



Yeşil Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği*

Green Kitchen Applications: The Case of Gaziantep

Nalan IŞIK¹

Esmâ ÇOKADAR²

¹Doç.Dr., Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm işletmeciliği bölümü, ORCID ID: 0000-0002-3072-649X, isiknalan@hotmail.com

²Uzman, Gaziantep Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, ORCID ID: 0009-0002-2161-9972, esmacokadar@gmail.com

Özet

Çevresel duyarlılık kapsamında yeşil mutfak uygulamaları gastronomi destinasyonları için yöresel ürünlerin tanıtımı ve rekabet edilebilirlik açısından yiyecek içecek firmalarına yeni fırsatlar sağlamaktadır. Bu bağlamda araştırma Gaziantep'te faaliyet gösteren 3, 4, 5 yıldızlı otel mutfakları ile turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinde yeşil mutfak uygulamalarını ve mutfak çalışanlarının yeşil mutfak değerlendirilmelerini tespit etmeyi amaçlamıştır. Bunun için Gaziantep otel mutfakları ile yiyecek içecek işletmelerindeki 205 mutfak çalışanına yüz yüz anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Ölçeğe uygulanan faktör analizi sonucunda “mutfakta israfi önlemeye yönelik uygulamalar”, “mutfakta eko etiketli araçların kullanımı”, “işletmelerin çevresel tutum ve davranışları”, “işletmelerin çevre dostu uygulamaları”, “işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” olmak üzere 5 boyut tespit edilmiştir. Araştırma bulgularına göre mutfak çalışanlarının yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmelerinin yüksek düzeyde olumlu olduğu ve yaş, eğitim ile mesleki tecrübe değişkenlerine göre farklılıklar olduğu sonuçları tespit edilmiştir. Politika yapıcılarına yeşil mutfak uygulamalarının teşvik edilmesi ile mutfak çalışanlarının yeşil mutfak konusunda teknik ve teorik bilgilerinin eğitimler yoluyla artırılması önerilmiştir.

Anahtar Kelimeler; Yeşil mutfak, Yiyecek içecek işletmeleri, Anket, Gaziantep

* Bu çalışma, Esmâ Çokadar 'ın yazar olduğu “Yeşil Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği” başlıklı tez çalışmasından üretilmiştir.

Abstract

Within the scope of environmental awareness, green kitchen practices provide new opportunities for food and beverage companies in terms of promotion of local products and competitiveness for gastronomy destinations. In this context, the research aimed to determine the green kitchen practices and the green kitchen evaluations of the kitchen staff in 3, 4, 5 star hotel kitchens and food and beverage establishments with tourism operation certificates operating in Gaziantep. For this purpose, a face-to-face survey was conducted to 205 kitchen employees in Gaziantep hotel kitchens and food and beverage establishments. As a result of the factor analysis applied to the scale, 5 dimensions were identified: "practices to prevent waste in the kitchen", "use of eco-labelled tools in the kitchen", "environmental attitudes and behaviors of businesses", "environmentally friendly practices of businesses", "use of renewable energy resources in businesses". According to the research findings, it has been determined that kitchen staff's evaluations of green kitchen practices are highly positive and that there are differences according to age, education and professional experience variables. It has been suggested to policy makers to encourage green kitchen practices and to increase the technical and theoretical knowledge of kitchen staff about green kitchens through training.

Key Words; Green kitchen, Food and beverage businesses, Survey, Gaziantep.

GİRİŞ

Teknolojik gelişme ve ulaşım maliyetlerinin ucuzlamasına paralel olarak küresel turist sayısının artması ile birçok sektörle ileri geri bağlantısı olan turizm sektörünün büyümesi, çevresel sorunları da beraberinde getirmektedir. Turistler, yerli halk ve turizm işletmeleri bazen birlikte bazen tek taraflı olarak çevresel hasarın oluşumunda etkili olmaktadır (Güneş ve diğerleri, 2020). Turizmin temel bileşenlerinden olan yiyecek içecek sektörü, hizmet üretimi esnasında gıda tedariki, kimyasal kullanımı, yemek üretimi veya sonrasında oluşan atıklar, enerji ve su tüketimiyle çevreye zarar verebilmektedir. Özellikle sektördeki yemek atıkları ile kimyasal atıkların doğaya bırakılması doğal çevreyi de tahrip etmeye başlamıştır. Bu çevresel hasar zamanla turizmde kullanılan doğal kaynakların miktar ve kalitesinde olumsuz dışsallıklar oluşturmaya ardından döngüsel bir şekilde yeniden yiyecek içecek sektöründe ve mutfak hizmetlerinde kalitenin

yıpranmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla doğal çevre üzerinde daha fazla baskı oluşmasına neden olmaktadır (Aslan, 2019).

Turizmde sürdürülebilirliğin sağlanması için turizm destinasyonlarındaki doğal ve yapay kaynakların zarar görmemesi ve turizm işletmeleri ile turistlerin çevresel duyarlılığa sahip olması önemli bir unsurdur (Çetin ve diğerleri, 2015). Acar, çevresel duyarlılığı, çevreye karşı bilinçli olunması ve çevreyi korumak için gerekli sorumlulukların alınması olarak ifade etmektedir (Açar, 2010). Bu kapsamda turistlerin çevre bilincine sahip olması, çevreye duyarlı işletmeleri tercih etmesi turizm işletmelerini de çevre duyarlılığı konusunda harekete geçirmekte ve çevresel hassasiyetle bağlantılı uygulamalara başvurumaktadırlar (Bulgan ve Dolmacı, 2013; Ertaş ve diğerleri, 2017). Bu bağlamda yiyecek içecek işletmelerinin rekabet etmesine de katkı sunan yeşil mutfak uygulamaları çevreyi korumayı önceleyen uygulamalar arasında yer almaktadır (Yüksel, 2020).

Yeme-içme faaliyeti insanların temel ihtiyaçlarından biridir. Dolayısıyla yiyecek tüketimiyle bağlantılı gıda israfının en çok yaşandığı alanlardan biri yiyecek içecek sektörüdür. Günümüzde dışarıda yeme alışkanlığının artmasının etkisiyle yiyecek içecek işletmeleri insanların sadece yemek yediği değil aynı zamanda sosyal ilişkilerin ve iş bağlantılarının kurulduğu, geliştirildiği mekânlar haline gelmiştir (Öksüz, 2023). Bu çerçevede yeşil mutfak uygulamaları, gıda israfının önüne geçme, atık miktarının azaltılması, çevresel kaynakların etkin ve verimli kullanılması, çevre bilincinin geliştirilmesine yönelik çabaların yiyecek içecek sektörüne yansısıyla ortaya çıkmıştır. Yeşil mutfak, mutfakta gerçekleştirilen tüm aşama ve süreçlerde çevresel duyarlılığı temel alan yeni nesil bir mutfak uygulamasıdır. Yeşil mutfağın amacı, mutfaktaki bütün kaynakların verimli kullanılmasını, kimyasalların azaltılmasını, yapı, donanım, tedarik, araç gereç kullanımlarının ve atık yönetimini ifade etmektedir. Mutfaklarda çevre dostu ve katkısız ürünlere yer verilmesi, atık yönetiminin planlanması, enerji verimliliğinin gözetilmesi, geri dönüşümün uygulanması yeşil mutfak uygulamalarını diğer mutfaklardan ayıran özellikler arasındadır (Saygılı, 2022). Sürdürülebilirlik, etik, kurumsal sosyal sorumluluk çevresel duyarlılık ve yeşil tüketim politikalarını merkezine alan yeşil mutfak uygulamaları, yerel mutfak kültürünün tanıtılması açısından da etkilidir.

