

T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

İSTANBUL'DA BULUNAN BAĞIMSIZ
RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ
AÇISINDAN İNCELENMESİ

Yüksek Lisans Tezi

Evren ASLAN

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU

İstanbul-2022

TEZ TANITIM FORMU

Yazar Adı Soyadı : Evren Aslan

Tezin Dili : Türkçe

Tezin Adı : İstanbul'da Bağımsız Restoranların Sürdürülebilir Gastronomi Açısından İncelenmesi

Enstitü : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Anabilim Dalı : Gastronomi

Tezin Türü : Yüksek Lisans

Tezin Tarihi : 20.01.2022

Sayfa Sayısı : 69

Tez : Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU

Danışmanları

Dizin Terimleri : Gastronomi, Sürdürülebilirlik, İşletme, Restoran İşletmeciliği

Türkçe Özet : İşletmelerin varlıklarını devam ettirmeleri sürdürülebilir olmalarıyla ilişkili hale gelmektedir. Bu bağlamda işletmenin kurumsal olarak sürdürülebilir olması ekonomik, sosyal ve çevresel süreçler arasında denge kurmasına ve sürdürülebilir kalkınmayla ilgili toplumsal amaçları yerine getirmesine bağlıdır. Bu kapsamda sürdürülebilir gelişmenin öneminden hareketle bu çalışmada; restoran işletmelerinin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik faaliyetleri ve uygulamaları incelenmiştir.

Dağıtım Listesi : 1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne
2. YÖK Ulusal Tez Merkezine

Evren ASLAN

T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

İSTANBUL'DA BULUNAN BAĞIMSIZ
RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ
AÇISINDAN İNCELENMESİ

Yüksek Lisans Tezi

Evren ASLAN

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU

İstanbul-2022

BEYAN

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğu, kullanılan verilerde herhangi tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez olarak sunulmadığını beyan ederim.

Evren ASLAN

.../.../2022



İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Evren Aslan'ın "İstanbul'da Bağımsız Restoranların Sürdürülebilir Gastronomi Açısından İncelenmesi" adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi anabilim dalı, Gastronomi bilim dalında YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

İmza

Başkan

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU

(Danışman)

İmza

Üye

Doç. Dr. Ömer Said TOKER

İmza

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Özlem GÖNÜL

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

... / ... / 20..

İmzası

Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ

Enstitü Müdürü

ÖZET

Dünya nüfusundaki hızlı artış, doğal kaynak kullanımının aşırı boyutlara ulaşması, sanayileşmenin bir sonucu olarak ortaya çıkan çevre kirliliği, bazı kaynakların geri dönülmez biçimde tahrip olması, tüketicilerin çevresel konulara duyarlı hale gelmeleri sürdürülebilir kalkınmanın dünya gündeminin en önemli konularından biri olmasına neden olmuştur. Benzer şekilde turizm sektörünün yarattığı sosyal ve çevresel tahribatın bir sonucu olarak sürdürülebilir turizm kavramı ortaya çıkmıştır. Yiyecek içecek işletmeleri turizm endüstrisinin en önemli paydaşlarından biridir. Tüm diğer tüm sektörlerde olduğu gibi restoranlardaki üretim faaliyetleri de çevre kirliliğinde önemli bir paya sahiptir. Yiyecek içecek üretimi, tüketimi ve hizmetleri için aşırı miktarda su ve enerji kullanılmakta, üretim sırasında ve sonrasında pek çok atık malzeme (organik çöp, ambalaj atığı) oluşmaktadır. İşletmelerin varlıklarını devam ettirmeleri sürdürülebilir olmalarıyla ilişkili hale gelmektedir. Bu bağlamda işletmenin kurumsal olarak sürdürülebilir olması ekonomik, sosyal ve çevresel süreçler arasında denge kurmasına ve sürdürülebilir kalkınmayla ilgili toplumsal amaçları yerine getirmesine bağlıdır. Bu kapsamda sürdürülebilir gelişmenin öneminden hareketle bu çalışmada; restoran işletmelerinin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik faaliyetleri ve uygulamaları incelenmiştir. Yapılan çalışmalarda elde edilen bulgularda, “İşletmeniz sizin için sürdürülebilir mi?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,0’dur. “İşletmenizin sürdürülebilirlik uygulamalarında yasa ve yönetmeliklerin etkisi var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %52,9’dur. “Çevre yönetimi ile ilgili (ISO14001) sertifikanız var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %53,2’dir. “Sürdürülebilir gıda işlem konusunda personel eğitimi veriyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %52,9’dur.

“Sürdürülebilir bir yiyecek-içecek üretim politikası uyguluyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %76,5’tir.

Benzer şekilde bu araştırmanın sonuçları ile de örtüşecek biçimde enerji ve su tasarrufu sağlamak amacıyla restoranların tasarruflu ampul, sensörlü aydınlatma ve musluk kullandıkları, atık yağ topladıkları, çevre dostu temizlik ürünleri kullandıkları, ürünleri yerel üreticilerden tedarik ettikleri, mevsiminde gıda kullandıkları fakat restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarını sistemli bir şekilde

yapmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarının başında enerji, su ve atık yönetimi gelmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sürdürülebilirlik, İşletme, Restoran İşletmeciliği



SUMMARY

The rapid increase in the world population, the excessive use of natural resources, environmental pollution as a result of industrialization, the irreversible destruction of some resources, and the consumer's sensitivity to environmental issues have caused sustainable development to be one of the most important issues on the world agenda. Similarly, the concept of sustainable tourism has emerged as a result of the social and environmental destruction created by the tourism sector. Food and beverage businesses are one of the most important stakeholders of the tourism industry. As in all other sectors, production activities in restaurants also cause environmental pollution. E.g; Excessive amounts of water and energy are used for food and beverage production, and many waste materials (organic garbage, packaging waste) are generated during and after production. The survival of businesses depends on their sustainability beyond being profitable. In this context, the institutional sustainability of the enterprise depends on the balance between economic, social and environmental processes and fulfilling the social objectives related to sustainable development. In this context, based on the importance of sustainable development, in this study; The environmental, social and economic sustainability activities and practices of restaurant businesses were examined. In the findings obtained in the studies, "Is your business sustainability for you?" The rate of those who answered yes to the question is 72.0%. "Do laws and regulations have an impact on the sustainability practices of the business?" The rate of those who answered yes to the question is 52.9%. "Do you have an environmental management (ISO14001) certificate?" The rate of those who answered no for the question is 53.2%. "Do you provide staff training on sustainable food processes?" The rate of those who answered yes to the question is 52.9%. "Do you implement a sustainable food and beverage production policy?" The rate of those who answered yes to the question is 76.5%. Similarly, the results of this research in a manner which coincides with the restaurant in order to provide efficient energy and water saving bulb, sensor lighting and faucets use, waste oil collected, use environmentally friendly cleaning products, the products are supply from local producers, and in the season they use food in restaurants but they didn't do is concluded that sustainability practices in a systematic way. In another study conducted on the sustainability practices of restaurants

operating in Istanbul, energy, water and waste management is one of the most important sustainability practices.

Keywords: Gastronomy, Sustainability, Business, Restaurant Management



İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
SUMMARY	iii
İÇİNDEKİLER	v
KISALTMALAR	vi
TABLolar LİSTESİ	vii
ÖNSÖZ	viii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

1.1. Çalışmanın Problemi	2
1.2. Tezin Amacı	3
1.3. Tezin Önemi.....	4

İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL-KURAMSAL KAPSAM

2.1. Sürdürülebilirlik Kavramı	8
2.2. Sürdürülebilirliğin Tarihçesi	9
2.3. Sürdürülebilir Kalkınma Ve Boyutları.....	10
2.4. Sürdürülebilir Kalkınma Yaklaşımları ve Hedefleri	11
2.5. Sürdürülebilir Gastronomi	13
2.5.1. Sürdürülebilir Gastronominin Kapsamı	14
2.6. Sürdürülebilir Gastronominin Tarihsel Gelişimi	15
Klasik Menü Sıralaması	16
Modern Menü Sıralaması.....	17
2.7. Sürdürülebilir Gastronomi Alanında Yiyecek İçecek Sektöründe Yapılan Çalışmaları	18
2.8. Yiyecek İçecek İşletmeciliği Ve İşletmelerde Sürdürülebilirlik.....	21
2.9. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Uygulamalar.....	22

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEMİ

3.1. Bulgular.....	26
--------------------	----

TARTIŞMA VE SONUÇ	50
--------------------------------	----

KAYNAKLAR	58
------------------------	----

KISALTMALAR

ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
AB	: Avrupa Birliği
BM	: Birleşmiş Milletler
KENTGES	: Sürdürülebilir Kentsel Gelişme için Bütünleşik Kentsel Gelişme Stratejisi ve Eylem Planı
M.Ö.	: Milattan Önce
M.S.	: Milattan Sonra
NRA	: Ulusal Restoran Birliği
NUTS	: İstatistiki Bölge Biriminin Sınıflandırılması
SPSS	: İstatistik Veri Analizi
TDK	: Türk Dil Kurumu
UNDP	: Avrupa Birliği Mali ve BM Kalkınma Programı
ETUDER	: Ev Dışı Tüketim Derneği
Vb	: Ve Benzeri
YNR	: Yeşil Nesil Restorancılık

TABLULAR LİSTESİ

Tablo 1: Sürdürülebilir Gastronomi Alanında Yiyecek İçecek Sektöründe Yapılan Çalışmaları.....	17
Tablo 2: Kişisel Bilgiler.....	24
Tablo 3: Restorana Ait Bilgiler.....	25
Tablo 4: Sürdürülebilirlik Uygulamaları.....	25
Tablo 5: Sürdürülebilir Mobilya/Teçhizat.....	26
Tablo 6: Enerji Yönetimi.....	27
Tablo 7: Atık Yönetimi.....	27
Tablo 8: Su Yönetimi.....	28
Tablo 9: Sertifikasyon Sistemi.....	29
Tablo10: Sosyal Sürdürebilirlik.....	29
Tablo11: Uygulamalar.....	29
Tablo 12: Restoranın Hizmet Süresi ile Değişkenler Arasındaki İlişkinin İncelenmesi.....	34

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın yürütülmesinin, her aşamasında bana yardımcı olan, bilgisini ve yardımlarını esirgemeyen değerli danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU'ya, hayatımın her alanında desteklerini esirgemeyen, maddi ve manevi yanımda olan annem Nurcan ASLAN ve babam İsmet ASLAN'a teşekkürlerimi sunarım.

Evren ASLAN



GİRİŞ

Dünya nüfusunda ki hızlı artış tüm alanlarda olduğu gibi yiyecek içecek sektörlerini de etkilemektedir. Sürdürülebilirlik kavramı yiyecek içecek sektörlerinde önemi aşırı üretim ve tüketimle gelen sorunlardır.

Restoranlarda ki üretim ve tüketimin artmasından dolayı, çevre atıkları, aşırı su tüketimi, enerji kullanımı, konuları da dikkat çekmektedir. Bu bağlamda işletmelerin de sürdürülebilirlik faaliyetlerinde daha önce akademik olarak yapılan çalışmalar olmuştur. Bu araştırma da bağımsız restoranların aşırı üretimi ve tüketimden atık kontörlerine enerji kullanımlarının önemli olduklarını bu çalışmada göstermeye çalıştım.

Bu çalışmamda İstanbul ilinde bağımsız restoranların sürdürülebilirlik uygulamaları üzerinde yaptığım çalışmada restoran sahipleri ve çalışanlarına sorduğum sorularda sürdürülebilirlik kavramlarına çok bilmedikleri bunu üzerine eğitimlerinin olmaması ve denetiminin yapılmadığı sonucuna varılmıştır.

Bağımsız restoranlarının sektörde çok fazla olması, sürdürülebilir çalışmaların belediyeler sendikalar akademik iş birlikleri ile yapılacak olan çalışmalarla sektörde çalışan personellerin bilgilendirilmesi ile sürdürülebilirliğin sistemli olmasını denetiminin de sağlanmış olması amaçlanabilir.

BİRİNCİ BÖLÜM

1.1. Çalışmanın Problemi

Sürdürülebilirlik, belirli bir ekosistemin veya devamlılığı olan bazı sistemin, kesintiye uğramadan, bozulmadan, devamlı olarak kullanılmasıyla tükenmeden ve temel menşelere çok yüklenmeden devam ettirilme durumu olarak tanımlanmaktadır. Sürdürülebilir bir yapı için menşeler devamlı olarak gözden geçirilmeli, bu gözden geçirme kapsamında korunmalı, ve koruma düşüncesi ön planda tutulmalıdır. Sürdürülebilir gastronomi net unsurlarının ömrünün uzatılması amacıyla gerekli tüm önlemlerin alınmasının gerekliliği üzerinedir. Nüfus artışı, yenilenemeyen kaynakların hızlıca tüketilmesi ve her zamankinden çok karmaşık tüketici talepleri doğal çevreyi geçmiş dönemlerde hiç olmadığı kadar tahrip etmiştir. Doğal kaynaklara bağlı olan turizm endüstrisinin plansız ve kontrolsüz gelişim sürecine girmesi nedeni ile doğal kaynaklar hızla tüketilmekte ve ülke ekonomisine dolaylı yoldan zarar verilmektedir. Günümüzde çevre sorunları için geliştirilen sürdürülebilir kalkınma kavramlarına ve sürdürülebilirlik ilkelerine bağlı kalınarak hareket edilmesiyle çevreye verilen zararın en alt düzeye indirilmesine yönelik uygulamalar ön plana çıkmaktadır. Sürdürülebilir çevrenin, dünyanın geleceği için taşıdığı önemin anlaşılması ile her sektör kendi önlemlerini almaya ve bu yönde uygulamalar yapmaya yönelmiştir. Bağımsız restoranların çevre ile içinde bulunduğu etkileşim nedeniyle, çevre dostu uygulamaların oluşmasının sağlanması, oluşturulması ve geliştirilmesine gerek duyulmaktadır.

Buradan hareketle, yiyecek içecek endüstrisi kapsamında yer alan bağımsız restoranların sunmuş oldukları hizmetlerde ortak olan yiyecek ve içecek hizmetleri bu özelliğin işletme faaliyetlerinde ne derece dikkate alınarak uygulandığının belirsizliği araştırmanın sorunlarından birisidir. Buradan hareketle, “Yiyecek içecek endüstrisinde önemli bir yere sahip olan bağımsız restoran işletmelerinde var olan sürdürülebilir gastronomi konusu bağımsız restoranların yöneticileri/şefleri tarafından nasıl algılanmaktadır, farkındalık düzeyi ne boyuttadır, diğer restoranlardan ayıran özellikler nelerdir ve sürdürülebilir gastronomiye katkısı neler olabilir ?” soruları üzerinde durulmuştur

1.2. Tezin Amacı

Günümüzde bütün işletmeler açısından çevre, pek çok alana etki eden (ekonomik, sosyal, politik) çok önemli bir unsurdur. İşletmelerin çevrede olan değişimlere duyarsız olması beklenemez. Zira işletmeler ihtiyaçlar nedeniyle çevresel faktörlerle sürekli bir etkileşim halindedir. Sürdürülebilir bir ilişki kurulması için ya da korunması için öncelikle mevcut durumun belirlenmesi gerekir. Böylelikle işletme, faaliyetlerinin sebep olduğu sosyal ve çevresel etkilerini tanımlayabilir ve bunlara yönelik önlemler alabilir. Bağımsız restoranların bu çevresel sorunları dikkate almaları ve sorun çözücü uygulamaları yerine getirmeleri ile sürdürülebilir bir ilişkinin kurulması işletmelerin sosyal sorumluluklarından biridir. Zira günümüzde işletmelerin ortaya çıkardığı sorunlar insanlığın geleceğini tehdit eder hale gelmiştir. Özellikle işletmeler tarafından oluşan atıkların enerjinin su sarfiyatının, sürdürülebilir gastronomi açısından önemi büyüktür. Dolayısıyla gerekli önlemler alınmadığı ve geri dönüşüm etkin olarak uygulanmadığı takdirde sosyal çevreye duyarlı işletmelerin ortaya çıkması mal ve hizmet üretmenin de ötesinde sosyal sorumluluklarını yerine getiren etik bir işletme olmalarını gerekli kılmaktadır. Bu çalışmanın amacı, yiyecek içecek endüstrisinde önemli bir yere sahip olan bağımsız restoranların sürdürülebilir ilkeleri çerçevesinde gastronomi alanında yapmış olduğu bazı faaliyetlerinin incelenmesidir. Bu kapsamda bağımsız restoranların yapmış olduğu çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik uygulamaları incelenecektir. Çalışmada İstanbul ilinin seçilme nedeni ise, bölgenin bağımsız restoran sayısının önemli seviyede olması ve özellikle üretim ve tüketim sirkülasyonunun yoğun yaşandığı bir yer olması, ayrıca ilçelerin atık miktarları dikkate alındığında diğer illere nazaran İstanbul'da restoranların daha büyük ve daha aktif olmasıdır. Çalışmanın bu kapsamda incelenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca İstanbul Çevre Durum 2019 raporuna göre sıfır atık yönetimi kapsamında toplanan organik atık miktarlarına bakıldığında İstanbul'un farkındalığının artırılması gerekliliği öne çıkmaktadır.

