

Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Uygulamaları Üzerine Bir İçerik Analizi

Ömer Ceyhan Apak^{1**}  Ahmet Gürbüz² 

¹ Bayburt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bayburt, Türkiye, ceyhan.apak@hotmail.com, ORCID: 0000-0002-1409-6707

² Karabük Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Karabük, Türkiye, agurbuz@karabuk.edu.tr, ORCID: 0000-0003-2287-9709

Öz

İşletmeler doğal çevrenin korunması ve tahribatın önlenmesi için önemli roller üstlenmektedir. Çevre sorunlarına karşı gösterilen çabalar kapsamında yiyecek içecek sektöründe kıt kaynakların tüketimini önlemek için çeşitli girişimler gerçekleştirilmektedir. Bu kapsamda küçük ve orta büyüklükte işletmeler olarak görülen restoranlar sürdürülebilirlik uygulamalarını benimsemiştir. Çevre bilincinin artmasından dolayı sürdürülebilir restoran veya yeşil restoran temalı işletmeler faaliyete geçmiştir. Bu araştırmada uluslararası yazın alanı taranarak sürdürülebilir restoranlar ile ilgili çalışmalar içerik analizi kapsamında incelenmiştir. Ulaşılan çalışmaların tanımlayıcı bilgileri ve çalışmalarda öngörülen tespitlerin benzer veya farklı yönleri yorumlanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre sürdürülebilir restoranlar ve uygulamalarına yönelik çalışmalar ekonomik, sosyal ve çevresel olmak üzere üç kategoride değerlendirilmiştir. Buna göre, çalışmaların en fazla çevresel temalı olduğu tespit edilmiştir. Çalışmalarda öne çıkan unsurlar; enerji ve su tasarrufu, atık yönetiminin iyi yapılması, tek kullanımlık ürün ve geri dönüştürülebilir atık yönetiminin uygulanması gerekliliği, işletmelerin sürdürülebilir menü sunabilme yeteneğinin olması, ekonomik açıdan verimlilik elde etmek için güneş panellerinin ve rüzgâr türbinlerinin hayata geçirilmesi gerekliliği şeklindedir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Restoran, İçerik Analizi

A Content Analysis on Sustainable Restaurant Management Practices

Abstract

Businesses play an important role in protecting the natural environment and preventing destruction. Within the scope of the efforts made against environmental problems, various initiatives are carried out to prevent the consumption of scarce resources in the food and beverage sector. In this context, restaurants, which are seen as small and medium-sized businesses, have adopted sustainability practices. Due to the increase in environmental awareness, sustainable restaurants or green restaurant-themed businesses have started to operate. In this research, studies on sustainable restaurants were examined within the scope of content analysis by scanning the international literature. The descriptive information of the studies reached and the similar or different aspects of the findings predicted in the studies were interpreted. According to the results of the research, studies on sustainable restaurants and their practices were evaluated in three categories as economic, social and environmental. Accordingly, it was determined that the studies were mostly environmental themed. The prominent elements in the studies; energy and water saving, good waste management, the necessity of implementing disposable product and recyclable waste management, the ability of enterprises to offer sustainable menus, the necessity of implementing solar panels and wind turbines in order to achieve economic efficiency.

Keywords: Sustainability, Sustainable Restaurant, Content Analysis

Önerilen Atıf/Suggested Citation

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

**Sorumlu yazar e-posta: ceyhan.apak@hotmail.com

Araştırma Makalesi

Cilt 6, Sayı 1, 2022
ss. 194-209

Gönderim : 29.09.2021
1. Düzeltme: 08.12.2021
2. Düzeltme: 04.02.2022
Kabul Tarihi: 26.02.2022

Research Article

Vol 6, No 1, 2022
pp. 194-209

Received : 29.09.2021
Revision1: 08.12.2021
Revision2: 04.02.2022
Accepted: 26.02.2022

GİRİŞ

Aşırı ve sorumsuz bir şekilde doğal kaynakların tüketilmesi ekosistemde bozulmalara yol açmaktadır. Dünyada nüfusun artması, beşerî faktörlerden dolayı küresel ısınma sorunlarıyla karşılaşılması, biyolojik çeşitlilikte bozulmalar ve tüketicilerin istek ve taleplerindeki değişkenlikler nedeniyle doğal çevre tahrip edilmiştir. Bu risklerin farkına varılması sonucu bazı önlemlerin alınması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Uluslararası yapılan toplantılar ve zirveler neticesinde 1987 yılında yayınlanan Brundtland Raporu ile sürdürülebilirlik konusuna dikkat çekilmiştir (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015: 95). Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, Brundtland Raporu'nda sürdürülebilirliği "bugünkü kaynaklara zarar verilmeden bu kaynakların gelecek nesillere aktarılması" şeklinde ifade etmiştir. Brundtland Raporu ile birlikte sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramı birçok sektörde benimsenmeye başlamıştır. Özellikle turizm sektörü bunlar arasında yerini almaktadır (sustainabledevelopment.un.org; Şen vd., 2018: 4).

Turizm sektörü, yerel ve bölgesel toplumlar üzerinde ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel gibi birçok etkiye sahiptir (Sarıoğlan vd., 2020: 617). Ekonomiyi canlandırma, istihdam olanaklarını artırma ve çevresel tahribatı önleme gibi birçok fayda sağlayabilir. Turizm sektörü her ne kadar hızlı büyüme gösterse de esasında varlığını devam ettirebilmesi için doğal ve kültürel kaynaklara ihtiyaç duymaktadır. Bu bağlamda turizm sektöründe sürdürülebilirliğin sağlanması ve çevreye duyarlı politikaların benimsenmesi önem arz etmektedir (Gürbüz vd., 2019: 37; Akyol, 2021: 511; Akkuş ve Yordam, 2021: 16). Turizm ve hizmet sektörü içerisinde yer alan restoranlar makine kimya endüstrileri gibi büyük oranda çevreyi kirleten sektörler içerisinde yer almasa da kapladığı geniş alanlar, hızlı büyüme ve gelişmeler sonucu çevresel olarak sürdürülebilirlik adına uygulamaları gerekli kılabilmektedir. Restoranlar toplumun beslenme ihtiyacına cevap vermesi, doğrudan veya dolaylı olarak istihdama katkı sağlamasına rağmen yiyecek üretimi sırasında birçok atık ve atmosfere zararlı olabilecek çeşitli temizlik kimyasallarını kullanabilmektedir. Dolayısıyla hizmet işletmesi olan restoran işletmelerinin de sürdürülebilirlik uygulamalarını benimsemesi gereklidir (Legrand vd., 2010: 168).

