




AKSARAY'DAKİ RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR LÜKS KAVRAMI AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF RESTAURANTS IN AKSARAY IN TERMS OF SUSTAINABLE LUXURY CONCEPT

Mehmet CAN 

Doç. Dr., Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, Aşçılık Bölümü,
mehmetcan@aksaray.edu.tr

Murat AKGÜN 

m.akgun68@hotmail.com

Geliş Tarihi: 11.12.2024 *Kabul Tarihi:* 23.12.2024

Özet: Günümüzde küresel bir sorun haline gelmiş olan kontrolsüz ve aşırı tüketim anlayışı her alanda israfın günden güne daha yüksek boyutlarda ortaya çıkmasına neden olmuştur. Ortaya çıkan bu durum, israfın önlenmesi ve kaynakların korunarak gelecek nesillere aktarılabilmesi adına daha dikkatli bir tüketim anlayışının gerekliliğini savunan sürdürülebilirlik olgusunun önemini arttırdığı bir dönemi de beraberinde getirmiştir. Günümüzde yaşamın her alanında yaygınlık kazanmış olan bu düşünce, lüks üretim ve tüketimin gerçekleştirildiği işletmeler için de sürdürülebilir lüks kavramını ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda araştırmamızın amacı Aksaray'da bulunan lüks restoranların sürdürülebilir lüks kavramı açısından analiz edilmesini ve değerlendirilmesini içermektedir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Araştırma örnekleminin belirlenmesinde amaçlı (kasti) örneklem yöntemi kullanılmıştır. Çalışma Aksaray'da lüks hizmet sunan 5 restoran üzerinde yürütülmüştür. Yapılan görüşme sonucunda elde edilen ilk bulgu söz konusu restoranların sürdürülebilirlikle ilgili herhangi bir programa ve sertifikaya sahip olmadıklarını göstermiştir. Ayrıca söz konusu restoranlarda çevresel ve atık yönetimi çerçevesinde gerçekleştirilen faaliyetlerin kısmen yapıldığı ve bunlarında genellikle yasal zorunluluklardan dolayı yapıldığı görülmüştür. Ayrıca elektrik ve su tüketimi konularında gerçekleştirilen sürdürülebilir faaliyetlerin ise yeterli düzeye ulaşmadığı görülmüştür. Restoranların ekonomik ve sosyal anlamda sürdürülebilir faaliyetlerine, diğer faaliyet alanlarına göre daha fazla kaynak ayrıldığı bulgulanmıştır. Özellikle devlet ve yerel yönetimler tarafından geliştirilecek olan sürdürülebilirlik ile ilgili politikalar restoranların bu yöndeki bilinç düzeyinin artırılmasında etkili olacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Sürdürülebilirlik, Lüks, Lüks Restoranlar

Abstract: The uncontrolled and excessive consumption approach, which has become a global problem today, has caused waste to emerge in higher levels in every field day by day. This emerging situation has brought with it a period in which the importance of the sustainability concept, which advocates the necessity of a more careful consumption approach to prevent waste and preserve resources and pass them on to future generations, has increased. This idea, which has become widespread in every aspect of life today, has also brought about the concept of sustainable luxury for businesses where luxury production and consumption are carried out. In this context, the purpose of our research includes the analysis and evaluation of luxury restaurants in Aksaray in terms of the concept of sustainable luxury. The interview technique, which is one of the qualitative research methods, was used in the research. The purposeful sampling method was used in determining the research sample. The study was conducted on 5 restaurants offering luxury services in

Aksaray. The first finding obtained because of the interview showed that the restaurants in question did not have any program or certificate related to sustainability. It was also observed that the activities carried out within the framework of environmental and waste management in the restaurants in question were partially carried out and that these were generally carried out due to legal obligations. It was also observed that the sustainable activities carried out in terms of electricity and water consumption did not reach a sufficient level. It was found that more resources were allocated to the economically and socially sustainable activities of restaurants compared to other areas of activity. It is thought that the policies related to sustainability, which will be developed especially by the state and local governments, will be effective in increasing the awareness level of restaurants in this direction.

Keywords: Sustainability, Luxury, Luxury Restaurants

GİRİŞ

Canlılar için temel bir ihtiyaç olan tüketim insanlığın var oluşundan beri insanların odağında yer almıştır. Ancak içinde yaşanan zamanın etkisiyle değişen yaşam standartları beraberinde insanların ihtiyaç ve beklentileri üzerinde de önemli değişimlerin olmasına neden olmuştur. Bu değişimler insanların yiyecek içecek tüketimi anlayışının da değişerek farklılaşmasına neden olmuştur. Özellikle günümüzde gösteriş, haz, statü, kimlik ve itibar gibi faktörlerin de etkisiyle yiyecek içecek tüketimi anlayışı yeni bir boyut kazanmıştır. (Şalkamoğlu ve Çalışkan, 2024, s. 443). Bu durum aşırı tüketim karşıtı bir eylem olan ve eldeki kaynakların korunarak gelecek nesillere aktarılması hassasiyetini içeren sürdürülebilir bir tüketim anlayışının savunulduğu bir dönemi de beraberinde getirmiştir. Sürdürülebilirlik sürdürülemez görünen bir durumun, sürdürülebilir hale getirilmesi olarak öne sürülmektedir (Şahin, 2004). Sürdürülebilirlik kavramı en genel ifade ile; yeryüzündeki kaynakların tüketimi konusunda gelecek nesillerin ihtiyaçlarının karşılanmasına zarar vermeden kullanımı olarak tanımlanmaktadır (Kolk ve Tulder, 2010, s. 120; Turan, 2014, s. 31). Sürdürülebilirlik kavramı tüketici perspektifinden ise; mevcut kaynakların kullanılabilirliği kadarının kullanılması ve bu kaynakların israf etmeden ve zarar vermeden korunarak aktarılması olarak tanımlanmaktadır (Hawken, 1993; Saka, 2011).

Söz konusu bu çalışmanın temelini oluşturan sürdürülebilir lüks kavramı ise; insanların yaşam kalitesini iyileştiren lüks mal ve hizmetlerin gelecek nesillerin ihtiyaçlarına zarar vermeden tüketme yeteneği olarak tanımlanmaktadır (Batat, 2019). Bu kavram, lüks firmaların tüketicilerin kalite ve zevk isteklerini karşılayan, ancak çevre ve toplum üzerinde sınırlı olumsuz etkisi olan ürünler üretme yeteneğini ifade eder. Sürdürülebilir lüks, yalnızca yüksek kaliteli ve estetik açıdan tatmin edici ürünler sunmakla kalmaz, aynı zamanda doğal üretim süreçleri, çevre dostu malzemeler ve sosyal sorumluluk projeleri ile de dikkat çeker. Bu yaklaşım, tüketicilerin bilinçli tercihlerini desteklerken, dünyanın geleceği açısından olumlu katkı sunmaktadır (D'Arpizio vd., 2017). Sürdürülebilir lüks restoranlar ise, yüksek kaliteli ve pahalı yemek deneyimleri sunarken çevresel ve sosyal sorumlulukları ön planda tutan işletmelerdir (Sökmen, 2011, s. 7). Genellikle organik, yerel ve mevsimsel malzemeler kullanarak atık azaltımına önem verirler. Ayrıca, etik üretim süreçlerine destek vererek topluluklarla iş birliği yaparlar. Bu tür restoranlar, misafirlerine hem lezzetli hem de çevre dostu bir deneyim sunmayı amaçlamaktadırlar.