Bu kapsamda bu tezin alt amaçları şu şekildedir:

1. İstanbul İlinde yer alan bağımsız restoran personelinin farkındalık düzeylerinin incelenmesi
2. İstanbul İlinde yer alan bağımsız restoranların yiyecek ve içecek işletmelerindeki yapılan uygulama düzeylerinin incelenmesi
3. İstanbul ilinde yer alan bağımsız restoranlarda hangi tarz faaliyetlerin yapıldığının belirlenmesi

4. İstanbul ilinde yer alan bağımsız restoranların neye bağlı menü oluşturulduğunun incelenmesi
5. Bağımsız restoran yöneticilerinin sürdürülebilir gastronomi anlayışı demografik değişkenlere (yaş, cinsiyet, gelir...) göre anlamlı bir farklılık göstermekte midir?
6. Bağımsız restoran yöneticilerinin sürdürülebilir gastronomi anlayışı enerji yönetimi yaklaşımı ile anlamlı bir farklılık göstermekte midir?
7. Bağımsız restoran yöneticilerinin sürdürülebilir gastronomi anlayışı su yönetimi yaklaşımı ile anlamlı bir farklılık göstermekte midir?
8. Bağımsız restoran yöneticilerinin sürdürülebilir gastronomi anlayışı atık yönetimi yaklaşımı ile anlamlı bir farklılık göstermekte midir?
9. Bağımsız restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamaları ile bilinçlendirilmesi arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?
10. Sürdürülebilir gastronomiyi bağımsız restoran personellerin algılamasında anlamlı bir ilişki var mıdır?
11. Sürdürülebilir gastronominin bağımsız restoranlara etkisi arasında anlamlı bir ilişki var mıdır sorularının cevaplandırılması vb?

1.3. Tezin Önemi

Sürdürülebilir gastronomi, çevreyle birlikte hareket eden ve kökleşik üretim metotlarının kullanılmasına dikkat eden, tüketicilerin daha nitelikli bir hizmetten yararlanmasını olanak sunan, işletmelerin de az maliyetli bir yönetim anlayışına geçmesini destekleyen faydaları beraberinde getirir. İşletmelerden farkındalık beklenmesi ve uygulamalarının başta varlığının ve sonra yeterliliğinin ölçülmesi önemli bir ihtiyaçtır. Bu kapsamda tüm yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği ve ilgili zinciri sağlamak adına bağımsız restoranlarda ne ölçüde sürdürülebilir uygulamalar var incelenmesi, tezin problemi çözmedeki temel önemini ve potansiyel katkısını göstermektedir.

Nüfusun artması gıda atıklarının artmasında etkin rol oynamaktadır. Bu durum nüfusun farkındalığının artırılması gerekliliğini doğururken, bir yandan da üretim tüketim faaliyetlerini artırdığından gıda üreten ve tüketilen işletmelerin atık üreticileri pastasındaki pasyının ne denli önemli olduğunu göstermektedir. Hazır yemek tüketen tüketici oranının ve genç nüfusun yüksek olması da restoran sektöründe üretim ve tüketimin fazla olmasına neden olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde sürdürülebilir anlayışın yaşam biçimi

olarak benimsenmesinde bütün paydaşlarının katkılarının gerekli olduğu ve restoran işletmelerinin özellikle bu süreçte rol almaları gerekliliği bulunmaktadır. Daha önce yapılan çalışmalar da bunun bir ihtiyaç durumunda olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda özellikle hızlı gıda tüketiminin ve genç nüfusunun fazla olduğu İstanbul ilinden seçilmiştir. Bu bölgede yapılacak araştırma ile bağımsız restoranların sürdürülebilir gastronomiye hizmet edip etmedikleri ve sürdürülebilir gastronomi kapsamında farkındalık düzeylerini incelenebilecektir. Sürdürülebilirlik hedeflerini kapsamında metodoloji oluşturulan, işletme ve çalışanlarının ne ölçüde farkındalığa sahip olduklarını inceleyebilir nitelikte olan, sorumlu üretim ve tüketim için önemli bir araştırma olduğunu göstermektedir. Çünkü UNDP tarafından belirlenen sürdürülebilir kalkınma amaçlarının 12. Maddesi olan sorumlu üretim ve tüketim hedefine hizmet etmek için de öncelikle farkındalık düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır (Sünnetçioğlu ve Yılmaz,2015).

İyi üretim eğilimleri, ürün geri dönüşüm ileri dönüşüm süreçleri, rekabet kaynaklı hizmette yenilikçilik arayışları gibi konular özellikle restoran işletmelerinde gün geçtikçe ön plana çıkmaktadır. Toprakta tabağa anlayışı, yeşil restoran hareketi, atıksız üretim sağlayan 3D baskı cihazı, v.b. yönelimler, işletmelerin çevresel sürdürülebilirliğin, ekolojik dengenin korunmasının kendi işletme verimlerini etkilediğini kabul ettiklerini göstermektedir. Ayrıca son zamanlarda rakamlarda kalmayan kendini hissettiren iklim değişiklikleri ve biyolojik çeşitlilikteki azalma, gıda işletmelerinin tarım ile ilişkilerini fark etmelerini sağlamıştır, bu farkındalığın önemli bir rolü olduğu ve gelecekte daha çok gelişeceği öngörülmektedir. Bu noktada su ve enerji israfı ile çevreye verilen olumsuzlukların azaltılması işletmeler için öne çıkan diğer temel başlıklardır.

Sorumlu üretim ve tüketim hedefinin yerine getirilmesinde farkındalığı belirlemek sadece sorumlu üretim ve tüketimle hizmet etmekle kalmayacak aynı zamanda müşterilerin güvenilirlik düzeylerini de etkileyecektir. Daha önce yapılan bir çalışmada İstanbul yöresindeki faaliyet gösteren yeşil restoranların sunduğu hizmetin müşteriler tarafından nasıl algılandığını araştırmıştır. Yapılan araştırma sonucunda yeşil restoranların hizmet kalitesi, beklenenin altında çıkmıştır. Müşteriler sunulan hizmetlerden doyum sağladıklarını ancak bekledikleri hizmet ile algıladıkları hizmet arasında negatif yönlü farklılık olduğunu belirtmişlerdir. Müşterilerin hem dış etmenlerden etkilenmiş olmaları hem de yeşil restoranların güvenilirlik faktöründen, fiziksel özelliklerinden ve güven unsurlarından yana doyum sağlayamamış olmaları önemli bir etken olarak sunulmuştur (Kurnaz,2017). Bu nedenle restoran işletmecilerine yapılacak olan bu araştırma ile farkındalık düzeylerini

belirlemenin dışında farkındalık kazandırmak alt amaçlar arasında hedeflenmiştir. Bu kapsamda işletmelere, anket sonunda yapılacak bilgilendirmeler ile işletmelere sürdürülebilirliğe işletmelerde yapılabilecek küçük uygulamalarla bile katkı sağlayabilecekleri yazılı ve sözlü olarak anlatılacaktır. Böylelikle farkındalık düzeyi artan restoran işletmecileri müşterilerin beklenti düzeylerinde artış sağlayabilecek olması yine beklenen önemli çıktılardandır.

Literatüre göre, Yılmaz ve Sünnetçioğlu (2015)'nin, "İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi" adlı araştırmalarında, işletmelerin sürdürülebilirlik ve çevre yönetimi konusunda bilgi eksikliği olduğu görülmüş, bazı uygulamalarda maliyet ve devlet düzenlemeleri gibi unsurların etkili olduğu anlaşılmıştır. Çevre uygulamaları için devlet düzenlemelerine, sivil toplum örgütlerine ise işletmecileri bilinçlendirmek ve yönlendirmek adına büyük iş düştüğü anlaşılmıştır.

Yazıcıoğlu, Yarış ve Özata (2018) Ankara ilinde yaptıkları çalışmada, yiyecek içecek endüstrisinin çevresel etkileri ile ilgili yapılan araştırmalar artarken restoran yöneticilerinin sürdürülebilirlik ile ilgili algıları, tutumları ve hangi sürdürülebilir uygulamaları gerçekleştirdikleri konusunda bir eksiklik olduğunu gözlemlemiştir. Bu araştırmanın amacı restoran yöneticilerinin çevresel sürdürülebilirlik ile ilgili algılarını, tutumlarını ve hangi uygulamaları gerçekleştirdiklerini belirlemektir. Elde edilen verilerin analizi ile yöneticilerin sürdürülebilirliğe karşı tutumlarının olumlu olduğu ancak sektörün çevresel etkileri ile ilgili bilgilerinin yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. İşletmelerin bazı sürdürülebilir uygulamaları gerçekleştirdiği ancak bunları tasarruf çerçevesinde yaptıkları görülmektedir. En fazla sürdürülebilir gıda uygulamaları başta olmak üzere enerji tasarrufu, su tasarrufu, atık yönetimi ve kimyasal azalımı uygulamaları yapılmaktadır.

Kaya (2018), yapmış olduğu çalışmadan elde ettiği bulgulara göre, "Restoranların sürdürülebilirlik faaliyetlerinin belirlenmesi amacıyla Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel restoranları, 1. Sınıf lokantalar ile özel işletme belgeli tesislerin restoranları üzerinde ampirik bir çalışma yapılmıştır. Nitel bir yöntemin kullanıldığı araştırmada 400 restoran yöneticisi, idarecisi ve çalışanlarıyla konuyla ilgili hazırlanmış olan sorulardan oluşmuş anket uygulanmıştır. Çalışmadan elde edilen sonuçlar Eskişehir'de faaliyet gösteren restoran işletmelerinin özellikle çevresel sürdürülebilirlik kapsamında çevre düzenlemesi, çevre dostu temizlik ürünleri vb. alanlarda çalışmalarının olduğunu ancak yüksek maliyetler

nedeniyle bu çalışmaların yeterli düzeyde ve sistematik bir yöntemle uygulanmadığını, ayrıca bu çalışmaların kurumsallaşmadığını göstermektedir. Benzer şekilde işletmelerin sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik uygulamaları da yeterli düzeyde olmadığı tespit edilmiştir.

Yapılan literatür çalışması sonucunda sürdürülebilir gastronominin bağımsız restoranlarda uygulanmasına yönelik bir çalışma bulunmamaktadır. Bu yönü ile diğer çalışmalardan ayrılarak alandaki boşluğun dolduracak ve literatüre katkı sağlayacağı için önemlidir.



İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL-KURAMSAL KAPSAM

2.1. Sürdürülebilirlik Kavramı

Sürdürülebilirlik terimi son zamanlarda en çok dile gelen ve gündem oluşturan bir terim olmuştur. Sürme kavramı bir olayın ya da olgunun kendi başına sürdürülmesi durumken, sürdürme fiili bu sürekliliğin başkası tarafından yapılması anlamını taşımaktadır. Herhangi bir şey sürdürülebilir ise yapısı bakımından devamlılık taşıyordur. Sürdürülebilirlik, bir ekolojik sistemin veya devamlılığı olan rastgele bir düzenin, kesintiye uğramadan, bozulmadan, çok fazla kullanılmasıyla tükenmeden ve temel kaynaklara çok fazla yüklenilmeden devam ettirilmesi durumunu ifade etmektedir. Devam ettirilebilir bir yapı için kaynaklar devamlı olarak incelenmeli, bu incelemeler kapsamında koruma sağlanmalı ve koruma düşüncesi ön planda tutulması gerekir (Kaypak, 2010: 11).

Sürdürülebilirlik sözcüğü dilimizde, İngilizce “sustainability” sözcüğünün karşılığı olarak kullanılan, fakat Türk Dil Kurumu (TDK)’nin neşrettiği Türkçe Sözlükte anlamı olmayan bir terimdir. Fakat belirttiği anlam bakımından bakıldığında, devamlılık, daim olma, süreklilik isteme durumuna gönderme yaptığı açıktır. İngilizce “daimi olma kapasitesi” ifadesiyle tanımlamaktadır. Sürdürülebilirlik kavramı süreklilik isteme veya devamlı olma durumlarından ayrı olarak, isteğe göre farklı bir etkenlere bağımlı olma durumunu da anlatmaktadır. Bir şeyin süreklilik arz etmesi farklı düşünceden ayrı olarak da gerçekleşirken, sürdürülebilir olması, bütün şartlar elverişli olsa dahi, bir düşüncenin bu yönde tercih edilmesine bağlı olmaktadır (Akgül, 2010: 135).

Kuruluşların, çalışmalarını devam ettirebilmeleri için uygun değişik tarzda kaynakların tabiatta çok sayıda olmadığını anlamalarıyla sürdürülebilirlik teriminden bahsedilmeye başlanılmıştır. Bütün kaynakların ölçülü ve gerektiği kadar kullanılması anlamına gelen sürdürülebilirlik, çok taraflı ve tabakalı bir terimdir. Yani, sözlük anlamıyla, belli bir düzeyde kalmayı sağlama kabiliyetidir. Genellikle, BM (Birleşmiş Milletler)’den alıntıyla “sürdürülebilir kalkınma, gelecek kuşakların kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme imkânlarını tehlikeye sokmadan bugünkü kuşakların ihtiyaçlarını karşılamak” (<http://www.un.org>) olarak ifade edilir. Ticaret kuruluşu açısından ele alındığında

sürdürülebilirlik; bir kuruluşun karlılık durumu, verimlilik düzeyi ve finansal durumu bakımından ve sermayesini meydana getiren çevresel ve sosyal çalışanlar açısından olanak ve kapasiteleri anlamını taşımaktadır (Giovanni & Fabietti, 2014: 27). Başka bir ifadeyle, ticari sürdürülebilirlik, işin devamlılığını sağlamaktadır (Doane & MacGillivray, 2001:52). Farklı bir açıklamaya göre, ticari sürdürülebilirlik, “bir şirketin doğrudan ve dolaylı paydaşlarının ihtiyacını, gelecekteki paydaşlarının da ihtiyaçlarını riske atmadan karşılamasıdır”(Dyllick & Hockerts, 2002:141). Kurumla ilgili sürdürülebilirlik ise şirketlerin mali değer oluşturmalarının yanında hayat standartlarını kolay hale getirici ve gelişimini sağlayıcı çalışmalar içinde olmaları anlamına gelmektedir (Hahn and Scheermesser, 2006:150)

2.2. Sürdürülebilirliğin Tarihçesi

Bugün insanlığın dünyada var olabilmesi için doğal kaynakların dengeli kullanılması zorunlu hale gelmiştir. Eskiden doğal kaynaklar, insanlar tarafından sınırsız oldukları varsayılarak kullanılmaktaydı. 1970’lerden sonra doğal kaynakların sınırsız olmadığı ve akılcı bir kullanım yöntemi benimsenmez ise hızla tükenenleri gerçeği dünya çapında tartışılmaya başlandı. 1972 yılında Stockholm’de yapılan Dünya Çevre Konferansı’nın Raporu’nda yer verilen “eko-gelişme” kavramı çerçevesindeki tartışmalara bağlı olarak gelişmiş olmakla birlikte, insan-yaşam ortamı sorgulamasının çok daha gerilere gittiği bilinmektedir (yesilkutu.net).

Sürdürülebilir kalkınma anlayışının tarihsel gelişiminde ilk olarak “ Büyümenin Sınırları” adlı raporundan bahsetmek gerekmektedir. Alkagöz’ün (2007) aktardığına göre, ekonomik ve doğal çevrenin karşılıklı bağlılığının kalkınma politikalarında alınmasına gereksinim olduğuna dair ilk kapsamlı uyarı Roma Kulübü’nün bu raporunda yayınlanmıştır. 1972 yılında açıklanan raporda, kalkınma ideolojisine karşı eleştirel bir bakış çerçevesinde; artan nüfus, gelir ve tüketim karşısında doğal kaynakların nereye kadar gidebileceğini sorgulamaktadır. Bu raporda nüfus miktarı, endüstriyel üretim, besin maddeleri, ham madde ve çevre kirliliği üzerinde durulmakta ve tamamen karamsar bir tablo çizilmektedir. Raporda çevre sorunları, tüm yeryüzünü tehdit eden bir kaynak olarak gösterilmiştir, çözüm olarak kaynak tüketiminde değişiklik önerilmiştir (Yıkılmaz, 2004). Rapora göre doğal nüfusun hızla artışına yetmeyecek ve içinde yaşadığımız çevre, 150 yıla varmadan yaşanabilir niteliklerini yitirecekti. Bu nedenle çevreyi korumak ve geliştirmek amaçlanıyorsa gelişme hızı azaltılmalı hatta durdurulmalıdır. “ Sıfır Büyüme Raporu” olarak adlandırılan bu rapor gelişmiş ve

gelişmekte olan ülkeler arasında yaklaşım farklılıkları nedeniyle yoğun tartışmaları başlatmış ve ekonomik gelişme, sanayileşme süreçleri ve çevre arasındaki sorgulamayı tetiklemiştir (İncedayı, 2004). Bu rapor yoğun olarak eleştirilmesine karşılık çevre ve ekonomi arasındaki ilişkiyi ilk kez kapsamlı bir şekilde gündeme getirerek sürdürülebilir kalkınma kavramının da bir anlamda temelini atmıştır. Bu süreçlerden geçen tartışmalar neticesinde sürdürülebilir kalkınma kavramının tüm dünyada yaygın olarak kullanılmaya başlanması Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından hazırlanan “Ortak Geleceğimiz” raporuyla gerçekleşmiştir.

Sonuç olarak bireyin tabiat karşısındaki tutumu ve onunla iyi hale getirdiği ilişki tarzı aktif bir zamandır. Bu bakımdan incelendiğinde, sürecin sosyal gelişme ve kültür süreçlerine paralel olarak kalite değiştirdiği ve içerisinde mevcut şartlar tamamının ve sosyal ekolojinin bir parçası olarak gelişmektedir. Bu sebeple, “sürdürülebilirlik” terimi, siyasal, kültürel, toplumsal, ekonomik, idari vb. birden çok boyut ile beraber inceleyerek üzerinde değerlendirmeler yapılmaktadır. Bu totaliter yaklaşım, problemlerin oluşma sebeplerinin gelişme aşamalarının irdelenmesini gerektirmiştir ve açıkçası, mesleklerin insanlarla olan ilişkisinin önemini ortaya çıkarmıştır.

2.3. Sürdürülebilir Kalkınma Ve Boyutları

Literatür teriminin ekonomik, sosyal ve çevresel üç boyutunun üzerinde durulmuştur. Finansal menfaatler elde etmek için kurulan kuruluşlarda sürdürülebilirliğin gereği olarak doğayı gelecek nesile aktarmak için koruma sorumluluğu ve toplumsal yükümlülükleri incelendiğinde, sürdürülebilirlik teriminin üç temel boyutu açıklanmış olur. Sürdürülebilirlik teriminin kuruluşların idarileri içinde yer almasıyla finansal, toplumsal ve çevresel boyutların birlikte ele alınması gerekliliği de doğmuştur (Bıçakçı, 2012: 47). Kurumsal idari düzenlerinin, sürdürülebilirliğin üç boyutu olan finansal, toplumsal ve çevresel neticeleri dengede tutma amacına ilişkin faaliyetlerden önce bu üç boyut birbirleriyle bu kadar yakından bağlantılı değildi. Terimi kabullenen kuruluşların avantajlarından bir tanesi de totaliter perspektif eğilim olmaktadır (Saydam, 2016: 87).