Enerji, su ve atık azaltma gibi birçok sürdürülebilirliği uygulama öğeleri sayesinde işletmelerin daha verimli çalışması neticesinde işletmeler pazarda daha fazla rekabet edebilir konuma ulaşabilir ve marka imajını artırabilir. Sürdürülebilir restoran işletmeciliği sistemi işletme stratejisi olmaktan ziyade toplum ve gelecek nesiller için kaynakların geliştirilerek daha verimli kullanılmasını öngören bir durumdur (Kim ve Hall, 2020: 136). Sürdürülebilirlik ile ilgili endişelerin artması sonucu restoran işletmeleri organik gıdaları tercih etme, yerel tedarikçilerle iş birliği yapma, sürdürülebilir bina inşa etme ve çevresel düzenlemeler yapma gibi uygulamaları benimsemeye başlamıştır. Aslında sürdürülebilir restoran anlayışı farklı çevreler tarafından farklı yorumlanabilmektedir. Restoran işletmeleri yiyecek içecek hizmet kalitesine veya fiyatlandırma konularına odaklanabilirken, tüketiciler ise

sürdürülebilir restoranlar hakkında sağladığı faydaları göz önünde bulundurarak eleştirel yaklaşabilmektedir (Legrand vd., 2010: 169).

Son yıllarda tüketicilerin artan çevre bilincine bağlı olarak restoranların sürdürülebilir uygulamalarının değerlendirilmesi literatürde yer almaya başlamıştır. Baldwin vd. (2011) çalışmasında müşterilerin talebini karşılamak için restoranların ek maliyet gerektirmeden çevresel etkilerini azaltabileceği yolları belirlemiştir. Bunlar; sorumluluk bilinci olan yerel kaynaklardan yiyecek satın almak, enerji ve su yönetimini sağlamak, atıkları kontrol altına almak ve azaltmak, çevreye duyarlı paydaşlarla iş birliği yapmak, plastik yerine kâğıt kullanmak ve çevresel konularda çalışanlarını eğitmek olarak belirlenmiştir. Bu tür yaklaşımları benimseyen restoranların çevresel etkisini azaltabileceği ve müşteri güvenini kazanabileceği öngörülmektedir (Karagiannis ve Andrinou, 2021: 5). Bununla birlikte istihdam sağlayarak, yerel gıda ürünlerini kullanarak ve kamuoyunda farkındalık oluşturarak sürdürülebilirliğin boyutları olan ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik uygulamalarını da restoranların benimsemesi beklenmektedir (Meneguel, vd., 2019: 221).

Bu araştırmada sürdürülebilir restoranlar üzerine gerçekleştirilen uluslararası alan yazın içerik analizi kapsamında incelenmiştir. Araştırmanın en önemli özelliği sürdürülebilir restoranlar üzerine bir farkındalık oluşturmak ve sürdürülebilir restoranlara yönelik literatür zenginliğini artırmak olacaktır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir Restoran

İşletmeler ekonomik büyüme ile birlikte doğal çevrenin korunması ve tahribatın önlenmesi için önemli rolleri üstlenmektedir. Çevre sorunlarına karşı gösterilen çabalar kapsamında yiyecek içecek sektöründe de kıt kaynakların tüketimini önlemek için çeşitli girişimler gerçekleştirilmektedir. Küçük ve orta büyüklükte işletmeler olarak görülen restoranlar, çevresel stratejileri uygulamaya müsait konumda olanlardır (Tibon, 2012: 123). Tüketiciler çevre konusunda bilinçlendikçe işletmelerin çevresel ve sosyal açıdan sorumlu davranışlarını beklemişlerdir. Bu durum restoranları sürdürülebilirlik konusunda duyarlı olmaya sevk etmiştir. Dolayısıyla sürdürülebilir gıda girişimleri ve sürdürülebilir tarım eğilimleri ortaya çıkmıştır (Koroğlu vd., 2019: 27). Bu bakımdan ilgili literatürden hareketle sürdürülebilir restoranlar “çevre ile ilgili konularda duyarlı uygulamaları benimseyen işletme tipi” olarak da adlandırılabilir. Ancak sürdürülebilir gıda uygulamalarının benimsenmesiyle çevresel sürdürülebilirlik ön plana çıksa da sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik de restoran işletmeleri adına göz ardı edilmemesi gereken etkenlerdir (Yoon vd., 2020: 3).

Sürdürülebilirliğin boyutlarının bütünsel olarak ele alınmasını öngören restoranlar derneği 2009 yılında İngiltere’de kurulmuştur. Kurulan dernek ile sürdürülebilir restoranlar ve catering hizmetleri küresel olarak temsil edilen bir hale dönüştürülmüştür. Sürdürülebilir Restoranlar Derneği, yiyecek ve içecek sektöründe

sürdürülebilirliği “faaliyetleri sosyal ve çevresel etkilerini yöneten restoranlar” olarak ifade etmektedir. Bu dernek; kaynakların tedarik edilmesine, toplum ve çevre odağında çalışırken tedarikler kapsamında restoranları çevreye duyarlı tarımı desteklemeye, yerel ve mevsimlik yiyecek kullanmaya, sürdürülebilir balık tedarik etmeye, et ve süt ürünlerini etik bir şekilde kullanmaya ve adil olarak ticaretin gerçekleşmesini sağlamaya çalışmaktadır. Bununla birlikte insanlara adil davranmaya (personel, tedarikçi ve müşteriler), sağlıklı beslenmeyi teşvik etmeye ve sorumlu pazarlamayla toplum katılımını desteklemekte, su tasarrufu, atık yönetimi ve enerji verimliliği için gerekli çabaları göstermektedir (Higgins-Desbiolles vd., 2019: 6).

Sürdürülebilir Restoran Uygulamaları

Kabul edilebilir tek bir tanımın yapılmamasına karşın sürdürülebilir restoranlar çevre dostu bir şekilde çalışmalarını yürüten “ekolojik veya “yeşil” restoranlar olarak bilinmektedir (Iamkovaia vd., 2019: 3; Higgins-Desbiolles vd., 2019). Davies ve Konisky (2000) çalışmalarında restoran sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin enerji verimliliği, atıkların çevreye verdiği zarar, zararlı hava salınımı, kirli su salımı ve gıda güvenliği sorunları gibi birçok çevresel ve toplumsal etkilerinin bulunduğunu açıklamıştır. Dolayısıyla sürdürülebilir restoran uygulamalarını (ekonomik, sosyal ve çevresel) benimseyen işletmelerin bir dizi uygulamaları içermesi beklenmektedir. Konuya ilişkin alınması gereken önlemler için çeşitli sınıflandırmalar yapılarak koşulları sağlayan işletmelere birtakım sertifikasyon işlemleri uygulanabilmektedir. Bu bağlamda sürdürülebilir restoran işletmeleri için bazı kuruluşların üye olma kriterleri bulunmaktadır (Tablo 1).

