

İSTANBUL'DA YER ALAN RESTORANLARDAKİ YEŞİL UYGULAMALARIN DEĞERLENDİRİLMESİ¹

Öğr. Gör. Dr. Alper KURNAZ* 

Doç. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN** 

ÖZ

Yeşil restoranlar çevreye duyarlı hizmetler sunan ve bu hizmetleri sunabilmek için gerekli alt yapıya sahip olan yiyecek içecek işletmeleridir. Bu çalışmanın temel amacı, İstanbul'da yer alan restoranlardaki yeşil uygulamaların nasıl yürütüldüğü ve neler yapıldığını keşfetmektir. Araştırma kapsamında sekiz tane yeşil restoranla görüşülmüştür. Araştırmada veri toplama tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış ve analiz edilmiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda ise yeşil restoranların fiziki çekicilikleri, menü zenginliği, coğrafi konumları, dış görünüş ve atmosferleri diğer restoranlardan ayıran özellikler olarak değerlendirilmektedir. Sektörde öncü olmak, uluslararası bir zincir haline gelmek, büyümek ve en iyi olmak yeşil restoranların hedefleri arasındadır. Su tasarruflu sistemlerin tüm restoranlarda kullanıldığı görülmektedir. Enerji, en çok mutfak ekipmanları tarafından harcanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yeşil Restoranlar, Yeşil Restoran Uygulamaları

JEL Sınıflandırması: L80, L83, L89

THE EVOLUTION OF GREEN PRACTICES OF RESTAURANTS IN ISTANBUL

ABSTRACT

Green restaurants are food and beverage businesses that offer environmentally friendly services and have the infrastructure necessary to offer these services. The main purpose of this work is to discover how green practices in restaurants in Istanbul are conducted and what is done. Within the scope of the study, eight green restaurants were interviewed. In the study, semi-structured interview technique was used and analyzed from data collection techniques. As a result of the research, the physical attractiveness of the green restaurants, the menu richness, the geographical locations, the external appearance and the atmospheres are regarded as the features that distinguish it from other

¹ Bu çalışma Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yazılan "Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının GR SERV Ölçeği ile Ölçümü: İstanbul Örneği" adlı tezden uyarlanmıştır.

* Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm MYO, Aşçılık Programı, alperkurnaz@gmail.com

** Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, onozdogan@gmail.com

restaurants. Being a pioneer in the sector, becoming an international chain, growing and being the best is among the goals of green restaurants. Water-saving systems appear to be used in all restaurants. Energy is mostly spent by kitchen equipment.

Keywords: *Green Restaurants, Green Restaurant Practices*

JEL Classification: *L80, L83, L89*

1. GİRİŞ

Hizmet endüstrisi, özellikle turizm sektörü için önem kazanmaya devam ederken, sektörün çevresel bozulma ve iklim değişikliği açısından negatif sonuçları kaçınılmazdır (Kasim, 2009). Doğal kaynaklar ve fiziksel çevre turizm endüstrisinde en önemli varlıklar olduğundan, çevrenin korunması karşısında ortaya çıkabilecek bir ihmâl bu endüstriye doğrudan zarar vermektedir (Knowles, Macmillan, Palmer, Grabowski ve Hashimoto, 1999). Bu olası zararlardan etkilenmesi muhtemel bir diğer endüstri de yiyecek içecek endüstrisinin bir parçası olan restoran işletmeleridir. Bu bağlamda restoran yöneticilerinin yerine getirmekle sorumlu oldukları birtakım uygulamalar vardır. Bu sorumluluklarını üstlenmenin bir yolu olarak restoran yöneticileri, "mutluluk ve sürdürülebilir yaşam tarzını" geliştirmeye ve yerel gıdalar ile organik gıda maddeleri lehine hareketleri teşvik etmeye odaklanırken, yeşil tüketimcilik ve yeşil restoranlar gibi çeşitli yeşil eğilimlere cevap vermeleri gerekmektedir (Feenstra, 2002).

Çevresel konular, son yıllarda tartışma odağı haline gelmiştir. İnsanlar çevreyle ilgili konulardan daha fazla endişe duymakta ve bazıları çevre endişelerini geri dönüşüm, enerji tasarrufu, su tasarrufu ve yeşil satın alma davranışı gibi çevresel öneme sahip davranışlara çevirmektedirler (Kim, 2002; Kim ve Choi, 2003; 2005). Sonuç olarak hem kar odaklı hem de sosyal sorumluluk sahibi firmalar bu durumu pazar fırsatlarından biri olarak görmüş ve yeşil kavramını benimsemeye başlamıştır. Çevreye duyarlı tüketicilerin talebini karşılamak için ürün veya hizmetler geliştirmek yoluyla yeşil uygulamalar ön plana çıkmıştır. Sürdürülebilirlik ve kurumsal sosyal sorumluluk eğilimleri göz önüne alındığında, yeşil uygulamalar bugün rekabetçi modern işletmedeki en büyük benimsemelerden biridir. Yeşil hareket, firmaların rekabet avantajı kazanmalarına ve ekolojik performansını geliştirmelerine, işletme maliyetlerini düşürmelerine ve iyileştirmelerine yardımcı olmaktadır (Wan, 2007).

Bu araştırmada, İstanbul'da yer alan restoran işletmelerinin yeşil uygulamalar konusunda ne tür çalışmalar yaptığını ve neler uygulandığını belirlemek amaçlanmıştır. Bu amaçla İstanbul'da yer alan yeşil restoran sertifikasına sahip işletmelerin yöneticileri ile görüşmeler yapılmıştır. Restoranlardan görüşme yoluyla elde edilen bulgular yorumlanmış ve analiz edilmiştir.

2. LİTERATÜR

Yeşil restoranlar, çevre dostu ve enerji açısından verimli bir şekilde tasarlanmış, inşa edilmiş, yeni veya yenilenmiş ve bu mantıkla işletilen yapılar" olarak tanımlanabilir (Lorenzini, 1994). Hizmet doğada dokunulmazdır, soyuttur ancak restoran uygulamaları fiziksel bileşenlere bağlıdır ve hizmet ürünlerinin somut yönlerinin çevre üzerinde büyük etkileri olduğu düşünülmektedir (Ismail, Kassim ve Zahari, 2010). Gilg, Barr ve Ford (2005)'a göre, yeşil restoran üç R (reduce-azaltma, reuse-yeniden kullanma, recycle-geri dönüşüm)'ye ve iki E (energy-enerji ve efficiency-verimlilik)'ye odaklanmaktadır. Yeşil uygulamalara katılmak, bir restoran için maliyet yönetimi, piyasa farklılaşması ve çevre koruması açısından önemli etkilere sahip olabilmektedir (Schubert, 2008; Hu, Parsa ve Self, 2010).