Kuruluşların yalnızca ekonomik neticelerine yönelik, bireyi ve çevreyi önemsemeden süren çalışmaların, zamanla oluşan negatif etkilerini izale etme faaliyetleri sürdürülebilirliği ortaya çıkarmıştır. Danışman ve girişimci John Elkington tarafından 1997’de öne sürmüş olduğu “Triple Bottom Line” terimi, sürdürülebilirliğin “üç ayağı” olarak tanımlanan finansal,

toplumsal ve çevresel hedeflerin istikrarlı bir şekilde gözetilmesi gerektiğini belirtir (Elkington, 1997).

Sosyal sürdürülebilirlik ise şu şekilde açıklanmaktadır: “Formal ve informal süreçler, sistemler, yapılar ve ilişkiler mevcut ve gelecek nesillerin sağlıklı ve yaşanabilir topluluklar inşa etmesini desteklediği zaman sosyal sürdürülebilirlik sağlanabilir. Sosyal olarak sürdürülebilir doğru ve dengeli yönettiğinin değerlendirilmesi ile ilgilidir. Sürdürülebilir işletmeler bütün paydaşları için uzun vadeli fayda vaat ettiği gibi aynı zamanda riski ve belirsizliği azaltarak ilişkilerde güven sağlar (Aras ve Sarıoğlu, 2015: 269).” Toplumsal sürdürülebilirlik, gelecek zamana göndermenin yanında, uzun süreli bir yarar düşüncesi ve tehlike yönetimi kapsamaktadır. Bu sebeple, uzun süreli plan ve strateji geliştirmeye imkan sağlayan yapı ve ekonomileri ile gelişen topluluklarda daha kuvvetli olduğu düşünülebilir.

2.4. Sürdürülebilir Kalkınma Yaklaşımları ve Hedefleri

Sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkışı, bir şeylerin sürdürülemez olması kaygısının belirmesi ile bağlantılıdır. Günümüzde benimsenen üretim biçimleri (enerji, tarım, endüstriyel üretim vb.) sürdürülemez görüldüğünde, bunların ”sürdürülebilir” hale getirilmesi bir alternatif olarak öne sürülmektedir (Şahin, 2004: 30). Sürdürülebilir kalkınma üç önemli boyutta açıklanmaktadır: Sosyal, çevresel ve ekonomik boyut (Legrant ve diğ., 2010: 167; Gladwin ve diğ., 1995:874; Besler, 2009: 19; Kahraman ve Türkay, 2012).

Sürdürülebilir Kalkınma yaklaşımının, üç temel dönemsel anlayışla geliştiğini söylemek mümkündür. Başlangıcında, nüfus artışı, çevre kirliliği, denetimsiz göç, düzensiz kentleşme gibi toplumsal ve çevresel sorunların, yerelde alınacak teknolojik önlemler ve altyapının iyileştirilmesiyle çözülebileceği düşüncesi temel alınmış; ancak, “yakınlaşan-küçülen” dünyada, yerel sorunların ülke içine ve- veya dışına sığması, karşılıklı etkileşimi nedeniyle, ortak bir sorun oluşturması, ortak akıl birliğiyle çözülmesi durumunu ortaya çıkarmıştır. Bu dönemde, teknolojik çözümlerin maliyetindeki yükseklik ve yetersizlik, mevcut teknolojik yapının sorunları çözme olasılığını düşürmüştür. Teknoloji odaklı bu sorun çözme yaklaşımının yerini, doğal yapı ve kaynakların yaşamsal işlev ve değerlerinin çok daha ayrıntılı ve kapsamlı olarak farkına varıldığı yakın dönemde, insanın/toplumun yaşam kalitesinin iyileştirilmesi ve bunun sürekli olması için, “ekosistem hizmetleri” kavramına da

işaret eden, yaşamı destekleyici doğal yapıların bütünlüğü ve taşıma kapasitesi gözönüne alınmasının zorunluluğu sözkonusu olmuştur.

Günümüzde, yaklaşımın üç temel bileşeni olan iktisadi, toplumsal ve çevresel-doğal yapılar açısından bakıldığında;

- Doğanın ve kaynaklarının değerinin, karar verme süreçlerinde mali ve toplumsal bir değişken olarak yer alması,
- Planlama ve yönetimde doğal sistemlerin ihtiyaçlarının da karşılandığı akılcı sistemlerin geliştirilmesi ve uygulanması, konularının önemsendiği ve özellikle farklı düzeylerdeki kalkınma stratejilerinin geliştirilmesinde ve uygulamalarda başlıca gündem maddelerini oluşturduğu görülmektedir.

Sürdürülebilir Kalkınma yaklaşımının ülkemizde kurumsallaşması açısından, özellikle son 10 yılda atılan diğer önemli adımlar, Sürdürülebilir Kalkınma Ulusal Raporu'nun 2002 yılında yayınlanması, 2003 yılında AB Üyelik müzakerelerinin başlatılması ve Ulusal Sürdürülebilir Kalkınma Komisyonu'nun 2005 yılında kurulması olarak sayılabilir. Ayrıca bu dönem, ulusal ve bölgesel kalkınma alanındaki yaklaşımların, başta AB olmak üzere küresel müdahillerin etkisiyle yeni gelişme ve düzenlemelerle şekillendiği bir dönem olmuştur. AB uyum sürecinde, il idari sınırlarının temel mekansal birim olarak alındığı, bir ya da birkaç ili kapsayan 26 istatistikî bölge biriminin (NUTS) oluşturulması, bu birimlere denk düşen kalkınma ajanslarının kurulması çalışmaları ve son dönemde bir çoğunun faaliyete başlaması, uluslararası mali kaynakların proje tabanlı uygulamalara açılarak bir "AB Projeciliği" sürecinin yaygınlaşması gibi toplumsal ve yönetsel süreçler son on yıl içerisinde hızlı bir şekilde gündemde yer bulmuş temel başlıklardır. Yakın dönemde de Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı'nın eşgüdümünde, Avrupa Birliği mali ve BM Kalkınma Programı (UNDP) teknik desteği ile yürütülen "Sürdürülebilir Kalkınmanın Sektörel Politikalara Entegrasyonu Projesi" kapsamında yürütülen çözümlenme, siyasa oluşturma ve örnek uygulama (hibe programı) çalışmaları sonucunda, yaklaşımın ülkenin kalkınma yaklaşımına ilişkin belgelerde ve kurumsal yapılandırılmasında resmi olarak yerini aldığı görülmektedir. Bu çalışma ile, Türkiye için sürdürülebilir kalkınma yaklaşımı "genç ve dinamik nüfusu, hızla büyüyen ekonomisi ile Türkiye, Anadolu'nun benzersiz doğasını sadece tüketilecek bir kaynak olarak değil, yaşamın kendisi olarak ele alıp, gelecek nesillerinin refahını da gözeterik, ekonomisinin rekabet edebilirliğini ve insanların yaşam kalitelerini arttırmayı

hedeflemektedir (BM Kalkınma Programı Türkiye Ofisi, Sürdürülebilir Kalkınmanın Sektörel Politikalara Entegrasyonu Projesi, 2007).”olarak tanımlanmıştır. Aynı sürecin en somut ve resmi çıktısının, Bayındırlık ve İskan Bakanlığı tarafından hazırlanan ve Mart 2010’da Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren “KENTGES – Sürdürülebilir Kentsel Gelişme için Bütünleşik Kentsel Gelişme Stratejisi ve Eylem Planı” olduğu görülmektedir.

Eylül 2009- Mart 2010 Döneminde yoğunlaşan hazırlık sürecinde gerçekleştirilen çalıştaylar sonucunda 4 eksende 37 tema, 116 strateji ve 729 eylem seti oluşturulan planın, uygulama boyut ve süreçlerinin de ayrıca tartışılması yararlı olacaktır (<http://www.bayindirlik.gov.tr>). Halihazırda süreç, Kyoto Sözleşmesi’ne 2009 yılında taraf olunmasının da sağladığı ivmeyle, başta BM ve AB tarafından mali ve teknik boyutta desteklenen, küresel iklim değişikliğine uyum odaklı olarak kurgulanan çeşitli ölçeklerdeki kalkınma programları ile büyük ölçekli proje faaliyetleri ile sürmektedir (www.undp.org.tr).Kısacası süreç, beraberinde uluslararası kalkınma örgütlerinden, küresel ve ulusal düzeyde faaliyet gösteren özel sektör şirketlerinin mali ve teknik boyutta kaynak sağladığı; sivil toplum kuruluşları, bilim ve araştırma kurumları ve yerel yönetimlerin de bu kaynaklardan yararlanarak “projeler” yolu ile “sürdürülebilir bölgesel-yerel kalkınma” uygulamalarını geliştirdikleri çok taraflı ve çok bileşenli bir ilişkiler ağının gelişmesini beraberinde getirmektedir. Bu gelişme, tüm toplumsal iktisadi gelişmelerde gözlemlendiği şekilde, mekansal boyutta da etkileşime açık bir nitelik taşımaktadır.

2.5. Sürdürülebilir Gastronomi

Son zamanlarda, sürdürülebilir turizm gelişimi turizm alanında önemli bir işlevi ve etkisi bulunmaktadır. Sürdürülebilir turizm; turizm aktivitelerinin, doğal, kültürel, biyolojik, ekolojik bütün enerji kaynaklara devamlılık arz ederek planı yapılmasını ve devam ettirilmesini tanımlamaktadır. Genel olarak sürdürülebilir turizm, çevresel bir durum olma söz konusudur; doğa, insan ve turizm amaç üçlüsü şeklinde değerlendirildiğinde idari süreç yönü daha da önem arz etmektedir (Kaypak, 2010:11).

Kültürel değerler globalleşme süreciyle beraber yok olmaya yönelmiş, kültürel değerlerin devam ettirilebilirliği mevcut zamanda münakaşalar yaratmış, korunmasının gerektiği ön plana çıkmıştır. Anlaşılması güç olan kültürel mirasın somut olarak aksedilmesi olan yiyecek ve içecek kültürü de bu durumdan etkilenmiştir. Globalleşmeyle beraber çabuk

meydana gelen yemeğe yönelik tek düze bir yemek kültürü ortaya çıkarmaya çalışırken yöresel ve geleneksel gastronomik değerler gitgide kaybolmuştur (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 28).

Disiplinler arası gastronomi biliminin temel amacı sürdürülebilir kalkınmanın geleneksel ilkelerini birleştiren sürdürülebilir bir gastronomi yaratmaktır. Sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilirlik ilkesi kapsamında toplumun sağlığını korurken, sosyal ve ekonomik gelişmeyi de olumlu yönde etkilemektedir (Scarpato 2000: 186). Daha spesifik bir düzeyde, sürdürülebilir gastronomi insanların hem zihinlerine hem de yiyeceklerine hitap eden çevreye duyarlı gıda üretimini kapsamaktadır. Bu varsayımın hem kırsal hem de kentsel yaşam açısından birçok göstergesi mevcuttur. Bu göstergelerden bazıları aşağıda verilmektedir (Scarpato, 2002: 147).

- Semt pazarlarının ve yerel üreticilerin varlığını devam ettirmesi,
- Evde yemek yeme alışkanlığının devam etmesi,
- Çocuklara mutfak eğitiminin verilmesi,
- Tatma ve çeşitlilik hakkı,
- Gastronomik özgünlük ve turizmin toplumun sağlığı üzerindeki etkisinden bahsedilebilir.

Sürdürülebilir gastronomi, günümüzde üst düzey gurmeler arasında dar bir kesime hitap eden ve büyük şehirlerde yaşayan toplumun geniş bir kısmında hala “gastronomi” olarak algılanan bir süreçtir (Fishler, 1980). Özellikle şehirlerde yaşayan toplumun giderek gıdanın ana kaynağından uzaklaşmaya başlaması geleneksel yeme içme kültürünün yozlaşmasına sebep olmaktadır. Bu bağlamda insanlar doğal olanı aramaya, doğalı tüketmeye ihtiyaç duymaktadırlar. Bu anlamda gıdanın kalitesi, üretim yöntemleri, tedarik süreci, pazarlama aşamaları gibi değişkenler toplum tarafından dikkat edilen özellikler olarak değerlendirilmektedir.

2.5.1. Sürdürülebilir Gastronominin Kapsamı

Yemek ve mutfak olguları tarih boyunca var olduğu kadar zamanla çeşitli aşamalardan geçerek değişim yaşamıştır. Bu süreçte de yemek ve mutfak kültürüne ve alanyazına yeni kavramlar dahil olmuştur. Bunlardan en önemlisi olarak da gastronomiden söz edilebilir.

İncelenen çalışmalara bakıldığında gastronomi kavramının kolay tanımlanabilir bir kavram olmadığı görülmektedir (Kaşlı vd., 2015).

Tadı güzel ve ekolojik bakımından devam ettirilebilir her kökleşik yiyecekten sonra; çok geçmiş zamanlara dayanan bir bilgi birikimi, tecrübe, akıl ve yaratıcılık vardır. Beslenme fiilini üretimin bütünleyici ve vazgeçilmez parçası olarak ele alan yeni gastronomi anlayışıyla; üreticiler, araştırmacılar, satıcılar, aşçılar, çiftçiler ve tüketici kimselerden ortaya çıkan çok büyük bir ağ oluşmaktadır. Ürünün kalitesi, tamamıyla bu ağın gastronomik isteklerine göre belirlenmektedir. Gastronomi, zamanla önemli bir bilim dalı olmaktadır. Kaliteli besinler tüketmek, sağlıklı bir yiyeceğin lezzetine varmak ve besin hakları herkesin en temel haklarından biridir. Eko-Gastronomi; tarım ve yiyeceğin üretim, pazarlama ve tüketim adımlarında doğal, finansal, toplumsal, kültürel, siyasal ve psikolojik tüm faktörlerle alakalı bir süreçtir (<http://eko-gastronomidergisi.com>).

Sürdürülebilirlik herhangi bir ekosistemin veya devamlılığı olan belli bir sistemin, kesintiye uğramadan, bozulmadan, fazlaca tüketilmeden ve temel kaynaklara çok fazla yüklenmeden devam ettirilmesi durumu olarak da ifade edilmektedir (Kaypak, 2010: 29). Bu bilgiler ışığında sürdürülebilir gastronomi, tarım öncesi aşamadan başlayarak bu aşamada kullanılan ürünlerin kalitesi dahil olmak üzere sofraya gelen yiyeceğin ve sonrası oluşabilecek her türlü sonucun değerlendirilmesini kapsamaktadır.

2.6. Sürdürülebilir Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Gastronomi, iyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve bunlardan tat alma sanatıdır. İlkel dönemde, insanın yaşayabilmek için tükettiği ve üstelik ne tükettiğini bilmeden yalnızca yaşamını sürdürmek için tükettiği dönemlerdir. Eti pişirme gibi bir metot ateş icat edilmeden önce bulunmadığı için, etin yumuşaması için bekletildiği de ifade edilmiştir. O sebeple bahsedilen zaman “leş” yemeklerin dahi önceki zamanda başka seçenek olmadan tüketildiği ilkel bir döneme denir (Dilsiz, 2010).

Gastronominin gelişmesinde ilk önemli adım, yiyeceğini pişirmek için ateşi kullanan tarih öncesi insanla atılmıştır. Ateşin bulunması sonucu, insanlar yemeklerini pişirerek beslenmeye; lezzeti arttırma ve çiğnemeyi kolaylaştırma amaçlı çeşitli yöntemler aramaya başlamışlardır. Yabani bitkileri ehlileştirerek üretip, üretilen bitkileri de saklama yoluna

gitmişlerdir. Bitkilerden yararlanıldıkça, ekip-biçme faaliyetleri ve toplayıcılık faaliyetleri de avcılığın yanısıra ortaya çıkmıştır. Böylece et ağırlıklı beslenmeden öte, ot ağırlıklı beslenme şekli artarak, bütün bunlara bağlı olarak yemek türleri ve biçimleri gelişim göstermiştir. Medeniyetin temelleri atıldıkça, ateşle beraber ilerlemeye başlamış olan pişirme yöntemleri beraberinde, önceleri hayvanların kemiklerinden- kabuklarından üretilen ve zamanla maden işlenmesiyle metal kaplara dönüşen kap kacakların kullanımını gündeme getirmiş ve böylece mutfak düşüncesinin ilkel çağlarda oluşum göstermeye başladığı belirlenmiştir (Ciğirim, 2001: 50).

Tarihte bilinen ilk yemek tariflerinin M.Ö.I. yy. ile M.S.III.yy. arasında yaşamış Latin Apicius tarafından ifade edildiği düşünülmektedir. Ayrıca Mezopotamya arkeologları tarafından, M.Ö. 1700'e ait yemek tarifi niteliğinde çivi yazısıyla yazılmış kil tabletlere rastlanmaktadır. IX. yy. rölyefleri de bir yemeğin hazırlanışında, hayvanın kesimi, ayıklanması, fırında ekmek pişirme, bir yemeğin odun ya da kömür ateşinde pişirilmesi, yemeğin son şeklini alıp kap kacağa konması aşamaları çeşitli şekillerde rölyeflerdeki resimlerle anlatılmıştır (Dilsiz, 2010: 51).

XII. Louis'nin Fransa'da Kraliyet döneminde krala yakın olanlara ve aristokrat kesimine sık sık ziyafetler vererek mutfağın ve aşçıların gelişmesine katkıda bulunmuştur. Bu dönemle birlikte Klasik menünün oluşma eğilimi ilk olarak Fransa'da XIV. Louis'nin (1638-1715) tahta çıkmasıyla başlamıştır. XIV. Louis'nin mutfağa olan ilgisi daha sonraları tahta çıkan XV. ve XVI. Louis'ler tarafından da sürdürülmüştür (Genç, 2014). Ziyafetlerde hazırlanan en az 10-15 yemek çeşidinin aynı anda masaya yerleştirilerek servisi yapılmıştır. Daha sonraları yiyeceklerin tüketilme durumuna göre sıralama yapılarak birbirini takip eden 14-15 yemek grubundan oluşan bir liste olma özelliğini kazanmıştır. Günümüzde bu sıralama iştah açıcı yiyeceklerle başlanıp doyurucu yiyecekler ve tatlılar ile son bulmaktadır.