Tablo 1’den çıkarılacak genel bir yargıya göre yiyecek içecek işletmelerinin çevre yanlısı davranışları sergilemesi beklenmektedir. Gıdalardaki israf taze, kaliteli ve yerel yiyecekler kullanılarak azaltılabilir. Menüde yer alan öğelerin sayısı azaltılarak ve porsiyon miktarlarında sınırlamalara gidilerek atıkların oluşumu önlenir (Bamberg ve Möser, 2007; Tatano vd., 2017). Enerjinin verimli kullanılması noktasında restoran işletmelerinde enerji tasarruflu ekipmanlar kullanarak tost makinesinden %87, aydınlatma malzemelerinden %75, buharlı pişiriciden %73, buzdolabından %54, sıcak yiyecek saklama dolabından %43, dondurucudan %35, fritözden %31, konveksiyonel fırından %30 ve buzdolabından %20 tasarruf sağlayabileceklerdir (Environmental Protection Agency, 2010). Nitekim doğal kaynakların dikkat edilmeden kullanılması, sürdürülebilir mimari koşullara uyum sağlamayan yapılar, uygunsuz atık yönetimi ve buna benzer birçok uygulamalar sonucu doğal çevre işletmeler yüzünden zarar görmektedir. Ancak yiyecek ve içecek işletmeleri için toplumsal ve ekonomik sürdürülebilirlik uygulamaları da dikkate alınması gereken durumlardandır (Jang vd., 2017: 102).

Tablo 1. Sürdürülebilir Restoran Uygulamaları Kriterleri

Kuruluşlar	Sürdürülebilir Uygulamalar
Sürdürülebilir Restoranlar Derneği	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sosyal: Toplumsal katılımı sağlama, insanlara adil davranma, sağlıklı yiyecek üretimi, sorumlu pazarlama. ➤ Çevresel: Su tasarrufu, işyeri kaynakları, tedarik zinciri, atık yönetimi, enerji etkinliği. ➤ Kaynaklarla İlgili Boyut: Çevre dostu çiftçilik, yöresellik ve mevsimsellik, sürdürülebilir balıkçılık, etik hayvan ve ürünleri, adil ticaret.
Sürdürülebilir Yiyecek Hizmetleri	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yeşil temizleme ➤ Tek kullanımlık ürünler ➤ Enerji verimliliği ➤ Ekipmanlar ➤ Katı, sıvı ve makine yağları ➤ Yiyecek ve yiyecek atıkları
Yeşil Restoranlar Derneği	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enerji ➤ Su ➤ Atık ➤ Tek kullanımlık ürünler ➤ Kimyasal ve kirlilik önleme ➤ Sürdürülebilir yiyecek ➤ Sürdürülebilir mobilya ve yapı
Yeşil Nesil Restoranlar	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enerji Tüketimi ➤ Su tüketimi ➤ Atık Yönetimi ➤ Kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltmak ➤ Sürdürülebilir gıda ➤ Sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri ➤ İletişim ve eğitim

Kaynak: Emirdağ (2019: 9)

Restoran işletmelerinin sıfır atık politikaları, enerjiyi verimli kullanmaları, yenilenebilir enerji kaynağı kullanımı, geri dönüştürülebilir ürün kullanmaları ve bu gibi uygulamalar sayesinde eko verimlilik sağlanmaktadır. Sürdürülebilir restoran uygulamaları kapsamında yerli halkın işletmede istihdam edilmesi bölgede istihdam fırsatlarını artırırken yerel ürün kullanarak hem yerel ekonominin gelişmesine hem de karbon ayak izinin azaltılmasına katkıda bulunur. Böylece bir yandan ekonomik anlamda sürdürülebilirlik sağlanmış olurken çevresel kaygılar da güdülmüş olmaktadır. Ayrıca yerel gıdaların tercih edilmesi bölgede bulunan çiftçilerin gelirlerini artırarak yerli halkın ekonomisinin de canlanmasını sağlayacaktır.

Son yıllarda yaşam biçimlerindeki değişikliklerle kentlerde yaşayan insanlar artarken bireyselleşen toplumun getirdiği sonuç sosyalleşmeyi azaltmıştır. Buna ek olarak aile bireylerinin iş hayatında uzun saatler geçirmesi hoş vakit geçirebilecekleri yerleri arama durumuna sürüklemektedir. Bu kapsamda sürdürülebilir restoranların toplum katılımı, insanlara adil davranma, sağlıklı beslenmeye destek sağlama ve sorumlu pazarlama anlayışına sahip olma gibi sorumlulukları yerine getirmesi gerekmektedir. Bununla birlikte restoranda çalışan personelin kalifiyeli ve nazik tavırlı olması gerekmektedir. Çünkü küreselleşen dünyada iş stresinden uzaklaşmayı isteyen insanlar yiyecek içecek ihtiyaçlarını giderirken hizmet kalitesine de önem vermektedir. Ayrıca sürdürülebilir restoran uygulamaları kapsamında işletmelerin müşteri şikâyetlerini göz önünde bulunduran disiplinli özelliklere sahip olması ve mümkün olduğunda bünyesinde çalışan personele kariyer fırsatlarını sunması beklenmektedir (Higgins-Desbiolles vd., 2019: 23).

YÖNTEM

Sürdürülebilir restoranlar üzerine yurt dışında yapılan araştırmaların kaynak olarak kabul edildiği bu çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır. İçerik analizi, sosyal bilimlerde sıklıkla kullanılan ve belirli kurallara dayalı olarak temaların oluşturulduğu bir tekniktir. Bu çerçevede içerik analizi gözlem, görüşme veya doküman yoluyla elde edilen araştırma verilerinin işlenmesiyle ortaya koyulmaktadır (Büyüköztürk vd., 2013). Yıldırım ve Şimşek (2018: 243) çalışmasında nitel araştırma kapsamında içerik analizinin verilerin kodlanması, temaların bulunması, kodların ve temaların düzenlenmesi, bulguların tanımlanması ve yorumlanması şeklinde gerçekleştirilmesini önermektedir.

Bu araştırmada sürdürülebilir restoranlar ile ilgili uluslararası yapılmış olan araştırmalar hakkında tanımlayıcı bilgi, yöntem, yayın yılı, yayınlandığı dergi üzerine bilgi verilmesi ve araştırma sonucunda ulaşılan bulguların kategorize edilmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda aşağıda sıralanan sorulara cevap aranmıştır;

- Sürdürülebilir restoranlar ile ilgili çalışmaların yıllara göre dağılımı nasıldır?
- Sürdürülebilir restoranlar ile ilgili çalışmaların yayınlandığı dergiye göre dağılımı nasıldır?
- Sürdürülebilir restoranlar ile ilgili çalışmaların araştırma yöntemlerine göre dağılımları nasıldır?
- Sürdürülebilir restoranlar ile ilgili çalışmalar konusuna göre hangi kategoride değerlendirilmektedir?