Günümüzde yerel mutfak kültürüne olan ilginin artması, gastronomi turizminin öne çıktığı destinasyonlarda otel mutfakları ile yiyecek içecek işletmeleri mutfaklarında yeşil mutfak uygulamalarına daha fazla yer verilmeye başlanmıştır. Zengin yemek kültürüyle

gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dahil olan Gaziantep de küresel tanınırlığı yüksek olan turistik bir destinasyondur. Hem yerli hem de yabancı turistler Gaziantep'e yoğun bir ilgi göstermektedir. Gaziantep'i 2018 yılında 562 bin yerli, 113 bin yabancı, 2019 yılında 593 bin yerli, 125 bin yabancı, 2020 yılında ise COVID19 salgını nedeniyle 364 bin yerli ve 59 bin yabancı turist ziyaret etmiştir (KTB, 2023). Dolayısıyla Gaziantep'e yönelik yoğun iç ve dış turist hareketliliği, otel mutfakları ile yiyecek içecek işletmelerinde enerji ve su kaynaklarının hızlı tüketimi, gıda israfı, gıda atıklarının, kimyasal atıkların çoğalması ve çevre kirliliği gibi birçok olumsuz dışsallığı beraberinde getirmektedir. Gaziantep'teki otel mutfakları ve yiyecek içecek işletmelerinin bu hızlı tüketim karşısında ne gibi önlemler aldıkları, yeşil mutfak uygulamalarını kullanıp kullanmadıkları, mutfak çalışanlarının konuya ilişkin bilgi ve düşüncelerinin tam anlamıyla bilinmemesi, gastronomi turizminin gelişimi açısından problem alanı olabilir.

Bölgeyi ziyaret eden turist sayısının son dönemlerde artış göstermesi fakat bölgede yeşil mutfak işletme sayısının gastronomi turizmi ile yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından yeterli olup olmadığının bilinmemesi bu çalışmayı önemli kılmaktadır. Bu çerçevede çalışmanın amacı Gaziantep'te yer alan 3, 4 ve 5 yıldızlı otel mutfakları ile yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında çalışanların yeşil mutfağa bakış açılarının ne olduğu ile yeşil mutfak uygulamaların olup olmadığının tespit edilmesidir. Buna ek olarak mutfak çalışanlarının demografik özelliklerinin yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmelerinde farklılık oluşturup oluşturmadığına dair kanıtlar elde edilmesi de amaçlar arasındadır. Bu anlamda çalışmanın ampirik uygulamasının gerçekleştirileceği işletmelerde yeşil mutfak konusunda farkındalık oluşturmaya katkı sunacağı düşünülmektedir. Ayrıca elde edilecek bulgular ile sunulacak öneriler, konu üzerinde çalışan araştırmacılara, yönetici ve politika yapıcılarına rehberlik edebilecektir.

Araştırmada giriş bölümünün ardından konuyla ilişkili literatür örnekleri sunulmuştur. Üçüncü bölümde ampirik çalışmada kullanılan yöntem ve hipotezler sunulmuştur. Araştırma bulgularının paylaşıldığı dördüncü bölümün devamında tartışma ve öneriler yer almaktadır.

LİTERATÜR TARAMASI

Sünnetçioğlu ve Yılmaz (2015) yapmış oldukları çalışmada İzmir ilindeki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına

yaklaşımlarını ve sürdürülebilirlik kapsamında yapılan uygulamaları değerlendirmeyi amaçlanmışlardır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ve mülakatlar aracılığıyla elde edilmiştir. Elde edilen bu veriler, içerik analizi ve betimsel analiz ile değerlendirilmiştir. Görüşmeler restoran sahibi ve yöneticilerle yapılmıştır. Hazırlanan mülakat formları ile restoran yöneticileri ile derinlemesine görüşmeler yapılarak birincil veriler toplanmış ve elde edilen bu veriler, içerik analizi ve betimsel analiz ile değerlendirilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre işletmelerin sürdürülebilirlik ve çevre yönetimi noktasında bilgi eksikliklerinin olduğu tespit edilmiştir.

Sever (2016) tarafından yapılan çalışma Bursa ilinde faaliyet gösteren “Turizm işletme Belgesi” sahibi restoranlar ve bu restoranların müşterilerini kapsamaktadır. Çalışmada müşterilerin çevreye duyarlı mutfak uygulamalarından beklentileri ve işletmelerin bu beklentiye karşılama düzeylerini ölçmeye yönelik bir ölçek geliştirmek amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda yeşil mutfak uygulamasının boyutlarından olan atık yönetimi uygulaması hem müşteri beklentileri hem de işletme uygulamaları açısından en ilgi gören boyut olduğu saptanmıştır. Ardından enerji verimliliği ve sürdürülebilir gıda boyutları gelmektedir. İşletme uygulamalarının müşteri beklentilerini en az karşıladığı boyut ise su tasarrufu boyutu olmuştur. İşletmelerin su tasarrufu konusunda yetersiz oldukları tespit edilmiştir.

Erdoğan (2017) tarafından yapılan çalışmanın amacı Nevşehir’de bulunan 3, 4 ve 5 yıldızlı otellerin ve yeşil yıldız alan işletmelerin yeşil mutfak kalite düzeylerinin ve müşteri beklentilerinin ölçülmesini araştırmaktır. Araştırmada veriler alan taraması ve anket yardımıyla elde edilmiştir. Araştırmada yeşil mutfak uygulamalarının enerji verimliliği, su tasarrufu, tek kullanımlıklar, atık yönetimi, kimyasal kullanımı, sürdürülebilir gıda ve sürdürülebilir yapı boyutlarından oluştuğu vurgulanmıştır. Bununla beraber işletmelerin yeşil mutfak kalitesine dair uygulamaların çoğunu karşıladıkları saptanmıştır. Aynı zamanda müşterilerin de yeşil mutfak kalitesi konusunda beklenti düzeylerinin oldukça yüksek düzeyde olduğu, işletme tercihlerinde bu konuyla ilgili kriterleri göz önünde bulundurdıkları tespit edilmiştir.

Şimşek ve Akdağ (2017) tarafından yapılan çalışmanın amacı yeşil restoran olmanın avantajları ve dezavantajları üzerinde durarak bu restoranları diğer restoranlardan farklı kılan özelliklere değinmektir. Araştırmada veriler yeşil nesil restoran yöneticilerine uygulanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilmiştir.

Araştırma sonucunda işletmelerin yeşil nesil restoran olmanın yerel ürünlerin kullanımına ve yerel kültüre katkı sağladığı anlaşılmıştır. İşletmelerin yeşil nesil restoran olmakla diğer işletmelere göre daha fazla tercih edilme olanağı kazandığı saptanmıştır. Yeşil nesil restoranların su, enerji kullanımı gibi konularda tasarruf odaklı olması neticesinde, restoranların kayda değer oranlarda maddi tasarruf sağladığı diğer sonuçlar arasındadır. İşletmelerin yeşil nesil restoran olma motivasyonları uygulamanın çevre odaklı olmasından kaynaklandığı anlaşılmıştır. Aynı zamanda yeşil nesil restoran olmanın işletmelerce herhangi bir dezavantaja sebep olmadığı saptanmıştır.

Teng vd. (2014) tarafından yapılan çalışmanın amacı tüketicilerin değerleri, tutumları ve çevresel kaygıları arasındaki ilişkileri inceleyerek Tayvan'daki yeşil restoranları ziyaret etme niyetleriyle nasıl ilişkili olduklarını araştırmaktır. Veriler, farklı demografik profillerden oluşan tren istasyonları, süpermarketler, mağazalar, alışveriş merkezleri ve yetişkin eğitimi sınıfları da dahil olmak üzere çeşitli yerlerde eğitilmiş görüşmeciler tarafından yapılan yüz yüze anketlerle toplanmıştır. Anketler 20 yaş üstü 500 kişiye uygulanmıştır. Araştırmada elde edilen sonuçlar kişisel değerlerin tüketicilerin tutumlarını, çevresel kaygılarını ve yeşil bir restoranı ziyaret etme niyetlerini önemli ölçüde etkilediğini göstermiştir. Özellikle evrenselcilik ve yardımseverlik değerlerinin tüketicilerin yeşil bir restoran seçme niyetleri için önemli olduğunu ortaya çıkarmıştır. Ayrıca Çevresel kaygının yeşil bir restoranı ziyaret etme niyetini tahmin edemediğini göstermektedir.