Klasik Menü Sıralaması

- Ordövrler
- Çorbalar
- Hamur işleri ve Yumurtalar
- Balıkla
- Et Yemekleri

- Antreler
- Sorbetler
- Rotiler
- Salatalar
- Sebzeler
- Tatlılar
- Savoriler
- Peynirler
- Meyveler

Klasik menüde yer alan grupların birleştirilerek yeni bir yapı kazandırılmasına Modern Menü denilmektedir. Menü listesindeki yemek grubu sayısı en çok 6 en az 3 adet çeşitten oluşmaktadır. Klasik menü porsiyonlardaki yiyeceklerin fazla miktarda olmasına karşın, modern menülerde bu porsiyonlardaki miktarlar az olmaktadır. Bunun yanında, klasik menüler soylulara veya asil sınıflara hitap edip yemeklerin servisi daha özenli ve muntazam bir şekilde yapılmakta; modern menüler daha geniş bir kesime hitap etmekte ve yiyecekler rastgele servis edilmektedir. Ayrıca, insan sağlığı için önemli bir konu olan beslenme kurallarına klasik menülerde dikkat edilmemesine rağmen, modern menülerde bu konulara dikkat edilmektedir (Genç, 2014).

Modern Menü Sıralaması

- Ordövrler
- Çorbalar
- Sıcak
- Ordövr ve Antreler
- Ana Yemekler
- Salatalar
- Tatlı ve Meyveler

İlk Gurme Yemek Kitabı, XIV.Louis denetiminde 1651 yılında François Pierre de la Varenne tarafından Le Cuisinier François adıyla yayımlanmıştır (Gürsoy, 2014). Bu eseri 1653 yılında aynı yazar tarafından kaleme alınan Le Patissier François eseri takip etmektedir. Yemek yemenin “yaşamak için yeme” anlayışının dışında bir oluşumla, halkın da haz aldığı

zevкли bir gereksinim haline dönüşmesi ise; 1765 yılında ilk restoranın Paris'te açılmasıyla başlamıştır. Avrupa'da Han ve Kervansaraylardan ayrı olarak restoranların faaliyete geçirilmesi, Amerika'dan daha önce olmuştur. Zira Amerika'da 1880'deki Sanayi Devrimi ile beraber restoranlar kurulmaya başlamış ve ilk kafeterya New York'ta açılmıştır (Foster, 1992'den aktaran Dilsiz, 2010).

Batı gastronomisinin temelleri Rönesans ile birlikte atılmıştır. Catherine de Medicis'in, daha sonra Fransa kralı olan II. Henri'yle evlenmesi ile İtalyan mutfağının özelliklerini Fransa'yla tanıştırmıştır. XIV., XV. ve XVI. Louis dönemlerinde daha da nitelik kazanan Fransız mutfağı, ilk büyük ustası Marie- Antoine Careme, bazen çok süslü bir hale gelen mutfak üslubunu basitleştirmeye ve anlaşılır hale getirmeye çalışan Georges-Auguste Escoffier ve Fransız gastronomisinin temel ansiklopedisi Larousse Gastronomique'i (1938) kaleme alan Prosper Montagne ile doruğuna ulaşmıştır (Gürsoy, 2014).

Türkiye'de de özellikle 1980'lerden bu yana gastronomi ile ilgili çalışmalar yoğunluktadır. 2009 yılında Ömer Kılıç tarafından hazırlanan "Yemeğin Tarihi" adlı kitap gösterilebilen örnekler arasında olmuştur. Bunun yanı sıra Gastronomi Dergisi, Yemek ve Kültür Dergisi, Yeşil Elma, Bugün Ne Pişirsem, Soframızda gibi yemek programları ve yemek kitapları, gastronominin günümüz Türk dünyasında ne kadar önemli bir yere sahip olduğunun göstergesi olmuştur (Göker, 2011). Bununla birlikte Yunus Emre Akkor'un hazırladığı "Osmanlı Deniz Mutfağı"; Ömür Akkor ve Pınar Çakmakçı'nın "Osmanlı'dan Günümüze Yumurta Tarifleri" kitabı ve yine Ömür Akkor'un "1236 Selçuklu Mutfağı" kitapları da dünyanın en iyi yemek kitaplarının seçildiği, "Yemek kitapları Nobel'i" diye de adlandırılan Gourmand Yemek Kitapları Ödülleri'nde farklı kategorilerde ödüller kazanarak Türk gastronomisine önemli katkılar sağlamışlardır. Aynı zamanda Osman Güldemir tarafından kaleme alınan Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin kitabı ile Deniz Gürsoy'un gastronomi ile ilgili eserleri dikkati çekmektedir.

2.7. Sürdürülebilir Gastronomi Alanında Yiyecek İçecek Sektöründe Yapılan Çalışmaları

Ulusal ve uluslararası alanyazın incelendiğinde son yılların popüler araştırma alanı haline gelen gastronomi ile ilgili oldukça çeşitli yayınların olduğu tespit edilmiştir. Bu

yayınların bir kısmı yök tez tarama sayfasındaki tarih sıralamasına göre incelendiğinde bazı çalışmalar Tablo 1’de sıralanmıştır. (<https://tez.yok.gov.tr>):

Tablo 1: Sürdürülebilir Gastronomi Alanında Yiyecek İçecek Sektöründe Yapılan Çalışmaları

Yazar	Yıl	Çalışma adı
Yusuflu Hacısüleyman	1987	Otelcilik ve gastronomi alanında iş organizasyonu ve yönetimi
Özden Bayraktar	2006	İstanbul Beyoğlu bölgesindeki bazı yeme içme mekanlarının oturma elemanlarının incelenmesi
Irmak Keskin	2008	Ankara Dışkale'deki gastronomik işlevli geleneksel konutların restorasyon Projelerinin değerlendirilmesi
Hüseyin Altınel	2009	Gastronomide menü yönetimi
Hasan Aslan	2010	Gastronomi Turizminin Turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi bir uygulama
Aysu Hatipoğlu	2010	İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma
Beril Dilsiz	2010	Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)
Senem Ergen Göynüşen	2011	Edirne'deki gastronomik kültürün kentin pazarlama ve markalaşmasına etkileri
Ali Kemal Kemer	2011	Otellerde çalışan mutfak personelinin ve aşçılık

		alanında moleküler gastronomi konusunda bilgi ve görüşleri yükseköğrenim gören öğrencilerin
Gönül Göker	2011	Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği
Yasemin Akgöl	2012	Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi
Fikret Soner	2013	Gastronomi turizmi: Küçük şehirlerin pazarlanması ve bölgesel kalkınma için bir çözümdür
Ayşe Belpınar	2014	Gastronomi turizmine yönelik turist görüşlerinin kültürlerarası karşılaştırılması (Kapadokya örneği)
Ebru Aydın	2015	Gastronomi turizminin şehir markalaşmasına etkisi: Afyonkarahisar ili örneği
Oğuz Nebioğlu	2016	Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler
Cansu Arslan	2017	Otel işletmelerinde gastronomi etkinlikleri: Bir örnek olay analizi

2.8. Yiyecek İçecek İşletmeciliği Ve İşletmelerde Sürdürülebilirlik

Yiyecek – içecek hizmetleri hacim itibari ile hizmet endüstrisinin büyük bölümünü oluşturmaktadır ve giderek büyümektedir. Davies ve Konisky (2000: 1) ABD'nin 1950 yılında yüzde 50 olarak hesaplanan yiyecek – içecek hizmetlerinin, Gayri Safi Milli Hasıla ve istihdamdaki oranının; 1997 yılında yüzde 75 olarak hesaplandığını belirtmektedir. Ulusal Restoran Birliği (NRA, 2017) yine ABD'de 1955 yılında beslenme için harcanan paranın yüzde 25'inin yiyecek – içecek işletmelerine harcadığını günümüzde ise bu oranın yüzde 48'e ulaştığını belirtmektedir. Türkiye'de ise Ev Dışı Tüketim Derneğinin (ETUDER, 2017) yaptığı araştırmada ev dışı tüketimin 70 milyar dolar olarak hesaplandığı ve her yıl % 10 büyüdüğü belirtilmektedir. Giderek büyüyen bu sektörün çevreye verdiği zararlar da giderek büyümektedir. Yiyecek – içecek işletmelerinin enerji kullanımı, su kullanımı ve katı atık oluşturması gibi nedenlerden dolayı çevreye büyük zararlar verdiği, konu ile ilgili yapılan araştırmalarda sıklıkla bahsedilmektedir. Yapılan bazı araştırmalarda (DiPietro, Gregory, ve Jackson, 2013: 139; FEES ve Miller, 1994; Ham ve Lee, 2011: 1055; H.-H. Hu, Parsa, ve Self, 2010: 344; M.-L. Hu, Horng, Teng, ve Chou, 2013:765; Jeong, Jang, Day, ve Ha, 2014: 20) yiyecek – içecek işletmelerinin perakende sektöründe en fazla enerji harcayan işletmeler olduğu ortaya çıkmıştır. Ağırlama endüstrisinde fazla ve gereksiz su tüketiminin büyük bir problem olduğu, su kaynaklarına zarar verdiği araştırmalarda sıklıkla bahsedilmektedir (Deng ve Burnett, 2002:57; Maviş, 2006; Tortella ve Tirado, 2011:2568; Vanschenkhof, 2011). Su tüketiminin en fazla restoran ve mutfaklarda yapıldığı bazı araştırmalarda vurgulanmıştır. Örneğin Dziegielewski (2000: 101) 'nin ABD'de 3 eyaletteki 87 restoranda yaptığı araştırma sonuçlarına göre işletmelerin günlük ortalama su tüketimleri yaklaşık 30 bin litre ve günlük her öğün için tüketilen su miktarının ise 60 litre olduğu ortaya çıkmıştır. Benzer olarak Freeman (2011: 22) Florida'daki yiyecek – içecek işletmelerinin günlük ortalama olarak yaklaşık 22 bin litre su harcadıklarını belirtmektedir. Çevre sorunlarına neden olan bir diğer durum atık oluşumudur. Mohan (2012)'a göre ABD'de yiyecek – içecek işletmeleri toplam atık gıdanın yüzde otuz üçünden sorumludur ve yiyecek – içecek işletmelerindeki gıda israfının evlerdeki gıda israfından sonra (%44) ikinci sırada olduğu belirtilmektedir.

Yiyecek – içecek sektörünün çevreye verdiği zarar araştırmalar ile ortaya konduğunca gelişmiş ülkelerde bu konu ile ilgili farkındalık artmıştır ve bazı önlemler alınmaya başlanmıştır. Konu ile ilgili farkındalık artmış olsa da işletmelerin bu önlemleri benimsemesine Uydacı (2011) tarafından ifade edilen sosyal sorumluluk faaliyetleri, rekabet

baskısı, tüketici baskısı, devlet baskısı ve çevre kuruluşlarının baskısı gibi faktörler neden olmuş olabilir. Örneğin 1990 yılında ABD’de kurulan Yeşil Restoran Birliği önemli sayıda restoran işletmesini çevre dostu uygulamalar yapmaya yöneltmiştir. Yeşil Restoran Birliği, ABD’de ve Kanada’da restoranlar, tedarikçiler ve üreticiler ile birlikte çalışarak yiyecek - içecek endüstrisinin çevreye olan zararını azaltmaya yardımcı olma görevini üstlenmiş bir organizasyondur (GRA, 2018). Ülkemizde de yiyecek-içecek hizmetlerinin çevreye olan zararını azaltmak adına bir restoran birliği kurulmuş ancak günümüze kadar sadece 6 restoran sertifika ile derecelendirilmiş ve hedeflenen başarı sağlanamamıştır (Yazıcıoğlu, Özata ve Yarış, 2018). “Yeşil Nesil Restoran Hareketi” adı verilen programda; restoran sektöründe enerji verimliliği sağlama, atıkları azaltma ve değerlendirme, hava kirliliğini önleme, imaj iyileştirme ve çalışan sadakatini artırma amaçlanmıştır (Şimşek ve Akdağ, 2017:351).

2.9.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Uygulamalar

Mevcut zamanda zamanla daha da önem arz eden sürdürülebilirlik terimi yiyecek ve içecek kuruluşlarında da bir konu olmuştur. Globalleşmeyle yiyecek ve içecek kuruluşlarının da pazarda yer alabilmeleri ve devamlılıklarını sürdürmeleri bakımından sürdürülebilirlik terimi güç hal almıştır. Yiyecek ve içecek işletmeleri günümüzde elde olan doğal kaynakların belirli ve biteceğinin farkında olması, gelecek kuşaklar için de benzer olanakların sağlanması gerekecektir.

Sürdürülebilirlik, geçmiş kuşağın aktardığı doğal kaynak mirasının adaletli bir şekilde gelecek kuşağında yararlanmasını sağlama olarak ifade edilmektedir. Bu ifade işletmeler bakımından değerlendirildiğinde, işletmede bulunan çevresel, toplumsal ve finansal kaynaklarının kullanılmasına özen göstererek tüketilmesi için aynı zamanda işletme ile alakalı olan bireylerin ve işletmelerin de gelecek zamandaki ihtiyaçlarının karşılanmasının kesin olarak karşılanması belirtir (Dyllick, ve Hockerts, 2002: 131). İşletmelerde sürdürülebilirlik, işletmelerin yalnızca şimdiyi düşünerek davranmayı bırakarak uzun süreli sağlıklı kararlar almayı hedefleyen, finansal, çevresel ve toplumsal boyutların tamamını düşünerek incelenmesini ve gelecek kuşağa da hesaba katarak yenilebilir ve yenilemeyen kaynakların tüketilmesini belirtmektedir (Tüm, 2014:58).

Sürdürülebilirlik işletmelerde ekonomiyle tabiat arasında bir köprü olarak düşünülebilir. Zira işletmeler kar sağlamak için doğal kaynaklardan yararlanmakta ve tüketici

kimseye takdim ederek bunun sonucunda da kar sağlamaktadırlar. İşletmeler ihtiyaçlarının karşılanabilmesi için gerekli olan üretim süreçlerinde kaynaklarını hiç bitmeyecekmiş gibi kullanması ile çevre unsuru üzerinde olumsuz etkiler oluşturarak insan sağlığı ve yaşam standardını düşürmektedir (Duran, 2018: 10). Tüketici kimseler bundan sonra bilinçli olarak işletmelerin yalnızca ne şekilde hizmette bulduklarını değil yaptıkları çalışmalardan ötürü meydana gelen toplumsal ve çevresel problemlere de önem vermişlerdir (Senal ve Ateş, 2012). İnsanlardaki bu farkındalık durumunun oluşması ile işletmeler yükümlülük ve sürdürülebilirlik terimlerine daha çok önem vermişlerdir (Tüm, 2014:81). Böylelikle işletmeler gerçekleştirecek olduğu finansal çalışmaları, tüketici kimseleri korumak için gereken kaynaklarla ve gerektiği kadar kullanarak gerçekleştirmeleri güç olmuştur. Bu anlayış ile gerçekleştirilen üretimlerle; doğal kaynakların korunması amaçlanarak ve etkili kullanımını gerçekleştirilerek bilinçsiz tüketim önlenmiş olacaktır. Bu çalışma kapsamında literatür incelenerek en kapsamlı olan Legrant, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C., Fleisher, S. (2010:167) tarafından yapılan sınıflama dikkate alınarak ve diğer çalışmalarda bulunan fakat bu sınıflamada yer almayan uygulamalar eklenerek şu şekilde sınıflandırılmıştır;

- Sürdürülebilir İnşaat ve Dekorasyon
- Sürdürülebilir Mobilya, Teçhizat ve Mefruşat
- Su, Enerji ve Atık
- Kurumsal Sosyal Sorumluluk
- Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek

Sürdürülebilir İnşaat ve Dekorasyon: Sürdürülebilir binalar inşa etmek için yeni bir bina yapmaktansa mevcut olan binanın gerekli restorasyon ve iyileştirmelerle binaların sahip oldukları kültürel ve tarihi değerlerini koruyarak hem de sürdürülebilirliği sağlanabilir (Legrand, vd., 2010: 173). Yiyecek ve içecek işletmelerinin sürdürülebilir yapılarını oluştururken yerel ürünlerin kullanımı da bölgesel kalkınmaya destek olmakla birlikte mesafe açısından yakın olduğu için enerji tüketimini en aza indirmesi ve ekonomiklik sağlamaktadır. Bu gibi nedenlerden dolayı günümüzde yeşil bina sektörü tarafından tercih edilmektedir. Sürdürülebilir binaların, diğer binalardan farklı olduğunun belirlenmesi amacıyla ABD ve AB'de sertifika veren kurumlar ile sertifikalandırma sistemleri oluşturulmuştur. LEED ve BREEAM sistemleri en bilindikleridir (Çakmanus, Vd., 2012:461).

Sürdürülebilir Mobilya, Teçhizat ve Mefruşat: İşletmeciler işletme için gerekli malzemeleri alırken sürdürülebilir bir yaklaşım benimseyerek eko-etiketli ürünleri kullanmalıdırlar. İşletme de kullanılan porselen malzemeler, kumaş malzemeler, metal malzemeler, servis arabaları, servanlar gibi diğer malzemelerde eko-etiketli ürün olmasına dikkat edilmesiyle sosyo-ekonomik sorunlar ile çevrenin korunması gibi konularda önemli etkisi olacaktır. Örneğin yerel ürünlerin tercih edilmesine teşvik etmek, yerel ekonomiye katkı sağlayacak ve ulaşım esnasında harcanacak olan enerji tüketimi gereksinimini azaltacaktır. İşletmelerin eko-etiketli ürünleri tercih etmesi, su ve enerji gibi kaynak tüketimlerini azaltmakta ve ekonomik anlamda fayda sağlamaktadır (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015: 99). İşletme için gerekli malzemelerin seçiminde kokusuz, su ile temizlenebilen ve toksin madde içermeyen boya kullanılmış ürünler ve kullanım aşamasında tüketiciye zarar vermeyen çevre dostu ürünleri tercih etmek gibi önlemlerden oluşmaktadır (Sünnetçioğlu, 2013: 44).