Günümüzde lüks ürünler, tüketicisi açısından maddi değerlerinin ötesinde pek çok anlamda beklentilerini de karşılayabilmektedir. Bu çerçevede lüks ürünler, kişisel anlamda statü, güç ve zenginlik göstergesi olmasının yanı sıra, bireylerin yaşam tarzlarına uyum sağlama ve özgünlük isteklerini karşılama açısından da önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca, lüks ürünlerin kaliteli malzeme ve yüksek oranda bir işçilikle

üretmiş olması, sahiplerine uzun ömürlü ve tatmin edici bir kullanım deneyimi de sunabilmektedir (Amatulli vd., 2021). Son yıllarda, tüketicilerin satın aldıkları ürünlere ilişkin sürdürülebilir bir yönelim göstermesi nedeniyle lüks ürün üretimi alanında da önemli değişimler meydana geldiği görülmektedir (Bendell ve Kleanthous, 2007, s. 8). Bu durum lüks ürün üreticilerini, üretim aşamalarında sürdürülebilirlik ve çevre dostu uygulamalara gereğinden daha fazla önem vermeye itmiştir.

Özellikle ürünlerin ambalajlanma sürecinde çevre dostu ürünlerin kullanımının artırılması, üretim süreçlerinde enerji ve su tüketiminin azaltılması ve bu sayede çevresel karbon ayak izini küçültmek istenmesi (Sims, 2009, s. 322), üretim aşamasında yenilikçi ve sürdürülebilir ham maddeler kullanarak yeni yeşil ürünler geliştirmek ve üretimde kullanılan malzemelerin, geri dönüşüm veya ileri dönüşüm yoluyla tekrardan kullanılması sağlamak, üreticilerin sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmada önemli bir rol oynamaktadır (Adıgüzel & Donato, 2021). Sürdürülebilir ürün yaklaşımı, lüks ürün üreticilerinin çevreye duyarlı olduğunu göstermekle birlikte bilinçli tüketicilerin beklentilerini karşılayarak, ürünün üreticisi hakkında olumlu düşüncelerin oluşmasını sağlayabilmektedir. Lüks üreticiler, sürdürülebilirliği benimseyerek hem marka değerlerini ve bağlılığını artırabilmekte hem de tüketicilerine daha anlamlı ve sorumlu bir alışveriş deneyimi sunabilmektedir (Amatulli, vd., 2021).

Alan yazında sürdürülebilirlik çevresel, ekonomik ve sosyal olmak üzere 3 boyutta ele alınmaktadır (Besler, 2009; Gladvin vd., 1995; Kahraman ve Türkay, 2012; Legrant vd., 2009). Çevresel sürdürülebilirlik; doğal kaynakların korunması, atık yönetimi, enerji verimliliği gibi konuları içerirken, ekonomik sürdürülebilirlik ise; ekonomik büyümenin, adil ve sürdürülebilir bir şekilde sağlanması ve anlamda yerel ekonomilerin güçlendirilmesi konularını içermektedir. Sosyal sürdürülebilirlik ise; toplumların sosyal yapılarının, kültürel değerlerinin ve insan haklarının korunmasını hedefleyen konuları kapsamaktadır. Bu üç boyutun uyum içinde gerçekleştiriliyor olması söz konusu kurumun veya kuruluşun sürdürülebilirlik düzeyini ortaya koymaktadır. Bunun yanı sıra lüks ürün ve hizmetlerin üretim ve tüketimini konusunda sürdürülebilirlik unsurlarının göz önünde bulundurularak işletme faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi söz konusu işletmenin sürdürülebilir lüks benliğini ortaya koymaktadır. Alan yazında sürdürülebilir restoran uygulamaları farklı araştırmacılar ve kurumlar tarafından çok çeşitli şekillerde sınıflandırıldığı görülmekte olup ancak Legrand vd. (2010) tarafından yapılmış olunan sürdürülebilir restoran sınıflandırması alan yazında yüksek oranda kabul gören sınıflandırmalardan biri olmuştur. Bu sınıflama şu şekildedir:

Restoran yapı, tasarım ve binalarının sürdürülebilirliği; olumsuz çevresel etkilerin önemli derecede azaltılması için uygulanan çevre dostu uygulamaları içermektedir. Restoran binasının inşasında ve restore edilmesinde kullanılan malzemelerin toplumsal sağlığı tehdit etmeyen çevre dostu ürünlerin seçilmesi, kültürel ve tarihi değerlerin korunmasını sağlayan, su ve enerji tüketiminin minimum seviyeye indirilmesini sağlayan sistemsel uygulamaları kapsamaktadır (Legrand vd., 2010, s. 173).

Restoranlardaki mobilya, teçhizat ve mefruşatın sürdürülebilirliği; restoranda bulunan masaların, sandalyelerin, servis ve üretim aşamasında kullanılan diğer endüstriyel ürünlerin temininde sürdürülebilir bir yaklaşımın gözetilmesini ve bu kapsamda su ve enerji tüketimi konusunda tasarruf edilmesini sağlayan, çevreye dostu ve eko-etiketli ürünlerin tercih edilmesini içermektedir (Alagoz, 2007, s. 5; Sandıkçı, 2010. s. 91).

Restoranların su, enerji tüketimi ve atık kontrolü ile ilgili sürdürülebilirliği; restoranlarda üretim ve servis alanlarından tüketilen enerji kaynaklarının ve özellikle

ısıtma ve aydınlatma amaçlı kullanılan ünitelerde enerji tasarrufu sağlayan verimli kaynakların kullanılmasını ve sürdürülebilir enerji kaynaklarıyla sağlanmasını içermektedir (Erdoğan, 2003, s. 41). Ayrıca restoranda kullanılan kirli ve temiz su kaynaklarının israf edilmeden verimli kullanılmasına yönelik alınan önlemleri içermektedir (Chen vd., 2009, s. 40). Restoranlarda atık kontrolü kapsamında işletmelerde ayrıştırma ünitelerinin oluşturulmasını ve bu atıkların geri dönüşümünün sağlanmasını, yiyecek atıklarının ise insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde yok edilmesi veya farklı alanlarda değerlendirilmesini içermektedir (Sünnetçioğlu vd., 2013, s. 52).