BULGULAR

Bu çalışma kapsamında 2007 ve 2021 tarihleri arasında sürdürülebilir restoran ve sürdürülebilir restoran uygulamaları konularını ele almış 45 çalışma konuya dâhil edilmiştir. Uluslararası yapılmış olan çalışmaların yayın yılı, yazar bilgisi, dergi bilgisi ve araştırmada kullanılan yöntem türü ile ilgili bilgiler Tablo 2’de sunulmuştur.

Elde edilen bulgular değerlendirildiğinde 2020 yılında 8, 2021 yılında 6 çalışmaya, 2015 ve 2012 yıllarında 4 çalışmaya, 2018, 2014 ve 2011 yıllarında 3 çalışmaya, 2019, 2017, 2013, 2010, 2009 ve 2008 yıllarında 2 çalışmaya, 2016 ve 2007 yıllarında ise 1 çalışmaya rastlanmıştır. Bunun yanında araştırmaların yayınlandığı dergilere bakıldığında “*Sustainability*” ve “*Journal of Sustainable Tourism*” dergilerinde sürdürülebilir restoranlar ile ilgili çalışmaların bulunduğu görülmektedir. Ayrıca 25 çalışmanın nicel ve 20 çalışmanın ise nitel araştırma yöntemiyle yürütüldüğü gözlemlenmiştir.

Tablo 2. Sürdürülebilir Restoran Konulu Çalışmaların Tanımlayıcı Bilgileri

Sayı	Yıl	Yazar	Dergi	Yöntem
1	2007	Revell & Blackburn	Business Strategy and The Environment	Nitel
2	2008	Graci & Dodds	Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research	Nitel
3	2008	Dutta vd.	Journal of Foodservice Business Research	Nicel
4	2009	O’neill & Alonso	Tourism and Hospitality Planning & Development	Nitel
5	2009	Cavagnaro & Gehrels	Journal of Culinary Science & Technology	Nitel
6	2010	Schubert vd.	Tourism and Hospitality Research	Nicel
7	2010	Legrand vd.	Advances in Hospitality and Leisure	Nitel
8	2011	Baldwin vd.	International Journal Life Cycle Assess	Nicel
9	2011	Kelly & Tinker	Journal of Green Building	Nitel
10	2011	Peregrin	Journal of the American Dietetic Association	Nitel
11	2012	Onyango vd.	Journal of Green Building	Nicel
12	2012	Kasim & Ismail	Journal of Sustainable Tourism	Nicel
13	2012	Gupta & College	The Journal of Applied Business Research	Nicel
14	2012	Chou vd.	International Journal of Hospitality Management	Nicel
15	2013	Newman vd.	Int. J. Sustainable Society	Nitel
16	2013	Wang vd.	International Journal of Hospitality Management	Nicel
17	2014	Harrington & Herzog	Journal of Hospitality & Tourism Education	Nitel
18	2014	Higgins vd.	Annals of Leisure Research	Nitel
19	2014	Iaquinto	Journal of Foodservice Business Research	Nitel
20	2015	Moskwa vd.	Journal of Sustainable Tourism	Nitel
21	2015	Doğan vd.	Journal of Tourism And Gastronomy Studies	Nicel
22	2015	Liu vd.	Geographical Review	Nitel
23	2015	Chen & Barrows	Sustainability	Nicel
24	2016	Jacobs & Klosse	Research in Hospitality Management	Nitel
25	2017	Higgins vd.	Current Issues in Tourism	Nitel
26	2017	Raab vd.	Journal of Foodservice Business Research	Nicel
27	2018	Chou vd.	International Journal of Hospitality Management	Nicel

28	2018	Nigam & Kumari	World Review of Entrepreneurship, Management and Sustainable Development	Nicel
29	2018	Sarmiento & El Hanandeh	Sustainable Production and Consumption	Nicel
30	2019	Trafialek vd.	Sustainability	Nicel
31	2019	Enthoven & Brouwer	The Annals of Regional Science	Nitel
32	2020	Kim & Hall	Journal of Hospitality and Tourism Management	Nicel
33	2020	Maynard vd.	Sustainability	Nitel
34	2020	Hwang vd.	International Journal of Environmental Research and Public Health	Nicel
35	2020	Yoon vd.	Sustainability	Nitel
36	2020	Kim & Hall	Journal of Hospitality and Tourism Management	Nicel
37	2020	Han	Business Strategy and the Environment	Nicel
38	2020	Tehrani vd.	Sustainability	Nicel
39	2020	Nogueira vd.	Sustainability	Nicel
40	2021	Xia & Ha	Sustainability	Nitel
41	2021	Karagiannis & Andrinou	Sustainability	Nicel
42	2021	Chevallier-Chantepie & Batt	Agronomy	Nicel
43	2021	Seretny vd.	Foundations of Management	Nitel
44	2021	Lee vd.	Sustainability	Nicel
45	2021	Jang & Lee	Sustainability	Nicel

Araştırma kapsamında ele alınan çalışma sonuçlarında yapılmış olan tespitler ile çalışmanın konusu ve tespitler çerçevesinde belirlenen temalar (çevresel, sosyal ve ekonomik) Tablo 3'te sunulmaktadır. Tablo 3'e göre, yapılan araştırmaların 21'i çevresel sürdürülebilirlik tema kodu içerisinde yer almaktadır. Araştırmaların 16 tanesi sosyal sürdürülebilirlik tema kodu kapsamındadır. Ekonomik sürdürülebilirlik teması içerisinde 5 araştırma belirlenmiştir. Bununla birlikte 3 araştırmanın ise konusu itibarıyla hem çevresel hem sosyal hem de ekonomik sürdürülebilirlik teması içerisinde olduğu ifade edilmektedir.

Tablo 3. Sürdürülebilir Restoran Konulu Çalışmaların Temaları ve Tespitleri

Sayı	Tespitler	Tema
1	Kamu ve işletme sahibi yöneticilerinin çevresel sorunlara yönelik tutumlarının değiştirilmesi gerekmektedir. Çevreyi koruma üzerine uygulamaların maliyete yol açacağını düşünen yöneticilere, alanında uzman kişiler tarafından eğitim verilmesi gerekmektedir.	Çevresel
2	Fayda maliyeti analizleri yapılarak kolektif çalışmalar ortaya çıkarılmalıdır. Bununla birlikte çevresel bağlılığa önem verilerek çevreyi sadece korumak değil endüstrinin gelecekte de yaşayabilirliğini artırmak gereklidir.	Çevresel
3	Çevresel sürdürülebilirliğe yüksek oranda önem verilirken uygulamada henüz girişimler bulunmamaktadır. Bu konuda yerel yönetimlerden destek beklenmektedir.	Çevresel

