



**International**  
**SOCIAL SCIENCES**  
**STUDIES JOURNAL**



SSSjournal (ISSN:2587-1587)

*Economics and Administration, Tourism and Tourism Management, History, Culture, Religion, Psychology, Sociology, Fine Arts, Engineering, Architecture, Language, Literature, Educational Sciences, Pedagogy & Other Disciplines in Social Sciences*

**Vol:5, Issue:47**  
sssjournal.com

**pp.5729-5739**  
**ISSN:2587-1587**

**2019**  
sssjournal.info@gmail.com

Article Arrival Date (Makale Geliş Tarihi) 27/08/2019 | The Published Rel. Date (Makale Yayın Kabul Tarihi) 22/10/2019  
Published Date (Makale Yayın Tarihi) 22.10.2019

## KONYA'DA YER ALAN RESTORANLARDAKİ YEŞİL UYGULAMALARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

THE EVALUATION OF GREEN PRACTICES IN RESTAURANTS LOCATED IN KONYA

**Prof. Dr. Ahmet BÜYÜKŞALVARCI**

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Konya/TÜRKİYE  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7207-3987>

**Öğr. Gör. Emel ÇINARLI**

Selçuk Üniversitesi, Akören Ali Rıza Ercan MYO, Konya/TÜRKİYE  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0371-782X>



**Article Type** : Research Article/ Araştırma Makalesi

**Doi Number** : <http://dx.doi.org/10.26449/sss.1808>

**Reference** : Büyükşalvarcı, A. & Çınarlı, E. (2019). "Konya'da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi", *International Social Sciences Studies Journal*, 5(47): 5729-5739.

### ÖZ

Yiyecek içecek işletmelerinin çevre üzerindeki olumsuz etkileri fark edildikçe, bu olumsuz etkiyi ortadan kaldırmanın veya en aza indirmenin yolları aranmıştır. Bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerinde ortaya çıkan pek çok çevreci uygulama bulunmaktadır. Çevre dostu dizayn, enerji tüketimini azaltmaya yönelik uygulamalar, su tüketimini azaltmaya yönelik uygulamalar, atık azaltmaya yönelik uygulamalar, kimyasal ve kirlilik azaltmaya yönelik uygulamalar, sürdürülebilir gıda uygulamaları ve diğer sürdürülebilir uygulamalar çevre dostu uygulamalara örnek verebilecek ana başlıklardır. Yeşil restoranların ortaya çıkması ve gelişmesi de bu çabaların bir sonucudur. Bu çalışmanın amacı, Konya'da bulunan restoranlarda gerçekleştirilen yeşil uygulamaların neler olduğunu belirlemek ve bu kapsamda yürütülen faaliyetleri değerlendirmektir. Bu amaçla; nitel araştırmalarda kullanılan veri toplama tekniklerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış ve veriler analiz edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Yeşil uygulamalar, Yeşil restoranlar

### ABSTRACT

As the negative effects of refreshments facilities on the environment are recognized, ways to eliminate or minimize this negative impact have been sought. Accordingly, there are many environmentally friendly practices in refreshments facilities. Environmentally friendly design, practices to reduce energy consumption, practices to reduce water consumption, practices for waste reduction, practices for abating chemicals and pollution, sustainable food practices and other sustainable practices are the main topics that can be given as examples of environmentally friendly practices. The emergence and development of green restaurants are also the result of these efforts. The aim of this study is to determine the green practices of restaurants in Konya and to evaluate the activities carried out in this context. For this purpose; semi-structured interview technique, which is one of the data collection techniques used in qualitative research, was used and data were analyzed.

**Key Words:** Green practices, Green restaurants

### 1. GİRİŞ

Tüketiciler günümüzdeki gelişmiş iletişim ağları aracılığıyla bilgiye daha iyi erişebildiklerinden, daha bilinçli satın alma kararları verebilmektedirler. Sağlıklı ve çevre dostu ürünlere olan emsalsiz tüketici talebinden dolayı sürdürülebilirlik, endüstrinin tüm alanlarında iş yapmanın ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Çevre dostu faaliyetlere katılımı teşvik eden artan sayıda pazar fırsatının ortaya çıkmasıyla, "Yeşil" olmak kimi işletmeler için hayatta kalma ve refahın anahtarı haline gelmiştir. Tüketici ve işletmelerin artan çevre bilinci ile birlikte, yeşil otel ve restoranlara doğru artan bir eğilim olmuştur. Oteller

ve restoranlar, çevresel sorumluluğa yönelik stratejiler benimseyerek bu eğilimlerden faydalanabilirler (Hu vd., 2010:344-345).