Restoranların kurumsal sosyal sorumluluk faaliyetleri ile ilgili sürdürülebilirliği; Yerel halkın istihdam ettirilmesi ve maddi açıdan desteklenmesi, çalışanlarına karşı adil bir ücret sistemi oluşturma, gerçekleştirmiş olduğu iş ve faaliyetlerinde tüketicilerine karşı şeffaf olunmalı, müşteri ve diğer paydaşlarıyla ortak projelerde iş birlikleri yapabilmesi gibi faaliyetleri kapsamaktadır (Legrand vd., 2010).

Restoranların yiyecek ve içecek tercihi ve üretimi ile ilgili sürdürülebilirliği; restoranlarda kullanılan organik gıda ürünlerinin ve yöresel yiyeceklerin tercih edilmesini, ekonomik anlamda yerel üreticilerin desteklenmesi, çevre dostu ürün ve üretim faaliyetlerinin gerçekleştirilmesini kapsamaktadır (Sims, 2009, s. 322)

Bu çalışmanın amacı Aksaray'da bulunan lüks restoranların sürdürülebilir lüks kavramı açısından analiz edilmesi ve değerlendirilmesini kapsamaktadır. Bu amaç çerçevesinde söz konusu çalışmada ayrıca; lüks hizmet sunan restoranların üzerinde etkili olabilecek sürdürülebilirlik faaliyetlerinin ve beraberinde oluşturulabilecek kanun ve yönetmeliklerin kapsamının belirlenmesine yönelik önerilerin de ortaya konulması istenmiştir.

YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Kullanılan bu form restoranlardaki sürdürülebilirliği belirlemek için Freeman (2011), Legrand (2010) ve Usta (2007) tarafından geliştirilen ve kullanılan sürdürülebilirlik ölçeği kullanılmıştır. Araştırmanın örnekleminin belirlenmesinde ise amaçlı (kasti) örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Bu kapsamda Aksaray'da ikamet eden ve gelir seviyesi yüksek 45 kişiden Aksaray'daki restoranların ‘Kuruluş yeri, ambiyans, fiziki unsurlar, nitelikli personel düzeyi, hizmet kalitesi, servis kalitesi, mutfak ve yemek kalitesi, menü zenginliği, fiyat düzeyi’ gibi kriterler açısından değerlendirilmesi ve bu kriterler kapsamında Aksaray'daki lüks restoranların listelenmesi istenmiştir. Yapılan bu değerlendirme sonucu Aksaray'da bulunan ve katılımcılar tarafından Lüks Restoran olarak lanse edilen 5 adet işletme tespit edilmiştir. Ayrıca tespit edilen bu restoranların doğruluğunu test edebilmek açısından gidilen tüm restoranlarda görüşme yapılan kişilere de benzer şekilde Aksaray'daki lüks restoranlar sorulmuş ve bu kişilerinde aynı restoran isimlerini sıraladığı görülmüştür. Çalışma söz konusu kişiler tarafından lüks olarak lanse edilmiş olan toplam 5 restoran üzerinde yürütülmüştür. Araştırmanın verileri bu restoranlarda çalışan toplam 10 yöneticiyle yapılan görüşmeler sonucu elde edilmiştir.

BULGULAR

Çalışmada ilk olarak araştırmaya dahil edilen restoranlara yönelik genel bilgilerine yer verilmiştir. Bu kapsamda araştırmaya dahil edilen restoranlar “Kuruluş yeri, ambiyans, fiziki unsurlar, personelin nitelik düzeyi, hizmet kalitesi, servis kalitesi, mutfak ve yemek salonlarının durumu ve kalitesi, menü zenginliği, fiyat düzeyi” gibi özellikler açısından incelenmiş olup her birinin 1. sınıf restoran sınıflandırılması içerisinde yer alan ve lüks düzeyde hizmet veren işletmeler olduğu görülmektedir. Aksaray şehir merkezinde hizmet veren bu işletmelerin ortalama 50 çalışanı bulunmaktadır. Bu restoranların kuver sayısı ise 350 ila 450 arasında değişmektedir. Araştırmaya dahil edilen restoranlara ait diğer bilgiler Tablo 1’de detaylandırılmaya çalışılmıştır.

Tablo 1.
Restoranların Özelliklerine Yönelik Bilgiler

Değişkenler	Cevaplar	f	%
Menü içerikleri	Et Yemekleri	5	46
	Balık Yemekleri	1	9
	Sulu Yemekler	1	9
	Sebze Yemekleri	1	9
	Fırın Yemekleri	1	9
	Pide ve Lahmacun Türleri	2	18
Servis Türü	A la Carte	5	100
	Açık Büfe	-	-
Müşteri Profili	Kadınlar	5	36,4
	Turistler	3	27,2
	Yüksek Gelirli İnsanlar	5	36,4

Araştırmaya dahil edilen restoranların özelliklerinin yer aldığı Tablo1’den elde edilen bulgular incelendiğinde söz konusu restoranlar, menülerinde et yemeklerine yer verdikleri ve alakart servis şekli ile hizmet verdikleri görülmüştür. Ayrıca bu restoranların müşteri profillerinin büyük oranda yüksek gelirli kişilerden ve kadınlardan oluştuğu ve özellikle 3 restoranın müşteri profilleri içerisinde turistlerin de olduğu görülmektedir.

Aşağıda verilen Tablo 2’de araştırma kapsamında görüşme yapılan kişilerin demografik özelliklerine yönelik bilgiler yer almaktadır.

Tablo 2.
Araştırma Katılımcılarının Demografik Özelliklerine Yönelik Bilgiler

Değişkenler	Gruplar	f	%	Değişkenler	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Kadın	-	-	Medeni Durum	Evli	6	60
	Erkek	10	100		Bekar	4	40
Yaş	31-40 yaş	6	60	Restorandaki Görevi	Restoran Sahibi	5	50
	41-50 yaş	2	20		Restoran Müdürü	2	20
	51 yaş ve üzeri	2	20		Satın alma Sorumlusu	3	30
Eğitim Durumu	İlköğretim	2	20	Mesleki Deneyim	1-5 yıl	3	30
	Ortaöğretim	4	40		6-10 yıl	5	50
	Lisans	4	40		11 yıl ve üzeri	2	20

Tablo 2’den elde edilen bilgiler incelendiğinde araştırmaya katılanların tamamının erkek olduğu, %60’ının 31-40 yaş aralığında ve evli olduğu, %80’inin ise lise ya da üniversite mezunu kişiler olduğu görülmüştür. Ayrıca katılanların tamamının üst düzey

yetkililerden oluştuğu ve bunların içerisinde 6 kişinin ise restoran sahibi olduğu görülmüştür. Katılımcıların %50'sinin mesleki olarak 6-10 yıl arasında deneyime sahip oldukları görülmüştür.