Restoranlar yeşil uygulamalara başladığında, bu tür uygulamalar, doğrudan veya dolaylı işletme faaliyetlerinden kaynaklanan çevresel ve sosyal problemleri etkili bir şekilde azaltmaya yönelik olmalıdır. Örneğin, çevre dostu bir yönetim yaklaşımının benimsenmesi, katı atıkların azaltılması, su tüketiminin verimliliği, enerji tüketimi verimliliği ve hava kirliliğinden uzak durmak gibi (Johnson, 2009; Butler ve Francis, 1997; Carbonara, 2007). Sürdürülebilir gıda, sağlığa zararlı olmayan temizlik ürünleri ve biyo-tarımsal atık ürünleri gibi çevre dostu ürünlerin satın alınması, restoranın iyi bir kurumsal imaj oluşturmaya yardımcı olmakla kalmayıp aynı zamanda yeşil uygulamaların tedarik zincirinde dikey olarak genişlemesine yardımcı olmaktadır. Örneğin, yeşil restoranlar; çiftçileri veya üreticileri, bu restoranlarda kullanılacak yeşil ürünleri tedarik etmek için yeşil uygulamaları benimsemeye teşvik etmektedir. Bundan dolayı, ekonomik büyümeye katkıda bulunmaktadır. Sonuç olarak yeşil restoranlar hem çeşitli iş olanakları sağlamakta hem de tüm taraflar için "kazan-kazan" olarak hizmet etmektedir (İsmail vd., 2010).

Yeşil restoran uygulamaları ile ilgili son zamanlarda yürütülen birçok çalışma bulunmaktadır (Chan, 2008; Chan ve Wong, 2006; Le, Hollenhorst, Harris, McLaughlin ve Shook, 2006; Persic-Zivadinov, 2009; Rivera, 2004). Bu bağlamda alan yazında; üniversite kafeteryasında sürdürülebilir kalkınma uygulamaları (Nilsson, Bjuggren ve Frostell, 1998) otel restoranlarında çevreyle ilgili uygulamaların kabul edilmesi (Kattara ve Zeid, 2002), sürdürülebilir gıda ve gıda hizmetleri (Starr, Card, Benepe, Auld, Lamm, Smith ve Wilken 2003), halk restoranlarında yapılan yeşil satın alma (Morgan, 2008) ve gıda güvenliği davranışları (York, Brannon ve Shanklin, 2009; Pilling, Brannon ve Shankin, 2008) gibi konularla ilgili çalışmalar bulunmaktadır.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırma verileri, nitel araştırma yöntemlerinden birisi olan görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Araştırmada kullanılan sorular yarı yapılandırılmış anket formu şeklinde alan yazın

taramasına bağlı kalınarak belirlenmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmede, görüşülecek konular önceden belirlenmiştir. Görüşme formu bu konuların bir listesini kapsamaktadır. Alan yazından elde edilen bilgiler doğrultusunda, 2 ana bölüm (genel sorular ve yeşil restoran uygulamaları ile ilgili sorunlar) olmak üzere toplam 10 bölümden ve 35 sorudan oluşan bir form hazırlanmıştır. Bu bölümler aşağıda sıralanmaktadır (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015; Barneby ve Mills, 2015).

- Genel sorular (yönetici ve restoranın genel özellikleri ile ilgili sorular),
- Sürdürülebilir yapı ve tasarım,
- Sürdürülebilir mobilya, teçhizat ve mefruşat,
- Enerji yönetimi,
- Atık yönetimi,
- Su yönetimi,
- Kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltma,
- Satın alma ve tedarik,
- Personel bilgilendirme,
- Müşteri bilgilendirme.

Bu sorular ile restorandaki yeşil uygulamalar hakkında bilgi toplanması hedeflenmiştir. Görüşmeler 2016 yılının Eylül ayında işletme yöneticileri ile yüz yüze gerçekleştirilmiştir.

3. 1. Araştırmanın Demografik Bulguları

Görüşme soruları ile restoranlar hakkında veriler toplanmış ve aşağıda analiz edilmiştir. Görüşme yapılan işletmeler ve görüşme yapılan kişiler ile ilgili tanımlayıcı bilgiler tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1: Görüşme Yapılan Katılımcılar ve Restoranlar Hakkında Tanımlayıcı Bilgiler

<i>Yeşil Restoranlar</i>	<i>Cinsiyet</i>	<i>Görüşülen kişinin görevi</i>	<i>Görev yılı</i>	<i>Restoran kapasitesi (kişi)</i>	<i>Müşteri kitlesi</i>	<i>Menüde yer alan yiyecek türleri</i>
YR1	Erkek	İşletme müdürü	2	300	Elit	Güney Amerika, Uzak Doğu ve Türk mutfağı
YR2	Kadın	İşletme müdürü	6	300	Elit	Akdeniz
YR3	Erkek	Müdür yardımcısı	1	320	Beyaz yakalılar	Dünya
YR4	Kadın	Kurucu ortağı- işletmecisi	13	100	A ve B kitlesi, çalışan beyaz yaka, 35 yaş üstü	Akdeniz mutfağı
YR5	Erkek	İşletme müdürü	22	400-450	Elit	Dünya mutfağı
YR6	Erkek	Operasyon müdürü	6	150	Orta ve üst düzey misafirleri	Yöresel yemekler

YR7	Erkek	Operasyon müdürü	7	110	Plaza çalışanları ve orta üst düzey, öğrenciler	Yöresel yemekler
YR8	Erkek	İşletme müdürü	8	220	Elit	Dünya ve yöresel

Tablo 1’de görüldüğü üzere, araştırma kapsamında İstanbul’da yer alan 8 adet yeşil restoran yöneticileri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmacıya kolaylık sağlaması için ve katılımcıların bilinmezliğin korunması adına katılımcılar isim veya kurum belirtilmeksizin YR1, YR2, YR3,...,YR8 şeklinde rastgele numaralandırılmıştır. Görüşme yapılan katılımcılar restoranların üst düzey yöneticileridir. 1 yıldan 22 yıla kadar değişkenlik gösteren görev yılları görülmektedir. Restoranların kapasitesi 100 ile 450 arasında değişmektedir. Yeşil restoranı tercih eden kitle ise katılımcılar tarafından elit, çalışan beyaz yaka, orta ve üst düzey misafirler, plaza çalışanları, öğrenciler şeklinde ifade edilmektedir. Menüde yer alan yiyecek türleri ise dünya, yöresel mutfak uygulamaları ve Akdeniz mutfağı uygulamaları olarak belirtilmektedir.

3.2. Diğer Bulgular

Görüşme formunda sorular, genel sorular ve yeşil restoran uygulamaları ile ilgili sorular olmak üzere iki grupta incelenmektedir. Genel sorularla ilgili bulgular aşağıda sunulmaktadır.

Katılımcılara, “Restoranınızı diğer restoranlardan ayıran özellikler nelerdir? sorusu yöneltildiğinde aşağıdaki cevaplar alınmıştır.

“...bizim en büyük özelliğimiz yöresel olan yemekleri menülerimizde yoğunlukla kullanıyor olmamızdır... (YR6, YR7). YR2 ise “...tamamen açılır kapanır üst tavan ve ünlü solistlerin sergilemiş olduğu canlı müzik performansı bizim en önemli yanımızdır...” şeklinde ifade etmiştir. YR8 ise “...yeşil restoranlar açısından en önemli farkımız dünya çapında bir zincir olmamız, özellikle michelin yıldızlı bir restoran olmamız...”, “Boğaz manzarası, enteresan yemekler ve yenilikçilik“ (YR4), “birçok mutfağı içine alan zengin bir menümüz ve ayrıca bağlı olduğumuz zincirin kurumsallığından faydalanıyoruz” YR1 şeklinde görüş belirtilmiştir. Bu ifadeler doğrultusunda yeşil restoranları diğer restoranlardan ayıran özellikler; fiziki çekicilikler, menü zenginliği, coğrafi konum, dış görünüş ve atmosfer şeklinde ifade edilmiştir.