Sera gazı emisyonlarına katkısıyla ekonomik faydaları karşılaştırılırken, turizm sektörü dünyadaki en az sürdürülebilir ekonomik sektörlerden biri olarak görülmektedir. Doğal kaynaklar ve fiziksel çevre turizm endüstrisindeki en önemli varlıklar oldukları için, çevresel korumaya önem vermemek başlı başına tahrip edici bir etkiye sahiptir (Chou, Chen ve Wang, 2012:703). Yiyecek içecek hizmetinde ise çevreye ilgi nispeten yeni bir olgu gibi gözükse de; katı atık, su tüketimi, enerji tüketimi ve hava kirliliğinin azaltılması gibi yiyecek içecek hizmet sektörünün sorumlulukları hakkında tartışmalar başlayalı epey bir zaman olmuştur. Yiyecek içecek hizmet sektöründeki en büyük çevresel zorluklar; önemli miktarda katı atık üretimi, gıda güvenliğinin sağlanması, yüksek enerji tüketimi, soğutmada kloroflorokarbonların kullanılmasıdır. Yiyecek içecek hizmet endüstrisi, katı atık ve enerji tüketimi gibi birçok çevresel faktörü azaltma kabiliyetiyle giderek daha fazla tanınmaktadır. Yiyecek içecek hizmet alanı içindeki çevresel ve sosyal hususlara dair bu endişeler, yeşil restoranların gelişmesi ve büyümesi ile açıklanabilir. (Hu vd., 2010:345). Çevresel sorumluluklarını üstlenmenin bir yolu olarak, restoran yöneticilerinin; “mutluluk ve sürdürülebilirlik yaşam tarzı” nı (Lohas) geliştirmeye ve yerel yiyecekler, organik yiyecekler, düşük karbonlu yiyecekler lehine hareketleri teşvik etmeye odaklanırken, yeşil tüketicilik ve yeşil restoranlar gibi çeşitli yeşil eğilimlere de karşılık vermesi beklenmektedir (Chou, Chen ve Wang, 2012:703).

İlgili literatürde son 10 yılda yapılan çalışmalar incelendiğinde; çeşitli ülkelerde ve Türkiye’deki bazı illerde, restoranlardaki sürdürülebilirlik uygulamaları ve yeşil nesil restoran hareketi ile ilgili çalışmalar olduğu görülmüştür. Konya’da ise restoranlarla ilgili olarak; gastronomi turizmi, yöresel yemek kullanımı, tarihi mekanların kullanımı, çalışanların liderlik davranışları gibi konularda çalışmalar olmasına rağmen, son yıllarda artan çevresel kaygılarla gündemi en fazla meşgul eden sürdürülebilirlik ve yeşil uygulamalara dair herhangi bir çalışma bulunmamaktadır. Bu noktadan hareketle çalışmanın amacı, sürdürülebilir turizm kapsamında Konya’daki restoran yöneticilerinin gözünden restoranlarda yürütülen yeşil uygulamaların neler olduğunu belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak Konya’daki restoran yöneticileriyle görüşmeler yapılmıştır. Konya’daki restoranlarda gerçekleştirilen yeşil uygulamalar belirlenerek, bu kapsamda yürütülen faaliyetler değerlendirilmeye çalışılmıştır.

## 2. YEŞİL NESİL RESTORAN

Yiyecek içecek hizmetlerinin çevre üzerindeki olumsuz etkileri fark edildikçe, bu olumsuz etkiyi ortadan kaldırmanın veya en aza indirmenin yolları aranmıştır. Bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerinde ortaya çıkan pek çok çevreci uygulama bulunmaktadır. Çevre dostu dizayn, enerji tüketimini azaltmaya yönelik uygulamalar, su tüketimini azaltmaya yönelik uygulamalar, atık azaltmaya yönelik uygulamalar, kimyasal ve kirlilik azaltmaya yönelik uygulamalar, sürdürülebilir gıda uygulamaları ve diğer sürdürülebilir uygulamalar çevre dostu uygulamalara örnek verebilecek ana başlıklardır (Yarış, 2018:42-45). Yeşil restoranların ortaya çıkması ve gelişmesi de bu çabaların bir sonucudur.

Yeşil restoran, Lorenzini (1994) tarafından “çevre dostu ve enerji tasarruflu biçimde tasarlanmış, inşa edilmiş, işletilmiş yeni veya bu anlayışla yenilenmiş yapılar” olarak tanımlanmaktadır (Akt. Namkung ve Jang, 2014:3; Tan ve Yeap, 2012:216). Yeşil restoranlar; uygulamalarında çevre bilincine sahip, geleneksel üretim metotlarını kullanmaya dikkat eden, hem tüketicilere daha kaliteli bir hizmet sağlayıp hem de işletmenin tasarruflu biçimde yönetilmesine olanak sağlayan yiyecek içecek işletmeleridir (Kurnaz ve Özdoğan, 2017:78). Sürdürülebilir yiyecek içecek işletmeciliği hedefi ile yola çıkan yeşil restoran hareketi ilk günden bu yana dünyanın pek çok ülkesinde işletmeler tarafından uygulanabilir hale gelmiştir (Yarış, 2018: 41).