Lita vd. (2014) yaptıkları çalışmada tüketicilerin tutum, imaj, ziyaret etme niyeti ve çevre dostu hizmetler için daha fazla ödeme yapma isteği arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Aynı zamanda bu çalışma hizmet pazarlama literatürlerinin bakış açısına dayanarak önceki bulguları doğrulamayı amaçlamaktadır. Veriler Endonezya'daki otelleri ve restoranları ziyaret eden yerli turistlere anket uygulanarak toplanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre yeşil davranışlara yönelik tutumun genel imajı olumlu yönde etkilediğini ve genel imajın ziyaret niyetini, başkasına önerme niyetini ve daha fazla ödeme isteğini olumlu yönde etkilediği anlaşılmıştır. Endonezya'nın Batı Sumatra şehrinde yaşayan yerli turistler çevresel bozulmalardan dolayı endişe duymaları farkındalıklarını arttırmıştır. Bu nedenle tüketicilerin çevre dostu işletmeler için daha fazla para ödemeye istekli oldukları diğer sonuçlar arasındadır.

Doğan vd. (2015) yaptıkları çalışmada amaç Roma ve Alanya restoranlarının yeşil yönetim uygulamaları arasında yönetim açısından farklılıklar olup olmadığının

araştırılmasıdır. Veriler 2015'te 98'i Türk, 83'ü İtalyan olmak üzere toplam 181 katılımcıya uygulanan anket tekniğiyle elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre su tasarrufu, enerji tasarrufu uygulamaları, katı atıkların seçici olarak toplanması ve çevresel olarak tehlikeli ürünlerin kullanımındaki azalmanın hem İtalyan hem de Türk restoranı için önemli olduğu tespit edilmiştir. Türk erkek yöneticilerin katı kalıntıların seçici olarak toplanması konusunu Türk kadın yöneticilere göre daha az benimsediği saptanmıştır. Fakat İtalyan erkek ve kadın yöneticiler arasında çevresel uygulamaların benimsenmesinde bir fark bulunmadığı elde edilen diğer sonuçlardandır.

Teng ve Wu (2019) yaptıkları çalışmada yeşil restoranların algılanan değerlerini (hedonik ve faydacı değerler), tüketici tercihi ve davranış niyetleri ile arasındaki ilişkiyi araştırmayı amaçlamaktadırlar. Veriler anket yoluyla elde edilmiştir. 278 anket uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin faydacı ve hedonik değerleri yeşil restoran tercihlerini şekillendirmede kritik önem taşıdığı, ancak faydacı değerlerin hedonik değerden daha güçlü bir etkisinin olduğu, müşteri tercihlerinin davranış niyetlerini değiştirmede çok önemli rol oynadığı vurgulanmıştır.

YÖNTEM ve HİPOTEZLER

Bu çalışmada nicel araştırma yöntemi kullanılmış ve anket tekniği tercih edilmiştir. Nicel araştırmalar sayısal veya nicel değerleri kullanarak geniş kitleleri incelemektedir. Nitel araştırmalar ise bir olay veya durumun sebeplerini, nasıl gerçekleştiğini öznel durumları analiz etmektedir. (Ersoy, 2018). Anket, belli bir konuyu araştırırken o konuyu kapsayan kişilerin görüşlerini, önerilerini ve duygularını almak için hazırlanan sözlü ve yazılı sorular bütünüdür (Arıkan, 2018). Çalışmada uygulanan anket formunun oluşturulmasında, Kwok ve Huang (2019) 'ın "Green Attributes Of Restaurants: Do Consumers, Owners, And Managers Think" adlı çalışmasından, Kwok vd. (2016)'nin "Green Attributes Of Restaurants: What Really Matters To Consumers" adlı çalışmasından ve Jae vd. (2019)'nin Managerial Attitudes towards Green Practices in Educational Restaurant Operations: An Importance-Performance Analysis" adlı çalışmasından yararlanılmıştır. Ayrıca anket formunun düzenlenmesinde "Green Restaurant Certification 4.0" standartları bir çerçeve oluşturmuştur (Green Restaurant Certification, 1990). Yararlanılan bu çalışmaların çevirisini Doç. Dr. Nalan Işık

gerçekleştirmiştir. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Etik Kurulu'nun 09.05.2022 tarih ve 182543 sayılı izni alınarak ampirik çalışma gerçekleştirilmiştir.

Araştırmanın veri toplama aracı olan anket formu, iki aşamadan oluşmaktadır. İlk aşamada katılımcıların demografik ve tanıtıcı bilgilerinin tespit edilmesine yönelik 5 soru bulunmaktadır. İkinci aşamada ise Gaziantep'teki otel mutfakları ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının yeşil mutfak bilgisi ve yeşil mutfak uygulamaları hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesi amacıyla 31 önerme bulunmaktadır. Ampirik analizler SPSS 21.0 istatistik paket programı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın Covid-19 salgınına denk gelmesi, birçok işletmenin faaliyet göstermemesi ve araştırmanın sadece 2 merkez ilçeyi kapsamaması çalışmamızın sınırlılıkları oluşturmaktadır.

Bir araştırma sürecinde evren, araştırmanın amacı belirlendikten sonra araştırma konusunu kapsayan bireylerin tümünü ifade etmektedir (Taştepe ve Baştürk, 2013). Sosyal bilimlerde yapılan bütün çalışmaların temel amacı, evrenin belirli bir özelliğini kullanarak gerekli bilgileri toplamaktır (Ural, 2008). Evren ile kıyaslandığında çok daha küçük olan ve belirli şartlara göre seçilen bireylerin tümü örneklem olarak ifade edilmektedir (Akbulut, 2021). Bu araştırmanın evrenini, Gaziantep'in merkez ilçeleri olan Şahinbey ve Şehitkâmil ilçelerinde faaliyette bulunan 25 turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesi mutfak çalışanı ve 52 turizm işletme belgeli otellerin mutfak çalışanları oluşturmaktadır (KTB, 2020). Bu işletmelerin sorumluları ile yapılan görüşmelerde çalışan sayıları alınmış ve bu verilerin birleştirilmesi sonucu belirlenen işletmelerde 300 mutfak çalışanı olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Anket uygulanırken turizm işletme belgeli yiyecek ve içecek işletmesi ile turizm işletme belgeli otel işletmesi çalışanlarının oransal olarak uygunluğu gözetilmiştir. Covid-19 salgınından dolayı birçok işletmenin mutfak bölümünü kapatması ve faaliyet göstermemesi göz önüne alındığında, anketler toplamda 50 işletmeye ve bu işletmelerde bulunan 205 mutfak çalışanına 2022 yılının Haziran ve Temmuz ayları içerisinde yüz yüze uygulanmıştır. Hatalı doldurulduğu tespit edilen 11 anket analize dâhil edilmemiştir. Analize alınan 194 anket Ural'ın (2008) işaret ettiği en üst örneklem sayısından daha fazla olduğundan (N:300 n:136) araştırma örnekleminin araştırma evrenini temsil ettiği kanısına ulaşılmıştır. Araştırmanın örnekleme, tesadüfi örnekleme yöntemlerinden basit tesadüfi örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Covid nedeniyle birçok işletmenin faaliyet göstermemesi göz önüne alınarak faaliyet gösteren bütün 3,4 ve 5

yıldızlı oteller ile turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmeleri mutfak çalışanları örneklem olarak belirlenmiştir.

Literatüre uygun oluşturulan alternatif hipotezler şu şekildedir:

H1: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri olumludur.

H2: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri cinsiyete göre farklılık göstermektedir.

H3: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri yaşa göre farklılık göstermektedir.

H4: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri eğitim durumuna göre farklılık göstermektedir.

H5: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri mesleki tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.

H6: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmelerde bulunan kalite belgesine göre farklılık göstermektedir.