4	Restoranların sürdürülebilirlik konusunda bilgili tedarikçilerle iş birliği yapması, enerji kullanımı, geri dönüşüm ve atıkların azaltılmasına dikkat etmesi gereklidir. Ayrıca menüde değişiklikler olması durumunda müşterilerini bilgilendirmesi gerekmektedir.	Sosyal
5	Yeşil restoran için potansiyel Pazar alanı olduğu bilinmektedir. Müşterilerin çoğunluğu yeşil restoran ürünlerine daha fazla harcama yapma eğilimini göstermektedir. Bununla beraber potansiyel müşterilerin yeşil uygulamalarla ilgili bilgi eksikliğinin de olduğu saptanmıştır.	Ekonomik
6	Hindistan'daki tüketicilerin Amerikalılara göre yeşil uygulamalara katılmaya nispeten daha istekli oldukları, ancak büyük çoğunluğunun bu uygulamalar için ödeme yapmaya istekli olmadığı ifade edilmiştir.	Ekonomik
7	Londra'da bulunan 4 sürdürülebilir restoranda bina yapısı, restoranın tasarımı, enerji verimliliği ve sosyal sorumluluk gibi göstergeleri bu işletmelerin etkin bir şekilde kullandığı gözlenmiştir.	Çevresel
8	Çevresel etkilerin en fazla görüldüğü kısım, gıdaların tedarik edilme sürecidir. Bu kapsamda sürdürülebilirlik standartları geliştirilmeli ve eko-etiket programı oluşturulmalıdır.	Çevresel
9	Restoran tasarımı yapan MBS kurumuna göre çoğu restoranın yaşam süresi kısadır ancak restoranı tasarlarken enerji tasarrufu unsurları göz önünde bulundurulması restoranın yaşam süresini uzatabilmektedir.	Çevresel
10	Yöneticilere göre, bir tesisin sürdürülebilirlik çabalarını genişletmesi ve bu süreçte tüketicilerin talepleri dikkate alınmalıdır. Mutfak personelinin eğitimi de sürdürülebilirlik planının bir unsuru olduğu ifade edilmiştir.	Sosyal
11	Yiyecek endüstrisi için bütünsel ve sürdürülebilir bir çözüm sağlayacak güneş panelleri, rüzgâr türbinleri veya yenilenmiş ocaklar gibi tamamlayıcı teknolojileri kullanılması avantajlı olacaktır.	Ekonomik
12	Malezya'nın Penang şehrindeki 26 restoran yöneticisinden elde edilen verilere göre restoranların çevre dostu uygulamalar konusunda oldukça zayıf olduğu tespit edilmiştir.	Çevresel
13	Tüketicilerin, çevre dostu uygulamalarını benimseyen restoranları daha fazla tercih ettiği belirlenmiştir.	Çevresel
14	Tutum ve davranışsal kontrol, tüketicilerin davranışsal niyetini etkilemektedir. Ancak sosyalleşmenin davranışsal niyete etkisi olmadığı ortaya koyulmuştur.	Sosyal
15	River Café üzerine çalışmada, hem çevresel hem de sosyal kusurların olduğu belirlenmiştir. Yerel yiyeceklerin popülerliği arttıkça, daha düşük karbon ayak izi olacağı varsayılmıştır.	Çevresel Sosyal Ekonomik
16	Çevre korumaya öncelik veren restoranların, tek kullanımlık ürün ve geri dönüştürülebilir atık yönetimini uygulaması gereklidir.	Çevresel
17	Sürdürülebilir restoranlarda girişimcilerin başarılı iş modeli uygulayabilmesi için yeniliklere açık olması ve risk alma kabiliyet ruhunun oluşması gerekmektedir.	Sosyal
18	Restoranlar gibi diğer turizm işletmeleri de sürdürülebilir uygulamayı teşvik etmede rol oynayabilmektedir. Yiyecek tüketmek basit bir aktivite gibi görülse de sürdürülebilirliğe yönelik farkındalıkların oluşturulmasına katkı sağlayabilir.	Sosyal
19	Japonya'daki restoranlar arasında sürdürülebilirlik girişim çabası rekabetinin olduğu söylenebilmektedir.	Sosyal
20	Küçük ve orta büyüklükteki işletmeler sürdürülebilirlik çalışmalarında ekonomik unsurları göz önünde bulundurmaları gereklidir.	Ekonomik

21	Türk ve İtalyan turistlere göre enerji ve su tasarrufu, atık yönetimi, çevreye zararlı ürün kullanımının azaltılması gibi uygulamalarda eşit farkındalık vardır.	Çevresel
22	Vejetaryen tüketicilere yönelik ürünlerin üretilmesi ve yemek deneyimi esnasında insanlar arasındaki davranışların etik olması gerekliliği ortaya koyulmuştur.	Sosyal
23	İşletmelerin sürdürülebilirliği ve hizmet standartlarını kaliteli hâle getirmesi için müşteri geri bildirimlerini dikkate almaya ve sorunları çözmeye ihtiyacı vardır.	Sosyal
24	Sürdürülebilir menüler konusunda tüketici taleplerinin artmasından dolayı restoran işletmelerinin sürdürülebilir menü sunma yeteneğine sahip olmaları gereklidir. Ayrıca restoranlar sürdürülebilir menüleri pazarlama stratejisi olarak kullanabilir.	Sosyal
25	Restoranlarda sürdürülebilirlikten bahsedebilmek için sadece çevresel yönlere odaklanmaktan ziyade sürdürülebilirliğin çevresel, sosyal ve ekonomik boyutlarını bütünsel olarak ele alınması gereklidir. Bu sayede restoranların sürdürülebilir bir şekilde geleceklerini güvence altına alması doğru bir yaklaşım olacaktır.	Çevresel Sosyal Ekonomik
26	Restoran yöneticilerinin en fazla tedarikçilerden, sonrasında ise tüketici beklentilerinden etkilendiği belirlenmiştir.	Sosyal
27	Algılanan yenilik ile kuruluşun kaynakları kullanma yeteneği arasındaki ilişkiyi düzenleyen teşvik ve rekabet arasında önemli bir etkileşim bulunmaktadır.	Ekonomik
28	Yeşil uygulamaların benimsenebilmesi için çevresel, sosyal ve ekonomik boyutların öneminin belirlenmesi gerekmektedir. Çevre dostu uygulamaları için daha çok stratejiye ihtiyaç duyulduğu gözlenmiştir.	Çevresel
29	Çoğu insanın sürdürülebilir restoranlar ve yeşil uygulamalar hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığı saptanmıştır. Müşterilerin yeşil eğilimlerinin cinsiyete dayalı olduğu ve kadınların erkeklerden daha yüksek yeşil uygulama farkındalığına sahip olduğu görülmüştür.	Çevresel
30	Restoranın sürdürülebilir uygulamaları bağlamında, tüketiciler çağdaş tüketim eğilimlerine kısmen katılım göstermektedir.	Sosyal
31	Sürdürülebilir KOBİ'lerin mekânsal yoğunlaşması olduğunu ve Hollanda'nın farklı bölgelerinde girişimcilik kültüründe mekânsal yoğunlaşmanın etkili olduğu belirlenmiştir.	Sosyal
32	Atık azaltma gibi sürdürülebilir restoran uygulamalarıyla karbon ayak izinin azaltılması gereklidir.	Çevresel
33	Gıda hizmetlerinde işletmelerin çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik ilkelerine uygun stratejiler geliştirmesi gereklidir.	Çevresel Sosyal Ekonomik
34	Çevre dostu yenilebilir böcek restoranları bağlamında davranışsal niyetlerin oluşturulması bağlamında yeşil görüntü kavramının müşteri tutumları üzerinde olumlu etkisi vardır.	Çevresel
35	Sağlıklı ve sürdürülebilir bir yemek ortamının oluşturulmasında restoranlar halk sağlığı politikacılarıyla işbirliği yapmalıdır. Bununla birlikte, restoran işletmelerinde sağlıklı ve sürdürülebilir gıda girişimleri konusunda farkındalık eksikliği bulunmaktadır.	Çevresel
36	Sürdürülebilir restoran uygulamalarının, atık azaltmada tüketici faydacı değeri üzerinde ve atık azaltmada hedonik değer üzerinde olumlu ve önemli etkileri bulunmaktadır.	Çevresel
37	Müşterilerin yeşil satın alma davranışını teşvik etmek, çevre dostu konaklama firmalarının başarısının temel bir bileşenidir.	Çevresel
38	Sürdürülebilir kalkınma uygulamalarının otellerin finansal performansını, itibarını ve müşteri çekiciliğini arttırabileceği ifade edilmektedir. Buna rağmen yeşil şehir ilan edilen	Çevresel