Yiyecek içecek sektörünün çevresel etkileri ile ilgili araştırmalar arttıkça sektörde pek çok sertifikasyon programı uygulanmaya başlamıştır. Amerika’da 1990’da kurulan, uluslararası düzeyde kar amacı taşımayan bir kuruluş olan Yeşil Restoranlar Birliği (The Green Restaurant Association-GRA), şeffaf ve bilim temelli sertifikasyon standartları ile restoranları faaliyetlerini yeşillendirmeye teşvik ederek, Yeşil Restoran hareketine öncülük etmiştir. Anahtar teslimi sertifikasyon sistemi ile Yeşil Restoranlar Birliği (GRA); enerji, su, atık, gıda, kimyasallar, tek kullanımlık malzemeler ve binada binlerce restoranın çevresel açıdan daha sürdürülebilir olmasını sağlamıştır. Amerika’da 41 eyalette ve Kanada’da faaliyet gösteren GRA, restoran endüstrisini yeşillendirme görevini yerine getirmek için, restoranlar, üreticiler ve dağıtıcılarla birlikte çalışmaktadır (www.dinegreen.com, 2019). GRA’nın sürdürülebilir yiyecek içecek hizmetleri ile ilgili literatürde en çok bahsi geçen organizasyon olduğu söylenebilir.

Dünyada başı çeken yeşil restoran kuruluşlarından birisi de Sürdürülebilir Restoranlar Birliği (The Sustainable Restaurant Association)'dir. Gıda kalitesini arttırmak, gıda atıklarını ve kaynak kullanımını ise en aza indirmek amacıyla 2010 yılında İngiltere'de kurulan, İrlanda'da da faaliyet gösteren bir restoran ağıdır (Kurnaz ve Özdoğan, 2017:77; <https://thesra.org>, 2019). Bunların dışında yiyecek içecek endüstrisinde uluslararası düzeyde aktif olan pek çok çevreci organizasyon bulunmaktadır.

Türkiye'de ise yiyecek içecek sektöründe sürdürülebilirlik anlayışının benimsenmesine yönelik olarak 2014 yılında hayata geçirilen "Yeşil Nesil Restorancılık"; WWF (World Wide Fund for Nature) Dünya Doğal Yaşamı Koruma Vakfı- Türkiye ve Boğaziçi Üniversitesi işbirliğiyle başlatılan Türkiye'ye özgü bir sertifika sistemidir. Program kapsamında oluşturulan kriterler; enerji tüketimi, su tüketimi, atık yönetimi, kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltmak, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri, iletişim ve eğitim olmak üzere 7 ana başlıkta toplanmıştır. Program kapsamında şimdiye kadar 6 yiyecek içecek işletmesi bu sertifikayı almıştır ve 4 restoran da sertifika alma sürecine adım atmıştır ([www.yesilnesilrestoran.org](http://www.yesilnesilrestoran.org), 2019).

### 3. LİTERATÜR TARAMASI

Şimşek ve Akdağ (2017)'in "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranların İncelenmesi" isimli çalışmalarında; yeşil restoran olma yolundaki ana motivasyon kaynakları, yeşil restoran olmanın işletmeyi nasıl farklılaştırdığı ve yeşil restoran olmanın avantaj ve dezavantajlarının ortaya konularak yeşil restoran olma karar aşamasındaki yöneticilere kılavuz niteliğinde bilgi verilmesi yolu ile yeşil restoran kavramının tanıtılması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, yeşil restoranlarda gerçekleştirilen uygulamalar ile yöneticilerin bu uygulamalara bakış açıları incelenmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile betimsel analiz yöntemi kullanılan araştırmanın sonucunda; yeşil restoran olma yolundaki ana motivasyon kaynaklarının çevre kirliliği kaygısı, tasarruf, standartlaşma ve hizmet kalitesi olduğu, işletmelere bilinirlik ve popülerlik kazandırması ile kaliteli ve standartlaştırılmış hizmet sunulması gibi avantajlarının yanında kurulum aşamasındaki maliyetin yöneticiler tarafından dezavantaj olarak görüldüğü ortaya çıkmıştır. Yeşil restoranların, tüketicilerin ve çalışanların çevreye duyarlılığı ile çevre odaklı üretim gerçekleştirilmesi noktasında diğer yiyecek içecek işletmelerinden farklılaştığı belirlenmiştir.

Sünnetçioğlu (2013)'nin "Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi" isimli tez çalışmasında, restoran yöneticileriyle yapılan görüşmeler sonucunda; işletmelerin sürdürülebilirlik ve çevre yönetimiyle ilgili yeterince bilgi sahibi olmadığı, kimi uygulamalarda maliyet ve devlet düzenlemeleri gibi unsurların etkili olduğu görülmüştür. İşletmeciler açısından en önemli şeyin iyi hizmet vermek olduğu belirlenmiş, çevre uygulamaları için devlet düzenlemelerine, işletmecileri bilinçlendirmek ve yönlendirmek için ise sivil toplum örgütlerine önemli görevler düştüğü tespit edilmiştir.

Kurnaz ve Özdoğan (2018) tarafından, İstanbul'da bulunan restoranlardaki yeşil uygulamaların nasıl gerçekleştirildiğini ve neler yapıldığını tespit etmek amacıyla yapılan araştırma kapsamında sekiz adet yeşil restoranla görüşülmüştür. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılan araştırmanın sonucunda; fiziki çekicilikleri, menü zenginliği, coğrafi konumları, dış görünüş ve atmosferleri ile yeşil restoranların diğer restoranlardan ayrıldığı belirlenmiştir. Sektörde öncü olmak, uluslararası zincir haline gelmek, büyümek ve en iyi olmak yeşil restoranların amaçlarından. Su tasarruflu sistemlerin restoranların hepsinde kullanıldığı ve enerjinin en fazla mutfak araç gereçleri tarafından harcandığı tespit edilmiştir.