BULGULAR

Bu kısımda yapılan analizler sonucunda elde edilen bulgular sunulmaktadır. Bulgular bölümünün ilk kısmı, katılımcıların demografik ve tanıtıcı özelliklerinden oluşmaktadır. Ölçeğin güvenilirliği ile normal dağılıp dağılmadığının test edilmesinin ardından hipotezleri test etmeye yönelik olarak sırasıyla faktör analiz ve farklılık analiz testlerinin bulgularına yer verilmiştir.

Katılımcıların Demografik ve Tanıtıcı Özellikleri

Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik verileri, Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik ve Tanıtıcı özellikleri

Katılımcıların Demografik Özellikleri	N (N)	%
Cinsiyet		
Kadın	51	26,3
Erkek	143	73,7
Toplam	194	100,0
Yaş		
18-29	52	26,8
30-39	55	28,3
40-49	64	33,0
50-59	23	11,9

60 ve üzeri	-	-
Toplam	194	100,0
Eğitim Durumu		
İlköğretim	31	16,0
Ortaöğretim	52	26,8
Lise	68	35,0
Önlisans	43	22,2
Yükseklisans	-	-
Toplam	194	100,0
Mesleki Tecrübe		
1 Yıldan az	22	11,3
1-3 Yıl	73	37,6
4-7 Yıl	44	22,7
7 Yıl ve Üzeri	55	28,4
Toplam	194	100,0
İşletmenin sahip olduğu Kalite belgesi var mı?		
Evet	188	96,9
Hayır	6	3,1
Toplam	194	100,0

Verilere uygulanan frekans analizi sonucuna göre ankete katılan 194 çalışanın %73,7'si erkek ve %26,3'ü kadın katılımcılardan oluşmaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğunu erkekler oluşturmaktadır. Yaş grupları analiz edildiğinde katılımcıların büyük çoğunluğunun %33,0'ı 40-49 yaş aralığında, %28,3'ünün 30-39 yaş aralığında, %26,8'inin 18-29 yaş aralığında ve %11,9'unun da 50-59 yaş aralığında olduğu anlaşılmıştır. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde %35,1 lise mezunu, %26,8'i ortaöğretim, 22,2'si önlisans ve %16,0'ının ilköğretim mezunu olduğu tespit edilmiştir. Mesleki tecrübeleri değerlendirildiğinde %37,6'sın 1- 3 yıl aralığında, %28,4'ünün 7 yıl ve üzeri, %22,7 1-4 yıl aralığında, %11,3'ünün 1 yıldan az mesleki tecrübeye sahip olduğu görülmüştür. Son olarak İşletmelerin %96,9'unun bir kalite belgesine sahip olduğu tespit edilmiştir.

Güvenilirlik Analizi

Uygulamanın güvenilirliğini ölçmek amacıyla “Cronbach's Alpha” katsayısı hesaplanmıştır. Cronbach's Alpha katsayısı ölçekte yer alan maddelerin homojen yapı gösteren bir bütünü ifade edip etmediğini araştırmaktadır (Özdamar, 2016). Cronbach's Alpha katsayısı 0 ile 1 değer aralığında değişim göstermektedir. Katsayı, 1'e yaklaştıkça ölçeğin güvenilirliğinin arttığı belirtilmektedir. Cronbach's Alpha katsayısının yorumlanmasında kullanılan ölçek Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2: Cronbach's Alpha katsayısı göre güvenilirlik değerleri

Cronbach's Alpha katsayısı	Güvenilirlik Düzeyi
$\alpha < 0,40$	Ölçek güvenilir değildir.
$0,40 \leq \alpha < 0,50$	Ölçek çok düşük güvenilirlik düzeyine sahiptir.
$0,50 \leq \alpha < 0,60$	Ölçek düşük güvenilirlik düzeyine sahiptir.
$0,60 \leq \alpha < 0,70$	Ölçek yeterli güvenilirlik düzeyine sahiptir.
$0,70 \leq \alpha < 0,90$	Ölçek yüksek güvenilirlik düzeyine sahiptir.
$\alpha \geq 0,90$	Ölçek çok iyi güvenilirlik düzeyine sahiptir.

Verilerin analizi sonucunda ölçeğin Cronbach's Alpha katsayısının “0,803” olduğu tespit edilmiş ve yüksek düzeyde güvenilir olduğu kabul edilmiştir.

Normallik Testleri

Gaziantep'teki otel mutfakları ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının yeşil mutfağa yönelik görüşlerinin değerlendirilmesinde hangi analizlerin uygulanması gerektiğini tespit etmek için verilerin normal dağılım gösterip göstermediğinin incelenmesi gereklidir. Bunun için öncelikli olarak “Kolmogorov-Smirnov Testi” yapılmış ve değere sahip olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Daha sonra Skewness-Kurtosis (çarpıklık-basıklık) testi uygulanmış olup analizler sonucunda elde edilen ve Tablo 3’de sunulan bulgulara göre verilerin normal dağıldığı kabul edilmiştir.

Tablo 3: Normallik Analizi Bulguları

	Basıklık (Skewness) Değeri	Çarpıklık (Kurtosis) Değeri	Kolmogorov- Smirnov Testi
Otel ve Yiyecek İçecek İşletmeleri çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmeleri	,150	-,316	,006

Faktör Analizi

Faktör analizi birden fazla değişkenden aynı yapıyı ifade eden az sayıda değişken elde etmeyi ifade eder (Büyüköztürk, 2002). Faktör analizinin amacı karmaşık veri kümelerini basitleştirmektir. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına yönelik değerlendirmelerinden oluşan 31 önermenin boyutlarının belirlenmesi için faktör analizi tercih edilmiştir. Araştırmanın amacı doğrultusunda “bağımsız” faktörler elde edilebilmesi için orthogonal yöntem olan Varimax rotasyonu ile faktör çıkarımı yapılmıştır. Faktör analizi gerçekleştirilmeden önce Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ve

Barlett testi uygulanmıştır. Bu testler sonucuna göre KMO katsayısının 0,50 ile 1 değeri arasında olması beklenmektedir. Bu değer 1 değerine fazla yaklaşması veri setinin faktör analizi için uygun olduğunu ifade etmektedir (İslamoğlu ve Alınçık, 2019). Araştırma ölçeğine uygulanan analiz sonucunda KMO değeri 0,716 ve Bartlett küresellik testi sonucu 1581,223 olup, bu değerler istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Bu çerçevede ölçeğin faktör analizi için uygun olduğu sonucuna varılmıştır.

Tablo 4: Ölçeğe ait Faktör Analizi Bulguları

Yeşil Mutfak Ölçeğine İlişkin Önermeler	Faktör yükleri				
	1	2	3	4	5
Mutfakta İsrafi Önlemeye yönelik Uygulamalar					
Menülerde farklı gramajlarda porsiyon seçeneklerine yer verilmektedir.	,817				
İsrafi önlemeye yönelik masalara dostça tonda hazırlanan dikkat çekici etkisi yüksek görsellerle bazı uyarılar yerleştirilmiştir.	,828				
Mutfak çalışanlarına israfi önlemeye yönelik eğitimler düzenlemektedir.	,598				
Mutfakta haşere yönetiminde organik bazlı ürünler kullanılmaktadır.	,878				
Mutfakta organik bazlı yüzey temizleyiciler kullanılmaktadır.	,879				
Mutfakta Eko-Etiketli Araçların Kullanımı					
Mutfakta eko-etiket'e (eco-label) sahip ısıtma araçları kullanılmaktadır.		,943			
Mutfakta eko-etiket'e (eco-label) sahip soğutma araçları kullanılmaktadır.		,952			
Mutfakta eko-etiket'e (eco-label) sahip havalandırma araçları kullanılmaktadır.		,767			
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları					
İşletmelerde çevre dostu faaliyetlere yönelik projeler yapılmaktadır.			,889		
Mutfakta çevresel yasal düzenlemelere uyulmaktadır.			,876		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları					
İşletmede sensörlü musluklar kullanılmaktadır.				,852	
İşletmede çöplerin toplanmasında dönüştürülmüş poşetler kullanılmaktadır.				,848	
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı					
İşletmede rüzgâr enerjisinden faydalanılmaktadır.					,887
İşletmede güneş enerjisinden faydalanılmaktadır.					,799
Öz değerler	4,475	2,204	1,809	1,360	1,111
Faktör Varyansı Açıklama Oranı (%)	31,967	15,744	12,920	9,717	7,939
Toplam açıklanan varyans (%)	78,288				