Katılımcılara, “Restoranınızın uzun ve kısa vadeli hedefleri nelerdir? Sorusu yöneltildiğinde aşağıdaki dönütler alınmıştır.

“...sektörde öncü ve yenilikçi bir restoran olarak, rahat ortamıyla, güzel yemekleri ve müzikleriyle fark yaratabilmek...”(YR4). Diğer katılımcılar ise “büyümek, en iyi olmak, uluslararası

bir zincir olmak” şeklinde görüşlerini bildirmişlerdir. Bu bağlamda yeşil restoranların hedefleri sektörde öncü ve en iyi olmak şeklinde ifade edilmektedir.

Yeşil restoran uygulamaları ile ilgili sorular değerlendirildiğinde katılımcılara 9 adet soru yöneltilmiştir. Bu sorular ise sırasıyla aşağıda ele alınmaktadır.

Sürdürülebilir yapı ve tasarım uygulaması ile ilgili olarak “restoran binası yeniden mi inşa edildi yoksa var olan binayı devren mi kullanmayı tercih ettiniz ya da kiracı mısınız?” sorusuna katılımcılar,

“*Var olan bir binayı restore ettik*”(YR4) cevabını vermiştir. “*binamız zinciri olduğumuz şirketin kendi binası*”(YR1) şeklinde görüş belirtilmiştir. Diğer katılımcılar ise kiracı olduklarını ifade etmektedirler.

Çevreci (yeşil) bina kavramı hakkında fikriniz var mı, yeşil bina sertifikaları hakkında ne düşünüyorsunuz? sorusuna katılımcıların tamamı fikirlerinin olduğunu söylemiştir. Özellikle katılımcılar çevreci, sürdürülebilir özellikler sergileyen malzemelerden yapılmış, enerji tasarrufu sağlayan binaların önemli olduğu ifade etmektedirler. Fakat binaların çoğu büyük plazalarda kiralık olarak işletildiği için binalara sürdürülebilir özellikler kazandırmanın zorluğu önemle belirtilmektedir.

Bu soruya YR4, “*Evet var, yeni binalar için daha geçerli. Boğaziçi imarın kontrolündeki eski binalarda çok fazla işlem yapılamadığı için birçok şey uygulanamıyor.*” cevabını vermiştir.

Katılımcılara, “restoranın çevre düzenlemesinde nelere dikkat ettiniz? sorusu sorulduğunda,

“*Yeşil bitkiler kullanmaya özen gösterdik*”(YR8), (YR1), “*etrafın yeşil olmasına*”(YR5), “*etrafın dokusuyla uygun olmasına.*”(YR4) cevapları alınmıştır. Diğer katılımcılar da sürdürülebilir nitelikte bir ortam oluşturmaya çalıştıklarını ifade etmiştir. Aynı zamanda yeşil restoranların özü olan doğallık yaklaşımı ön plana çıkmaktadır.

Sürdürülebilir mobilya, teçhizat ve mefruşat uygulaması ile ilgili olarak yöneltilen “Restoranımızda kullandığınız mobilya ve diğer malzemeleri satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz? Hangi tedarikçilerden faydalanıyorsunuz? sorularına,

“*Pamuklu, dönüşümlü olan tek kullanımlık olmayan ürünler vardır*” (YR5), “*Genelde özel üretim yapılıyor. Fiyat ve dayanıklılık önemli bir unsur*” (YR4), “*mefruşatta keten ve pamuklu ürünlerin kullanımına dikkat ediyoruz.*” (YR1), “*Bünyemizde standart mobilya ve mefruşat kullanımı vardır*” (YR6, YR7, YR3) cevapları alınmıştır. Katılımcıların bu ifadeleri doğrultusunda yeşil restoranlarda kullanılan mefruşat için iki yeşil restoran pamuklu ürünleri tercih ettiklerini belirtmektedir. Bir yeşil restoran özel üretim yapılan mefruşat ürünleri kullandığını ifade ederken, diğer yeşil restoranlar standart olan mobilya ve mefruşat ürünlerini kullandıklarını dile getirmektedir.

“Temizlik malzemesi satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz? Sizin için önemli özellikleri nelerdir?” sorusuna,

“*Biyo-çözünür malzemeleri tercih etmeye çalışıyoruz.*”(YR5, YR2), “*Çevreye zararının minimumda olması, doğal içerik, fiyat*” (YR4), “*merkez satın alma ofisimiz var, alımlar toplu olarak onlar tarafından yapılıyor.*” (YR6,YR7,YR3), “*temizlik ürünlerimizin %30’u biyo-çözünürdür*” (YR8), “*ana merkezden temin ettiğimiz uluslararası bir firmanın temizlik ürünlerini kullanıyoruz, toplu alım olduğu için ana merkezden alınan ürünler temizlik için kullanılıyor*” (YR1) şeklinde cevaplar alınmıştır. Bu ifadeler doğrultusunda dört yeşil restoranın doğal olan ve biyo-çözünür temizlik malzemelerini tercih ettiği görülmektedir. Diğer dört yeşil restoranında toplu satın alma sonucu temin edilen temizlik ürünlerinin kullandıklarını ifade etmektedir.

Enerji yönetimi uygulaması konusunda katılımcılara “Restoranınızda en çok hangi alanlarda enerji harcıyorsunuz?” sorular yöneltildiğinde,

“*Mutfak ekipmanları, elektrik*” (YR1, YR3, YR4, YR5, YR6, YR7, YR8) en çok enerji harcanan alan olarak ifade edilmiştir.

“Enerji yönetimi konusunda karşılaştığınız zorluklar nelerdir?” sorusu yöneltildiğinde,

“*Yüklü faturalar. Kendi güneş panellerimizi kurduk fakat resmi olarak hayata geçirmekte çok zorlandık.*” (YR4), “*restoranımız kiralık olduğu için enerji ile ilgili bir girişim yapamadık*” (YR5, YR2, YR3), “*kendi binamız fakat enerji yönetimi konusunda bir çalışmamız henüz yok*” (YR1) cevapları alınmıştır. Kendi binası olduğunu ifade eden iki yeşil restorandan biri güneş panelleri kurduklarını belirtirken diğer yeşil restoran ise herhangi bir girişim yapmadıklarını ifade etmektedir.

“Güneş enerjisi, rüzgâr enerjisi gibi yenilenebilir enerji kaynakları kullanıyor musunuz? Kullanmıyorsanız neden kullanmıyorsunuz (yatırım maliyetleri yüksek mi, analiz ettiniz mi?)” sorularına,

“*...güneş enerjisi projesi var, restoranımızın üstü tamamen açıldığı için gündüzleri gün ışığından faydalanıyoruz*” (YR2), “*Güneş enerjisi kullanıyoruz - enerjinin yüzde 10’u. maliyetler yüksek. Genelde kiracı olduğumuz binaya yatırım kısıtlı yapılıyor. Prosedürler çok caydırıcı*” (YR4), “*plazada yer aldığımız için enerji ile ilgili bir şey yapamıyoruz*” (YR3), “*herhangi bir girişim yapamıyoruz, tüm enerjimiz merkezi dağıtım şeklinde*” (YR8), “*kendi binamız fakat şu an için yenilenebilir bir enerji kaynağı girişimiz yok*” (YR1) ifadeleri belirtilmiştir. Diğer katılımcılar da kiracı oldukları için merkezi dağıtım haricinde bir yenilenebilir enerji kaynağına sahip olmadıklarını ifade etmektedirler. İki yeşil restoran güneş enerjisinden faydalandığını belirtmektedir.