	Providence, Springfield ve Nancy'deki restoranların sürdürülebilir uygulamalarının eksik olduğu görülmektedir.	
39	Brezilya'da gıda maddelerinin sağlık açısından ve sürdürülebilir beslenme ilkelerine uygun olmadığı belirlenmiştir.	Çevresel
40	Müşteri odaklı yeşil uygulamalar restoran imajı ve müşteri memnuniyetini olumlu etkilemektedir.	Sosyal
41	Sürdürülebilir restoranda temizlik, gıda ve hizmet kalitesi, personellerin profesyonelliği gibi faktörler kaliteyi önemli ölçüde etkilemektedir. Sürdürülebilir restoran bağlamında çevresel uygulamalar; sürdürülebilir farkındalık, çevre dostu uygulamalar ve mevsimsel duyarlılıktır. Ayrıca sürdürülebilir restoranlar ile şehir markalaşması oluşturulabilir.	Çevresel
42	Çevreci restoran uygulamalarında işletme sahibinin kişisel kararları çok önemlidir. Lezzetli yiyecekler sunmanın yanında çevreyi koruyucu önlemlerin alınması önerilmektedir.	Çevresel
43	Sürdürülebilir restoranlar bilinçli pazarlama iletişimi yoluyla yeni tüketici bilinci oluşturabilir.	Sosyal
44	Sosyal ağ hizmetlerinin müşteri memnuniyetini, markaya yönelik tutumu ve müşterilerden sürdürülebilir kullanım niyetini ortaya çıkarmada önemli nitelikler olduğu ifade edilmiştir.	Sosyal
45	Sürdürülebilir restoranlarda temassız hizmet değerinin kişisel normları olumlu etkilediği ve kişisel normların ise davranışsal niyetleri olumlu etkilediği ortaya koyulmuştur.	Sosyal

Tablo 3'e bakıldığında çevresel sürdürülebilirlik temalı çalışmalarda enerji ve su tasarrufu, atık yönetimi, çevreye zararlı ürün kullanımının azaltılması gerekliliği, tek kullanımlık ürün ve geri dönüştürülebilir atık yönetiminin uygulanması gerekliliği sürdürülebilirlik standartlarının geliştirilmesi ve eko-etiket programlarının oluşturulması gerekliliği vurgulanmaktadır. Sosyal sürdürülebilirlik temalı araştırmalarda restoranların yeniliklere açık olması, vejetaryen tüketicilere yönelik yiyeceklerin üretilmesi, restoranların sürdürülebilir menü sunma yeteneğine sahip olması gibi önemli hususlara dikkat çekilmiştir. Ekonomik sürdürülebilirlik temalı çalışmalarda ise müşterilerin sürdürülebilir restoran ürünlerine daha fazla harcama yapma eğiliminde olduğu ancak restoranların bu durumun farkında olmadığı, küçük ve orta ölçekli işletmelerin sürdürülebilirlik çalışmalarında ekonomik unsurları göz önünde bulundurması gerekliliği, ekonomik açıdan verimlilik elde etmek için güneş panelleri, rüzgâr türbinleri veya yenilenmiş ocakların restoran işletmelerinde hayata geçirilmesi önerilmektedir.

SONUÇ

Dünya çapında sürdürülebilirlikle ilgili endişeler devam ederken birçok sektör çalışma alanında değişik yöntemleri denemektedir. Hizmet sektörü içerisinde yer alan yiyecek içecek işletmeleri ise çevreci yaklaşımları benimseyerek uygulamalarında güncellemeye gitmektedir. Bu bağlamda sürdürülebilir restoran veya yeşil nesil restoran şeklinde çevreye duyarlı uygulamalar gündemdedir. Dolayısıyla bilimsel araştırmaların yapılması ve konu üzerine bilimsel temelli yaklaşımların oluşturulması sürdürülebilirlik anlayışına ve işletmecilik kavramına katkı sağlaması muhtemel gelişmeler arasında yer almaktadır. Bu araştırmada uluslararası alanda sürdürülebilir veya yeşil restoranlar üzerine yapılmış olan araştırmalar derlenerek içerik analizi

yöntemiyle restoranların ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik boyutlarının hangisine daha fazla önem verildiği üzerinde durulmuştur.

İçerik analizi yöntemiyle sürdürülebilir restoranlar üzerine uluslararası dergilerde yayımlanmış olan çalışmaların ele alındığı bu çalışmada yapılan araştırmaların %44,5'inin nitel ve %55,5'inin ise nicel araştırma yöntemiyle gerçekleştirildiği görülmektedir. Sürdürülebilir restoranları konu edinen araştırmalar en fazla 2020 (8), 2021 (6), 2015 ve 2012 (4 araştırma) yıllarında yapılmıştır. Sürdürülebilir restoran veya yeşil restoran anlayışı gelişme gösterdikçe konuya ilişkin bilimsel temelli araştırmalara da ihtiyaç duyulmuştur ve son yıllarda bu alana yönelik nitel veya nicel olarak yapılan çalışmalar artış göstermektedir.

