Yılmaz, İ. ve Çiçek, A. (2023). Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği, Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi, 6(9): 1182-1197.
- Akdağ, G., Şimşek, N. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranları İncelenmesi. The Journal of Academic Social Science Studies, 60, p. 351-368.
- Apak, Ö. C., & Gürbüz, A. (2022). Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Uygulamaları Üzerine Bir İçerik Analizi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1), 194-209.
- Babaç, M.S. E., ve Kök, A. (2020). Yeşil Nesil Restoranlara Yönelik Müşteri Yorumlarının İçerik Analizi İle Değerlendirilmesi, Journal of Gastronomy Hospitality and Travel, 3(2), 260-269. DOI: 10.33083/joghat.2020.48.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 368-388.
- Çalhan, H. (2022). Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeşil İnovasyon Uygulamaları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2022, 10 (4), 3713-3733.
- Çetinoğlu, Mesci & Mesci. (2017). Yeşil Nesil Restoranların Uygulanabilirliğine Yönelik Bir İnceleme: Akçakoca Örneği. 4 (Special Issue1), 112-120.
- Difa. A.L. R., Elistyawati. I.A.ve Sutama. I.K. (2022). Implementation of Green Restaurant in The Food & Beverage Department in Supporting Tourism Sustainability at Hilton Bali Resort. Repository Politeknik Negeri Bali.
- Eren, R., Uslu, A., ve Aydın, A. (2023). The Effect of Service Quality of Green Restaurants on Green Restaurant Image and Revisit Intention: The Case of Istanbul. Sustainability, MDPI, vol. 15(7), pages 1-16.
- Eren, S. (2018). Ekolojik Restoranlar ve Perma-Kültür Uygulamaları: Ekbiçyeiç Restoranı Üzerine Bir Araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi. Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 534-552.
- Güleç, H. & Ünlüönen, K. (2022). Çevreye Duyarlı Mutfak Uygulamaları: Ankara Yeşil Otel Restoranları Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10 (2), 1226-125.
- Jeong. E ve Jang.S. (2010). Effects of restaurant green practices: Which practices are important and efective?. Caesars Hospitality Research

- Summit. Paper 13. University of Nevada, Las Vegas.<http://digitalscholarship.unlv.edu/hhrc/2010/june2010/13>.
- Keşkekçi, D ve Genç, K. (2023). Sürdürülebilirlik Kapsamında Yeşil Restoran Uygulamaları. *Jornal of Silk Road Tourism Research* 3,1 17-25.
- Kızılcık, O ve Akyürek, S. (2021). Yeşil Restoranlarda Hizmet Alan Müşterilerin Memnuniyet ve Şikâyetlerinin İncelenmesi: Akdeniz Ülkelerinden Örnekler. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Cilt:24 Sayı:46-1.
- Kozak, M. (2014). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımlar Teknikleri. Ankara: Detay Yayıncılık
- Kurnaz, A., & Özdoğan, O. N. (2018). İstanbul’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi. *Journal of Management and Economics Research*, 16(1), 240-257.
- Pekküçükşen, S., Yiğit, Y. (2019). Atık Yönetimi’nde İyi Uygulama Örneği: Yeşil Nesil Restoran Hareketi. *Turkish Studies - Economics, Finance, Politics*. 14,1.
- Sünnetçioglu, S., & Yılmaz, B. (2015). İzmir’deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 94-114.
- Şimşek, N., Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranların İncelenmesi. *The Journal of Academic Social Science Studies International Journal of Social Science*.60,p.351-368.Doi number: <http://dx.doi.org/10.9761/JASSS> 7280.
- Şahingöz, S. A., ve Güleç, E. (2019). Green Generation Restaurant Movement in Restaurants: An Example of “La Mancha Restaurant”. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5(2), 292-300.
- Türev, F.A.ve Güzel, B. (2017). In a “Green” Restaurant, What Makes The Custom Ers Satisfied? The Restorant Attibutes of Trip Advisor Reviewers. *Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. Cilt 18, Sayı 1, 177-189.
- Yavuz, V. A. (2010). Sürdürülebilirlik Kavramı ve İşletmeler Açısından Sürdürülebilir Üretim Stratejileri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7, 14, s. 63 – 86.
- Yazıcıoğlu, İ., Aydın, A. (2018). Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*. 1, 55-79.

Yılmaz,G.Ö. ve Özak, O. (2016). Konaklama İşletmelerinde Çevre Dostu Uygulamalar: Bodrum Örneği. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6 (1), 180-197.