Kasim ve İsmail (2012)'in genel olarak yiyecek içecek hizmet sektöründe ve özellikle restoran sektöründeki çevre yönetimi üzerinde duran çalışmaları; yiyecek hizmetlerinin çevre üzerindeki etkilerine ve değişime yol açan itici güçlerle değişimin önündeki engellere dikkat çekmektedir. Çalışma; Malezya'daki Penang kentinde rastgele seçilmiş lüks işletmeleri işleten 26 restoran yöneticisine uygulanan anketi içeren araştırmaya dayanmaktadır. Anket bulguları, restoran sektöründe yürütülen çevre dostu uygulamaların zayıf olduğunu göstermektedir. Üst düzey yöneticiler çevresel konulardan haberdar olduklarını ve bu konuda endişe duyduklarını iddia etseler de, çevre yönetim sistemlerine yatırım yapma, uygulamaları değiştirme, çevre dostu ürünlerin reklamını yapma ya da çevre dostu uygulamaların gerçekleştirilmesine yatırım yapma konusunda isteksiz oldukları ortaya çıkmıştır. Zayıf biçimde uygulanan çevresel yasa ve yönetmelikleri, kıt ve aralıklı yeşil tedarik zinciri, var olmayan ticaret baskısı ve yeşil uygulamaların hayata geçirilmesi için zayıf müşteri ve toplum talebi, değişimin önündeki engeller olarak belirtilmektedir. Bu çalışmada, çevre dostu uygulamalara yol açan dinamikler ve engellerin bir modeli sunulmuştur. Halk eğitimi, kapasite geliştirme ve daha organik ürünler yetiştirmek için ticari ve tarımsal

değişime destek de dahil olmak üzere devlet müdahalesi önerilmektedir. Çalışma; gelişmekte olan bir ülke bağlamında restorancıların çevre dostu uygulamaların gerçekleştirilmesine cevap verebilirliğini göstermektedir.

Namkung ve Jang (2013) çalışmalarında, restoranlardaki yeşil uygulamaların müşteri bazlı marka değeri oluşumuna etkilerini incelemiştir. Yemek yiyen 512 Amerikalı üzerinde uygulanan anket; yeşil uygulamaların algılanan kalite üzerindeki etkisi anlamlı değilken, yeşil uygulamaların yemek odaklı ve çevre odaklı olmak üzere iki yönünün uygulanmasının, müşterinin yeşil marka imajı algısını ve davranışsal niyetleri etkilediğini göstermiştir. Yeşil uygulamaların iki yönünün göreceli etkisi restoran türüne göre değişmektedir. Lüks restoranlarda, yemeklere odaklanan yeşil uygulamalar yeşil marka imajını ve davranışsal niyetleri arttırmada çevre odaklı olanlara kıyasla daha etkiliydi. Öte yandan, sıradan restoranlarda çevre odaklı yeşil uygulamalar, restoranın yeşil marka imajı ve davranışsal niyetleri geliştirme açısından yemek odaklı girişimlere kıyasla daha ikna edici olmuştur. Kendini algılama ile ilgili olarak sonuçlar, yüksek sağlık ve çevre bilincine sahip olan kişilerin düşük olanlara kıyasla restoranların yeşil uygulamalarına daha olumlu cevap verdiklerini göstermiştir.

Namkung ve Jang (2014), çalışmalarında varsayımsal senaryolar kullanarak müşterilerin restoranlarda yeşil uygulamalar için daha fazla ödeme yapma isteğini incelemiştir. Amaç; daha fazla ödeme yapmaya istekli tüketicilerin özelliklerini araştırmak ve tüketicilerin yeşil marka imajı algıları ile bir restoranın yeşil uygulamaları için daha fazla ödeme yapma isteği arasındaki ilişkiyi incelemektir. Toplamda 334 yanıt, restoran müşterilerinin üçte ikisinden fazlasının yeşil restoran uygulamaları için ekstra para ödemeye istekli olacağını göstermiştir. Tüketicilerin restoranlardaki yeşil uygulamalar için daha fazlasını ödemeye istekli olmalarına erişimde yaş, geçmiş deneyim, katılım ve kişisel algıların önemli olduğu bulunmuştur. Ayrıca, sonuçlar yeşil uygulamalar için daha fazla ödeme yapma olasılığı yüksek olan müşterilerin daha düşük olanlardan, daha yüksek yeşil marka imajı algılarına sahip olduğunu göstermiştir.