Çalışma kapsamında katılımcılara ilk olarak sürdürülebilirlik kavramına ve araştırmaya dahil edilen restoranların sürdürülebilirlik çalışmalarına yönelik sorular yönlendirilmiştir. Bu kapsamda araştırma katılımcılarından sadece bir katılımcının sürdürülebilirlik kavramının anlamını bildiği, diğer katılımcıların ise sürdürülebilirliğin kavramsal anlamda ne anlama geldiğini bilmediği görülmüştür. Bu noktadan itibaren görüşmecilere sürdürülebilirlik kavramı ve kapsamı ile ilgili detaylı bilgilendirme yapılarak söz konusu restoranlarda konuyla ilgili çalışmalar yapılıp yapıldığına yönelik katılımcı görüşmeleri alınmaya başlanmıştır. Bu doğrultuda 4 ve 5 numaralı katılımcı şu ifadelerde bulunmuştur.

K4 ve K5: “Sürdürülebilirliğin tam olarak anlamını bilmiyoruz ama sizler açıklayınca bunların birçoğunu zaten yaptığımızı fark ettik.”

Aşağıda verilen Tablo 3'te araştırmaya dahil edilen restoranların genel anlamda sürdürülebilirlik ile ilgili tutum ve görüşlerine yönelik katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 3.

Restoranların Sürdürülebilirlikle İlgili Tutumlarına Yönelik Katılımcı Görüşleri

Maddeler	Cevaplar	f	%
Restoranda Sürdürülebilirlik ile İlgili Yapılan Çalışmaların Durumu	Var	4	40
	Yok	-	-
	Kısmen	6	60
Uzun Vadede Sürdürülebilirlikle İlgili Planlamaların Varlığı	Var	2	20
	Yok	-	-
	Kısmen	8	80
Sürdürülebilirlik Çalışmalarında Yasa ve Yönetmeliklerin Etkisi	Etkili	8	80
	Etkili değil	-	-
	Kısmen etkili	2	20
Sürdürülebilirliği Engelleyici En Önemli Sorunlar	Su kirliliği	1	10
	Hava kirliliği	4	40
	Alt yapı kirliliği	1	10
	Çevre düzenlemeleri	3	30
Sürdürülebilirliği engelleyici sorunların çözümünü sağlayacak birey ya da kuruluşlar	Atık sorunları	1	10
	Yerel Yönetimler	4	35
	Bireyler	3	25
	İşletmeler	1	8
	Devlet	2	16
	Sivil toplum örgütleri	2	16

Tablo 3'ten elde edilen bilgiler incelendiğinde genel itibari ile restoranların gelecekte sürdürülebilirlik ile ilgili bazı planlarının olduğu ancak söz konusu bu restoranların sürdürülebilirlik ile ilgili hususları günümüzde kısmen yerine getirdikleri görülmüştür. Bu konuda 3 numaralı katılımcı şu ifadeleri kullanmışlardır;

K3: “Atık yağlarla ilgili depolama sistemimiz var ancak diğer katı atıklar için ayrıştırma sistemimiz yok. Bu hususta gelecekte atık deposu oluşturup ayrıştırma-bölüştürme sistemi kurmayı düşünüyoruz.”

Katılımcıların büyük çoğunluğunun görüşüne göre devlet tarafından belirlenen yasa ve yönetmeliklerin sürdürülebilirlik ile ilgili yapılan çalışmalar üzerindeki etkisi oldukça yüksektir. Ayrıca sürdürülebilirlikle ilgili sorunların %70’lik kısmının hava kirliliği ve çevre düzenlemesi sorunları olduğunu belirten katılımcılar, bu sorunları çözecek olanların büyük oranda yerel yönetimin ve yerel halkın olduğunu belirtmişlerdir. Bu noktada restoranların sürdürülebilirlikle ilgili en fazla yaşamış oldukları sorunlara yönelik 6 numaralı katılımcı şu ifadeleri kullanmıştır;

K6: “Özellikle alt yapı ve çevre düzenlemesi bizi çok etkiliyor. Yerel yönetimler tarafından zamansız yapılan planlamalar neticesinde çok fazla sorun yaşıyoruz.”

Aşağıda verilen Tablo 4’te restoranların sürdürülebilirlik ile ilgili çevresel uygulamalarına yönelik katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 4.

Restoranların Sürdürülebilirlikle İlgili Çevresel Uygulamalarına Yönelik Bilgiler

Maddeler	Cevaplar	f	%
Restoranın Bina Durumu	Yeni Bina	2	40
	Restore Edilmiş Bina	1	20
	Mevcut Bina	2	40
Yeşil Bina Uygulama Çalışmaları Durumu	Var	0	0
	Yok	8	80
	Kısmen	2	20
Çevre Düzenlemesi Açısından Yapılan Çalışmalar	Ağaçlandırma	3	60
	Peyzaj	1	20
	Kaldırım Düzenlemesi	1	20
Mobilya ve Mefruşat Açısından Çevre Dostu Ürünlerin Kullanım Durumu	Var	-	-
	Yok	-	-
	Kısmen	10	100
Mobilya ve Diğer Malzeme Alımında Dikkat Edilen Hususlar	Maliyet	1	10
	Dayanıklılık	3	30
	Konsepte Uygunluk	1	10
	Uzun Ömürlülük	4	40
	Üreticisinin Yerel Olması	1	10
Temizlik Malzemesi Alınırken Dikkat Edilen Hususlar	Çevre Dostu Olması	3	33
	Kaliteli	5	55
	Fiyat	1	12

Araştırma kapsamında ele alınan restoranların 2’sinin yeni bina, 2’sinin daha önce var olan bina ve 1’inin ise yeniden restore edilmiş bina olduğu görülmektedir. Bu restoranlardan sadece yeni inşa edilmiş binalardaki restoranların yalıtımında sürdürülebilir malzemelerin kullanıldığı dile getirilmiştir. Söz konusu restoranların çevre düzenlemesinin genel anlamda kendi imkanları ile yaptığını ve ağırlıklı olarak ağaçlandırma, çimlendirme ve kaldırım düzenlemesi yapıldığı belirtmiştir. Konu ile ilgili 1 ve 4 numaralı katılımcıların görüşleri şu şekildedir;

K1: “Çevre düzenlemeleri çalışmaları bina içerisinde olan restoranlar için oldukça zor bir durum. Çünkü yapılmak istenen düzenlemeler ancak ve ancak kat maliklerinin izni dahilinde yapılabilir.”

K4: “Restoranımızın tarihi bina olması sebebiyle güçlendirme yaparak uzun yıllar kullanılacak şekilde binanın doğallığını koruyacak şekilde müdahaleler yapılmıştır.”

Yapılan görüşmelerde katılımcıların yeşil bina hakkında bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir. Bilgi sahibi olan restoranda çalışan katılımcılar ise söz konusu çalışmalara yakın bir zaman önce başladıklarını belirtmişlerdir. Bu konudaki görüşlerini ise şu şekilde belirtmişlerdir;

K4: “Yeşil bina hakkında bilgimiz var ancak yakın bir zaman önce çalışmalara başladık. Bu yüzden yeşil bina ile ilgili herhangi bir sertifikamız henüz yok.”