Enerji, Su ve Atık: İşletmelerin enerji yönetimi konusunda yenilenebilir enerji kaynaklarını tercih ederek artan çevre kirliliğine ve tükenmekte olan kaynaklara olumlu anlamda katkı sağlayabilmektedirler. Enerji üretmek için kullanılan kaynaklar yenilenebilir ve yenilenemeyen olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Yenilenemeyen olarak adlandırılan kaynaklar kömür, petrol, doğalgaz gibi fosil nitelikli kaynaklardır ve rezervleri sınırlıdır. Yenilenebilir enerji kaynakları ise güneş, rüzgâr, su, dalga, yer ısı, biyokütle ve jeotermal kaynaklardır (Erdoğan, 2003: 41). Restoranlar uzun çalışma saatleri ve özel ekipmanlarına sahip olması gibi nedenlerden dolayı ticari bir binadan yaklaşık üç kat daha fazla enerji tüketimi yapmaktadırlar. Enerji tüketimi en aza indirmek için yenilenebilir enerji kaynakları kullanılmalı, personele gerekli eğitimler verilmeli, enerji tasarrufu sağlayan araç gereçler kullanılmalı ve eğitim alan personelin bunu günlük rutinde uygulanmasını sağlanmalıdır (sustainablefoodservice.com, 2019).

Kurumsal Sosyal Sorumluluk: Günümüzde çalışma hayatının önündeki en önemli engel rekabet faktörüdür. İşletmelerin rakipler arasında farklılaşmaya yönelik yenilik arayışlarıyla kendilerini ön plana çıkarabilecek yeni yol ve yöntemler bulmaya çalışmışlardır. Bu yuzdende işletmeler için önemli, bir konu haline gelen kurumsal sosyal sorumluluk, işletmelerin bu rekabetçi ortamda kendileri göstermeleri ve fark yaratmalarını sağlayacak en önemli faktörlerden biri olmuştur. İşletmelerin, faaliyette bulunduğu çevrede bulunan işletme içi ve işletme dışı paydaşlarına karşı pek çok sorumluluğu bulunmaktadır. İşletme içi paydaşlar, çalışanlar, hissedarlar, yöneticiler iken; işletme dışı paydaşlar, rakipler, müşteriler,

tedarikçiler, çevre, toplum ve hükümet olarak adlandırılmaktadır (Özarlan, 2006: 43). İşletmeler sürdürülebilirliğini devam ettirebilmesi bakımından ve hem kendi hem de toplumun gelecekteki refahını iş ve sosyal faaliyetlerle korunması ve geliştirilmesi konusunda sorumlu olduğu belirtilmektedir (Sarıkaya, 2009: 65).

Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek: Sürdürülebilir yiyecek içecek kavramı sürdürülebilir tedarik, mevsimsel ürünlerin kullanılması ve sürdürülebilir kalkınma ile ilişkilidir. Sürdürülebilir yiyecek içecek için turizmde yöresel yiyecek içeceklerin bulunduğu bölgenin kültürünü yansıtan ürünleri kafeler, konaklama üniteleri, restoranlar gibi yerlerde sunulmasını ilke olarak benimsenmelidir. Tedarikçi seçiminde çevreye duyarlı, yenilenebilir enerjinin kullanımına dikkat eden, yerel ürünleri tercih etmeye önem veren, sosyo- kültürel mirasa saygı gösteren ve gıda güvenliğinin sağlanması gibi konuları benimseyen ve uygulayan tedarikçiler tercih edilmelidir (Güneş, vd., 2008: 7; Erdoğan, 2017: 46)

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEMİ

Nicel araştırmalar için %95 güven düzeyinde farklı evrenler için kabul edilebilir minimum örneklem büyüklüğüne göre evreni temsil etmeye yetecek örneklem sayısı 400 olarak hesaplanmıştır (Yavan, 2010). Verilerin analizi SPSS 21.0 ile yapılmıştır ve %95 güven düzeyinde çalışılmıştır. Analizlerimizde kategorik değişkenler için frekans ve yüzde değerleri hesaplanmıştır. Kategorik değişkenler arasındaki ilişki ise Ki-kare testi ile analiz edilmiştir.

3.1. Bulgular

Tablo 2: Kişisel Bilgiler

		n	%
Cinsiyet	Erkek	361	84,9
	Kadın	64	15,1
Yaş	30 yaş ve altı	89	20,9
	31-35 yaş	118	27,8
	36-40 yaş	106	24,9
	41 yaş ve üstü	112	26,4
Eğitim durumu	İlkokul	9	2,1
	Ortaokul	47	11,1
	Lise	254	59,8
	Ön lisans ve üstü	115	27,1
Medeni durum	Evli	365	85,9
	Bekar	60	14,1
Restorandaki göreviniz nedir	Yönetici	33	7,8
	Aşçı	47	11,1
	Garson	184	43,3
	Temizlik	161	37,9
Kaç yıldır bu restoranda çalışmaktasınız	5 yıl ve daha az	145	34,1
	6-10 yıl	126	29,6
	11-15 yıl	93	21,9
	16 yıl ve daha fazla	61	14,4
Bu sektördeki toplam kaç yıldır çalışmaktasınız?	5 yıl ve daha az	35	8,2
	6-10 yıl	109	25,6
	11-15 yıl	121	28,5
	16-20 yıl	94	22,1
21 yıl ve daha fazla	66	15,5	

Tablo 2’den de görüldüğü üzere katılımcılardan erkeklerin oranı %84,9; 31-35 yaş arası olanların oranı %27,8; lise mezunu olanların oranı %59,8; evli olanların oranı %85,9; garson olarak çalışanların oranı %43,3’tür.

Tablo 3: Restorana Ait Bilgiler

		n	%
Restoranınız ne zamandan beri hizmet vermektedir	10 yıl ve daha az	84	19,8
	11-20 yıl	208	48,9
	21-30 yıl	102	24,0
	31 yıl ve daha fazla	31	7,3
Restoranınızın müşteri kapasitesi kaç kişiliktir	100 kişi ve daha az	95	22,4
	101-250 kişi	156	36,7
	251-400 kişi	91	21,4
	400 kişiden fazla	83	19,5
Menünüzde ağırlıklı olarak hangi tür yiyecekler sunulmaktadır	Et	280	65,9
	Sebze	124	29,2
	Vejeteryan	21	4,9
Restorandaki servis türü nedir?	Açık büfe	43	10,1
	A la carte	382	89,9
Müşteri kitleniz ağırlıklı olarak kimlerden oluşmaktadır?	Gençler	89	20,9
	Yüksek gelir grubu	191	44,9
	Kadınlar	124	29,2
	Öğrenciler	21	4,9

Tablo 3’ten görüldüğü üzere katılımcılardan restoranı 11-20 yıldır hizmet verenlerin oranı %48,9; restoranının müşteri kapasitesi 101-250 kişi olanların oranı %36,7; menüsü ağırlıklı olarak et olanların oranı %65,9; restoranı A la carte olanların oranı %89,9; müşteri kitlesi yüksek gelir grubu olanların oranı %44,9’dur.

Tablo 4: Sürdürülebilirlik Uygulamaları

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
1) İşletmeniz sizin için sürdürülebilirlik mi?	306	72,0	29	6,8	90	21,2
2) İşletmeniz sürdürülebilirlik ile ilgili uzun vadede planları var mı?	307	72,2	50	11,8	68	16,0
3) Restoran ve kafelerin sürdürülebilirliğe katkı sağlayabilir?	221	52,0	118	27,8	86	20,2
4) İşletmenin sürdürülebilirlik uygulamalarında yasa ve yönetmeliklerin etkisi var mı?	225	52,9	125	29,4	75	17,6
5) İşletmenizi etkileyen; hava kirliliği, Su kirliliği, Atık sorunları, uygun üretilmeyen ürünler-kimyasal ilaçlar, GDO, Pestisit, gıda katkı maddeleri gibi çevresel sorunları var mı?	58	13,6	290	68,2	77	18,1

6) Bina inşaatında sürdürülebilir malzemeler kullanıldı mı?	281	66,1	54	12,7	90	21,2
7) Restoranın çevre düzenlemesini yaparken doğaya zarar verilmemeye dikkat ettiniz?	369	86,8	23	5,4	33	7,8
8) Yeşil bina kavramı hakkında bilginiz var mı?	264	62,1	86	20,2	75	17,6
9) Yeşil bina sertifikanız var mı?	102	24,0	323	76,0	0	0,0

- Tablo 4'ten de görüldüğü üzere “İşletmeniz sizin için sürdürülebilirlik mi?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,0'dir. Bu oran evet ve hayır oranlarına verilen cevaplar göz önünde bulundurulduğu zaman yüksek bir orandır.
- “İşletmenizin sürdürülebilirlik ile ilgili uzun vadede planları var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,2'dir.
- “Restoran ve kafelerin sürdürülebilirliğe katkı sağlayabilir?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %52,0'dir.
- “İşletmenin sürdürülebilirlik uygulamalarında yasa ve yönetmeliklerin etkisi var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %52,9'dur.
- “İşletmenizi etkileyen; hava kirliliği, Su kirliliği, Atık sorunları, uygun üretilmeyen ürünler-kimyasal ilaçlar, GDO, Pestisit, gıda katkı maddeleri gibi çevresel sorunları var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %68,2'dir.
- “Bina inşaatında sürdürülebilir malzemeler kullanıldı mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %66,1'dir.
- “Restoranın çevre düzenlemesini yaparken doğaya zarar verilmemeye dikkat ettiniz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %86,8'dir.
- “Yeşil bina kavramı hakkında bilginiz var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %62,1'dir.
- “Yeşil bina sertifikanız var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %76,0'dir.

Tablo 5: Sürdürülebilir Mobilya/Teçhizat

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
1) Restoranınızın mobilya ve mefruşatı çevre dostu ürünlerden mi oluşmaktadır?	171	40,2	182	42,8	72	16,9
2) Temizlik malzemeleri seçiminde ve satın almada çevre dostu olmasına dikkat ediyor musunuz?	310	72,9	39	9,2	76	17,9

- Tablo 5'ten görüldüğü üzere “Restoranınızın mobilya ve mefruşatı çevre dostu ürünlerden mi oluşmaktadır?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %42,8'dir.

- “Temizlik malzemeleri seçiminde ve satın almada çevre dostu olmasına dikkat ediyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,9’dur.

Tablo 6: Enerji Yönetimi

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
1) Restoranınızda yenilenebilir enerji kaynakları kullanıyorsunuz?	168	39,5	159	37,4	98	23,1
2) Restoranınızda en çok enerjiyi pişirme için mi harcıyorsunuz?	307	72,2	58	13,6	60	14,1
3) Enerji tüketimini azaltmak için önlemler alıyor musunuz?	233	54,8	129	30,4	63	14,8

- Tablo 6’dan görüldüğü üzere “Restoranınızda yenilenebilir enerji kaynakları kullanıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %39,5’tir.
- “Restoranınızda en çok enerjiyi pişirme için mi harcıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,2’dur.
- “Enerji tüketimini azaltmak için önlemler alıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %54,8’dur.

Tablo 7: Atık Yönetimi

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
1) Restoranınızda atıkları geri dönüşüme gönderiyor musunuz?	306	72,0	48	11,3	71	16,7
2) Atık yönetimi ile ilgili çalışmalarınız var mı?	236	55,5	122	28,7	67	15,8
3) Yiyecek atıklarını değerlendiriyor musunuz?	270	63,5	49	11,5	106	24,9
4) Geri dönüşümlü malzeme kullanıyor musunuz?	270	63,5	84	19,8	71	16,7
5) Geri dönüşüm programınız var mı?	247	58,1	87	20,5	91	21,4

- Tablo 7’den görüldüğü üzere “Restoranınızda atıkları geri dönüşüme gönderiyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,0’dur.
- “Atık yönetimi ile ilgili çalışmalarınız var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %55,5’tir.
- “Yiyecek atıklarını değerlendiriyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %63,5’tir.
- “Geri dönüşümlü malzeme kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %63,5’tir.
- “Geri dönüşüm programınız var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %58,1’dur.

Tablo 8: Su Yönetimi

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
1) Restoranınızda en çok su tüketimi mutfakta mı kullanıyorsunuz?	265	62,4	68	16,0	92	21,6
2) Su tüketimini azaltmak için çalışmalarınız var mı?	293	68,9	47	11,1	85	20,0

- Tablo 8’den görüldüğü üzere “Restoranınızda en çok su tüketimi mutfakta mı kullanıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %62,4’tür.
- “Su tüketimini azaltmak için çalışmalarınız var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %68,9’dur.

Tablo 9: Gıda Üretimi ve Tedariği

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
1) Yiyecek üretiminde çevre dostu, organik gıda kullanmaya dikkat ediyormusunuz?	311	73,2	42	9,9	72	16,9
2) Yerel üreticilerden ürün alıyor musunuz?	304	71,5	32	7,5	89	20,9
3) Kendi ürününüzü üretiyor musunuz?	59	13,9	310	72,9	56	13,2
4) Yerel tedarikçi mi kullanıyorsunuz?	276	64,9	36	8,5	113	26,6
5) Tedarikçinin ve üreticilerin yiyecek üretiminde ya da satışında çevreye duyarlı olması sizin için önemli mi?	310	72,9	29	6,8	86	20,2
6) Menüünüz sezonunda yiyeceklerden oluşuyor mu?	312	73,4	26	6,1	87	20,5

- Tablo 9’dan görüldüğü üzere “Yiyecek üretiminde çevre dostu, organik gıda kullanmaya dikkat ediyormusunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %73,2’dir.
- “Yerel üreticilerden ürün alıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %71,5’tir.
- “Kendi ürününüzü üretiyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %72,9’dur.
- “Yerel tedarikçi mi kullanıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %64,9’dur.
- “Tedarikçinin ve üreticilerin yiyecek üretiminde ya da satışında çevreye duyarlı olması sizin için önemli mi?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,9’dur.
- “Menüünüz sezonunda yiyeceklerden oluşuyor mu?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %73,4’tür.

Tablo 10: Sertifikasyon Sistemi

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
1) Çevre yönetimi ile ilgili (ISO14001) sertifikanız var mı?	199	46,8	226	53,2	0	0,0
2) Yeşil restoran dernek/birliklerine üyeliğiniz var mı?	112	26,4	313	73,6	0	0,0

- “Çevre yönetimi ile ilgili (ISO14001) sertifikanız var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %53,2’dir.
- “Yeşil restoran dernek/birliklerine üyeliğiniz var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %73,6’dır.

Tablo 11: Sosyal Sürdürülebilirlik

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
1) İş görenleriniz çoğunlukla yerel halktan oluşması sizin için önemli mi?	326	76,7	37	8,7	62	14,6
2) İş görenlerinize sürdürülebilirlikle ilgili eğitimler veriyor musunuz?	66	15,5	359	84,5	0	0,0
3) Çevre korumacılığı ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı?	272	64,0	37	8,7	116	27,3
4) Yerel üreticinizden ürün tedarik ediyor musunuz?	290	68,2	49	11,5	86	20,2

- “İş görenleriniz çoğunlukla yerel halktan oluşması sizin için önemli mi?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %76,7’dir.
- “İş görenlerinize sürdürülebilirlikle ilgili eğitimler veriyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %84,5’tir.
- “Çevre korumacılığı ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %64,0’tür.
- “Yerel üreticinizden ürün tedarik ediyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %68,2’dir.