Ölçeği oluşturan 31 önermeden 17 önerme yeterli faktör yüküne sahip olmadığından ölçekten çıkarılmıştır. Bu çerçevede 14 ifadenin faktör dağılımı analizi sonucunda tespit edilen 5 boyut “mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar”, “mutfakta eko etiketli araçların kullanımı”, “işletmelerin çevresel tutum ve davranışları”, “işletmelerin çevre dostu uygulamaları”, “işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” şeklinde adlandırılmıştır. Tablo 4’de boyutlara ait faktör yükleri sunulmaktadır. Faktör analizi ile belirlenen boyutların toplam varyans oranının faktör yüklerinin 0,598 ile 0,952 arasında değerler aldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Katılımcıların Yeşil Mutfak uygulamalarını Değerlendirmelerine Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmelerinin belirlenmesi için verilerin ortalama ve standart sapma değerlerine yönelik bulgular Tablo 5’de sunulmuştur.

Tablo 5: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirdikleri ifadelerin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

	Katılımcıların yeşil mutfak Değerlendirmelerine İlişkin İfadeler	\bar{x}	Ss
Mutfakta İsrafi Önlemeye yönelik Uygulamalar	Menülerde farklı gramajlarda porsiyon seçeneklerine yer verilmektedir.	3,39	1,507
	İsrafi önlemeye yönelik masalara dostça tonda hazırlanan dikkat çekici etkisi yüksek görsellerle bazı uyarılar yerleştirilmiştir.	3,10	1,528
	Mutfak çalışanlarına israfı önlemeye yönelik eğitimler düzenlemektedir.	3,53	1,432
	Mutfakta haşere yönetiminde organik bazlı ürünler kullanılmaktadır.	3,42	1,298
	Mutfakta organik bazlı yüzey temizleyiciler kullanılmaktadır.	3,44	1,323
	Genel ortalama	3,38	1,186
Mutfakta Eko-Etiketli Araçların Kullanımı	Mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip ısıtma araçları kullanılmaktadır.	3,84	1,329
	Mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip soğutma araçları kullanılmaktadır.	3,76	1,396
	Mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip havalandırma araçları kullanılmaktadır.	3,60	1,465
	Genel ortalama	3,74	1,257

İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	İşletmelerde çevre dostu faaliyetlere yönelik projeler yapılmaktadır.	3,92	1,301
	Mutfakta çevresel yasal düzenlemelere uyulmaktadır.	3,97	1,263
	Genel ortalama	3,95	1,190
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	İşletmede sensörlü musluklar kullanılmaktadır.	4,10	1,279
	İşletmede çöplerin toplanmasında dönüştürülmüş poşetler kullanılmaktadır.	4,23	1,211
	Genel ortalama	4,17	1,085
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	İşletmede rüzgâr enerjisinden faydalanılmaktadır.	2,48	2,008
	İşletmede güneş enerjisinden faydalanılmaktadır.	2,60	1,475
	Genel ortalama	2,54	1,519
Tüm boyutların genel ortalaması		3,41	,753

Not: (1,00-1,79: Oldukça Düşük Düzey; 1,80-2,59: Düşük Düzeyde; 2,60-3,39: Orta Düzeyde; 3,40-4,19: Yüksek Düzeyde; 4,20- 5,00: Çok Yüksek Düzeyde)

Buna göre tüm boyutların genel olarak “yüksek” düzeyde değere (\bar{x} : 3,41 ss: ,753) sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuca göre katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmelerinin olumlu olduğu söylenebilir. Bununla birlikte katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin “İşletmede çöplerin toplanmasında dönüştürülmüş poşetler kullanılmaktadır (\bar{x} : 4,23, ss: 1,211)” ifadesi en yüksek değer ile birinci sırada yer almaktadır. “İşletmede rüzgâr enerjisinden faydalanılmaktadır (\bar{x} : 2,48, ss: 2,008)” ifadesi ise en düşük değer ile son sırada yer almaktadır.

Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Demografik ve Tanıtıcı Özelliklerine Göre Farklılık Analizleri Bulguları

Araştırmanın bu bölümünde turizm işletmelerinde çalışanların demografik ve tanıtıcı özelliklerinden cinsiyet, yaş, eğitim durumu, mesleki tecrübe ve işletmenin sahip olduğu kalite belgesine göre yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmelerinde farklılık olup olmadığı incelenmiştir. Farklılık analizlerinde normal dağılıma sahip olduğu tespit edilen verilere parametrik testlerden “Bağımsız Örneklem T Testi” ve “Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)” uygulanmıştır. Bağımsız örneklem T testi, iki değişken arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığına bakmak için yapılmaktadır. T testinin yapılabilmesi için değişkenlerin normal dağılım göstermesi ve homojen yani grupların varyanslarının birbirine yakın olması gerekmektedir (Büyüköztürk vd., 2002: s. 39-40). Birden fazla değişken ortalamaları arasında fark olup olmadığına bakmak için ise Anova

testi kullanılmaktadır. Anova testinin de uygulanabilmesi için değişkenlerin normal dağılımlı ve homojen olması gerekmektedir (Shirzadi, 2020: s. 42).

Cinsiyet Değişkenine Göre Farklılık Analizi

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin cinsiyete göre farklılık oluşturup oluşturmadığı araştırılmıştır. Buna göre yapılan T testini kapsayan bulgular Tablo 6'da verilmiştir.

Tablo 6: Cinsiyete göre T-testi Sonuçları

Levene Testi			T-Testi Sonuç Ortalamaları					
	F	Sig.	Kadın (\bar{x})	Erkek (\bar{x})	T	Df	Sig (2- tailed)	Ort. Farkı
Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar	,276	,600	3,20	3,44	-1,254	192	,227	-,24223
Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı	,069	,793	3,50	3,82	-1,544	192	,126	-,31304
İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları	,191	,663	3,87	3,98	-,562	192	,576	-,10997
İşletmelerin çevre dostu uygulamaları	2,624	,107	4,31	4,11	1,216	192	,227	,19484
İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı	,176	,676	2,60	2,52	,304	192	,762	,08337

İlgili tabloya göre, yapılan bağımsız örneklem T testi sonucunda, “mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar (sig. 0,227; $p \geq 0,05$)”, “mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı (sig. 0,126; $p \geq 0,05$)”, “işletmelerin çevresel tutum ve davranışları (sig. 0,576; $p \geq 0,05$)”, “işletmelerin çevre dostu uygulamaları (sig. 0,227; $p \geq 0,05$)” ve “işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı (sig. 0,762; $p \geq 0,05$)” boyutlarında cinsiyete göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilmemiştir. Eğer bir ifadeyle katılımcılar gerek erkek gerek kadın olsun yeşil mutfak değerlendirmelerine ilişkin birbirlerine benzer düşüncelere sahip oldukları söylenebilir.

Yaş Değişkenine Göre Farklılık Analizi

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin yaşa göre farklılık oluşturup incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizinden çıkarılan sonuçlara göre bulgular Tablo 7 'de verilmiştir.