Chou, Chen ve Wang (2012) çalışmalarında, Tayvan'da restoran endüstrisinde yeşil uygulamaları benimseme konusunda tutumsal ve davranışsal karar faktörlerini araştırmak için planlı davranış teorisi ile yenilik benimseme teorisini birleştiren entegre bir model önermişlerdir. Sonuçlar, tutumun ve algılanan davranış kontrolünün davranışsal niyet üzerinde olumlu bir etkisinin olduğunu, sosyal etkinin ise önemsiz olduğunu göstermiştir. Algılanan inovasyon özelliklerinin tutum üzerinde doğrudan olumlu etkileri ve yeşil uygulamaları benimsemeye davranışsal niyet üzerinde dolaylı olumlu etkileri olduğu ortaya çıkmış, yönetsel uygulamalar tartışılmıştır.

DiPietro, Cao ve Partlow (2013) çalışmalarında, güneydoğu ABD'deki bir üniversite kampüsünde bulunan lüks ve yeşil sertifikalı bir restorandaki yeşil uygulamalarla ilgili müşteri algısı ve satın alma eğilimini araştırmayı amaçlamışlardır. DiPietro vd. tarafından önceden kullanılan bir anket uyarlanmıştır. Çalışma, restoranın 2500 müşterisinin kolaylık örnekleme kullanılmıştır. Toplamda %24'lük yanıt oranıyla 600 anket tamamlanarak kullanılabilir hale gelmiştir. Veriler bağımsız örneklem t-testleri, Anova'lar ve korelasyon analizi kullanılarak analiz edilmiştir. Sonuçlar, müşterilerin yeşil uygulamalar hakkında bilgi sahibi olduklarına inandıklarını ancak yine de daha fazla bilgi sahibi olmak istediklerini ortaya koymuştur. Müşteriler ayrıca, çevre dostu olan çevre açısından güvenli ürünler kullanan restoranlarla ilgili tercihlerini de dile getirmişlerdir. Ayrıca, kadın müşteriler ve yüksek öğrenime sahip insanlar yeşil uygulamalar konusunda daha bilinçli oldukları tespit edilmiştir. Evde yeşil uygulamalardan faydalanan müşterilerin yeşil restoranları daha sık ziyaret etme niyetinde oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Perramon ve Llach (2014), "Restoranlarda Yeşil Uygulamalar: Firma Performansına Etkisi" başlıklı çalışmalarında; İspanyol restoranlarında yeşil uygulamaların eylemsel performans ve rekabet edebilirlik üzerinde güçlü, olumlu ve doğrudan bir etkisi olduğu ve dolaylı olarak genel firma performansını etkilediği sonucuna ulaşmışlardır. Çevre sorunları konusunda proaktif olmanın, restoranlar için firma rekabet gücünü ve performansını arttıran pek çok fayda sağlayabileceği ortaya çıkmıştır.

Çetinoğlu, Mesci ve Mesci (2017)'nin "Yeşil Nesil Restoranların Uygulanabilirliğine Yönelik Bir İnceleme: Akçakoca Örneği" başlıklı çalışmalarında nitel araştırma yöntemlerinden örnek olay yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Akçakoca'daki bir restoran analiz birimi olarak belirlenmiştir. Yapılan görüşmeler neticesinde, restoran için yüksek maliyetli olacağı ve bu uygulama için uygun müşteri profiline sahip olmadıkları için Akçakoca'da yeşil nesil restoranların uygulanabilirliğinin zor olduğu ortaya çıkmıştır.



#### 4. YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, Konya’da bulunan restoranlarda gerçekleştirilen yeşil uygulamaların neler olduğunu belirlemek ve bu kapsamda yürütülen faaliyetleri değerlendirmektir. Bu kapsamda, son yıllarda artan çevresel kaygılarla gündemi en fazla meşgul eden sürdürülebilirlik ve yeşil uygulamalara dikkat çekerek, Konya il merkezinde bulunan restoranlarda farkındalık oluşturulması hedeflenmektedir.

Araştırma öncelikle Konya’da bulunan 13 adet turizm işletme belgeli restoranda gerçekleştirilmek istenmiştir. Ancak Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nden edinilen bilgiler ışığında; bu 13 restorandan 6’sının Konya’nın çeşitli ilçelerinde ve şehirlerarası yollar üzerinde bulunan restoranlar ile dinlenme tesisi ve mola noktası restoranı olduğu tespit edilmiştir. Bu restoranlarla görüşmede; uzak mesafeden kaynaklanan ulaşım ve randevu sorununun engeller oluşturacağı ve kalan restoranların da Konya ili için genelleme yapılabilecek nitelikte olmadıkları görülmüştür. Bu nedenle araştırmada, tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden yargısal örnekleme ve kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. İslamoğlu ve Almaçık (2016) yargısal örnekleme için “Çeşitli kriterlere göre ana kitleyi temsil edeceği varsayımı ile yapılan örneklemedir” şeklinde açıklamışlardır. Kartopu örneklemesinde ise; araştırmacının ilk aşamada tamamen tesadüfen seçtiği bir örnekleme araştırma başlar, daha sonra bu örneklerin önerileriyle yeni örneklere ulaşılır ve araştırma böylece devam eder.

Çalışmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemine dayanan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma amacı doğrultusunda, derinlemesine bilgiye ihtiyaç duyulması ve bu bilgilerin direkt olarak restoran yetkililerinden alınmasının uygun olması gibi sebeplerden dolayı nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği önceden amaca yönelik olarak hazırlanan soruların görüşülen kişiye sorulmasına, alınan cevaba bağlı olarak ilave sorularla konunun detaylandırılmasına (Çepni, 2007:34) ve görüşülen kişinin özgürce her çeşit bilgiyi vermesine imkan tanır (İslamoğlu ve Almaçık, 2016: 221).