Yapılan araştırmalar perspektifinden genel bir yargıya varılacak olursa sürdürülebilir restoran uygulamaları için enerji, su ve atık yönetimi, sürdürülebilir bina, kimyasal maddeler ve kirliliği önleme gibi çevresel sürdürülebilirlik uygulamaları ön plana çıkmaktadır. Sosyal sürdürülebilirlik açısından bakıldığında personel eğitimine dikkat çekildiği, tüketicilerin sürdürülebilir restoranları nasıl algıladığı ve bu restoran uygulamalarından memnun kalıp kalmadıkları vurgulanan konulardır. Ekonomik sürdürülebilirlik açısından bakıldığında ise literatürde sürdürülebilir restoran uygulamalarına ilişkin yerel halkın ekonomik açıdan kalkınmasına destek sağlama, yerel gıdalar tercih edilerek karbon ayak izini azaltma gibi uygulamalardan söz edilirken ele alınan araştırmalarda ekonomik sürdürülebilirlikten ziyade daha çok çevresel ve kısmen de olsa sosyal sürdürülebilirlik uygulamalarına dikkat çekilmiştir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları

Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Akkuş, Ç. ve Yordam, S. (2021). Rekreasyon deneyimi, memnuniyet ve çevreye duyarlı davranış ilişkisi: Horma Kanyonu örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(1), 15-28.
- Akyol, C. (2021). Sürdürülebilir turizm anlayışı kapsamında bir destinasyon yönetim modeli önerisi. *İmgelem Dergisi*, 5(9), 507-540.
- Baldwin, C., Wilberforce, N. ve Kapur, A. (2011). Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, (16), 40-49.

- Bamberg, S. ve Möser, G. (2007). Twenty years after hines, hungerford, and tomara: A new meta-analysis of psycho-social determinants of pro-environmental behaviour. *Journal of Environmental Psychology*, 27(1), 14-25.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. A., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2013). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Cavagnaro, E. ve Gehrels, S. A. (2009). Sweet and sour grapes: Implementing sustainability in the hospitality industry- A case study. *Journal of Culinary Science & Technology*, (7), 181-195.
- Chen, R. J. C. ve Barrows, C. W. (2015). Developing a mystery shopping measure to operate a sustainable restaurant business: The power of integrating with corporate executive members' feedback. *Sustainability*, (7), 12279-12294.
- Chevallier-Chantepie, A. ve Batt, P. J. (2021). Sustainable purchasing of fresh food by restaurants and cafes in France. *Agronomy*, (11), <https://doi.org/10.3390/agronomy11112357>.
- Chou, C. J., Chen, K. S. ve Wang, Y. Y. (2012). Green practices in the restaurant industry from an innovation adoption perspective: Evidence from Taiwan. *International Journal of Hospitality Management*, (31), 703-711.
- Chou, S. F., Horng, J. S., Liu, C. H. ve Gan, B. (2018). Explicating restaurant performance: The nature and foundations of sustainable service and organizational environment. *International Journal of Hospitality Management*, (72), 56-66.
- Davies, T. ve Konisky, D. M. (2000). Environmental implications of the foodservice and food retail industries. Washington: Resources for the future. <https://media.rff.org/documents/RFF-DP-00-11.pdf>.> Erişim Tarihi: 21.09.2021.
- Doğan, H., Nebioğlu, O. ve Demirağ, M. (2015). A comparative study for green management practices in Rome and Alanya restaurants from managerial perspectives. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 3-11.
- Dutta, K., Umashankar, V., Choi, G. ve Parsa, H. G. (2008). A comparative study of consumers' green practice orientation in India and the United States: A study from the restaurant industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 11(3), 269-285.
- Emirdağ, A. (2019). Restoran Yöneticilerinin Bakış Açısıyla Sürdürülebilir Uygulamaların Önündeki Engeller: İzmir Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Enthoven, M. P. M. ve Brouwer, A. E. (2019). Investigating spatial concentration of sustainable restaurants: It is all about good food!. *The Annals of Regional Science*, <https://doi.org/10.1007/s00168-019-00955-6>.
- Environmental Protection Agency. (2010). Guide for restaurants putting energy into profit. [http://www.energystar.gov/ia/business/small_business/restaurants_guide.pdf f?185-44a2](http://www.energystar.gov/ia/business/small_business/restaurants_guide.pdf?f185-44a2)> Erişim Tarihi: 18.09.2021.
- Gracı, S. ve Dodds, R. (2008). Why go green? The business case for environmental commitment in the Canadian hotel industry. *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 19(2), 250-270.
- Gupta, A. ve College, L. (2012). Sustainable competitive advantage in service operations: An

- empirical examination. *The Journal of Applied Business Research*, 28(4), 735-742.
- Gürbüz, A., Ayaz, N. ve Apak, Ö. C. (2019). Kış turizminin sürdürülebilirliği kapsamında seyahat acentası yöneticilerinin bakış açısı: Kayseri örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 35-46.
- Han, H. (2020). Theory of green purchase behavior (TGPB): A new theory for sustainable consumption of green hotel and green restaurant products. *Business Strategy and the Environment*, 29(6), 2815-2828.
- Harrington, R. ve Herzog, C. (2014). Chef John Folse: A case study of vision, leadership & sustainability. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 19(3), 4-10.
- Higgins-Desbiolles, F., Moskwa E. ve Gifford, S. (2014). The restaurateur as a sustainability pedagogue: the case of Stuart Gifford and Sarah's Sister's Sustainable Café. *Annals of Leisure Research*, 17(3), 267-280.
- Higgins-Desbiolles, F., Moskwa, E. ve Wijesinghe, G. (2019). How sustainable is sustainable hospitality research? A review of sustainable restaurant literature from 1991 to 2015. *Current Issues in Tourism*, 22(13), 1-30.
- <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf>
Erişim Tarihi: 22.09.2021.
- Hwang, J., Kim, H. ve Choe, J. Y. (2020). The role of eco-friendly edible insect restaurants in the field of sustainable tourism. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(11), <https://doi.org/10.3390/ijerph17114064>.
- Iamkovaia, M., Arcila, M., Martins, F. C. ve Izquierdo, A. (2019). Sustainable development of coastal food services. *Sustainability*, (11), 1-16. <https://doi.org/10.3390/su11133728>.
- Iaquinto, A. (2014). Sustainable practices among independently owned restaurants in Japan. *Journal of Foodservice Business Research*, (17) 147-159.
- Jacobs, G. ve Klosse, P. (2016). Sustainable restaurants: A research agenda. *Research in Hospitality Management*, 6(1), 33-36.
- Jang, H. W. ve Lee, S. B. (2021). The relationship between contact-free services, social and personal norms, and customers' behavior for the sustainable management of the restaurant industry. *Sustainability*, (13), 1-14, <https://doi.org/10.3390/su13179870>.
- Jang, Y. J., Zheng, T. ve Bosselman, R. (2017). Top managers' environmental values, leadership, and stakeholder engagement in promoting environmental sustainability in the restaurant industry. *International Journal of Hospitality Management*, (63), 101-111.
- Karagiannis, D. ve Andrinou, M. (2021). The role of sustainable restaurant practices in city branding: The case of Athens. *Sustainability*, <https://doi.org/10.3390/su13042271>.
- Kasim, A. ve Ismail, A. (2012). Environmentally friendly practices among restaurants: drivers and barriers to change. *Journal of Sustainable Tourism*, 20(4), 551-570.
- Kelly, E. J. ve Tinker, R. R. (2011). The mind, body & spirits inspired dining organic restaurant. *Journal of Green Building*, 6(2), 49-65.
- Kim, M. J. ve Hall, C. M. (2020). Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, (43), 127-138.