Araştırma katılımcıları çalışmış oldukları restoranların mobilya ve mefruşat seçimlerinde tamamına yakını kısmen de olsa çevre dostu olan ürünleri tercih ettiklerini dile getirmişlerdir. Bu konuda özellikle masa, sandalye seçiminde doğal ahşap ürünlerin tercih edildiği görülmüştür. Bununla ilgili ise katılımcılar şu görüşlere yer vermişlerdir;

K3: “Kullandığımız ve eskiyen mobilya ve mefruşatı yenisi ile değiştirmekten ziyade eskiyen ürünleri restore edip yeniden kullanıyoruz. Hem yeni gibi duruyor hem de eskiden hatıralar sunuyor.”

K5: “Eski ürünler bizim için değerli olduğundan dolayı eskiyen ürünleri restore edip yeniden kullanılabilir hale getirdik. Şu an da kullanılan masa, sandalye ve dekorları 1980 yılından beri kullanıyoruz.”

Araştırma katılımcıları çalışmış oldukları restoranda kullanılan mobilya ve diğer malzeme satın alırken çoğunlukla ürünlerin dayanıklı ve uzun ömürlü olmalarına dikkat ettiklerini ifade etmişlerdir. Temizlik ürünlerini alırken ise sırasıyla kaliteli olması çevre dostu ve son olarak ise fiyat olarak uygun olmasına dikkat edildiği sonucu ortaya çıkmıştır.

Aşağıda verilen tablo 5’te restoranda kullanılan enerji çeşitleri ve enerji kullanım alanları ve tasarruf uygulamalarına yönelik katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 5.

Restoranların Sürdürülebilirlikle İlgili Enerji Uygulamalarına Yönelik Bilgiler

Maddeler	Cevaplar	f	%
Restoranda kullanılan enerji kaynakları	Doğalgaz	10	33
	Elektrik	10	33
	Mangal kömürü	10	33
Restoranda en çok kullanılan enerji unsurları	Soğutma	5	32
	Aydınlatma	3	18
	Isıtma	5	32
	Pişirme	3	18
Restoranda enerji tasarrufuna yönelik uygulamalar	Var	0	0
	Yok	2	20
	Kısmen	8	80

Araştırma katılımcılarının tamamı restoranlarında doğalgaz, elektrik ve mangal kömürü kullanmaktadırlar. En fazla enerjiyi de iklimden kaynaklı olarak ısıtma ve soğutma ünitelerinden kaynaklı kullandıklarını belirtmişlerdir. Özellikle yaz aylarında soğuk hava depolarının kış aylarında ise hava şartlarından dolayı ısınmak için daha fazla enerji harcaması yapıldığını belirtmişlerdir. Enerji tüketimini azaltmak için genelde tasarruflu ampuller ve zamanlı tabelalar kullandıklarını belirtmişlerdir. Bununla ilgili 1 ve 4 numaralı katılımcıların görüşleri şu şekildedir;

K1: “Otomatik kontrollü ve zaman ayarlı aydınlatma üniteleri kullanıyoruz ve soğuk hava depolarımızın kalibrasyonunu dikkat ediyoruz.”

K5: “Güneş enerji sistemi kullanıyor ayrıca kontrollü denetimler yapıyoruz, kullanılmayan alanların elektriğini ya da klimasını kapatılmasına özen gösteriyoruz.”

Aşağıda verilen tablo 6’da restoranların sürdürülebilirlik ile ilgili atık faktörü uygulamalarına yönelik katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 6.

Restoranların Sürdürülebilirlikle İlgili Atık Faktörü Uygulamalarına Yönelik Bilgiler

Maddeler	Cevaplar	f	%
Restoranlarda karşılaşılan atık maddeler	Organik atıklar	2	16
	Ekmek-meze atıkları	1	8
	Yağ atığı	5	43
	Ambalajlı atıklar	3	25
	Fazla atık çıkmıyor	1	8
Genel atık yönetimi çalışmaları	Var	2	20
	Yok	2	20
	Kısmen	6	60
Yiyecek atıklarına yönelik çalışmalar	Var	2	20
	Yok	2	20
	Kısmen	6	60
Atık yönetiminde karşılaşılan sorunlar	Herhangi bir sorun yok	1	10
	Denetim ile ilgili	3	30
	Toplama ile ilgili	3	30
	Ayrıştırma ile ilgili	3	30
Geri dönüşümlü ürünlerin (eldiven, cam ve pet şişe) kullanımı	Var	2	20
	Yok	2	20
	Kısmen	6	60
Geri dönüşüm programı çalışmaları	Var	2	20
	Yok	2	20
	Kısmen	6	60

Tablo 6’dan elde edilen bilgilere göre; araştırma katılımcıları restoranlarındaki atıkların genel anlamda en fazla yağ atığı ve ambalajlı atıklarından oluştuğunu dile getirmişlerdir. Ayrıca araştırma katılımcılarının ifadelerine göre restoranların tamamına yakınında kısmen de olsa atık yönetimi çalışmalarının yapıldığı görülmektedir. Bu hususla ilgili 3 ve 4 numaralı katılımcıların görüşleri şu şekildedir;

K3 ve K4: “Biz restoranımızda sadece atık yağlarla ilgili bir çalışma yapıyoruz. Atık yağları depolama ünitemizde biriktiriyoruz ve belirli aralıklarla bu atıklar toplu olarak alınıp götürülüyor.”

Restoranda atık olarak çıkan yiyecekleri tüm katılımcıların kısmen de olsa değerlendirdikleri ancak özellikle misafire aperatif olarak verilen mezelerin çöpe atıldığını dile getirmişlerdir. Katılımcılardan sadece 1 kişi atık yönetiminde önemli bir sorun ile karşılaşmadıklarını belirtmiştir. Genel katılımcıların vermiş olduğu bilgilere göre bu konuda genel anlamda ayrıştırma, denetim eksikliği ve atıkların toplanması ile ilgili sıkıntı yaşandığını belirtmişlerdir. Bununla ilgili görüşleri ise şu şekildedir;

K5: “Restoranımızda oluşabilecek yiyecek atıklarını en aza indirebilmek için mezelerimizi misafirlerimize ücretli olarak sunuyoruz. Bu durum genel anlamda yiyecek israfının önüne geçebilmemizi sağladı. Misafir yiyebileceği kadar meze istiyor.”

K7: “Restorandan çıkan et, ekmeK gibi atıkları genelde tanıdık çiftliklere sokak hayvanlarına ya da hayır kurumlarına gönderiyoruz.”