Tablo 7: yaşa göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi sonuçları

Boyutlar	Grup No	Yaş	N	\bar{x}	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsrif Önlemeye Yönelik Uygulamalar	1	18-29	52	4,00	1,118	8,467	,000
	2	30-39	55	3,33	1,096		
	3	40-49	64	3,13	1,134		
	4	50-59	23	3,16	1,160		
		Toplam	194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-Etiketli Araçların Kullanımı	1	18-29	52	4,08	1,037	2,093	,103
	2	30-39	55	3,72	1,282		
	3	40-49	64	3,53	1,370		
	4	50-59	23	3,57	1,227		
		Toplam	194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	18-29	52	4,12	1,195	2,703	,191
	2	30-39	55	4,11	1,084		
	3	40-49	64	3,74	1,330		
	4	50-59	23	3,76	,927		
		Toplam	194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	18-29	52	3,99	1,238	4,310	,047
	2	30-39	55	4,16	,976		
	3	40-49	64	4,11	1,150		
	4	50-59	23	4,73	,473		
		Toplam	194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	1	18-29	52	2,96	1,357	,025	,006
	2	30-39	55	2,30	1,422		
	3	40-49	64	2,19	1,183		
	4	50-59	23	3,15	2,390		
		Toplam	194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	6,788	,000

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmelerinde “mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı ($p \geq 0,05$)”, “işletmelerin çevresel tutum ve davranışları ($p \geq 0,05$)” boyutlarında yaş değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirilmelerinde “mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ($p \leq 0,05$)”, “işletmelerin çevre dostu uygulamaları ($p \leq 0,05$)” ve “işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı

($p \leq 0,05$)” boyutlarında yaş değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir.

İlgili boyutlardaki farklılıkların hangi yaş grubundan kaynaklandığını belirlemek için LSD testi yapılmıştır. “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunda 18-29 yaş arasındaki katılımcılar ($\bar{x}:4,00$) ile 30-39 yaş arası ($\bar{x}:3,33$), 40-49 yaş arası ($\bar{x}:3,13$) ve 50-59 ($\bar{x}:3,16$) katılımcılar arasında 18-29 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifade ile 18-29 yaş arası katılımcıların bu boyutu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

“İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunda yaş değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. LSD testine göre 50-59 ($\bar{x}:4,73$) yaş katılımcılar ile diğer yaş gruplarındaki katılımcılar arasında 50-59 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılık vardır. Dolayısıyla 50-59 yaş arasındaki katılımcıların “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha iyi algıladıkları söylenebilir.

“İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutunda yaş değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. LSD testi sonucuna göre 18-29 yaş arasındaki katılımcılar ile ($\bar{x}:2,96$), 30-39 yaş arası ($\bar{x}:2,30$), 40-49 yaş arası ($\bar{x}:2,19$) katılımcılar arasında 18-19 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu sonucuna varılmıştır. Diğer bir ifade ile 18-29 yaş arası katılımcıların “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları tespit edilmiştir.

Eğitim Durumuna Göre Farklılık Analizleri

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların Gaziantep’teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin eğitim durumuna göre farklılık oluşturup oluşturmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik sonuçlardan çıkarılan bulgular Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8: Eğitim durumlarına göre boyutların tek yönlü varyans analizi (ANOVA) testi sonuçları

Boyutlar	Grup No	Eğitim durumu	N	\bar{x}	S.S	F	Sig.
Mutfakta	1	İlköğretim	31	2,72	1,155	5,751	,001
	2	Ortaöğretim	52	3,22	1,139		

İsraf Önemeye Yönelik Uygulamalar	3	Lise	68	3,68	1,133		
	4	Ön Lisans	43	3,57	1,601		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-Etiketli Araçların Kullanımı	1	İlköğretim	31	3,88	1,123	,189	,904
	2	Ortaöğretim	52	3,73	1,274		
	3	Lise	68	3,67	1,328		
	4	Ön Lisans	43	3,75	1,245		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	İlköğretim	31	3,64	1,305	1,604	,190
	2	Ortaöğretim	52	3,80	1,245		
	3	Lise	68	4,12	1,117		
	4	Ön Lisans	43	4,08	1,122		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	İlköğretim	31	4,59	,700	5,029	,002
	2	Ortaöğretim	52	4,43	,779		
	3	Lise	68	3,85	1,278		
	4	Ön Lisans	43	4,04	1,148		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	1	İlköğretim	31	3,01	1,154	1,387	,248
	2	Ortaöğretim	52	2,36	1414		
	3	Lise	68	2,56	1,335		
	4	Ön Lisans	43	2,39	1,338		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	,451	,717

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda, “mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı ($p \geq 0,05$)”, “işletmelerin çevresel tutum ve davranışları ($p \geq 0,05$)” ve “işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı ($p \geq 0,05$)” boyutlarında eğitim durumu değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. Öte yandan katılımcıların “mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ($p \leq 0,05$)” ve “işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı ($p \leq 0,05$)” boyutlarında eğitim durumu değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi eğitim durumu gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için yapılan LDS testi sonucunda ilköğretim mezunu katılımcılar ($\bar{x}: 2,72$) ile lise mezunu ($\bar{x}: 3,68$) ve ön lisans mezunu ($\bar{x}: 3,57$) katılımcılar arasında ilköğretim mezunu katılımcıların lehine anlamlı bir farklılık olduğu sonucuna varılmıştır. Diğer bir ifadeyle ilköğretim mezunu katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

“İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunda eğitim durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi yaş gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD sonucunda İlköğretim mezunu (\bar{x} :4,59) katılımcılar ile lise mezunu (\bar{x} :3,85) ve ön lisans mezunu (\bar{x} :4,04) katılımcılar arasında ilköğretim mezunu lehine anlamlı bir farklılığın olduğu sonucuna varılmıştır. Diğer bir ifadeyle ön lisans mezunu katılımcılar, ilköğretim mezunu katılımcılara göre “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Mesleki Tecrübeye Göre Farklılık Analizleri

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların Gaziantep’teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin mesleki tecrübeye göre farklılık oluşturup oluşturmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9: Mesleki tecrübelerine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi sonuçları

Boyutlar	Grup No	Mesleki Tecrübe	N	\bar{x}	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsraf Önlemeye Yönelik Uygulamalar	1	1 yıldan az	22	3,34	1,403	6,966	,000
	2	1-3 yıl	73	3,11	1,022		
	3	4-7 yıl	44	3,12	1,302		
	4	7 yıl ve üzeri	55	3,96	1,009		
		Toplam	194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-etiketli Araçların Kullanımı	1	1 yıldan az	22	3,56	1,278	3,048	,030
	2	1-3 yıl	73	3,53	1,286		
	3	4-7 yıl	44	3,63	1,183		
	4	7 yıl ve üzeri	55	4,16	1,196		
		Toplam	194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	1 yıldan az	22	4,11	1,154	6,469	,000
	2	1-3 yıl	73	3,51	1,260		
	3	4-7 yıl	44	4,06	1,149		
	4	7 yıl ve üzeri	55	4,38	,952		
		Toplam	194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	1 yıldan az	22	4,36	,990	1,964	,121
	2	1-3 yıl	73	4,30	,907		
	3	4-7 yıl	44	4,20	1,096		
	4	7 yıl ve üzeri	55	3,88	1,283		
		Toplam	194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji	1	1 yıldan az	22	2,54	1,056	,234	,873
	2	1-3 yıl	73	2,43	1,322		
	3	4-7 yıl	44	2,67	1,826		

Kaynaklarının Kullanımı	4	7 yıl ve üzeri	55	2,59	1,672		
		Toplam	194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	4,504	,004

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda, “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanılması ($p \geq 0,05$)” ve “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları ($p \geq 0,05$)” boyutlarında katılımcıların mesleki tecrübeye göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ($p \leq 0,05$)”, “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanılması ($p \leq 0,05$)”, ve “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları ($p \leq 0,05$)” boyutlarında mesleki tecrübeye göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi mesleki tecrübe gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için uygulanan LSD testi sonucunda 1 yıldan az ($\bar{x} : 3,34$) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x} : 3,96$) katılımcılar arasında 1 yıldan az katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu sonucuna varılmıştır. Diğer bir ifadeyle 1 yıldan az katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

“Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutunda mesleki tecrübeye göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi mesleki tecrübe gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için gerçekleştirilen LDS testine göre 1-3 yıl arası ($\bar{x} : 3,53$) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x} : 4,16$) katılımcılar arasında 1-3 yıl arası katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 1-3 yıl arası katılımcıların “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

“İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutunda mesleki tecrübeye göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın hangi mesleki tecrübe gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 1-3 yıl arası ($\bar{x} : 3,51$) katılımcılar ile 1 yıldan az ($\bar{x} : 4,11$), 4-7 yıl arası ($\bar{x} : 4,06$) ve 7 yıl ve üzeri ($\bar{x} : 4,38$) katılımcılar arasında katılımcıların 1-3 yıl arası katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 1-3 yıl arası katılımcıların “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

İşletmelerin Kalite Belgesinin Olup Olmadığına Göre Farklılık Analizi

Araştırmanın bu bölümünde işletmelerin Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin herhangi bir kalite belgesinin olup olmasına göre farklılık oluşturup oluşturmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan T testi sonucunda elde edilen bulgular Tablo 10' da verilmiştir.