- Kim, M. J. ve Hall, C. M. (2020). Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, (43), 127-138. <https://doi:10.1016/j.jhtm.2020.03.004>.
- Köroğlu, Ö., Buzlukçu, C., Ulusoy Yıldırım, H. ve Oflaz, M. (2019). Ekolojik tarım turizm faaliyetlerine katılan ziyaretçilerin ekolojik çiftliklere yönelik beklenti ve algılarının tespit edilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 25-45.
- Lee, S., Bae, G. ve Kim, H. (2021). A study on the sustainable use intention of restaurant companies using the information attributes of SNS: The dual process theory. *Sustainability*, (13), 1-18, <https://doi.org/10.3390/su132212922>.
- Legrand, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C. ve Fleischer, S. (2010). A review of restaurant sustainable indicators. *Hospitality and Leisure*, (6), 167-183.
- Liu, C., Cai, X. ve Zhu, H. (2015). Eating out ethically: An analysis of the influence of ethical food consumption in a vegetarian restaurant in Guangzhou, China. *Geographical Review*, 105(4), 551-565.
- Maynard, D. C., Zandonadi, R. P., Nakano, E. Y. ve Botelho, R. B. A. (2020). Sustainability indicators in restaurants: The development of a checklist. *Sustainability*, (12), 1-25.
- Meneguel, C. R. D. A., Mundet, L. ve Aulet S. (2019). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, (83), 220-228.
- Moskwa, E., Higgins-Desbiolles, F. ve Gifford, S. (2015). Sustainability through food and conversation: the role of an entrepreneurial restaurateur in fostering engagement with sustainable development issues. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(1), 126-145.
- Newman, L., Ling, C. ve Peters, K. (2013). Between field and table: Environmental implications of local food distribution. *International Journal of Sustainable Society*, 5(1), 11-23.
- Nigam, A. ve Kumari, S. (2018). Green practices for sustainability of quick service chain restaurants business: an empirical investigation. *World Review of Entrepreneurship, Management and Sustainable Development*, 14(6), 717-729.
- Nogueira, J. P., Hatjiathanassiadou, M., Souza, S. R. G., Strasburg, V. J., Rolim, P. M. ve Seabra, L. M. J. (2020). Sustainable perspective in public educational institutions restaurants: From foodstuffs purchase to meal offer. *Sustainability*, (12), 1-19, <https://doi:10.3390/su12114340>.
- O'Neill, M. A. ve Alonso, A. D. (2009). Small hospitality business involvement in environmentally friendly initiatives. *Tourism and Hospitality Planning & Development*, 6(3), 221-234.
- Onyango, J., McGeough, C., ve Obonyo, E. A. (2012). Waste to worth: Evaluation of potential waste heat recovery system within commercial kitchens in Northern Ireland. *Journal of Green Building*, 7(4), 62-69.
- Peregrin, T. (2011). Sustainability in food service operations: An update. *Journal of the American Dietetic Association*, 111(9), 1286-1294.
- Raab, C., Baloglu, S. ve Chen, Y. S. (2017). Restaurant managers' adoption of sustainable practices: An application of institutional theory and theory of planned behavior. *Journal Of Foodservice Business Research*, 21(2), 1-18.

- Revell, A. ve Blackburn, R. (2007). The business case for sustainability? An examination of small firms in the UK's construction and restaurant sectors. *Business Strategy and the Environment*, (16), 404-420.
- Sariođlan, M., Avcıkurt, C. ve Oflaz, M. (2020). Yabancı turistlerin destinasyon tercihlerinde helal gastronomi konseptinin önemine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (Özel sayı 4), 609-621.
- Sarmiento C. V. ve El Hanandeh A. (2018). Customers' perceptions and expectations of environmentally sustainable restaurant and the development of green index: The case of the Gold Coast, Australia. *Sustainable Production and Consumption*, <https://doi.org/10.1016/j.spc.2018.04.001>.
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D. ve Kralj, A. (2010). Exploring consumer perceptions of green restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286-300.
- Seretny, M., Gaur, D., Sobczyk, K. ve Kaabour, M. (2021). Creating a new, sustainable mindset through responsible consumption: A case study of the international chain of sustainable restaurants. *Foundations of Management*, (13), 49-56.
- Sünnetçioğlu, S. ve Yılmaz, B. S. (2015). İzmir'deki restoran yöneticilerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği üzerine yaklaşımlarının değerlendirilmesi. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 94-114.
- Şen, H., Kaya, A. ve Alpaslan, B. (2018) Sürdürülebilirlik üzerine tarihsel ve güncel bir perspektif. *Gazi Üniversitesi Ekonomik Yaklaşım Derneği*, 29(107), 1-47.
- Tatano, F., Caramiello, C., Paolini, T. ve Tripolone, L. (2017). Generation and collection of restaurant waste: Characterization and evaluation at a case study in Italy. *Waste Management*, (61), 423-442.
- Tehrani, M., Fulton, L. ve Schmutz, B. (2020). Green cities and waste management: The restaurant industry. *Sustainability*, <https://doi.org/10.3390/su12155964>.
- Tibon, M. V. P. (2012). Restaurant sector's approach to sustainable tourism: Moving beyond compliance. *American International Journal of Contemporary Research*. 2(4), 123-127.
- Trafialek, J., Czarniecka-Skubina, E., Kulaitienė, J. ve Vaitkevičienė, N. (2019). Restaurant's multidimensional evaluation concerning food quality, service, and sustainable practices: A cross-national case study of Poland and Lithuania. *Sustainability*, 12(1), <https://doi:10.3390/su12010234>.
- Wang, Y. F., Chen, S. P., Lee, Y. C. ve Tsai, C. T. (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management. *International Journal of Hospitality Management*, (34), 263-273.
- Xia, Y. ve Ha, H. Y. (2021). Does customer orientation matter? Direct and indirect effects in a service quality-sustainable restaurant satisfaction framework in China. *Sustainability*, <https://doi.org/10.3390/su13031051>.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (11. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yoon, B., Chung, Y. ve Jun, K. (2020). Restaurant industry practices to promote healthy sustainable eating: A content analysis of restaurant websites using the value chain approach. *Sustainability*, <https://doi.org/10.3390/su12177127>