Araştırma katılımcıları restoranlarında geri dönüşümlü ürünleri kısmen de olsa kullandıkları ve bununla ilgili kısmen de olsa küçük çaplı geri dönüşüm programlarının olduğunu belirtmişlerdir. Geri dönüşüm programı olan restoranın ise çok kısa süre önce bu tür çalışmalara başladıkları belirtilmiştir. Geri dönüşüm uygulamaları ile ilgili 6 ve 7 görüşleri şu şekildedir;

K6 ve K7: “Kendi öz inisiyatifimizle elimizden geldiğince geri dönüşüm için çeşitli çalışmalar yapıyoruz. Özellikle Yağ, kâğıt ve cam şişe gibi ürünlerin geri dönüşümü için ayrıştırma üniteleri oluşturduk. Biriktirilen bu malzemeleri belirli sürelerde gönderiyoruz.”

Aşağıda verilen Tablo 7’de restoranların sürdürülebilirlik ile ilgili su tüketimine yönelik katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 7.

Restoranların Sürdürülebilirlik ile İlgili Su Tüketimine Yönelik Bilgiler

Maddeler	Cevaplar	f	%
Restoranda kullanılan su tüketimi alanları	Yemek pişirme alanları	5	10
	Bulaşık alanları	5	10
	Sebze- meyve yıkama alanları	5	10
	Çamaşır yıkama alanları	5	10
	Wc-lavabo	5	10
	Genel alan temizliği	5	10
	Cam temizliği	5	10
	Dış alanların temizliği	5	10
	Çiçeklerin sulanması	4	8
	Ağaçların sulanması	4	8
Restoranda en fazla su tüketimi yapılan alanlar	Süs havuzu	2	4
	Wc-lavabo	5	35
	Bulaşık alanları	5	35
	Sebze- meyve yıkama alanları	2	12
	Genel alanların temizliği	2	12
Restoranda su tasarrufuna yönelik uygulamalar	Çamaşır yıkama alanları	1	6
	Var	-	-
	Yok	8	80
	Kısmen	2	20

Araştırma katılımcıları restoranlarında en fazla su tüketiminin bulaşık yıkama alanlarında, wc ve lavabo alanlarında gerçekleştiğini belirtmişlerdir. Ayrıca restoranların sadece birinde su tüketimine yönelik kısmen uygulama yapıldığı, diğer işletmelerde ise su tüketimini önlemek için herhangi bir çalışma yapılmadığı görülmüştür. Bunlarla ilgili katılımcı 1 ve 3 numaralı katılımcı görüşleri şu şekildedir;

K1: “Biz restoranımızda su tasarrufunu ancak kullanmış olduğumuz makinaların sunduğu imkanlar çerçevesinde yapabiliyoruz.”

K3: “Su tasarrufu ile herhangi bir çalışmamız yok ancak ilerleyen zamanda fotoselli su muslukları kullanmayı düşünüyoruz.”

Aşağıda verilen Tablo 8’de restoranların sürdürülebilirlik ile ilgili gıda üretimine ve tedarik sistemine yönelik katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 8.*Restoranların Sürdürülebilirlik ile İlgili Gıda Üretimi ve Tedarik Sistemine Yönelik*

Maddeler	Cevaplar	f	%
Yiyecek üretiminde organik gıda kullanımı	Var	8	80
	Yok	-	-
	Kısmen	2	20
Ürünlerin yerel üreticiden tedarik durumu	Var	-	-
	Yok	-	-
	Kısmen	10	100
Kendi ürününü üretme durumu	Var	-	-
	Yok	2	20
	Kısmen	8	80
Yerel tedarikçi ile çalışma durumu	Var	2	20
	Yok	-	-
	Kısmen	8	80
Tedarikçinin çevreye duyarlı olmasının restoran açısından önemi	Var	10	100
	Yok	-	-
	Kısmen	-	-
Menülerin sezonluk yiyeceklerden oluşma durumu	Var	-	-
	Yok	8	80
	Kısmen	2	20

Tablo 8’den elde edilen katılımcı görüşlerine göre söz konusu restoranların tamamına yakınında organik gıda ürünleri kullanıldıkları ve satın almış oldukları ürünlerini ise kısmen de olsa yerel üreticiden almaya özen gösterdikleri görülmektedir. Ayrıca bu restoranların genel anlamda kısmen de olsa kendi ürünlerini ürettikleri ve ürünlerin tedarik sürecinde de kısmen yerel tedarikçiyi tercih ettikleri görülmektedir. Bununla ilgili katılımcı 3 ve 5 numaralı katılımcı görüşleri şu şekildedir;

K3: “Genelde reçel, soslar ve kahvaltılık ürünleri kendimiz üretiyoruz diğer kalanları ise yerel üreticiden satın almaya çalışıyoruz. Bazen il dışında kaliteli ürünleri de satın alabiliyoruz.”

K5: “Kendimize ait çiftliğimiz ve bahçemiz var genel olarak et, süt, yoğurt, kaşar ve reçellerimizi kendimiz üretiyoruz. Geriye kalan birçok ürünü de yerel üreticiden almaya dikkat ediyoruz.”

Araştırma katılımcılarının görüşlerine göre çalışmış oldukları tedarikçilerinin çevreye duyarlı olmalarının önemli olduğunu belirtmişlerdir. Ancak söz konusu restoranların menülerinin sezonluk ürünlerden oluşmadığı da görülmüştür. Bu konuda 6 numaralı katılımcının görüşleri şu şekildedir;

K6: “Restoran menümüz genel olarak değişmiyor ancak bazen aldığımız balıklar ve sebzeler mevsime göre değişebiliyor.”

Aşağıda verilen tablo 9’da restoranların sürdürülebilirlikle ilgili oluşturulmuş olan sertifikalara sahip olmasına ve bu tür program üyeliklerine yönelik katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 9.*Restoranların Sürdürülebilirlikle İlgili Sertifika ve Üyeliklerine Yönelik Bilgiler*

Maddeler	Cevaplar	f	%
Çevre Yönetimi (ISO14001, HACCP vb.) sertifikaların varlığı	Var	2	20
	Yok	8	80
Yeşil restoranlara üyelik	Var	-	-
	Yok	10	100

Yapılan araştırmaya katılan restoranların sadece 1 işletmenin Çevre yönetimi sertifikasına sahip olduğu diğer işletmelerin ise benzer herhangi bir sertifikaya sahip olmadığı görülmektedir. Ayrıca söz konusu restoranların yeşil restoran sistemine de üyelikleri bulunmamaktadır. Bu konu ile ilgili 2 numaralı katılımcının görüşleri şu şekildedir;

K2: “Çevre yönetimi sertifikalarını ve yeşil restoran programını duymadık bilmiyoruz ancak böyle bir programı yapılırsa bununla ilgili tüm eğitimleri, sertifikaları ve hatta yeşil restoran etiketini de almak isteriz.”