Araştırmada kullanılan görüşme formundaki sorular; Çetinoğlu vd. (2017) tarafından yapılan “Yeşil Nesil Restoranların Uygulanabilirliğine Yönelik Bir İnceleme: Akçakoca Örneği” isimli çalışmadaki soruların geliştirilerek hazırlandığı Çetinoğlu (2018)’na ait tez çalışmasından alınmıştır. Araştırmanın amacı doğrultusunda; Konya il merkezinde yer alan 16 adet üst sınıf restoranda restoran şefi, restoran müdürü, işletmeci ya da restoran sahibi konumundaki kişilerle, 2019 yılının Mayıs ayında görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerde katılımcılardan izin alınarak ses kaydı alınmıştır. Kayıtlarla birlikte görüşme sürecinde önemli olduğu düşünülen noktalar, ayrıca not alınmıştır. Görüşmeler ortalama 20 dakika sürmüştür.

#### 5. BULGULAR

Verilerin analizi sonucunda elde edilen bulgular yazılmış ve Konya il merkezinde yer alan 16 adet üst sınıf restoranda; restoran şefi, restoran müdürü, işletmeci ya da restoran sahibi konumundaki kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda araştırma soruları çerçevesinde alınan cevapların düzenlenmiş hali sunulmuştur.

##### 5.1. Katılımcıların Tanıtıcı Özellikleri

Restoranı en iyi tanıyan, restoranda gerçekleştirilen yeşil uygulamaları ve bu kapsamda yürütülen faaliyetleri en iyi bilen kişiler olmalarından dolayı, katılımcıların restoranlardaki restoran şefi, restoran müdürü, işletmeci ya da restoran sahibi gibi restoranda karar verme yetkisine sahip kişilerden oluşması araştırmadaki en önemli kriterlerden biridir. Aşağıdaki tabloda görüşme yapılan katılımcıların kişisel bilgilerine ait bulgular yer almaktadır.

**Tablo 1.** Katılımcıların Tanıtıcı Özellikleri

Kod	Yaş	Cinsiyet	Pozisyon	Restoranda Çalışma Süresi	Toplam Yöneticilik Süresi	Restoran Yöneticiliği/ İşletmeciliği Eğitimi
K1	50	Erkek	Müdür	1 yıl	30 yıl	Var
K2	41	Erkek	Şef	12 yıl	11 yıl	Yok
K3	25	Erkek	Sahibi	6 ay	6 ay	Var
K4	59	Erkek	Sahibi	35 yıl	35 yıl	Yok
K5	45	Erkek	Sahibi	12 yıl	18 yıl	Yok
K6	39	Erkek	Sahibi	9 yıl	12 yıl	Yok
K7	40	Erkek	Müdür	8 yıl	14 yıl	Var
K8	42	Erkek	Şef	18 yıl	15 yıl	Yok
K9	35	Erkek	Müdür	6 yıl	8 yıl	Yok

K10	42	Erkek	Müdür	10 ay	9 yıl	Yok
K11	32	Erkek	Şef	3 yıl	2 yıl	Var
K12	36	Kadın	Müdür	6 yıl	6 yıl	Yok
K13	44	Erkek	Sahibi	9 ay	10 yıl	Yok
K14	33	Erkek	Sahibi	3 yıl	3 yıl	Yok
K15	29	Erkek	Sahibi	2 yıl	2 yıl	Yok
K16	31	Erkek	Şef	2 yıl	4 yıl	Var

Tablo incelendiğinde, katılımcıların yaşlarının 25 ile 59 arasında değişkenlik gösterdiği görülmektedir. Görüşme yapılan katılımcıların sadece 1'i kadın, kalan 15'i ise erkektir. Görüşülen kişilerden 7'si restoran sahibi, 5'i restoran müdürü, kalan 4'ü de restoran şefi pozisyonundadır. Katılımcıların buldukları restoranda çalışma süreleri 6 ay ile 35 yıl arasında değişmektedir. Toplam yöneticilik süreleri de 6 ay ile 35 yıl arasında değişen katılımcılardan 5'inin restoran işletmeciliği veya yöneticiliği alanında eğitimi varken, 11 katılımcı ise bu konuda herhangi bir eğitim almamıştır.

## 5.2. Restoranlara Ait Bulgular

Araştırmaya dahil edilen restoranlara ait bulgular; restoranın kaç yıldır faaliyet gösterdiği, oturma kapasitesi, restoranda çalışan personel sayısı, hedef kitlesi ve restoranın türü başlıkları altında incelenerek elde edilen bulgular tablo halinde gösterilmiştir.