“Enerji kullanımı azaltma ile ilgili faaliyetleriniz var mı? (led ışıklandırma, zaman ayarlı bahçe aydınlatması, düşük enerji tüketen (energy star) cihazlar sorusu yöneltildiğinde,

“...evet. mutfak cihazlarının a sınıfı olmasına dikkat ediyoruz. mümkün olan yerlerde tasarruflu ampul kullanıyoruz.” (YR4). “led lambalar var, akıllı lambalar var, zamanlayıcı var” (YR5, YR1), “hepsi var” (YR2) cevapları alınmıştır. Diğer katılımcılar da benzer görüşler sunmaktadır. (YR3, YR6, YR7, YR8).

Atık yönetimi uygulaması ile ilgili “Restoranınızda en çok atık madde nelerden oluşmaktadır?” sorusuna,

Katılımcılardan YR4 “koli, şişe, gıda atığı” şeklinde görüş bildirirken diğer katılımcıların hepsi gıda ile ilgili atığın en çok madde olduğu ifade etmektedirler.

“Atık yönetimi ile ilgili hangi çalışmalarınız var?” sorusu katılımcılara yöneltildiğinde, “gıda maddelerini ayırıştırıyoruz, mümkün olduğunca atık çıkarmamaya uğraşıyoruz” (YR3, YR6, YR7), “şişelerimizi kesip cam yapıyoruz. Kalanları kırarak hacmini azaltıyoruz. Şişe su yerine filtre su kullanarak şişe atığını azaltıyoruz. gıda atığını azaltmak için garnitür seçtiyoruz, yarım porsiyon sunuyoruz.” (YR4), “kompostlama yapıyoruz, yağ geri dönüşüm sistemimiz var” (YR5), “pilleri ayırıştırıyoruz, atık ayırıştırma var, gıdaların atıklarını ayırıyoruz, geri dönüşümlü kırtasiye ürünleri kullanıyoruz” (YR2), “geri dönüşümlü cam, plastik, kağıt kullanıyoruz, ayrıca gıdalar için ayırıştırma var” (YR8), “belediyenin çöp ayırıştırma ile ilgili standartlarını kullanıyoruz, örneğin cam şişe ayırıştırma gibi, ayrıca kırtasiye atıkları ile ilgili bulunduğumuz yerin belediyesi ile anlaşmamız var bu atıklarımızı belediye alıyor” (YR1) cevapları alınmıştır.

“Yiyecek atıklarını ne yapıyorsunuz? Hayır kurumlarına, hayvanlara, gübrelemede kullanımı var mı? sorusuna katılımcılar,

“...yiyecek atıklarını kompostlaştırmak için bir sistem başlattık, makinalar getirtildi fakat makinalara yer bulma konusunda sıkıntı yaşıyoruz.” (YR4) “hayır kurumlarına bir şey vermiyoruz, sadece ayırıştırma yapıyoruz” (YR6, YR7), “hayvan barınaklarına kısmen veriyoruz, büyükşehir belediyenin park ve bahçeler müdürlüğü gübreleme için alım yapıyor, biz de gübreleme de kısmen kullanıyoruz” (YR5), “atık ayrımı var, hayır kurumlarına atık vermiyoruz” (YR2, YR3, YR8), “yiyecek atıklarını hayvan barınaklarına vermek istedik ancak karşılaşılabilecek olumsuz olayda sorumluluk sorunu olduğu için vazgeçmek zorunda kaldık, mümkün olduğunca az yiyecek atığı yapmaya özen gösteriyoruz” (YR1) şeklinde görüş belirtmektedirler.

“Müşterilerinizin tabak artıklarını (yemeğin yenmeyen kısmı) analiz ediyor musunuz? Onları atık yönetimi yaptığınız konusunda bilgilendiriyor musunuz?” sorusuna,

“...her yapılan üründen şahit numune alınıyor, olası bir kötü senaryoda kullanmak için bu numuneler bekletiliyor, aynı zamanda şirket bünyesinde gıda mühendisimiz var” (YR1), “analizler var, hem merkez ofisimiz tarafından kontroller yapılıyor hem de biz numune alıyoruz” (YR6, YR7), “gıda mühendisi tarafından yapılan analizler var” (YR5), “her ay gıda mühendisi tarafından yapılan su ve gıda analizleri mevcut” (YR3), “her ay iki defa analiz yapılıyor, bunlardan birini biz yapıyoruz, diğerini ise dışardan bir şirket vasıtasıyla yapılıyor” (YR4), “şirket bünyesinde kontroller var” (YR8), “Evet. En çok geri dönen atıkların sebebini araştırıp çözüyoruz. Mesela balığın yanındaki soğan genelde yenmiyor. Artık garsonumuz tabakla sadece isteyenlere servis ediyor.” (YR4) cevapları alınmıştır. Tüm restoranlarda analiz olmasına rağmen analiz sonuçları ile ilgili müşteri bilgilendirme yoktur.

Su yönetimi uygulaması hususunda “En çok hangi alanlarda su tüketimi yapılıyor?” sorusuna katılımcılar,

“tuvaletler.” (YR4), “mutfak ve bulaşıklar için” (YR1, YR8, YR2, YR5, YR8, YR6, YR7), “barda” (YR3) şeklinde görüş bildirilmiştir.

“Su tüketimi konusunda ne uygulamalar yapıyorsunuz?” sorusuna,

“...tasarruflu ürünler var, filtreleme su sistemi var” (YR2), “akıllı sifonlar ve musluklar kullanıyoruz” (YR5, YR6, YR7, YR1), “su tasarruflu bataryalar ve sifonlar kullanıyoruz” (YR4, YR3), “zamanlayıcı kullanıyoruz” (YR8) cevapları alınmıştır. Su tüketiminde tüm yeşil restoranlar tüketimi daha tasarruflu hale getirebilmek için akıllı sistemlerden faydalanmaktadırlar.

Kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltma uygulaması ile ilgili “Restoranınızda kullandığınız kimyasal temizlik ürünlerinde ne tarz ürünler kullanıyorsunuz?” sorusuna katılımcılar,

“...biyo-çözünür ürünler kullanıyoruz” (YR3, YR5, YR2, YR8, YR6, YR7), “arap sabunu, sirkeli su” (YR4) kullandıklarını ifade etmektedirler.

“Restoranınız merkezi ulaşım ağlarına yakınlığı nedir?” sorusuna,

“arabayla 10 dakika” (YR4), “yeraltı treni ile durakta inildikten sonra, plazaya tüp geçitle ulaşım rahatlıkla sağlanıyor” (YR8, YR3, YR6), diğer katılımcılar da ulaşımın kolay sağlandığı hususunu dile getirmişlerdir.