Aşağıda verilen Tablo 10’da restoranların sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliklerine yönelik katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

Tablo 10.*Restoranların Sosyal ve Ekonomik Sürdürülebilirliklerine Yönelik Bilgiler*

Maddeler	Cevaplar	f	%
Restoran çalışanlarına yönelik durum	Yerel Halk	10	100
	Diğer	-	-
Sürdürülebilirlik ile ilgili eğitim durumu	Var	6	60
	Yok	2	20
	Kısmen	2	20
Çevre korumacılığıyla alakalı sosyal aktiviteler	Var	6	60
	Yok	2	20
	Kısmen	2	20
Restoranların yerel üreticiden tedarik durumu	%0-50 arası	2	20
	%51-100 arası	8	80

Araştırma katılımcılarının görüşlerine göre, restoranda staj yapan öğrencilerde dahil olmak üzere tüm çalışanlarının yerel halktan oluştuğu görülmüştür. Ayrıca araştırma katılımcıları restoranlarında personele özellikle enerji, su tasarrufu ve israf konuları çerçevesinde sürdürülebilirlik ile çeşitli eğitimlerin verildiğini de ifade etmişlerdir. Bununla ilgili 1 ve 7 numaralı katılımcı görüşleri şu şekildedir;

K1: “Aylık toplantılarda tasarrufla ilgili konulara değiniyoruz. Ayrıca şeflerimiz aracılığıyla çalışanlarımıza bununla ilgili eğitimlerde veriyoruz.”

K7: “Mesem yoluyla öğrencileri kurumumuzda staj yaptırıyor ve kalifiye personel yetiştirmeye çalışıyoruz.”

Ayrıca araştırma katılımcıları restoranlarında çevre korumacılığı ile ilgili de çeşitli sosyal aktiviteler yapıldığını ve ürünlerinin çok büyük kısmını yerel üreticilerden temin ettiklerini ifade etmişlerdir. Bu konuda 3 numaralı katılımcı görüşleri şu şekildedir;

R3: “Restoranımızın toplumsal hassasiyeti yüksektir. Bu doğrultuda hem kendimizin geliştirdiği hem de dışardan gelen istekler doğrultusunda elimizden geldiğince sosyal ve toplumsal aktivitelerin destekçisi olmaya çalışıyoruz.”

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Aksaray ilinde faaliyette bulunan ve lüks olarak değerlendirilen restoranların sürdürülebilirlikle ilgili faaliyet durumları incelenmeye çalışılmıştır. Bu inceleme ile Aksaray’daki restoranların sürdürülebilir lüks kavramı çerçevesinde projeksiyonlarının ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu amaç çerçevesinde Aksaray’daki lüks restoranların gerçekleştirmiş olduğu çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik faaliyetlerine yönelik bulguları ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çalışmanın bulgularına göre söz konusu restoranların sürdürülebilir lüks kavramı çerçevesinde çeşitli faaliyetlerinin olduğu ancak bu faaliyetlerin, her alanda yeterli düzeyde olmadığı görülmüştür. Yapılan çalışmadan elde edilen en önemli bulgu; söz konusu restoranların gerçekleştirmiş oldukları sürdürülebilirlik faaliyetlerini sürdürülebilirlik kavramından haberdar olmadan, tamamen kendi sosyal, çevresel ve toplumsal hassasiyetleri çerçevesinde gerçekleştirmiş olmalarıdır. Dolayısıyla restoranların sürdürülebilirlik kavramı çerçevesinde yürüttüğü faaliyetlerini bilinçli bir şekilde gerçekleştirdiği takdirde söz konusu faaliyetlerin nitelik ve niceliksel anlamda kabul edilebilir düzeylere ulaşabileceği düşünülmektedir.

Çalışma kapsamında yapılan incelemeler neticesinde elde edilen bir diğer en önemli bulgu; restoran sahiplerinin ve yöneticilerinin yeşil bina uygulamaları ve yapılanmaları hakkında yeteri kadar bilgiye sahip olmadıkları ve dolayısıyla söz konusu restoranların hiçbirinde çevre yönetimi sertifikasının olmadığıdır. Bu durum işletmelerin dışı kapalı bir yönetim gerçekleştirdiğini, ayrıca bu konuda eğitim ve bilinçlendirme çalışmalarının eksik olduğunu göstermektedir. Ancak çalışma kapsamında elde edilen önemli sonuçlardan biri sürdürülebilirlik kapsamında restoranlara zorunlu kılınan uygulamaların, başka bir ifade ile yasal yönetmeliğin gerçekleştirilen faaliyetler üzerinde etkili olduğu ve bu kapsamda söz konusu restoranların 2872 sayılı çevre kanununun 15.maddesine istinaden gerekli görülen birçok faaliyeti yerine getirdiği görülmüştür. Bu durum restoranlar üzerinde etki düzeyi yüksek olan sürdürülebilirlik kapsamındaki yasal sorumlulukların artırılmasına yönelik gerekliliği ortaya koymaktadır. Ayrıca elde edilen bulgulara göre çevre sorunlarının genellikle hava kirliliği ve çevre düzenlemelerinden kaynaklandığı ve bunun da çözümünün yerel yönetimler ve bireyler vasıtasıyla gerçekleştirilebileceğine inanılmaktadır. Nitekim bu düşünce yerel yönetimler ve beraberinde yapılan yasal düzenlemelerin sürdürülebilirlik faaliyetlerinin verimliliği üzerindeki etkisini ortaya koymuştur.

Araştırmaya dahil edilen restoranların birçoğu yeni ve restore edilmiş binalardan oluşmasına rağmen söz konusu bu binaların sürdürülebilir ve yeşil bina uygulamalarından yoksun olduğu görülmüştür. Ancak mobilya ve mefruşatın restoranlarda yüksek oranda çevre dostu ürünlerin kullanıldığı görülmüştür. Ayrıca restoranlardaki mobilya ve mefruşatın (masa, sandalye ve endüstriyel mutfak üniteleri) satın alımında yüksek oranda uzun ömürlü, dayanıklı ve sürdürülebilir olmasına dikkat edildiği ortaya konmuştur.

Araştırma kapsamında ele alınan restoranların tamamında enerji kaynağı olarak elektrik, doğalgaz ve mangal kömürü kullanıldığı görülmüştür. Kullanılan enerjinin ise

yüksek oranda soğutma ve ısıtma ünitelerinde kullanıldığı belirlenmiştir. Bu konuda sürdürülebilirlikle ilgili önlemlerin sadece tercih edilen makinaların özellikleri çerçevesinde sağlandığı görülmüştür. Restoranlarda ortaya çıkan atık ürünlerin sırasıyla en fazla yiyecek, yağ ve ambalaj atığı olduğu ve bununla ilgili sürdürülebilirlikle ilgili çalışmaların yine kısmi olarak yerine getirildiği görülmüştür. Bu anlamda yiyecek atıklarının çiftliklerde, yağ atıklarının geri dönüşüm ünitelerinde, ambalaj ve diğer atıklarla ilgili ise henüz düzenli bir atık kontrol sistemlerinin olmadığı görülmüştür. Restoranlardaki su kullanımının ise en fazla bulaşık yıkama ünitelerinde, tuvaletlerde ve lavabolarda olduğu ancak su tasarrufu ile ilgili herhangi bir sürdürülebilirlik çalışmasının bulunmadığı tespit edilmiştir.