Tablo 12: Uygulamalar

	Evet		Hayır		Kısmen	
	n	%	n	%	n	%
Eko etiketli ürünler kullanıyor musunuz?	220	51,8	63	14,8	142	33,4
Çevre Dostu temizlik ürünleri kullanıyor musunuz?	229	53,9	84	19,8	112	26,4
Çevre Dostu Enerji kullanıyor musunuz?	272	64,0	55	12,9	98	23,1
Güneş enerjisi kullanıyor musunuz?	23	5,4	402	94,6	0	0,0
Enerji tasarrufu için envanter kaydı tutuyor musunuz?	254	59,8	49	11,5	122	28,7
Tasarruflu veya LED aydınlatma kullanıyor musunuz?	368	86,6	9	2,1	48	11,3
Buzdolapları, soğutma odaları ve dondurucular için bir sıcaklık izleme sisteminiz var mı?	203	47,8	147	34,6	75	17,6

Harekete duyarlı aydınlatma sistemi kullanıyor musunuz?	317	74,6	15	3,5	93	21,9
Harekete duyarlı musluklar kullanıyor musunuz?	182	42,8	169	39,8	74	17,4
Su basıncı düşük tesisat kullanıyor musunuz?	373	87,8	14	3,3	38	8,9
Hava soğutucu filtrelerin bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmakta mıdır?	313	73,6	30	7,1	82	19,3
Susuz pisuar kullanıyor musunuz?	289	68,0	28	6,6	108	25,4
Atık ayrıştırma için ayrı bir yeriniz var mı?	267	62,8	49	11,5	109	25,6
Kullan at ürünler kullanılıyor musunuz?	106	24,9	230	54,1	89	20,9
Organik atıklar ayrıştırılıp gübreleme için kullanılıyor musunuz?	47	11,1	315	74,1	63	14,8
Atık yağları geri dönüşüme gönderiyor musunuz?	170	40,0	175	41,2	80	18,8
Organik ürünleri tercih ediyor musunuz?	153	36,0	177	41,6	95	22,4
Yiyecek-içecek üretiminde yerel yiyecekleri tercih ediyor musunuz?	120	28,2	210	49,4	95	22,4
Vejetaryen ürünleriniz var mı?	163	38,4	226	53,2	36	8,5
Diyet ürünleriniz var mı?	178	41,9	192	45,2	55	12,9
Organik yiyecekler menüde yer alıyor mu?	206	48,5	139	32,7	80	18,8
HACCP belgeniz var mı?	208	48,9	217	51,1	0	0,0
Kendi ürünlerinizi yetiştiriyor musunuz?	62	14,6	296	69,6	67	15,8
Glütensiz vejetaryen ürünlerde yere veriyor musunuz?	74	17,4	327	76,9	24	5,6
Sürdürülebilir gıda işlemleri konusunda personel eğitimi veriyor musunuz?	225	52,9	105	24,7	95	22,4
Personelinizi yerel halktan mı seçiyorsunuz?	70	16,5	257	60,5	98	23,1
Yiyecekler ile ilgili bilgilere menünüzde yer veriyor musunuz? (Besin değerleri, menşei, yetiştirildiği yer)	97	22,8	260	61,2	68	16,0
İşletmenizin ayrı bir çocuk menüsü veya daha küçük porsiyon seçenekleri var mı?	320	75,3	60	14,1	45	10,6
Çevre ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı? (Otizmli çocuklar yararına yemek yapmak gibi)	86	20,2	312	73,4	27	6,4
Ambalajlı ürün almaktan kaçınıyor musunuz?	271	63,8	64	15,1	90	21,2
Menülerinizi sezonluk sebze ve meyvelerden mi hazırlıyorsunuz?	253	59,5	102	24,0	70	16,5
Sürdürülebilir bir yiyecek-içecek üretim politikası uyguluyor musunuz?	325	76,5	64	15,1	36	8,5
Birden fazla tedarikçi ile mi çalışıyorsunuz?	317	74,6	40	9,4	68	16,0
Tedarikçileri de ekolojik, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından değerlendiriyor musunuz?	250	58,8	76	17,9	99	23,3
Menüde taze ürünler kullanmayı tercih ediyor musunuz?	281	66,1	8	1,9	136	32,0
Açık büfelerde porsiyon miktarını azaltmak için küçük tabaklar kullanıyor musunuz?	219	51,5	96	22,6	110	25,9
Kendi üretimini yaptığınız bir ürün var mı? (Ekmek, vb.) günlük üretim miktarını kontrol edebiliyor musunuz?	247	58,1	86	20,2	92	21,6
Uzun süredir stokta olan yiyecekleri azaltmak için bu yiyeceklerden günlük spesiyaller (Günün Yemeği) üretiyor musunuz?	131	30,8	192	45,2	102	24,0
Ürünlerinizi farklı porsiyonlarda üretiyor musunuz? (100 gr, 200 gr et gibi)	258	60,7	75	17,6	92	21,6
Ürünlerinizi sağlıklı pişirme yöntemleri kullanıyor musunuz?	341	80,2	0	0,0	84	19,8

- “Eko etiketli ürünler kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %51,8’dir.

- “Çevre Dostu temizlik ürünleri kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %53,9’dur.
- “Çevre Dostu Enerji kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %64,0’tür.
- “Güneş enerjisi kullanıyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %94,6’dır.
- “Enerji tasarrufu için envanter kaydı tutuyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %59,8’dır.
- “Tasarruflu veya LED aydınlatma kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %86,6’dır.
- “Buzdolapları, soğutma odaları ve dondurucular için bir sıcaklık izleme sisteminiz var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %47,8’dır.
- “Harekete duyarlı aydınlatma sistemi kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %74,6’dır.
- “Harekete duyalı musluklar kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %42,8’dır.
- “Su basıncı düşük tesisat kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %87,8’dır.
- “Hava soğutucu filtrelerin bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmakta mıdır?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %73,6’dır.
- “Susuz pisuar kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %68,0’dır.
- “Atık ayrıştırma için ayrı bir yeriniz var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %62,8’dır.
- “Kullan at ürünler kullanılıyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %54,1’dır.
- “Organik atıklar ayrıştırılıp gübreleme için kullanılıyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %74,1’dır.
- “Atık yağlar geri dönüşüme gönderiyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %41,2’dır.
- “Organik ürünleri tercih ediyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %41,6’dır.

- “Yiyecek-içecek üretiminde yerel yiyecekleri tercih ediyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %49,4’tür.
- “Vejetaryen ürünleriniz var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %53,2’dir.
- “Diyet ürünleriniz var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %45,2’dir.
- “Organik yiyecekler menüde yer alıyor mu?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %48,5’tir.
- “HACCP belgeniz var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %51,1’dir.
- “Kendi ürünlerinizi yetiştiriyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %69,6’dır.
- “Glütensiz vejetaryen ürünlerde yere veriyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %76,9’dur.
- “Sürdürülebilir gıda işlemleri konusunda personel eğitimi veriyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %52,9’dur.
- “Personelinizi yerel halktan mı seçiyorsunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %60,5’tir.
- “Yiyecekler ile ilgili bilgilere menünüzde yer veriyor musunuz? (Besin değerleri, menşei, yetiştirildiği yer)?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %61,2’dir.
- “İşletmenizin ayrı bir çocuk menüsü veya daha küçük porsiyon seçenekleri var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %75,3’tür.
- “Çevre ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı? (Otizmli çocuklar yararına yemek yapmak gibi)?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %73,4’tür.
- “Ambalajlı ürün almaktan kaçınıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %63,8’dir.
- “Menülerinizi sezonluk sebze ve meyvelerden mi hazırlıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %59,5’tir.
- “Sürdürülebilir bir yiyecek-içecek üretim politikası uyguluyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %76,5’tir.
- “Birden fazla tedarikçi ile mi çalışıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %74,6’dır.
- “Tedarikçileri de ekolojik, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından değerlendiriyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %58,8’dir.
- “Menüde taze ürünler kullanmayı tercih ediyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %66,1’dir.

- “Açık büfelerde porsiyon miktarını azaltmak için küçük tabaklar kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %51,5’tir.
- “Kendi üretimini yaptığınız bir ürün var mı? (Ekmek, vb.) günlük üretim miktarını kontrol edebiliyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %58,1’dir.
- “Uzun süredir stokta olan yiyecekleri azaltmak için bu yiyeceklerden günlük spesiyaller (Günün Yemeği) üretiyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %45,2’dir.
- “Ürünlerinizi farklı porsiyonlarda üretiyor musunuz? (100 gr, 200 gr et gibi)?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %60,7’dir.
- “Ürünlerinizi sağlıklı pişirme yöntemleri kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %80,2’dir.



Tablo 13: Restoranın Hizmet Süresi ile Değişkenler Arasındaki İlişkinin İncelenmesi

	Restoranınız ne zamandan beri hizmet vermektedir																								Ki-kare	p
	10 yıl ve daha az						11-20 yıl						21-30 yıl						31 yıl ve daha fazla							
	Evet		Hayır		Kısmen		Evet		Hayır		Kısmen		Evet		Hayır		Kısmen		Evet		Hayır		Kısmen			
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
1) İşletmeniz sizin için sürdürülebilir mi?	66	78,6	6	7,1	12	14,3	148	71,2	18	8,7	42	20,2	70	68,6	5	4,9	27	26,5	22	71,0	0	0,0	9	29,0	8,623	,196
2) İşletmenizin sürdürülebilirlik ile ilgili uzun vadede planları var mı?	63	75,0	10	11,9	11	13,1	155	74,5	25	12,0	28	13,5	65	63,7	13	12,7	24	23,5	24	77,4	2	6,5	5	16,1	7,112	,311
3) Restoran ve kafelerin sürdürülebilirliğe katkı sağlayabilir?	45	53,6	26	31,0	13	15,5	107	51,4	59	28,4	42	20,2	56	54,9	25	24,5	21	20,6	13	41,9	8	25,8	10	32,3	4,749	,576
4) İşletmenin sürdürülebilirlik uygulamalarında yasa ve yönetmeliklerin etkisi var mı?	48	57,1	24	28,6	12	14,3	111	53,4	64	30,8	33	15,9	55	53,9	27	26,5	20	19,6	11	35,5	10	32,3	10	32,3	7,510	,276
5) İşletmenizi etkileyen; hava kirliliği, Su kirliliği, Atık sorunları, uygun üretilmeyen ürünler-kimyasal ilaçlar, GDO, Pestisit, gıda katkı maddeleri gibi çevresel sorunları var mı?	16	19,0	54	64,3	14	16,7	24	11,5	149	71,6	35	16,8	17	16,7	62	60,8	23	22,5	1	3,2	25	80,6	5	16,1	9,157	,165
6) Bina inşaatında sürdürülebilir malzemeler kullanıldı mı?	56	66,7	9	10,7	19	22,6	141	67,8	24	11,5	43	20,7	65	63,7	14	13,7	23	22,5	19	61,3	7	22,6	5	16,1	3,808	,703
7) Restoranın çevre düzenlemesini yaparken doğaya zarar verilmemeye dikkat ettiniz?	75	89,3	4	4,8	5	6,0	179	86,1	14	6,7	15	7,2	87	85,3	5	4,9	10	9,8	28	90,3	0	0,0	3	9,7	3,734	,713
8) Yeşil bina kavramı hakkında bilginiz var mı?	59	70,2	14	16,7	11	13,1	124	59,6	45	21,6	39	18,8	65	63,7	21	20,6	16	15,7	16	51,6	6	19,4	9	29,0	6,071	,415
9) Yeşil bina sertifikanız var mı?	25	29,8	59	70,2	0	0,0	44	21,2	164	78,8	0	0,0	30	29,4	72	70,6	0	0,0	3	9,7	28	90,3	0	0,0	7,577	,056
1) Restoranınızın mobilya ve mefruşatı çevre dostu	38	45,2	32	38,1	14	16,7	84	40,4	90	43,3	34	16,3	41	40,2	49	48,0	12	11,8	8	25,8	11	35,5	12	38,7	13,946	,030*

ürünlerden mi oluşmaktadır?

2) Temizlik malzemeleri seçiminde ve satın almada çevre dostu olmasına dikkat ediyor musunuz?	63	75,0	9	10,7	12	14,3	150	72,1	20	9,6	38	18,3	75	73,5	10	9,8	17	16,7	22	71,0	0	0,0	9	29,0	6,103	,412
1) Restoranınızda yenilenebilir enerji kaynakları kullanıyorsunuz?	32	38,1	33	39,3	19	22,6	83	39,9	71	34,1	54	26,0	44	43,1	40	39,2	18	17,6	9	29,0	15	48,4	7	22,6	5,080	,534
2) Restoranınızda en çok enerjiyi pişirme için mi harcıyorsunuz?	60	71,4	12	14,3	12	14,3	149	71,6	30	14,4	29	13,9	77	75,5	10	9,8	15	14,7	21	67,7	6	19,4	4	12,9	2,279	,892
3) Enerji tüketimini azaltmak için önlemler alıyor musunuz?	47	56,0	24	28,6	13	15,5	118	56,7	65	31,3	25	12,0	56	54,9	27	26,5	19	18,6	12	38,7	13	41,9	6	19,4	6,198	,401
1) Restoranınızda atıkları geri dönüşüme gönderiyor musunuz?	68	81,0	7	8,3	9	10,7	146	70,2	23	11,1	39	18,8	70	68,6	14	13,7	18	17,6	22	71,0	4	12,9	5	16,1	4,848	,563
2) Atık yönetimi ile ilgili çalışmalarınız var mı?	51	60,7	21	25,0	12	14,3	109	52,4	65	31,3	34	16,3	59	57,8	28	27,5	15	14,7	17	54,8	8	25,8	6	19,4	2,378	,882
3) Yiyecek atıklarını değerlendiriyor musunuz?	56	66,7	8	9,5	20	23,8	133	63,9	25	12,0	50	24,0	65	63,7	14	13,7	23	22,5	16	51,6	2	6,5	13	41,9	6,220	,399
4) Geri dönüşümlü malzeme kullanıyor musunuz?	57	67,9	17	20,2	10	11,9	123	59,1	45	21,6	40	19,2	70	68,6	16	15,7	16	15,7	20	64,5	6	19,4	5	16,1	4,563	,601
5) Geri dönüşüm programınız var mı?	50	59,5	17	20,2	17	20,2	124	59,6	47	22,6	37	17,8	58	56,9	19	18,6	25	24,5	15	48,4	4	12,9	12	38,7	8,258	,220
1) Restoranınızda en çok su tüketimi mutfakta mı kullanıyorsunuz? (55	65,5	10	11,9	19	22,6	134	64,4	33	15,9	41	19,7	60	58,8	20	19,6	22	21,6	16	51,6	5	16,1	10	32,3	4,774	,573
2) Su tüketimini azaltmak için çalışmalarınız var mı?	57	67,9	6	7,1	21	25,0	147	70,7	26	12,5	35	16,8	67	65,7	13	12,7	22	21,6	22	71,0	2	6,5	7	22,6	5,019	,541
1) Yiyecek üretiminde çevre dostu, organik gıda kullanmaya dikkat ediyor musunuz?	66	78,6	6	7,1	12	14,3	153	73,6	23	11,1	32	15,4	73	71,6	11	10,8	18	17,6	19	61,3	2	6,5	10	32,3	7,325	,292
2) Yerel üreticilerden ürün alıyor musunuz?	60	71,4	5	6,0	19	22,6	153	73,6	19	9,1	36	17,3	70	68,6	7	6,9	25	24,5	21	67,7	1	3,2	9	29,0	5,128	,528
3) Kendi ürününüzü üretiyor musunuz?	17	20,2	60	71,4	7	8,3	24	11,5	158	76,0	26	12,5	16	15,7	70	68,6	16	15,7	2	6,5	22	71,0	7	22,6	9,439	,150

4) Yerel tedarikçi mi kullanıyorsunuz?	58	69,0	5	6,0	21	25,0	135	64,9	21	10,1	52	25,0	62	60,8	7	6,9	33	32,4	21	67,7	3	9,7	7	22,6	3,908	,689
5) Tedarikçinin ve üreticilerin yiyecek üretiminde ya da satışında çevreye duyarlı olması sizin için önemli mi?	61	72,6	4	4,8	19	22,6	156	75,0	20	9,6	32	15,4	71	69,6	5	4,9	26	25,5	22	71,0	0	0,0	9	29,0	11,092	,086
6) Menüünüz sezonunda yiyeceklerden oluşuyor mu?	64	76,2	6	7,1	14	16,7	158	76,0	14	6,7	36	17,3	70	68,6	5	4,9	27	26,5	20	64,5	1	3,2	10	32,3	7,375	,288
1) Çevre yönetimi ile ilgili (ISO14001) sertifikanız var mı?	39	46,4	45	53,6	0	0,0	98	47,1	110	52,9	0	0,0	49	48,0	53	52,0	0	0,0	13	41,9	18	58,1	0	0,0	,370	,946
2) Yeşil restoran dernek/birliklerine üyeliğiniz var mı?	26	31,0	58	69,0	0	0,0	51	24,5	157	75,5	0	0,0	27	26,5	75	73,5	0	0,0	8	25,8	23	74,2	0	0,0	1,281	,734
1) İş görenleriniz çoğunlukla yerel halktan oluşması sizin için önemli mi?	68	81,0	7	8,3	9	10,7	162	77,9	23	11,1	23	11,1	77	75,5	4	3,9	21	20,6	19	61,3	3	9,7	9	29,0	14,857	,021*
2) İş görenlerinize sürdürülebilirlikle ilgili eğitimler veriyor musunuz?	12	14,3	72	85,7	0	0,0	34	16,3	174	83,7	0	0,0	13	12,7	89	87,3	0	0,0	7	22,6	24	77,4	0	0,0	1,983	,576
3) Çevre korumacılığı ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı?	60	71,4	5	6,0	19	22,6	128	61,5	24	11,5	56	26,9	64	62,7	7	6,9	31	30,4	20	64,5	1	3,2	10	32,3	6,385	,381
4) Yerel üreticinizden ürün tedarik ediyor musunuz?	66	78,6	6	7,1	12	14,3	140	67,3	31	14,9	37	17,8	65	63,7	9	8,8	28	27,5	19	61,3	3	9,7	9	29,0	11,956	,063
Eko etiketli ürünler kullanıyor musunuz?	49	58,3	8	9,5	27	32,1	112	53,8	36	17,3	60	28,8	44	43,1	16	15,7	42	41,2	15	48,4	3	9,7	13	41,9	9,325	,156
Çevre Dostu temizlik ürünleri kullanıyor musunuz?	44	52,4	16	19,0	24	28,6	113	54,3	48	23,1	47	22,6	53	52,0	19	18,6	30	29,4	19	61,3	1	3,2	11	35,5	8,576	,199
Çevre Dostu Enerji kullanıyor musunuz?	61	72,6	5	6,0	18	21,4	131	63,0	30	14,4	47	22,6	60	58,8	16	15,7	26	25,5	20	64,5	4	12,9	7	22,6	5,935	,430
Güneş enerjisi kullanıyor musunuz?	3	3,6	81	96,4	0	0,0	15	7,2	193	92,8	0	0,0	3	2,9	99	97,1	0	0,0	2	6,5	29	93,5	0	0,0	3,154	,369
Enerji tasarrufu için envanter kaydı tutuyor musunuz?	53	63,1	10	11,9	21	25,0	126	60,6	24	11,5	58	27,9	60	58,8	12	11,8	30	29,4	15	48,4	3	9,7	13	41,9	3,331	,766
Tasarruflu veya LED aydınlatma kullanıyor musunuz?	73	86,9	5	6,0	6	7,1	183	88,0	1	0,5	24	11,5	85	83,3	3	2,9	14	13,7	27	87,1	0	0,0	4	12,9	11,519	,074
Buzdolapları, soğutma odaları	38	45,2	35	41,7	11	13,1	107	51,4	66	31,7	35	16,8	45	44,1	35	34,3	22	21,6	13	41,9	11	35,5	7	22,6	5,305	,505

ve dondurucular için bir sıcaklık izleme sisteminiz var mı?