“Antibakteriyel dozaj pompası var mı?” sorusuna tüm katılımcılar “var” cevabı vermiştir.

Satın alma ve tedarik uygulaması hakkında “Satın aldığınız yiyeceklerde dikkat ettiğiniz unsurlar nelerdir?” sorusuna,

“...yerli ve yerel ürün kullanmaya özen gösteriyoruz.” (YR4), “organik ürünler kullanmaya özen gösteriyoruz, örneğin ürünlerimizde organik tavuk kullanıyoruz” (YR5), “merkezi satın alma var bizde,

ürünlerimiz ana merkezden tedarik ediliyor” (YR3), “en taze olanı kullanmaya çalışıyoruz, yerel ürünler yerel üreticilerden gelir, örneğin siyez bulguru Kastamonu’dan, manda yoğurdu Afyon’dan gelir. Ekmeğimiz kendimiz yapıyoruz. Sipariş esnasında pişiriliyor, 0 ziyan politikamız...” (YR2), “taze ve günlük ürünler gününde diğer ürünler (kuru depo) bittikçe alınır” (YR8, YR1), “temiz alınan ürünler bile tekrar elden geçer, kendi standardımız olan satın alma politikamız gereği tüm alımlarda hassas davranırız” (YR7, YR6) cevapları alınmıştır.

“Gıda güvenliği ve hijyeni için hangi uygulamalarda bulunuyorsunuz?” sorusuna katılımcılar,

“...gıda güvenliği bölümümüz var, sürekli kontroller yapılıyor” (YR1), “Eğitim ve kontrol mekanizmalarımız var.” (YR4), “sertifikasyon programı var, sürekli eğitimler var” (YR8, YR2, YR3, YR6, YR7), “sertifikalı personel ve sağlık kontrolü istenir” (YR5) cevapları alınmıştır. Gıda güvenliği ile ilgili olarak tüm yeşil restoranlarda sürekli kontrollerin olduğu görülmektedir.

“Satın alma sıklığımız nedir, azaltmayı düşündünüz mü? (Sıklık azalır ise tedarik sürdürülebilirliği artar...)“ şeklinde sorulan soruya,

“...stok yapmamaya çalışıyoruz, stok maliyetini azaltmak için mümkün oldukça az stok yapmaya gayret ediyoruz” (YR6, YR7), “Depo alanı müsaade ettiği sürece evet.” (YR4), “sebze ve meyve günlük stoklanır, diğerleri ise kuru depoda tutulur” (YR3, YR1), “sebzeler 2-3 günlük, kuru gıda haftalık, et, balık günlük satın alınır” (YR5, YR8), “günlük ürünler taze ve gününde alınır, diğer ürünler niteliğine göre alınır” (YR2) görüş belirtilmektedir.

“Toplu satın alma (bulk purchasing) yapıyor musunuz?” sorusuna,

“Evet, sezonunda balık ürünleri alıp donduruyoruz.” (YR4), “gıda 360 politikamız gereği satın almalarımızı buna uygun olarak yapıyoruz” (YR6, YR7), “yapıyoruz” (YR3, YR1), “toplu alım yok, çünkü depo yok” (YR5), “kuru depo için yedek tutuyoruz” (YR2), “kuru gıda, sarf ürünler, temizlik ürünleri, peçete, kurdan gibi ürünler için toplu alım var” (YR8) cevapları alınmıştır.

“Mevsimlik ürün tüketimine dikkat ediyor musunuz?” sorusuna,

“...mevsimlik menü kullanıyoruz, alımlarımızda mevsimlik oluyor haliyle” (YR3, YR8, YR1), “Evet, örneğin balık mevsiminde alınır” (YR6, YR7), “Evet.” (YR4), “mevsimlik sebzeler, mevsiminde balık ön plandadır” (YR5), “dönüşümlü menü var, menüye göre mevsiminde taze kullanımı bizim için önemli” (YR2) şeklinde dönüşler sağlanmıştır.

“Sürdürülebilirlik politikaları olan tedarikçilerle çalışıyor musunuz ya da tedarikçilerinizin sürdürülebilirlik bilgisini sorguluyor musunuz?” sorusuna,



“Evet” (YR4, YR1), “sertifika isteniyor” (YR8), “ithal bir satın alma ise ithalat belgesi istiyoruz, ürün menşei belgesi istiyoruz” (YR2), “gıda mühendisi ile birlikte tedarikçiler kontrol ediliyor” (YR5), “ana merkezimiz bizim için kontrol ediyor” (YR3), “satın almacı ile birlikte gıda mühendisi kontrolü var” cevapları alınmıştır.

Personel bilgilendirme uygulaması için “Personelin sürdürülebilirlikle ilgili bilgisi var mı?” sorusuna,

“...kurumsal oryantasyon var” (YR1), “Evet hepsi bu sürecin bir parçası” (YR4), “işe başlamadan hijyen eğitimi var, daha sonra 3 ayda bir eğitim tekrarları var” (YR2), “var” (YR3, YR5, YR6, YR7, YR8) şeklinde katılımcılar görüşlerini ifade etmektedir.

“Eğitim veriyor musunuz ya da alıyor musunuz?” sorusuna, tüm katılımcılar sürekli eğitimlerin olduğunu belirtmiştir. Hem yönetim kademesinin hem de diğer iş görenlerin eğitimlerinin periyodik olarak devam ettiği ifade edilmiştir.

“Personelin yeterli bilgiye sahip olduğunu düşünüyor musunuz?” sorusuna,

YR4 “Bilgi var ama ilgi yok.” şeklinde görüş ifade etmektedir. Diğer katılımcılar ise işe alımlarda belli bir eğitim seviyesine sahip insanların işe alındığını belirtmektedirler.

Müşteri bilgilendirme uygulaması için “Misafirlerinizi bilgilendirici faaliyetlerde bulunuyor musunuz? (uyarı ya da bilgi mesajları gibi)” sorusuna,

“tabelalar var” (YR5, YR1), “Evet menülerde yazılarımız mevcut” (YR4), “tabelalar var, el kurutma ve pisuarların üzerinde bilgilendirme metinleri var” (YR2, YR3), “tabelalar var, peçetelerde ve lavabolarda mesajlar var” (YR8), “masa üstü rozetler var, haftalık etkinlik tabelaları var. Malatya haftası, yerli lezzetler, vs.” (YR7, YR6) cevapları katılımcılar tarafından dile getirilmiştir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Görüşme tekniği sonucu elde edilen bulgular değerlendirildiğinde, araştırma kapsamında İstanbul’da yer alan 8 adet yeşil restoran yöneticileri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan katılımcıların ve restoranların özelliklerine göre değerlendirildiğinde görüşme yapılan katılımcılar üst düzey yöneticilerdir. 1 yıldan 22 yıla kadar değişkenlik gösteren görev yılları görülmektedir. Restoranların kapasitesi 100 ile 450 arasında değişmektedir. Yeşil restorana tercih eden kitle ise katılımcılar tarafından elit, çalışan beyaz yaka, orta ve üst düzey misafirler, plaza çalışanları, öğrenciler şeklinde ifade edilmektedir. Menüde yer alan yiyecek türleri ise dünya, yöresel mutfak uygulamaları ve Akdeniz mutfağı uygulamaları olarak belirtilmektedir. Yeşil restoranların fiziki çekicilikleri, menü zenginliği, coğrafi konumları, dış görünüş ve atmosferleri diğer restoranlardan ayıran



özellikler olarak değerlendirilebilir. Sektörde öncü olmak, uluslararası bir zincir haline gelmek, büyümek ve en iyi olmak yeşil restoranların hedefleri arasındadır.