Restoranlardaki yiyecek üretimi konusunda ise yüksek oranda organik ürünlerin kullanımına dikkat edildiği ve tüm ürünlerde olmasa da özellikle şarküteri ürünlerinin yerel üreticilerden tedarik edildiği görülmüştür. Bunun yanı sıra restoranların maliyetlerini düşürebilmek adına kendi üretimi olan ürünlerin de oldukça fazla olduğu görülmüştür. Restoranların menülerinin genelde sabit olduğu sezonluk olarak değişim yapılmadığı görülmüştür. Ayrıca yerel ekonomiye destek olabilmek adına söz konusu restoranların özellikle yerel halkın ve meslek öğrencilerinin istihdam ettirdiği ve bu konuya yüksek düzeyde hassasiyet gösterildiği görülmüştür.

Sosyal sürdürülebilirlik uygulamaları kapsamında ise restoranların gerek kendi iradeleri ile gerekse çeşitli kurum ve kuruluşlardan gelen istekler doğrultusunda çok çeşitli sosyal aktivitelere ortaklık yaptıkları görülmüştür. Bu konuda özellikle dezavantajlı bireylere yönelik yardım organizasyonları yaptıkları ve maddi durumu düşük öğrencilere yönelik burs kaynakları sağladıkları belirtmişlerdir.

Sonuç olarak, söz konusu restoranların sürdürülebilirlik açısından kurumsal ve sosyal sorumluluklarını yerine getiriyor olsalar da özellikle elektrik, su tüketimi ve atık yönetimi konusunda sürdürülebilir lüks restoran olgusundan önemli düzeyde uzak oldukları görülmüştür. Restoranların çevre yönetimi ile ilgili, geri dönüşüm, su ve enerji tasarrufu gibi konularda daha fazla önlem alınması gerektiği söylenebilir. Restoranların çalışanlarına yönelik belirli düzeyde eğitim, yönlendirme ve teşvik etme çabalarının olduğu ancak bunun nispeten yetersiz olduğu görülmektedir. Bu kapsamda restoranların çalışanlarına yönelik sürdürülebilirlikle ilgili özellikle bilinçlendirme ve farkındalık çalışmaları yapması gerekmektedir. Kamu kurumları ve yerel yönetimler tarafından geliştirilecek olan sürdürülebilirlik ile ilgili politikalar restoranların bu yöndeki bilinç düzeyinin artırmasına katkı sağlayacaktır. Ayrıca kamu kurumları ve yerel yönetimler tarafından ortaya konacak olan sürdürülebilirlik ile ilgili teşvik edici uygulamalar restoranların bu yöndeki çalışmalarını da artıracaktır. Var olan yönetmeliklerin kapsamının genişletilmesi ve kontrol mekanizmalarının etkinliğinin artırılması, bu konudaki gerçekleştirilecek faaliyetlerin düzeyini de etkileyeceği düşünülmektedir. Özellikle halk eğitim merkezleri ve üniversiteler aracılığıyla restoranların eğitim ve sertifikasyon eksiklikleri giderilebilir. Gelecekte yapılacak olan bu ve benzeri araştırmalar alan yazındaki bu konudaki boşluğu dolduracağı gibi bu konudaki farkındalığı artıracaktır.

Etik Kurul Onayı

Araştırmanın yürütülebilmesi için Aksaray Üniversitesi Rektörlüğü İnsan Araştırmaları Etik Kurul Kararı kapsamında 26/11/2024 tarih ve E-34183927-020-00001014499 sayılı yazı ile gerekli izinler alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Adıgüzel, F., & Donato, C. (2021). Proud to be sustainable: Upcycled versus recycled luxury products. *Journal of Business Research*, (130), 137-146.
- Alagöz, S. B. (2007). Yeşil pazarlama ve eko etiketleme, *Akademik Bakış Dergisi*, (11), 1-11.
- Amatulli, C., De Angelis, M., Pino, G., & Jain, S. (2021). Consumer reactions to unsustainable luxury: A cross-country analysis. *International Marketing Review*, 38(2), 412-452.
- Batat, W. (2020). Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255.
- Besler, S. (2009). *Kurumsal Sürdürülebilirlik. Yönetim Yaklaşımlarıyla Kurumsal Sürdürülebilirlik* (S.1-19). Editör Senem Besler. Beta Yayınevi.
- Chen, J.S. Sloan, P., & Legrand, W. (2009). *Sustainability in the Hospitality Industry*. Elsevier Inc.
- D'Arpizio, C., Levato, F., Kamel, M.-A., De Mont- Golfier, J. (2017). *Luxury goods worldwide market study*. Bain & Company Report.
- Erdoğan, N. (2003). *Çevre ve (Eko) Turizm*. Erk Yayıncılık,
- Freeman, E.M. (2011). *Restaurant Industry Sustainability: Barriers and Solutions to Sustainable Practice Indicators*. [Master of Science Thesis]. Arizona University.
- Hawken, P. (1993). *The ecology of commerce: A declaration of sustainability*. Harp-Er Business.
- Kahraman, N., & Türkay, O. (2012). *Turizm ve Çevre*. Detay Yayıncılık.
- Kolk, A., & Tulder, R., (2010). International business corporate social responsibility and sustainable development, *International Business Review*, 19, 119-125.
- Legrand, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C., & Fleisher, S. (2010) A Review of Restaurant Sustainable Indicators. in Joseph S. Chen (ed.) 6 (Advances in Hospitality and Leisure, Volume 6), *Emerald Group Publishing Limited*, pp.167-183.
- Saka, İ. (2011) *Sürdürülebilirlik açısından İstanbul'da bir ofis binasının leed sertifikalandırma sistemi kapsamında değerlendirilmesi*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Sandıkçı, M. (2010) *Dekorasyon ve Planlama. Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar* (ss.83-115). Editörler: Sarıışık, M., Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K., Detay Yayıncılık
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local foodand sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*. 17(3), 321-336.
- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*. Detay Yayıncılık.
- Sünnetcioğlu, S. (2013). *Sürdürülebilirlik kapsamında yiyecek ve içecek işletmelerindeki uygulamalar: İzmir'deki restoran işletmelerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarının değerlendirilmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, Ü. (2004). Bir truva atı olarak sürdürülebilir kalkınma. *Üç Ekoloji Dergisi*, (1), 9-30.
- Şalkamoğlu B. & Çalışkan, S. (2024). Freeganizmin sürdürülebilirliğe etkisine dair bir inceleme, *Aydın Gastronomi Dergisi*, 8(2), 441-448.
- Turan, Ş. (2014). *Küreselleşen dünyada sürdürülebilir kalkınmanın önemi*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Karadeniz Teknik Üniversitesi.
- Usta, R. (2007). *Otel işletmeciliğinde çevre yönetim sistemi uygulamaları*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Selçuk Üniversitesi.