**Tablo 2.** Restoranlara Ait Özellikler

Kod	Faaliyet Süresi	Oturma Kapasitesi	Personel Sayısı	Hedef Kitlesi	Türü
R1	1 yıl	400	33	Herkes	Bağımsız
R2	17 yıl	500	48	Gelir seviyesi yüksek kişiler	Bağımsız
R3	6 ay	423	50	Orta ve üst gelir grubu	Bağımsız
R4	35 yıl	200	28	Herkes	Bağımsız
R5	12 yıl	350	30	Herkes	Bağımsız
R6	9 yıl	500	38	Herkes	Bağımsız
R7	8 yıl	250	29	Gelir seviyesi yüksek kişiler	Bağımsız
R8	10 yıl	300	32	Gelir seviyesi yüksek kişiler	Bağımsız
R9	19 yıl	250	27	Orta ve üst gelir grubu	Bağımsız
R10	22 yıl	180	25	Orta ve üst gelir grubu	Bağımsız
R11	7 yıl	200	23	Gelir seviyesi yüksek kişiler	Bağımsız
R12	10 yıl	160	14	Herkes	Bağımsız
R13	9 ay	270	30	Gelir seviyesi yüksek kişiler	Bağımsız
R14	3 yıl	450	40	Gelir seviyesi yüksek kişiler	Bağımsız
R15	2 yıl	340	32	Orta ve üst gelir grubu	Bağımsız
R16	7 yıl	220	24	Herkes	Bağımsız

Araştırmaya dahil edilen restoranların faaliyet süreleri 6 ay ile 35 yıl arasında değişiklik göstermektedir; oturma kapasiteleri ise 160 ile 500 kişi arasındadır. Söz konusu restoranlarda çalışan personel sayısı 14 ile 50 personel arasında değişmektedir. Araştırma kapsamında görüşülen restoran yetkililerinden 6'sı, hedef kitlelerini gelir seviyesi yüksek kişiler olarak belirtirken; 4'ü orta ve üst gelir grubuna, 6'sı da her kesimden insana hitap ettiklerini belirtmişlerdir. Restoranların tamamı bağımsız restoran olarak faaliyet göstermektedir.

Konya il merkezinde yer alan 16 adet üst sınıf restoranda; restoran şefi, restoran müdürü, işletmeci ya da restoran sahibi konumundaki kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda araştırma soruları çerçevesinde alınan cevapların düzenlenmiş hali aşağıda sunulmuştur.

## 5.3. Restoran Yöneticilerinin Atık Yönetimine İlişkin Görüşleri İle İlgili Bulgular

Bu araştırma alanı kapsamında restoran yetkililerine yöneltilen soru "Restoranınızda oluşan atıkları azaltmak için yaptığınız bir uygulama ya da aldığınız bir önlem var mıdır? Oluşan atıkları nasıl değerlendiriyorsunuz?" şeklindedir. Yapılan görüşmeler sonucunda, yiyecek atıklarının çoğunlukla hayvan barınaklarına gönderildiği sonucuna ulaşılmıştır. Menüü sunarken müşteriye yiyebileceği gramajda ürün vermek de atık oluşumunu engellemeye yönelik önlemlerden biridir. Atık yağların ise genellikle belediyenin verdiği varillere doldurularak belediyeler tarafından alındığı, kimi zaman da yağ toplayan şirketlere verildiği ortaya çıkmıştır. Lavabolara yağ tutucu konulması da atık yağlar için alınan önlemlerden biridir. Kağıt, peçete, teneke, cam ve plastik meşrubat şişeleri, ambalajlar vb. diğer atıkların ise, bu konuda herhangi bir muhatap bulunamadığından dolayı, herhangi bir şekilde değerlendirilemediği ortaya çıkmıştır.

Kimi işletmelerin atık oluşumunu azaltmaya yönelik olarak depozitolu içecek tercih ettiği de ulaşılan sonuçlar arasındadır.

Atık yönetimine ilişkin olarak restoran yöneticilerinin öne çıkan ifadeleri şu şekildedir:

*...Var tabi ki. Menüyü sunarken misafire yiyebileceği kadar gramajda ürün vermeye çalışıyoruz. Kağıtlar ve tenekeler maalesef çöpe gidiyor, değerlendiremiyoruz. Bununla ilgili Konya'da pek çok araştırma yaptık ama muhatap bulamadık. Ekmek, et, kemik bunlar hayvan barınaklarına gidiyor. Kızartma yapılmış atık yağlar belediye ve birkaç şirkete veriliyor. Yağ toplayan şirketler de var, onlar da alıyor, çöpe ya da lavaboya dökülmüyor.*

*...İçecek grubunda depozitolu almaya çalışıyoruz, hem ticari anlamda kolaylık hem de çevreye katkı. Amerikan servis kullanıyoruz. Çöpleri ayrıştırıyoruz. Plastik ürün almıyoruz. Her üründe cam şişe kullanıyoruz. Camı ayrı topluyoruz. Çöplerin ayrıştırılmasında en büyük zayıflık belediyede, destek olmuyorlar. Çok yağ kullanmasak da atık yağları belediyeye veriyoruz. Lavaboda yağ tutucu var, yer süzgeci de var. Belediye mavi varil verdi, ona dolduruyoruz. 3 günde bir çağırıyoruz, onlar da gelip alıyorlar.*