Sürdürülebilir yapı ve tasarımla ilgili olarak yeşil restoranlar değerlendirildiğinde, restoranların çoğu kiralık bir binaya sahiptir. Yeşil restoranların İstanbul gibi büyük bir şehirde olması, konum açısından daha çok plazalarda ve alışveriş merkezlerin de yer almaları kiralık olmalarının sebebi olarak düşünülmektedir. Ayrıca yeşil restoranların kiracı olması sebebiyle binalara sürdürülebilir özellikler kazandırılmasının zor olduğu görülmektedir. Binaların bu özelliğinin aksine özellikle iç alanlarda canlı bitki kullanımına (süs bitkileri yerine canlı saksı bitkileri gibi) önem verilmektedir.

Sürdürülebilir mobilya, teçhizat ve mefruşat uygulaması açısından yeşil restoranlar değerlendirildiğinde, yeşil restoranların çoğunun standart olan mobilya ve mefruşat ürünlerini kullandığı görülmektedir. Araştırmanın yapıldığı yeşil restoranların yarısının biyo-çözünür temizlik malzemelerini tercih ettiği, diğer yarısının ise toplu satın alma sonucu temin edilen temizlik malzemelerini kullandığı analiz edilmiştir.

Enerji yönetimi hususunda yeşil restoranlar değerlendirildiğinde, mutfak ekipmanlarının harcadığı enerjinin yüksek dilimi oluşturduğu görülmektedir. Yeşil restoranların çoğu tek merkezden gelen şebeke hattından enerjilerini sağladıklarını ifade etmektedirler. İki yeşil restoran işletmesi güneş enerjisinden faydalandıklarını ifade ederken, diğer restoranlar yenilenebilir herhangi bir enerji kaynağı kullanmamaktadır. Araştırma kapsamında görüşülen bütün yeşil restoranlarda enerji tasarruflu cihazlar bulunmaktadır.

Atık yönetimi uygulaması açısından yeşil restoranlar değerlendirildiğinde, en çok atığın gıda atıklarından oluştuğu konusunda fikir birliği sağlanmıştır. En çok atık ayrıştırma gıda ve cam şişelerde gerçekleşmektedir. Kırtasiye ürünlerinde geri dönüşüm uygulaması bulunmaktadır. Kompostlama ve yağ geri dönüşüm sistemi kullanan bir yeşil restoran işletmesi dikkati çekmektedir. Ayrıca diğer bir yeşil restoran işletmesi şişe atığını azaltmak için filtre edilmiş şebeke suyu kullanmakta ve gıda atığını azaltmak için müşterilere garnitür seçme ve yarım porsiyon sipariş fırsatı sunmaktadır. Özellikle gıda atıklarını bir hayır kurumuna verme isteği katılımcı yeşil restoranlarda görülse de olası bir sorunda sorumluluğun yeşil restoranlara ait olmasından dolayı böyle bir durumun varlığından söz edilememektedir. Yapılan ürünlerden bütün yeşil restoranlar günlük numune almakta ve analiz amacıyla şahit ürün saklamaktadır.

Su yönetimi uygulaması açısından yeşil restoranlarla yapılan görüşmelerde, bütün yeşil restoranların su tüketimini tasarruflu hale getirmek için akıllı sistemlerden faydalandığı görülmektedir. Suyun en çok bulaşık için kullanıldığı ifade edilmiştir.

Kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltma uygulaması açısından yeşil restoranlar değerlendirildiğinde, yeşil restoranların çoğu biyo-çözünür ürün kullandığını ifade etmektedir. Bir işletme ise Arap sabunu ve sirkeli su kullandığını belirtmiştir. Araştırma kapsamında görüşülen tüm yeşil restoranlara ulaşımın rahatlıkla sağlandığı görüşü hakimdir. Bununla birlikte bütün yeşil restoranlarda antibakteriyel dozaj pompası kullanılmaktadır.

Satın alma ve tedarik uygulaması hakkında yapılan görüşmeler sonucunda, organik ürün kullanımına, taze ve günlük ürün tercihinin, yerel ürün kullanmaya özen gösterildiği ifade edilmektedir. Gıda güvenliği açısından görüşülen tüm yeşil restoranların sürekli kontrol altında tutulduğu görülmektedir. Dayanıklı ürünler hariç diğer ürünler için günlük alımlar tercih edilmektedir. Dayanıklı ürünlerde ise stok miktarının az olmasına özen gösterildiği anlaşılmaktadır. Farklı ürün gruplarında yeşil restoranların çoğu toplu satın alma yapmaktadır. Sadece bir yeşil restoran deposu olmadığı için toplu alım yapmadığını ifade etmiştir. Mevsimlik ürün tüketimi hakimdir. Ürünlerin tedarik edildiği kaynakların kontrol edildiği katılımcılar tarafından ifade edilmektedir. Şengül (2017a) tarafından yapılan çalışmada da tedarik edilen ürünlerin mevsim ürünü olan, gıda güvenliğine uygun üretim yapan firmalardan temini tavsiye edilmektedir. Aynı zamanda yazar tarafından yerel ürün kullanımının önemine de dikkat çekilerek, yöresel ürünlerin korunması ve sektörde yer alması sayesinde Türkiye'nin gastronomi turizm potansiyeline olumlu katkılar sağlayacağı ifade edilmiştir (Şengül, 2017b).

Personel bilgilendirme uygulaması hususunda yeşil restoranlarla yapılan görüşmeler değerlendirildiğinde, tüm yeşil restoranlarda personel eğitimlerinin olduğu sonucuna varılmaktadır. Eğitimlerin tüm çalışanları kapsadığı görülmektedir. İşe alım aşamasında belli bir seviyeye sahip eğitilmiş personelin istihdam edildiği belirtilmektedir. Farklı yöntemler kullanmakla birlikte görüşülen tüm restoranların yeşil olduklarını duyurmak amacıyla bilgilendirme yaptıkları görülmektedir.

Araştırma kapsamında yer alan yeşil restoran yöneticileri ile yapılan görüşmeler ile ilgili öneriler aşağıda sunulmaktadır.

Sürdürülebilir yapı ve tasarım ile ilgili öneriler: Yeşil restoranların en önemli eksiklerinden/yetersizliklerinden birisi fiziki mekânın ya da binanın kiralık olması durumudur. Bunun sonucunda var olan binayı yeşil restorana dönüştürme sürecinde zorlanıldığı görülmektedir. Bu sebeple kuruluş aşamasında binanın yeşil olarak tasarlanması hem maliyetler hem de iş yükü açısından fayda sağlayabilir. Ayrıca binanın yeşil bina sertifikasına sahip olabilmesi adına uzman yardımının gerekli olduğu görülmektedir.