Tablo 10: İşletmelerin herhangi bir kalite belgesi sahip olup olmadığına göre T- testi sonuçları

	Levene Testi			T- Testi Sonuç Ortalamaları				
	F	Sig.	VAR (\bar{x})	YOK (\bar{x})	T	Df	Sig (2-tailed)	Ort. Farkı
Mutfakta israfi önlemeye yönelik uygulamalar	4,004	,047	3,38	3,43	-,146	192	,889	-,05248
Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı	2,386	,124	3,74	3,72	,058	192	,956	-,01891
İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları	,368	,545	3,96	3,75	,509	192	,630	,21011
İşletmelerin çevre dostu uygulamaları	,250	,618	4,19	3,25	1,778	192	,133	,94947
İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı	,659	,418	2,54	2,66	-,245	192	,815	-,12411

İlgili tabloya göre, yapılan bağımsız örneklem T testi sonucunda “mutfakta israfi önlemeye yönelik uygulamalar (sig. 0,889; $p \geq 0,05$)”, “mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı (sig. 0,956; $p \geq 0,05$)”, “işletmelerin çevresel tutum ve davranışları (sig. 0,133; $p \geq 0,05$)”, “işletmelerin çevre dostu uygulamaları (sig. 0,065; $p \geq 0,05$)” ve “işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı (sig. 0,815; $p \geq 0,05$)” boyutlarının katılımcıların işletmelerinde herhangi bir kalite belgesine sahip olma değişkenine göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilmemiştir. Diğer bir ifadeyle işletmelerde herhangi bir kalite belgesi olsa da olmasa da yeşil mutfaka yönelik görüşlerin birbirlerine benzer olduğu söylenebilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gerek zengin yemek kültürü gerek tarihiyle her yıl binlerce turiste ev sahipliği yapan gastronomi şehri Gaziantep'te yapılan bu çalışmanın amacı, Gaziantep'teki 3,4,5

yıldızlı oteller ile turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmeleri mutfak çalışanlarının yeşil mutfak uygulamaları ile ilgili düşüncelerinin tespit edilmesidir. Bu amaç doğrultusunda gerçekleştirilen saha çalışmasında 205 katılımcı ile anket çalışması yapılmıştır. Anket formu 2 bölümden oluşmaktadır. Değerlendirmeye alınan toplam anket sayısı 194 olarak belirlenmiştir. Ölçekte kontrol sorusu da dâhil olmak üzere toplam 31 soru yer almaktadır. Katılımcılar cinsiyetlerine göre gruplandırıldığında çoğunluğun %73,7 ile erkeklerden oluşturduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %33,0'ının 40-49 yaş arası bireylerden oluştuğu, %37,6'sının 1-3 yıl arası mesleki tecrübesinin olduğu ve %35,'inin lise mezunu olduğu bulgularına ulaşılmıştır. Ölçeğe uygulanan faktör analizi sonucunda ölçekteki önermeler beş boyut altında toplanmıştır. Faktör analizinin toplam varyans açıklanma oranı % 78,288 olarak tespit edilmiştir. Faktör analizi ile farklılık analizleri sonuçlarına göre “H1: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri olumludur.”, “H3: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri yaşa göre farklılık göstermektedir.”, “H4: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri eğitim durumuna göre farklılık göstermektedir.”, “H5: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri mesleki tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.” hipotezleri kabul edilmiştir.

Literatürde yapılan araştırmalar incelendiğinde Kurnaz ve Özdoğan (2018) tarafından “İstanbul’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi” başlığı altında yapılan çalışmada İstanbul’daki restoranların yeşil uygulamaları nasıl yürüttükleri ve bu noktada neler yaptıklarının araştırılması amaçlanmıştır. Araştırmada elde edilen sonuçlara göre yeşil nesil işletmelerin çoğunda enerji yönetimi kapsamında enerji tasarruflu cihazların bulunduğunu tespit etmişlerdir. Ayrıca bütün yeşil restoranların su tüketimini tasarruflu hale getirmek için akıllı sistemlerden faydalandığı, kimyasal kullanımını açısından ise yeşil restoranların çoğunun biyo-çözünür ürünler kullandıkları sonucuna varılmıştır. Yapılan bu çalışmayla kıyaslandığında Gaziantep’teki otel ve yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında atık yağların belediye tarafından toplandığı, artan gıdaların hayır kurumlarına veya hayvan barınaklarına bağışlandığı ve buna benzer uygulamaların yapıldığı tespit edilmiştir. Yaptığımız çalışma sonuçları Kurnaz ve Özdoğan (2018) tarafından yapılan çalışma sonuçları ile benzerlik göstermektedir.

Sever (2016) tarafından yapılan Bursa ilinde faaliyet gösteren “Turizm işletme

Belgesi” sahibi restoranlar ve bu restoranların müşterilerini kapsayan çalışmada elde edilen sonuçlara göre yeşil mutfak uygulamasının boyutlarından olan atık yönetimi uygulaması hem müşteri beklentileri hem de işletme uygulamaları açısından en ilgi gören boyut olduğu saptanmıştır. Fakat işletmelerin su tasarrufu konusunda yetersiz oldukları tespit edilmiştir. Yapılan çalışmada elde edilen bu sonuç bizim çalışmamız ile kıyaslandığında Gaziantep’teki otel ve yiyecek içecek işletmelerinin atık yağların toplanarak belediyelere teslim edilmesi uygulamasına hassasiyet gösterdikleri ayrıca su tasarrufu sağlamak için mutfaklarda sensörlü musluklara yer vererek aynı hassasiyeti gösterdikleri sonucuna varılmıştır. Yaptığımız çalışma sonuçları Sever (2016) tarafından yapılan çalışma sonuçları ile farklılık göstermektedir.

Sünnetçioğlu ve Yılmaz (2015) yapmış oldukları “İzmir’deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi” adlı çalışmada İzmir ilindeki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarını ve sürdürülebilirlik kapsamında yapılan uygulamaları değerlendirmeyi amaçlanmışlardır. Görüşmeler restoran sahibi ve yöneticilerle yapılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre işletmelerin sürdürülebilirlik ve çevre yönetimi noktasında bilgi eksikliklerinin olduğu tespit edilmiştir ve yöneticilere çeşitli öneriler sunulmuştur. Yukarıda sunulan çalışma bulgularından elde edilen sonuçlar bizim çalışmamızın bulguları ile benzerlik göstermektedir. Çalışmamızda bulgulara göre tespit edilen sorunlar ilgili çalışmalarda da tespit edildiği görülmüştür.