Harekete duyarlı aydınlatma sistemi kullanıyor musunuz?	65	77,4	4	4,8	15	17,9	154	74,0	8	3,8	46	22,1	76	74,5	2	2,0	24	23,5	22	71,0	1	3,2	8	25,8	2,262	,894
Harekete duyarlı musluklar kullanıyor musunuz?	31	36,9	35	41,7	18	21,4	100	48,1	78	37,5	30	14,4	40	39,2	44	43,1	18	17,6	11	35,5	12	38,7	8	25,8	6,476	,372
Su basıncı düşük tesisat kullanıyor musunuz?	74	88,1	2	2,4	8	9,5	183	88,0	9	4,3	16	7,7	89	87,3	3	2,9	10	9,8	27	87,1	0	0,0	4	12,9	2,977	,812
Hava soğutucu filtrelerin bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmakta mıdır?	66	78,6	7	8,3	11	13,1	148	71,2	18	8,7	42	20,2	76	74,5	4	3,9	22	21,6	23	74,2	1	3,2	7	22,6	5,681	,460
Susuz pisuar kullanıyor musunuz?	67	79,8	2	2,4	15	17,9	140	67,3	18	8,7	50	24,0	63	61,8	6	5,9	33	32,4	19	61,3	2	6,5	10	32,3	10,741	,097
Atık ayrıştırma için ayrı bir yeriniz var mı?	61	72,6	6	7,1	17	20,2	131	63,0	32	15,4	45	21,6	58	56,9	10	9,8	34	33,3	17	54,8	1	3,2	13	41,9	16,196	,013*
Kullan at ürünler kullanılıyor musunuz?	23	27,4	43	51,2	18	21,4	51	24,5	122	58,7	35	16,8	23	22,5	50	49,0	29	28,4	9	29,0	15	48,4	7	22,6	6,722	,347
Organik atıklar ayrıştırılıp gübreleme için kullanılıyor musunuz?	12	14,3	64	76,2	8	9,5	21	10,1	160	76,9	27	13,0	13	12,7	68	66,7	21	20,6	1	3,2	23	74,2	7	22,6	9,594	,143
Atık yağlar geri dönüşüme gönderiyor musunuz?	39	46,4	34	40,5	11	13,1	76	36,5	93	44,7	39	18,8	41	40,2	38	37,3	23	22,5	14	45,2	10	32,3	7	22,6	5,769	,450
Organik ürünleri tercih ediyor musunuz?	25	29,8	41	48,8	18	21,4	78	37,5	82	39,4	48	23,1	42	41,2	39	38,2	21	20,6	8	25,8	15	48,4	8	25,8	4,985	,546
Yiyecek-içecek üretiminde yerel yiyecekleri tercih ediyor musunuz?	26	31,0	42	50,0	16	19,0	66	31,7	103	49,5	39	18,8	24	23,5	47	46,1	31	30,4	4	12,9	18	58,1	9	29,0	10,392	,109
Vejetaryen ürünleriniz var mı?	36	42,9	44	52,4	4	4,8	67	32,2	124	59,6	17	8,2	43	42,2	49	48,0	10	9,8	17	54,8	9	29,0	5	16,1	14,354	,026*
Diyet ürünleriniz var mı?	41	48,8	31	36,9	12	14,3	82	39,4	107	51,4	19	9,1	38	37,3	45	44,1	19	18,6	17	54,8	9	29,0	5	16,1	13,159	,041*
Organik yiyecekler menüde yer alıyor mu?	46	54,8	23	27,4	15	17,9	96	46,2	78	37,5	34	16,3	46	45,1	35	34,3	21	20,6	18	58,1	3	9,7	10	32,3	12,902	,045*
HACCP belgeniz var mı?	51	60,7	33	39,3	0	0,0	91	43,8	117	56,3	0	0,0	48	47,1	54	52,9	0	0,0	18	58,1	13	41,9	0	0,0	8,080	,044*
Kendi ürünlerinizi yetiştiriyor musunuz?	11	13,1	65	77,4	8	9,5	34	16,3	141	67,8	33	15,9	16	15,7	63	61,8	23	22,5	1	3,2	27	87,1	3	9,7	12,270	,056

Glütensiz vejetaryen ürünlerde yere veriyor musunuz?	12	14,3	66	78,6	6	7,1	41	19,7	158	76,0	9	4,3	19	18,6	78	76,5	5	4,9	2	6,5	25	80,6	4	12,9	7,407	,285
Sürdürülebilir gıda işlemleri konusunda personel eğitimi veriyor musunuz?	49	58,3	17	20,2	18	21,4	111	53,4	51	24,5	46	22,1	51	50,0	26	25,5	25	24,5	14	45,2	11	35,5	6	19,4	3,528	,740
Personelinizi yerel halktan mı seçiyorsunuz?	16	19,0	52	61,9	16	19,0	32	15,4	128	61,5	48	23,1	17	16,7	60	58,8	25	24,5	5	16,1	17	54,8	9	29,0	1,927	,926
Yiyecekler ile ilgili bilgilere menünüzde yer veriyor musunuz? (Besin değerleri, menşei, yetiştirildiği yer)	23	27,4	52	61,9	9	10,7	43	20,7	129	62,0	36	17,3	25	24,5	62	60,8	15	14,7	6	19,4	17	54,8	8	25,8	5,373	,497
İşletmenizin ayrı bir çocuk menüsü veya daha küçük porsiyon seçenekleri var mı?	61	72,6	17	20,2	6	7,1	164	78,8	23	11,1	21	10,1	75	73,5	13	12,7	14	13,7	20	64,5	7	22,6	4	12,9	8,360	,213
Çevre ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı? (Otizmlı çocuklar yararına yemek yapmak gibi)	21	25,0	61	72,6	2	2,4	47	22,6	149	71,6	12	5,8	13	12,7	80	78,4	9	8,8	5	16,1	22	71,0	4	12,9	10,345	,111
Ambalajlı ürün almaktan kaçınıyor musunuz?	53	63,1	16	19,0	15	17,9	136	65,4	29	13,9	43	20,7	66	64,7	12	11,8	24	23,5	16	51,6	7	22,6	8	25,8	4,825	,566
Menülerinizi sezonluk sebze ve meyvelerden mi hazırlıyorsunuz?	47	56,0	20	23,8	17	20,2	132	63,5	48	23,1	28	13,5	62	60,8	23	22,5	17	16,7	12	38,7	11	35,5	8	25,8	8,383	,211
Sürdürülebilir bir yiyecek-içecek üretim politikası uyguluyor musunuz?	62	73,8	14	16,7	8	9,5	164	78,8	30	14,4	14	6,7	79	77,5	13	12,7	10	9,8	20	64,5	7	22,6	4	12,9	4,337	,631
Birden fazla tedarikçi ile mi çalışıyorsunuz?	66	78,6	9	10,7	9	10,7	154	74,0	20	9,6	34	16,3	74	72,5	8	7,8	20	19,6	23	74,2	3	9,7	5	16,1	2,987	,811
Tedarikçileri de ekolojik, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından değerlendiriyor musunuz?	57	67,9	14	16,7	13	15,5	124	59,6	38	18,3	46	22,1	54	52,9	15	14,7	33	32,4	15	48,4	9	29,0	7	22,6	11,107	,085
Menüde taze ürünler kullanmayı tercih ediyor musunuz?	63	75,0	1	1,2	20	23,8	141	67,8	5	2,4	62	29,8	57	55,9	2	2,0	43	42,2	20	64,5	0	0,0	11	35,5	9,299	,157
Açık büfelerde porsiyon miktarını azaltmak için küçük tabaklar kullanıyor musunuz?	48	57,1	18	21,4	18	21,4	111	53,4	51	24,5	46	22,1	49	48,0	19	18,6	34	33,3	11	35,5	8	25,8	12	38,7	9,626	,141

Kendi üretimini yaptığınız bir ürün var mı? (Ekmek, vb.) günlük üretim miktarını kontrol edebiliyor musunuz?	53	63,1	19	22,6	12	14,3	122	58,7	43	20,7	43	20,7	59	57,8	17	16,7	26	25,5	13	41,9	7	22,6	11	35,5	8,380	,212
Uzun süredir stokta olan yiyecekleri azaltmak için bu yiyeceklerden günlük spesiyaller (Günün Yemeği) üretiyor musunuz?	31	36,9	37	44,0	16	19,0	64	30,8	96	46,2	48	23,1	29	28,4	42	41,2	31	30,4	7	22,6	17	54,8	7	22,6	5,645	,464
Ürünlerinizi farklı porsiyonlarda üretiyor musunuz? (100 gr, 200 gr et gibi)	51	60,7	16	19,0	17	20,2	123	59,1	38	18,3	47	22,6	68	66,7	14	13,7	20	19,6	16	51,6	7	22,6	8	25,8	3,167	,788
Ürünlerinizi sağlıklı pişirme yöntemleri kullanıyor musunuz?	72	85,7	0	0,0	12	14,3	170	81,7	0	0,0	38	18,3	76	74,5	0	0,0	26	25,5	23	74,2	0	0,0	8	25,8	4,705	,195

Restoranın Hizmet Süresi ile Değişkenler Arasındaki İlişkinin İncelenmesi için yapılan Ki-kare testi sonuçları aşağıda verilmiştir

Restoranın Hizmet Süresi ile ” Restoranınızın mobilya ve mefruşatı çevre dostu ürünlerden mi oluşmaktadır?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$).

- Hizmet süresi 10 yıl ve daha az olanların %45,2’si;
- 11-20 yıl olanların %40,4’ü;
- 21-30 yıl olanların %40,2’si;
- 31 yıl ve daha fazla olanların %25,8’i evet cevabı vermiştir.

Restoranın Hizmet Süresi ile ” İş görenleriniz çoğunlukla yerel halktan oluşması sizin için önemli mi?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$). Hizmet süresi 10 yıl ve daha az olanların %81,0’i; 11-20 yıl olanların %77,9’u; 21-30 yıl olanların %75,5’i; 31 yıl ve daha fazla olanların %61,3’ü evet cevabı vermiştir.

Restoranın Hizmet Süresi ile ” Atık ayrıştırma için ayrı bir yeriniz var mı?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$). Hizmet süresi 10 yıl ve daha az olanların %72,6’sı; 11-20 yıl olanların %63,0’ü; 21-30 yıl olanların %56,9’u; 31 yıl ve daha fazla olanların %54,8’i evet cevabı vermiştir.

Restoranın Hizmet Süresi ile ” Vejetaryen ürünleriniz var mı?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$). Hizmet süresi 10 yıl ve daha az olanların %42,9’u; 11-20 yıl olanların %32,2’si; 21-30 yıl olanların %42,2’si; 31 yıl ve daha fazla olanların %54,8’i evet cevabı vermiştir.

Restoranın Hizmet Süresi ile ”Diyet ürünleriniz var mı?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$). Hizmet süresi 10 yıl ve daha az olanların %48,8’i; 11-20 yıl olanların %39,4’ü; 21-30 yıl olanların %37,3’ü; 31 yıl ve daha fazla olanların %54,8’i evet cevabı vermiştir.

Restoranın Hizmet Süresi ile ” Organik yiyecekler menüde yer alıyor mu?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$). Hizmet süresi 10 yıl ve daha az olanların %54,8’i; 11-20 yıl olanların %46,2’si; 21-30 yıl olanların %45,1’i; 31 yıl ve daha fazla olanların %58,1’i evet cevabı vermiştir.

Restoranın Hizmet Süresi ile ” HACCP belgeniz var mı?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$). Hizmet süresi 10 yıl ve daha az olanların %60,7’si; 11-20 yıl olanların %43,8’i; 21-30 yıl olanların %47,1’i; 31 yıl ve daha fazla olanların %58,1’i evet cevabı vermiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Sürdürülebilir kalkınma, bir taraftan ekonomik ilerlemeler sağlanması diğer yandan çevresel değerlerin ve kaynakların korunması ve nesilden nesile aktarılması anlayışını temel alır. Ülkesel kalkınmada önemli bir paya sahip olan turizmin ve kaynaklarının bir sonraki kuşaklara aktarılması hususunun başında bu kaynakların korunması gerekliliği ortaya çıkar. Kirletilmeden, zarar verilmeden ve yok edilmeden kullanılmalıdır. Bu bağlamda tüm turizm işletmeleri sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde hareket etmeli, doğal kaynakları korumalı, sosyal eşitliğin ve ekonomik sürdürülebilirliğin sağlanması konularında gerekli çalışmaları yapmalıdırlar. Restoran işletmelerinin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik uygulamalarının incelendiği bir çalışmada Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 22 restoran işletmesi ile yüz yüze görüşme yapılarak işletmelerin sürdürülebilirlik uygulamaları belirlenmiştir. Sonuçlar işletmelerin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik ile ilgili uygulamalarının olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte bu uygulamaların yeterli düzeyde yapıldığını söylemek mümkün değildir. Bu bağlamda aşağıdaki sonuçlara ulaşılabılır;

Bölgelerin kendi yerel gastronomi unsurlarının farkında olup, restoranlarında bu ürünlere yer vermeleri bölge kalkınması açısından önem arz etmektedir. Bu yerel gıda öğelerine hak ettikleri önem atfedilerek korunduğu, kayıt altına alındığı sürece sürdürülebilirlikleri sağlanabilmektedir. Bu ürünlerin tüketimi üreticilerin bu ürünleri üretmeye devam etmesine, misafirlerin talebi restoranların mutfaklarında ve menülerinde bu yiyeceklere yer vermesine ortam hazırlamaktadır. Böylece yerel mutfak öğelerinin gelecek nesillere aktarımında adımlar atılmış olmaktadır. Özellikle son zamanlarda dünya üzerinde birçok bölgede şefler yerel gıda ürünlerine ve yerel mutfaklara hak ettiği değerin verilmediğini vurgulamaya başlamıştır. Bunun üzerine kendi bölgelerinin ürünlerini ön plana çıkarmaya ve yerel mutfaklarını tanıtmaya yönelik hareketler başlatmışlardır. Çeşitli yerel mutfakların farklarını ortaya koyarak bunların korunması üzerine yapılan etkinlikler ile tanıtımı açısından sağlanan faydaların yanı sıra o bölge için de ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik ilkeleri sağlanmış olmaktadır. Sünnetçioğlu ve Yılmaz'ın (2015) İzmir'de faaliyet gösteren restoran yöneticilerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği yaklaşımlarının

belirlendiği araştırmadan elde ettikleri sonuçlar ile örtüşmekte olup İzmir'deki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik uygulamalarının başında atık yağ toplama ve atık ayrıştırma faaliyeti gelmektedir. Benzer şekilde restoran işletmelerinin ağaçlandırma çalışmaları yürüttükleri, yöneticilerin çevresel sorunların ancak herkesin (tüm insanların), belediyelerin ve devletin katılımı ile çözülebileceğine inandıkları, yiyecek atıklarının hayvan barınaklarına verildiği ve çöpe atıldığı, restoranlarda gıda güvenliğinin sağlanması için HACCP sisteminin kullanıldığı belirlenmiştir. Ancak bu çalışmadan elde edilen sonuçların aksine İzmir'de faaliyet gösteren restoranlarda en çok atığın yiyecek maddelerinden kaynaklandığı tespit edilmiştir. Yazıcıoğlu, Özata ve Yarış'ın (2018) Ankara ilinde yaptığı araştırmada da restoranlar en önemli sorun olarak yiyecek atıklarını göstermektedirler. Benzer şekilde bu araştırmanın sonuçları ile de örtüşecek enerji ve su tasarrufu sağlamak amacıyla restoranların tasarruflu ampul, sensörlü aydınlatma ve musluk kullandıkları, atık yağ topladıkları, çevre dostu temizlik ürünleri kullandıkları, ürünleri yerel üreticilerden tedarik ettikleri, mevsimine göre gıda kullandıkları ancak restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarını sistemli bir şekilde yapmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların sürdürülebilirlik uygulamaları üzerine yapılan bir başka araştırmada da önem verilen sürdürülebilirlik uygulamalarının başında enerji, su ve atık yönetimi gelmektedir (Başören, 2019).

Yapılan çalışmalardan şu sonuçlar elde edilmiştir;

Sürdürülebilirliğin varlığını onaylayan, gerekliliğini tartışmadan kabul eden, uzun vadede işletme yönetim stratejisine etki etme potansiyeli olduğunu düşünen işletme anlayışının, aslında uygulamalar kısmında %70'ten %50'ye düşen bir orana sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu düşüşün nedenlerine ilişkin sorulara verilen cevaplarda, yine %50 oranında, yasa ve yönetmeliklerin etkisi gözlemlenmiştir. Cevapların yüzdesel değerleri nispeten kuralların sebep olduğunu işaret etmektedir. Ancak sürecin işletilmesinde yönetici ve şeflerin farkındalık düzeyi ve eğitim eksikliği de belirlenen diğer etkenlerdir. Farkındalık düzeyi ve eğitim kavramları bu süreci zorlaştırırken bir yandan kendini çözüm önerisi olarak sunmaktadır. İl genelinde önemli bir atık miktarına sahip ve sürekli üretim ve tüketimin olduğu yiyecek içecek işletmelerinin işletme politikalarının sürdürülebilirliğe uyumlanmasından ziyade yönetici ve çalışanlarına eğitim verilmesi gerekliliği öne çıkan bir diğer sonuç ve çözüm önerisidir. Çünkü çevre yönetimi ile ilgili

belgelendirmelerin, eko etiketlerin ya da atık yağın geri dönüşümünün yer aldığı daha spesifik ve benzeri sorular incelendiğinde süreç ya da sonuca bağlı etkin bir yüzde gözlemlenmemiştir. Bunlara ek olarak bu çalışmada dikkati çeken en önemli sonuçlardan biri de yönetici çalışan ve şeflerin iyi uygulama örneklerine ihtiyaç duyduklarıdır. Sürdürülebilirlik kavramını işletmelere belgelendirme süreçleri ve teorik eğitimlerle kazandırmaya çalışmanın yeterli olmadığı gözlemlenmektedir. İşletmelerin iyi uygulama örnekleri ile kolaylık, fayda, farkındalık ve metodolojiye sahip olacağı faaliyetlere ihtiyaç duymakta ve davet ve teşvik edilmesi gerekliliği gözlemlenmektedir. Bağımsız restoranlardaki üretim ve tüketim akış şeması, geri dönüşüm sürecine entegrelenebilir ve geri dönüşüm prosesinin bir ara aşaması olur. Böylelikle işletmede üretim ve tüketim faaliyeti olduğu sürece geri dönüşüm çemberinin de sürekliliği sağlanabilir.