Sürdürülebilir mobilya, teçhizat ve mefruşat ile ilgili öneriler: Önemli bir diğer hususta yeşil restoranlarda kullanılan mefruşat, mobilya ve teçhizatın sürdürülebilir özellikler sergilemediğidir. Bu durum yeşil restoran algısına ters düşmektedir. O sebeple çevreye duyarlı olan, dönüştürülebilir, tek

kullanımlık olmayan, organik olan ürünlerin kullanılması önerilmektedir. Ayrıca temizlik malzemesi kullanımında kimyasal olan ürünlerin yerine, doğal ve çevreye zarar vermeyen ürünlerin kullanımına özen gösterilmelidir. Bu bağlamda ekolojik ürünler tedarik eden işletmelerle birlikte çalışılabilir.

Enerji yönetimi ile ilgili öneriler: Yeşil restoranlarda enerji ile ilgili yatırımların azlığı dikkati çekmektedir. Bu durumun temel kaynağı binaların kiralık ya da alışveriş merkezlerinde yer alan plazalarda olmasıdır. Enerjinin önemli bir gider kalemi olduğu düşünüldüğünde yenilebilir enerji kaynaklarına yapılan yatırımlar önemli olabilir. Ayrıca mevcut binalarda ya da plazalarda yer alan diğer işletmecilerle/plaza yönetimleri ile birlikte yenilenebilir enerji kaynağı yatırımları konusunda ortak girişimlerde bulunulabilir. Enerji yönetimi konusunda en çok ve yaygın olarak kullanılan akıllı sistemler tüm yeşil restoranlarda vardır. Bu konuda uygulama günümüz teknoloji standartları temel alındığında sadece yeşil restoranlara değil diğer restoran işletmelerine de tavsiye edilmektedir.

Atık yönetimi ile ilgili öneriler: Atık yönetimi konusunda yeşil restoranların tamamı gıda atığının ilk sırayı aldığını ifade etmektedir. Bu bağlamda gıda atıkları; özel sektör temsilcileri, yerel yönetimler ve yeşil restoranlar arasında yapılacak ortak projelerle değerlendirilebilir. Bununla birlikte yeşil restoranlarda çalışanlara atık azaltma/az atık çıkarma eğitimleri verilerek proaktif çözümler alınabilir. Bu hususta en çok dile getirilen uygulama hayvan barınaklarına, hayır kurumlarına gıdaların atık olan ama yenilebilen kısımlarının verilmesi şeklindedir. Bu konuda yeşil restoran yöneticileri eğilim olarak yakın olsalar da olası kötü senaryolarda (zehirlenme, ölüm, vs.) sorumluluğun belirsizliğinden dolayı uzak durmaktadırlar. Bu durumun önlenmesi adına ilgili kurum ve kuruluşların konu ile ilgili yönetmelik çıkarması fayda sağlayabilir. Bir diğer önemli uygulamada kompostlamadır. Ancak bu uygulama yeşil restoranların fiziki durumları gereği zor uygulanabilir görünmektedir. Bunun için yeşil restoranlara yakın ve uygun olan bir çevre ile bu uygulama gerçekleştirilebilir. Ya da teknolojik açıdan her ortama kurulabilen kompostlama araçlarından faydalanılabilir.

Su yönetimi ile ilgili öneriler: Araştırma dâhilinde yer alan tüm yeşil restoranlar su ile ilgili akıllı sistemlerden faydalanmaktadır. Ancak müşterilere sunulan içimlik su kaynağı olarak çoğu yeşil restoranın kapalı su (hazır su) kullandığı tespit edilmiştir. Aslında bu tarz restoranlar ana şebeke kaynağı olan suyun kendi bünyelerinde kurulan arıtma sistemi sayesinde temizlenmesi ile elde edilen suyu kullanmaktadırlar. Bu sebeple yeşil restoranlara tüm aşamalarda (yiyecek-içecek hazırlama, sofralık su, barda kullanılan su, vs.) kendi arıtma sistemi sayesinde elde edilen suyun kullanılması yönündedir. Ayrıca bu sayede tek kullanımlık paketlenmiş, şişelenmiş suyun kullanımı da azalmış olacaktır.

Kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltma ile ilgili öneriler: Araştırma kapsamında yer alan yeşil restoranların tamamı biyo-çözünür ürünler kullanmaktadır. Sadece bir işletme arap sabunu ve sirkeli su kullandığını ifade etmektedir. Her ne kadar biyo-çözünür ürünler kabul gören ürünler olsa da sonuç

olarak kimyasal ürünlerdir. Yeşil restoranların çevreci olduğu düşünüldüğünde daha doğal olan yöntemlerin (bitkisel yağ tabanlı sıvı sabunlar, çamaşır sodası, boraks, karbonat, vs.) kullanılması tavsiye edilmektedir.

Satın alma ve tedarik ile ilgili öneriler: Satın alma ve tedarik süreci yeşil restoranlardan üretilen hizmetin kalitesini doğrudan etkilemektedir. Sertifikalı ürünlerin kullanılması, doğal ve mevsiminde ürün kullanımı, az stokla çalışma, toplu satın almanın azlığı, gıda güvenliği tescillenmiş ürünlerin seçilmesi, tedarikçilerin takibi ve sertifikasyon açısından uygunluk durumları bu uygulamanın başarılı olması için önerilmektedir. Bu ürünlerin tedarikçilerine ulaşmak yeşil restoranlar için zor olabilir. Dünyada var olan iki yeşil restoran birliği (SRA ve GRA) bu durum için ortaklarına tedarik konusunda da yardımcı olmaktadır. Bu bağlamda araştırma kapsamında yer alan yeşil restoranların birlikte çalıştıkları derneklerle bu konuda işbirliği yapabilirler. Ya da böyle bir uygulama için girişimlerde bulunabilirler. Bir diğer hususta coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı üzerine olacaktır. Bu ürünlerin kullanımı sayesinde hem sürdürülebilirliğin özünde olan yerel ve yöresel ürünler/üreticiler desteklenecek hem de bu ürünlerin mevcut ömürleri uzamış olacaktır. Örneğin Taşköprü sarımsağı ile yapılmış yemekler, Aydın inciri ile yapılmış bir tatlı, İskilip Dolması gibi.

Personel bilgilendirme ile ilgili öneriler: Araştırma sonucunda önemli faktörlerden birisi de personelin yeşil restoranlar hakkında yeterli bilgiye ve ilgiye sahip olmadıkları konusudur. Anket sonuçları da bu durumu desteklemektedir. Bu durumun çözülmesi amacıyla yeşil restoranların akademik kurumlarla ortak eğitim programları geliştirerek uygulaması önerilebilir. Ayrıca personel işe kabulünden önce bu konu ile ilgili kalifiye personele ulaşabilmek adına ilgili okullarla iletişime geçerek eğitim müfredatlarına yeşil restoranlar ders olarak konulabilir. Genel olarak yapılan oryantasyon eğitimleri sırasında yeşil restoranlar için özel eğitim modülleri geliştirilip uygulanabilir. Bu eğitimler periyodik olarak tekrarlayan ve geliştiren eğitimler şeklinde planlanabilir.