Elde edilen verilere göre şu öneriler sunulmuştur:

- H1 hipotezinin kabul edilmesi nedeniyle merkezi ve yerel otorite yetkililerine yeşil mutfak uygulamalarına yönelik politikaların geliştirilmesi, yeşil mutfak uygulamalarını yaygınlaştırmaya yönelik finansal teşvikler, hibe programları önerilmektedir. Buna ek olarak işletme sahiplerine yeşil mutfak uygulamalarını işletme gelişim planlarına dâhil etmeleri ve konuya ilişkin mutfak çalışanlarının fikirlerinden de yararlanmaları önerilmektedir.
- H3, H4 ve H5 hipotezlerinin kabul edilmesi nedeniyle işletmelerde yeşil mutfak ve uygulamalarının neler olduğu, bu uygulamaların nasıl

yürütüldüğüne dair hizmet içi eğitimlerin düzenlenmesi, bu eğitimlerin belirli aralıklarla tekrarlanması ve özellikle işe yeni başlayanlara verimli enerji kullanımı ve mutfakta israfın ne olduğu, nasıl önlenebileceğine dair tekniklerin öğretilmesi önerilmektedir.

- Çalışanların motivasyonunu arttırmak için yapılan uygulamalara yeşil mutfak uygulamalarının da eklenmesi, yeşil mutfak uygulamalarının katılımcıların eğitim durumları göz önüne alınarak tanıtılması ve anlaşılır olması önerilmektedir.
- Politika yapımcıları ve bölge yöneticilerinin, işletmelerin faaliyet sürelerine bakılmaksızın, yeşil mutfak uygulamalarına yönelik hassasiyetin artırılmasını vurgulayan kurallar ve yaptırımlar uygulayarak bu noktada daha sık denetimler yapmaları önerilmektedir.
- Bu çalışma Gaziantep ilini kapsamaktadır. Bu konuda çalışmak isteyen araştırmacılar gastronomi turizminin yoğun olduğu diğer illerde de çalışmalar yapabilirler. Ayrıca bu çalışmada nicel araştırma yöntemi olan anket tekniği kullanılmıştır. Daha derinlemesine bilgiler elde etmek için nitel çalışma yöntemlerinden gözlem, görüşme gibi teknikler kullanılarak yeni bulgular elde edilebilir.

KAYNAKÇA

Açar, S. (2010). İlköğretim Sosyal Bilgiler Dersinde Gözlem Gezisi Uygulamasının Öğrencilerin Eleştirel Düşünme Becerisine Ve Çevre Duyarlılığına Etkisi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 75.

Akbulut, Ö. (2021). Çok Değişkenli Ve Farklı Ölçekli Araştırmalarda Örneklem Büyüklüğünün Tespiti. Jasp, 4(2), 199-215.

Arıkan, R. (2018). Anket Yöntemi Üzerinde Bir Değerlendirme. Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi(1), 97-159.

Aslan, B. (2019). Y Kuşağı Tüketicilerinin Restoranlardaki Sürdürülebilir Uygulamalara Yönelik Tutumlarının Ve Davranışsal Niyetlerinin Ölçülmesi. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir.

Bulgan, G., & Dolmacı, N. (2013). Turizm Etiği Kapsamında Çevresel Duyarlılık. *Journal Of Yasar University*, 29(9), 4853 - 4871.

Büyüköztürk, Y. (2002). Faktör Analizi: Temel Kavramlar Ve Ölçek Geliştirmede Kullanımı. *Kuram Ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 32(32), 470-483.

Çetin Gürkan, G., Dönmez Polat, D., & Demiralay, T. (2015). Turistlerde Çevre Bilincinin Çevreye Duyarlı Müşteri Davranışı Ve Çevreye Duyarlı Konaklama İşletmelerinde Kalma Tercihleri Üzerindeki Etkisi. *Ekonomi Ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 4(1).

Doğan, H., Oğuz , N., & Demirağ, M. (2015). A Comparative Study For Green Management Practices İn Rome And Alanya Restaurants From Managerial Perspectives. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 2(3), 3-11.

Erdoğan, T. (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin(Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi . Nevşehir.

Ersoy, D. (2018). Eğitim Biliminde Araştırma Yöntemleri. Eğitim Bilimine Giriş. İçinde Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Ertaş, A., Yeşilyurt, A., Kırklar Can, A., & Koçak, P. (2017). Konaklama İşletmelerinin Yeşil Yıldız Uygulamaları Kapsamında Çevreye Duyarlılığının Değerlendirilmesi. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1), 102-119.

Güneş, E., Uslu, A., & Alagöz, G. (2020). Socio-Cultural, Economic, And Environmental Effects Of Tourism From The Point Of View Of The Local Community. *Journal Of Tourism And Services*, 11.

İslamoğlu, P., & Alnıaçık, P. (2019). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri 6. Baskı. Beta Baım Yayım Dağıtım.

Jae, M., Che, L., Kang Phd, H., Chia, H., & Olds, D. (2020). Managerial Attitudes Towards Green Practices İn Educational Restaurant Operations: An Importance-Performance Analysis. *Journal Of Hospitality & Tourism Education*, 32(3), 142-155.

Kurnaz, A., & Özdoğan, O. (2018). İstanbul'da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 240-257.

Kwok, L., & Huang, Y. (2019). Green Attributes Of Restaurants: Do Consumers, Owners, And Managers Think Alike? *International Journal Of Hospitality Management*, 83, 28-32.

Kwok, L., Huang, Y., & Hu, L. (2016). Green Attributes Of Restaurants: What Really Matters To Consumers? *International Journal Of Hospitality Management*, 55, 107-117.

Lita, R., Surya, S., Ma'ruf, M., & Syahrul, L. (2014). Green Attitude And Behavior Of Local Tourists Towards Hotels And Restaurants In West Sumatra, Indonesia. *Procedia Environmental Scienses*(20), 261-270.

Öksüz, M. (2023). Eşil Nesil Restoranlar Ve Sürdürülebilir Restoranların Türkiye Ve Dünya'daki Örneklerinin İncelenmesi. D. Örmeci G, & Örmeci Güney İçinde, Ekonomi, Sürdürülebilir Kalkınma Ve İşletme Alanında Akademik Çalışmalar. Gazi Kitapevi.

Özdamar, P. (2016). Ölçek Ve Test Geliştirme Yapısal Eşitlik Modellemesi. Eskişehir: Nisan Kitapevi.

Saygılı, D., Yerlikaya, O., & Karagözlü, C. (2022). Sürdürülebilir Gıda Sistemlerinde Yeşil Mutfak. P. Bağdatlıoğlu İçinde, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar. Manisa.

Sever, Y. (2016). Yeşil Mutfak Kalitesi Ölçüm Modeli:T-Mutkal. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir.

Shirzadi, S. (2020). Kümeleme Ve Anova (Varyans) Yöntemleri İle Erzincan Gümüşhane Ve Bayburt İllerinin Kuraklık Analizi. Yüksek Lisans Tezi. Erzincan.

Sünnetçioğlu, S., & Yılmaz, B. (2015). İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 94-114.

Şimşek, A., & Akdağ, Y. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranları İncelenmesi. The Journal Of Academic Social Science Studies(60), 351-368.

Taştepe, Ö., & Baştürk, D. (2013). Evren Ve Örneklem. Bilimsel Araştırma Yöntemleri (S. 129-159). İçinde Ankara: Vize Yayıncılık.

Teng, Y.-M., & Wu, K.-S. (2019). Sustainability Development İn Hospitality: The Effect Of Perceived Value On Customers' Green Restaurant Behavioral Intention. Sustainability, 11(7).

Teng, Y.-M., Wu, K.-S., & Huang, D.-M. (2014). He Influence Of Green Restaurant Decision Formation Using The Vab Model: The Effect Of Environmental Concerns Upon Intent To Visit. Sustainability(6), 8736-8755.

Ural, D. (2008). Bilimsel Araştırma Süreci. Detay Yayınları. Ankara.

Yüksel, M. (2020). Geri Dönüşüm Neden Zor? Tüketici Açısından Geri Dönüşüm Önündeki Engeller . Yüksek Lisans Tezi.

➤ Erişim Adresi <https://Gaziantep.Ktb.Gov.Tr/Tr-127978/Oteller-Ve-Lokantalar.Html> Erişim Tarihi 05.07.2022

➤ Erişim Adresi <https://www.dinegreen.com/> Erişim Tarihi 05.09.2022