- “İşletmeniz sizin için sürdürülebilir mi?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,0’dır.
- “İşletmenizin sürdürülebilirlik ile ilgili uzun vadede planları var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,2’dır.
- “Restoran ve kafeler sürdürülebilirliğe katkı sağlayabilir mi?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %52,0’dır.
- “İşletmenin sürdürülebilirlik uygulamalarında yasa ve yönetmeliklerin etkisi var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %52,9’dur.
- “İşletmenizi etkileyen; hava kirliliği, su kirliliği, atık sorunları, uygun üretilmeyen ürünler-kimyasal ilaçlar, GDO, Pestisit, gıda katkı maddeleri gibi çevresel sorunları var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %68,2’dır.
- “Bina inşaatında sürdürülebilir malzemeler kullanıldı mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %66,1’dır.
- “Restoranın çevre düzenlemesini yaparken doğaya zarar verilmemeye dikkat ettiniz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %86,8’dır.
- “Yeşil bina kavramı hakkında bilginiz var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %62,1’dır.
- “Yeşil bina sertifikanız var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %76,0’dır.

- “Restoranınızın mobilya ve mefruşatı çevre dostu ürünlerden mi oluşmaktadır?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %42,8’dir.
- “Temizlik malzemeleri seçiminde ve satın almada çevre dostu olmasına dikkat ediyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,9’dur.
- “Restoranınızda yenilenebilir enerji kaynakları kullanıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %39,5’tir.
- “Restoranınızda en çok enerjiyi pişirme için mi harcıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,2’dir.
- “Enerji tüketimini azaltmak için önlemler alıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %54,8’dir.
- “Restoranınızda atıkları geri dönüşüme gönderiyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,0’dir.
- “Atık yönetimi ile ilgili çalışmalarınız var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %55,5’tir.
- “Yiyecek atıklarını değerlendiriyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %63,5’tir.
- “Geri dönüşümlü malzeme kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %63,5’tir.
- “Geri dönüşüm programınız var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %58,1’dir.
- “Restoranınızda en çok su tüketimi mutfakta mı kullanıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %62,4’tür.
- “Su tüketimini azaltmak için çalışmalarınız var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %68,9’dur.
- “Yiyecek üretiminde çevre dostu, organik gıda kullanmaya dikkat ediyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %73,2’dir.
- “Yerel üreticilerden ürün alıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %71,5’tir.
- “Kendi ürününüzü üretiyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %72,9’dur.
- “Yerel tedarikçi mi kullanıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %64,9’dur.

- “Tedarikçinin ve üreticilerin yiyecek üretiminde ya da satışında çevreye duyarlı olması sizin için önemli mi?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %72,9’dur.
- “Menünüz sezonunda yiyeceklerden oluşuyor mu?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %73,4’tür.
- “Çevre yönetimi ile ilgili (ISO14001) sertifikanız var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %53,2’dir.
- “Yeşil restoran dernek/birliklerine üyeliğiniz var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %73,6’dır.
- “İş görenleriniz çoğunlukla yerel halktan oluşması sizin için önemli mi?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %76,7’dir.
- “İş görenlerinize sürdürülebilirlikle ilgili eğitimler veriyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %84,5’tir.
- “Çevre korumacılığı ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %64,0’tür.
- “Yerel üreticinizden ürün tedarik ediyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %68,2’dir.
- “Eko etiketli ürünler kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %51,8’dir.
- “Çevre Dostu temizlik ürünleri kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %53,9’dur.
- “Çevre Dostu Enerji kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %64,0’tür.
- “Güneş enerjisi kullanıyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %94,6’dır.
- “Enerji tasarrufu için envanter kaydı tutuyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %59,8’dir.
- “Tasarruflu veya LED aydınlatma kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %86,6’dır.
- “Buzdolapları, soğutma odaları ve dondurucular için bir sıcaklık izleme sisteminiz var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %47,8’dir.
- “Harekete duyarlı aydınlatma sistemi kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %74,6’dır.

- “Harekete duyalı musluklar kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %42,8’dir.
- “Su basıncı düşük tesisat kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %87,8’dir.
- “Hava soğutucu filtrelerin bakımları ve temizlikleri düzenli olarak yapılmakta mıdır?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %73,6’dir.
- “Susuz pisuar kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %68,0’dir.
- “Atık ayrıştırma için ayrı bir yeriniz var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %62,8’dir.
- “Kullan at ürünler kullanılıyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %54,1’dir.
- “Organik atıklar ayrıştırılıp gübreleme için kullanılıyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %74,1’dir.
- “Atık yağlar geri dönüşüme gönderiyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %41,2’dir.
- “Organik ürünleri tercih ediyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %41,6’dir.
- “Yiyecek-içecek üretiminde yerel yiyecekleri tercih ediyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %49,4’tür.
- “Vejetaryen ürünleriniz var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %53,2’dir.
- “Diyet ürünleriniz var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %45,2’dir.
- “Organik yiyecekler menüde yer alıyor mu?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %48,5’tir.
- “HACCP belgeniz var mı?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %51,1’dir.
- “Kendi ürünlerinizi yetiştiriyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %69,6’dır.
- “Glütensiz vejetaryen ürünlerde yere veriyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %76,9’dur.

- “Sürdürülebilir gıda işlemleri konusunda personel eğitimi veriyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %52,9’dur.
- “Personelinizi yerel halktan mı seçiyorsunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %60,5’tir.
- “Yiyecekler ile ilgili bilgilere menünüzde yer veriyor musunuz? (Besin değerleri, menşei, yetiştirildiği yer)?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %61,2’dir.
- “İşletmenizin ayrı bir çocuk menüsü veya daha küçük porsiyon seçenekleri var mı?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %75,3’tür.
- “Çevre ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı? (Otizmli çocuklar yararına yemek yapmak gibi)?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %73,4’tür.
- “Ambalajlı ürün almaktan kaçınıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %63,8’dir.
- “Menülerinizi sezonluk sebze ve meyvelerden mi hazırlıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %59,5’tir.
- “Sürdürülebilir bir yiyecek-içecek üretim politikası uyguluyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %76,5’tir.
- “Birden fazla tedarikçi ile mi çalışıyorsunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %74,6’dır.
- “Tedarikçileri de ekolojik, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından değerlendiriyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %58,8’dir.
- “Menüde taze ürünler kullanmayı tercih ediyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %66,1’dir.
- “Açık büfelerde porsiyon miktarını azaltmak için küçük tabaklar kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %51,5’tir.
- “Kendi üretiminizi yaptığınız bir ürün var mı? (Ekmek, vb.) günlük üretim miktarını kontrol edebiliyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %58,1’dir.
- “Uzun süredir stokta olan yiyecekleri azaltmak için bu yiyeceklerden günlük spesiyaller (Günün Yemeği) üretiyor musunuz?” sorusu için hayır cevabı verenlerin oranı %45,2’dir.

- “Ürünlerinizi farklı porsiyonlarda üretiyor musunuz? (100 gr, 200 gr et gibi)?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %60,7’dir.
- “Ürünlerinizi sağlıklı pişirme yöntemleri kullanıyor musunuz?” sorusu için evet cevabı verenlerin oranı %80, 2’dir. Bu oran sektördeki konuyla ilgili hizmet yöntemine göre oldukça yüksek bir orandır.
- Restoranın Hizmet Süresi ile ” Restoranınızın mobilya ve mefruşatı çevre dostu ürünlerden mi oluşmaktadır?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır
- Restoranın Hizmet Süresi ile ” İş görenleriniz çoğunlukla yerel halktan oluşması sizin için önemli mi?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır
- Restoranın Hizmet Süresi ile ” Atık ayrıştırma için ayrı bir yeriniz var mı?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır
- Restoranın Hizmet Süresi ile ” Vejetaryen ürünleriniz var mı?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır
- Restoranın Hizmet Süresi ile ”Diyet ürünleriniz var mı?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır
- Restoranın Hizmet Süresi ile ” Organik yiyecekler menüde yer alıyor mu?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır
- Restoranın Hizmet Süresi ile ” HACCP belgeniz var mı?” verilen cevap arasında ilişki bulunmaktadır.

KAYNAKLAR

- Akbaba, A. & Çetinkaya, N. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akgül, U. (2010). Sürdürülebilir Kalkınma: Uygulamalı Antropolojinin Eylem Alanı. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 24: 135-159.
- Aras, G., Sarıoğlu, G. (2015). Kurumsal Raporlamada Yeni Dönem: Entegre Raporlama, *Tüsiad Raporu*, Yayın No: T/2015, 10-567.
- Arın Saydam, (2016), *Sürdürülebilirlik-İletişimin Derin Mavisi*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 87.
- Besler, S. (2009). *Kurumsal Sürdürülebilirlik. Yönetim Yaklaşımlarıyla Kurumsal Sürdürülebilirlik*. Editör Senem Besler. İstanbul: Beta Yayınevi.
- Beşiktaş Belediyesi (2021). *Kalite El Kitabı* , <https://www.besiktas.bel.tr/>
- Bıçakçı, A. B. (2012). Sürdürülebilirlik Yönetiminde Halkla İlişkilerin Rolü. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 4(1), 47-56. ISSN:1309-8012
- BM Kalkınma Programı Türkiye Ülke Ofisi Çevre ve Sürdürülebilir Kalkınma Programı, www.undp.org.tr, (01.11.2021)
- Ciğirim, N. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfaklarının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfaklarının Yerine Bir Bakış*, Ankara, Yayın 28, Şubat 2001.
- Ciriacy-Wantrup, S.V. (1952). *Resource Conservation*. University of California Press, Berkeley
- Çakmanus, İ., Kaş, İ., Künar, A., & Gülbeden, A. (2010). Yüksek performanslı sürdürülebilir binalara ilişkin bir değerlendirme. *Yeşil Bina Dergisi*, 3(4), 461- 462.
- Davies, T., ve Konisky, D. M. (2000). *Environmental Implications of the Foodservice and Food Retail Industries*. Washington DC.: Resources For the Future.
- Deng, S.-M., ve Burnett, J. (2002). Water use in hotels in Hong Kong. *International Journal of Hospitality Management*, 21(1), 57-66.
- Dilsiz, B., (2010) *Türkiye’de Gastronomi Ve Turizm (İstanbul Örneği)*^, T.C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- DiPietro, R., Gregory, S., ve Jackson, A. (2013). Going green in quick-service restaurants: Customer perceptions and intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(2), 139-156.

- Doane, D. ve MacGillivray, A. (2001). Economic Sustainability The Business Of Staying In Business, New Economics Foundation, 1-52.
- Duran, B. (2018). Sürdürülebilir kavramının önemi karşılaşılan sorunlar ve şirketlerin sürdürülebilirlik raporlarının incelenmesi. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisan Tezi. Ankara.
- Durlu Özkaya, F. ve Can, A. (2012). 'Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi', *Türktarım Dergisi*, Sayı:206, ss.28-33.
- Dyllick, Thomas and Hockerts, Kai "Beyond the Case for Corporate Sustainability" *Business Strategy and the Environment*, (2002) ,11:130-141.
- Dziegielewski, B. (2000). Commercial and institutional end uses of water: American Water Works Association.
- Elena Giovanni, Giacomo Fabietti, (2014), What is Sustainability? A Review of the Concept and Its Applications, *Integrated Reporting*, Springer Publishing, 27.
- Elkington, J. (1997). *Cannibals With Forks: The Triple Bottom Line of 21st Century Business*, Capstone, Oxford.
- Fees, ve Miller, K. (1994). *Energy Efficiency and Environmental News*. Gainesville: Institute of Food and Agricultural Science, University of Florida.
- Freeman, E. M. (2011). *Restaurant Industry Sustainability: Barriers and Solutions to Sustainable Practice Indicators*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Arizona State University, Arizona.
- Genç, R. (2014). *Uluslararası Otel ve Restoran Yönetim*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gladwin, T.N., Kennelly J.J. ve Krause, T.S. (1995). Shifting Paradigms for Sustainable Development: Implications for Management Theory and Research. *The Academy of Management Review*. 20(4): 874-907.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- GRA. (2018). Mission: Green the Restaurant Industry. Erişim Tarihi: 09.02.2018, from <http://www.dinegreen.com/about>
- Gürsoy, İ. D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hahn, Tobias and Scheermesser, Mandy "Approaches to Corporate Sustainability Among German Companies", *Corporate Social Responsibility and Environmental Management*. (2006).

Ham, S., ve Lee, S. (2011). US restaurant companies' green marketing via company websites: impact on financial performance. *Tourism Economics*, 17(5), 1055-1069.

<http://www.un.org/esa/sustdev/documents/docs.htm>

<http://www.yesilkutu.net/surdurulebilir-kalkinma.aspx>

Hu, H.-H., Parsa, H., ve Self, J. (2010). The dynamics of green restaurant patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3), 344-362.

Hu, M.-L., Horng, J.-S., Teng, C.-C., ve Chou, S.-F. (2013). A criteria model of restaurant energy conservation and carbon reduction in Taiwan. *Journal of Sustainable Tourism*, 21(5), 765-7

İncedayı, D. (2004). Çevresel Duyarlık Bağlamında Davranış Biçimi olarak "Sürdürülebilirlik", *Mimarlık Dergisi*, 318, <http://www.mimarlikdergisi.com/index.cfm?sayfa=mimarlik&DergiSayi=30&RecID=732>

Jeong, E., Jang, S., Day, J., ve Ha, S. (2014). The impact of eco-friendly practices on green image and customer attitudes: An investigation in a café setting. *International Journal of Hospitality Management*, 41, 10-20. doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2014.03.002>

Kahraman, N. ve Türkay, O. (2012). *Turizm ve Çevre*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Kaya, F.B. (2018). Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği: Eskişehir İli Örneği, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi

Kaypak, Ş. (2012). "Ekolojik Turizm ve Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma", *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(1):11- 29.

Kurnaz, A.(2017). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yerel Restoranların Hizmet Kalite Algısının GRSERV İle Ölçümü: İstanbul Örneği , Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Doktora Tezi.

Kuşat, N. (2012). Sürdürülebilir İşletmeler İçin Kurumsal Sürdürülebilirlik Ve İçsel Unsurları. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(2), 227-242.

Legrand, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C. ve Fleisher, S. (2010). A Review of Restaurant Sustainable Indicators. in Joseph S. Chen (ed.) 6 (*Advances in Hospitality and Leisure, Volume 6*), Emerald Group Publishing Limited, pp.167-183.

Maviş, F. (2006). *Otel Mühendisliği - Enerji ve Su Kullanımına Yönelik Bir Araştırma*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Mohan, A. M. (2012). SPS 2012:Tackling food waste through packaging innovation. Waste Reduction. Erişim Tarihi: 09.06.2017, https://www.greenerpackage.com/waste_reduction/sps_2012_tackling_food_waste_through_packaging_innovation
- Özgen, I. (2010). Çevre Yönetimi. Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar (ss. 313-337). Editörler: Sarıışık, M., Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K., Ankara: Detay yayıncılık.
- Özgül B., Mengi B. (2016). Kurumsal Sürdürülebilirlik ve Güvencesi, İç Denetim, Beta Yayınları, İstanbul.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable Gastronomy as a Tourist Products. In A. Hjalager & G. Richards, G. (Eds.), Tourism and Gastronomy. London-New York: Routledge.
- Sunelcan, Ü. (2019). Yiyecek Ve İçecek İşletmecilerinin Ekolojik Ayak İzi Farkındalığı: Balıkesir İlinde Bir Araştırma, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Sünnetçioğlu, B. ve Yılmaz, S. (2015). İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği
- Sünnetçioğlu, S. (2013). Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek Ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi, Doktora Tezi.
- Şahin, Ü. (2004). Bir Truva Atı Olarak Sürdürülebilir Kalkınma. Üç Ekoloji Dergisi. Kış-İlkyaz 2004: 9-30
- Şimşek, N., ve Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranları İncelenmesi. The Journal of Academic Social Science Studies, 2(60), 351-368.
- T.C. Bayındırlık ve İskan Bakanlığı (2010) "KENTGES – Sürdürülebilir Kentsel Gelişme için Bütünleşik Kentsel Gelişme Stratejisi ve Eylem Planı", Ankara, (<http://www.bayindirlik.gov.tr>, 01.11.2021)
- Tortella, B. D., ve Tirado, D. (2011). Hotel water consumption at a seasonal mass tourist destination. The case of the island of Mallorca. Journal of environmental management, 92(10), 2568-2579.
- Tüm, K. (2014). Kurumsal Sürdürülebilirlik Ve Muhasebeye Yansımaları: Sürdürülebilirlik Muhasebesi. Akademik Yaklaşımlar Dergisi, 5(1): 58-81.
- Uydacı, M. (2011). Yeşil Pazarlama. Ankara: Türkmen Kitabevi. Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5 (1), 94-114

- Vanschenkof, M. (2011). An Investigation of Water Usage In Casual Restaurants In Kansas. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Kansas State University, Manhattan, Kansas.
- Yavan, N. (2010). The Location Choice of Foreign Direct Investment Within Turkey: An Empirical Analysis, *European Planning Studies*, 18:10, 1675-1705, DOI: 10.1080/09654313.2010.504350
- Yavuz, V. A. (2010). Sürdürülebilirlik Kavramı Ve İşletmeler Açısından Sürdürülebilir Üretim Stratejileri/Concept Of Sustainability And Sustainable Production Strategies For Business Practices. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(14).
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E. ve Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/2 ,350-368.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E., Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma (Sustainable Food and Beverage Management: A Research in Ankara Province)
- Yeni, O. (2014). Sürdürülebilirlik Ve Sürdürülebilir Kalkınma: Bir Yazın Taraması. *Gazi Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16 (3): 181-208.
- Yıldız, E. (2009). Restoran İşletmelerine Giriş: Profesyonel Restoran Yönetimi, Derl.; Sarıışık, M., Çavuş, Ş. Ve Karamustafa, K. Ankara: Detay Yayıncılık.