Müşteri bilgilendirme ile ilgili öneriler: Bu uygulamada kullanılan yöntemlerin hepsi yeşil restoranların bünyesinde gerçekleştirilen uygulamalar şeklindedir (tabelalar, levhalar, masa üstü rozetler, vs.). Dünya da kullanılan yöntemler ise bu uygulamaların yanı sıra daha çok farkındalığı arttırmak adına yapılan etkinlikler şeklinde gerçekleştirilmektedir. Halkın katılımı sürdürülebilir uygulamaların gelişmesi ve talep edilmesi açısından önemlidir. Örneğin, seçilen bir ürün bazında yerel üreticilerin ve halkın birlikte olduğu atölye çalışmaları gibi. Bu çalışmalar hem müşterileri bilgilendirirken hem de yeşil restoranların aslında neyi hedeflediğini göstermiş olacaktır. Müşterinin bilgilendirilmesi adına bunun önemli bir uygulama olacağı düşünülmektedir. Çünkü görüşme yapılan yeşil restoran yöneticileri müşterilerin sürdürülebilir uygulamalarla ilgili olarak henüz bir fikir sahibi olmadıklarını söylemektedirler. Bunun yanı sıra katılımcılara yeşil restoranları tercih etme nedenleri sorulduğunda çevreye duyarlılık dokuz farklı neden içinde sondan ikinci sırada yer alması bu durumu



destekler niteliktedir. Bu açıklamalar doğrultusundan restoran içinde yapılan uygulamalar (tabelalar, levhalar, masa üstü rozetler, vs.) yetersiz kalmakta, yeni bilgilendirme çalışmaları gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Barneby, C. ve Mills, J.E. (2015). The Sustainable Restaurant: Does It Exist? The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy, In Philip Sloan, Willy Legrand and Clare Hindley, (Ed.), New York: Routledge.
- Butler, S.M. ve Francis, S. (1997). “The Effects Of Environmental Attitudes On Apparel Purchasing Behaviour”, *Clothing and Textiles Research Journal*, 15(2): 76-85.
- Carbonara, J. (2007). “Foodservice Goes Green”. *Foodservice Equipment and Supplies*, 60(9): 48-54.
- Chan, S.W. (2008). “Barriers To EMS In The Hotel Industry”, *International Journal of Hospitality Management*, 27(2): 187–196.
- Chan, W.W. ve Wong, K.K.F. (2006). “Environmental Quality Index For The Hong Kong Hotel Sector”, *Tourism Economics*, 14(4): 857–870.
- Feenstra, G. (2002). “Creating Space For Sustainable Food Systems: Lessons From The Field. *Agriculture and Human Values* 19(2): 99–106.
- Gilg, A., Barr, S. ve Ford, N. (2005). “Green Consumption or Sustainable Lifestyles? Identifying The Sustainable Customer”. *Futures*, 37: 481-504.
- Hu, H.H., Parsa, H.G. ve Self, J. (2010). “The Dynamics of Green Restaurant Patronage”. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3): 344-362.
- Ismail, A., Kassim, A. ve Zahari, M.S. (2010). “Responsiveness of Restaurateurs Towards The Implementation of Environmentally-friendly Practices”, *South Asian Journal of Tourism and Heritage*, 3(2): 1-10.
- Johnson, R. (2009). “Organisational Motivations for Going Green for Profitability Versus Sustainability”, *Business Review*, 13(1): 22-28.
- Kasim, A. (2009). “Managerial Attitudes Towards Environmental Management Among Small And Medium Hotels In Kuala Lumpur”. *Journal of Sustainable Tourism* 17(6): 709–725.
- Kattara, H.S. ve Zeid, A.W. (2002). Current Environmental Issues: A Study of Sinai And Red Sea Hotels”, *Food Service Technology*, 2: 155–161.



- Kim, Y. (2002). The Impact of Personal Value Structures on Consumer Proenvironmental Attitudes, Behaviours and Consumerism: A Cross-cultural Study. Doctoral Dissertation, College of Communication Arts and Sciences, Michigan State University.
- Kim, Y. ve Choi, S. (2003). “Antecedents of Proenvironmental Behaviours: An examination of Cultural Values, Self-efficacy, And Environmental Attitudes”. International Communication Association, Marriott Hotel, San Diego, CA.
- Kim, Y. ve Choi, S.M. (2005). “Antecedents of Green Purchase Behaviour: An Examination of Collectivism, Environmental Concern and PCE”, *Advances in Consumer Research*, 32: 592-599.
- Knowles, T., Macmillan, S., Palmer, J., Grabowski, P., Hashimoto, A. (1999). “The Development of Environmental Initiatives in Tourism: Responses Form The London Hotel Sector”, *International Journal of Tourism Research* 1: 255–265.
- Le, Y., Hollenhorst, S., Harris, C., McLaughlin, W. ve Shook, W. (2006). “Environmental Management: A Study of Vietnamese Hotels”, *Annals of Tourism Research* 33(2): 547-567.
- Lorenzini, B. (1994). “The Green Restaurant, Part II: Systems and Service”, *Restaurant and Institutions*, 104(11): 119-136.
- Nilsson, J., Bjuggren, C., Frostell, B. (1998). “Greening of A Campus Restaurant At Stockholm University: Sustainable Development Audits By Means of The Sdr Methodology”, *Journal of Environmental Management* 52: 307–331.
- Persic-Zivadinov, I. (2009). “The Environmental And Economic Impact of Sustainable Hotels”, *Ekonomiska Istrazivanja – Economic Research*, 22(2): 98–110.
- Pilling, V.K., Brannon, L.A. ve Shankin, C.W. (2008). “Identifying Specific Beliefs to Target to Improve Restaurant Employees’ Intentions for Performing Three Important Food Safety Behaviors”, *Journal of the American Dietetic Association*, 108 (6): 991–997.
- Rivera, J. (2004). “Institutional Pressures And Voluntary Environmental Behavior in Developing Countries: Evidence from The Costa Rican Hotel Industry”, *Society and Natural Resources* 17: 779–797.
- Schubert, F. (2008). “Exploring And Predicting Consumers’ Attitudes And Behaviours Towards Green Restaurants”, The Degree Master’s Of Science in the Graduate School of The Ohio State University.



- Starr, A., Card, A., Benepe, C., Auld, G., Lamm, D., Smith, K. ve Wilken, K. (2003). “Sustaining Local Agriculture: Barriers And Opportunities to Direct Marketing Between Farms And Restaurants in Colorado”, *Agriculture and Human Values*, 20: 301–321.
- Sünnetçioğlu, S. ve Yılmaz, B., S. (2015). “İzmir’deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi”, *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1): 94-114.
- Şengül, S. (2017a). “Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarikçi Değerlendirmeleri: Yöresel Mutfak Ürünlerinin Satınalma Süreçleri Hakkında Bir Araştırma”, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(18): 218-233.
- Şengül, S. (2017b). “Türkiye’nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma”, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37): 375-396.
- Wan, P.Y.K. (2007). “The Use of Environmental Management As A Facilities Management Tool in The Macao Hotel Sector”, *Facilities*, 25(7/8): 286-295.
- York, K., Brannon, L.A. and Shanklin, C.W. (2009). “Intervention Improves Restaurant Employees’ Food Safety Compliance Rates”, *International Journal of Contemporary of Hospitality Management* 21(4–5): 459–478.