#### 5.4. Restoranlarda Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımına Yönelik Bulgular

Bu araştırma alanı kapsamında katılımcılara “Restoranınızda yenilenebilir enerji kaynaklarından faydalıyor musunuz? Örneğin su ısıtma sisteminiz elektrikli mi yoksa güneş enerjili mi?” sorusu yöneltilmiştir. Araştırma kapsamındaki restoranların çoğunluğunda ısı yalıtımı olduğu, tek katlı olan bazı restoranlarda ise ısı yalıtımı bulunmadığı ortaya çıkmıştır. Isınmada ve mutfakta genellikle doğalgaz kullanıldığı, su ısıtma sisteminin de büyük çoğunluğunun doğalgazla çalıştığı sonucuna ulaşılmıştır. 6 aydır faaliyette olan yeni bir restoranın ısınması ise elektrikli klimalarla sağlanmakta ve su ısıtma sistemi de elektrikle çalışmaktadır. Görüşme yapılan restoran yöneticilerinin büyük bir çoğunluğu; yenilenebilir enerji kaynaklarından faydalanmayı hiç düşünmediklerini, bu konuda herhangi bir araştırma yapmadıklarını ve bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir. Maliyet ve kullanım kolaylığı açısından onlar için en uygun olan enerji türünden faydalandıklarını ifade etmişlerdir.

Restoran yöneticilerinin yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımına dair düşünceleri, cevaplarına şu şekilde yansımıştır:

*...Binada ısı yalıtımı var. Binanın ısınmasında elektrikli klimalar kullanılıyor. Misafirler için doğalgazlı ısıtıcılar kullanılıyor. Su ısıtma sistemi, arıtmalar elektrikli.*

*...Isınmada doğalgaz kullanılıyor. Binanın ısı yalıtımı var. Su ısıtma sistemimiz de doğalgazla kombiyle çalışıyor. Burası vakıf binası, bir de yeni bir işletme olduğumuz için yenilenebilir enerji gibi şeyleri düşünmedik, onlardan önce yapılması gerekenler var.*

#### 5.5. Restoranlarda Su Tasarrufu Sağlamak İçin Yapılan Uygulamalara Yönelik Bulgular

Katılımcılara “Restoranınızda su tasarrufu sağlamak için aldığınız önlemler var mı?” sorusu yöneltilmiştir. Restoran yöneticileri su tasarrufu sağlamak için yapabildikleri tek şeyin, restoranın belirli bölümlerinde sensörlü bataryalar kullanmak olduğunu belirtmişlerdir. Bunun dışında personele eğitici konuşmalar yaptıklarını ve bu konuda bilinçli davranmalarını beklediklerini belirtmişlerdir.

Restoran yöneticilerinden su tasarrufu konusunda alınan cevaplardan bazı örnekler aşağıdaki gibidir:

*...Su tasarrufu personelin vicdanına kalmış bir şey. Ufak tefek brifingler veriyoruz tabi dikkat etmeleri için. Misafir lavabolarımız sensörlü. Mutfakta ise açmalı kapamalı lavabolar var.*

*...Ortak kullanım alanlarında da mutfakta da sensör var. Personel de inşallah bu konuda bilinçlidir.*

#### 5.6. Restoranlarda Enerji Tasarrufu Sağlamak İçin Yapılan Uygulamalara İlişkin Bulgular

Bu araştırma alanı kapsamında katılımcılara “Restoranınızda enerji tasarrufu sağlamak için aldığınız önlemler var mı?” şeklinde bir soru sorulmuştur. Yapılan görüşmeler sonucunda; enerji tasarrufu sağlamak için kimi restoranların belirli yerlerinde sensörlü aydınlatmalar tercih edilse de, genel olarak restoranlarda enerji tasarrufu sağlamaya yönelik herhangi bir uygulama yapılmadığı ortaya çıkmıştır. Tasarruflu ampul kullanımı da bu konuda yapılan nadir uygulamaların bir örneği olarak gözükmektedir.

Restoranınızda enerji tasarrufu sağlamak için aldığımız önlemler var mı? sorusuna verilen cevaplardan bazıları aşağıdaki gibidir:

...Sadece personel ve müşteri tuvaletlerinde hareket sensörlü aydınlatmalar kullanıyoruz. Bunun dışında yaptığımız bir şey yok açıkçası.

...Burası üst sınıf bir restoran. Her şey müşterinin konforuna yönelik. Dolayısıyla hiçbir noktada aydınlatmada sensör kullanmayı düşünmedik. Ama spot ışık dışında normal ampul kullanılan aydınlatmalarda, tasarruflu ampul kullanmaya özen gösteriyoruz.

### 5.7. Restoranlarda Kağıt İsrafını Engellemeye Yönelik Önlemlere İlişkin Bulgular

Katılımcılara kağıt israfını engellemek için aldıkları önlemlerle ilgili olarak “Restoranınızda dijital menüli sistemlere geçiş yapıldı mı? Yoksa adisyon ve kağıt menüler mi kullanılıyor?” sorusu sorulmuştur. Görüşme yapılan restoran yöneticilerinin tamamı; adisyon kullanmadıklarını, restoran otomasyon sistemi kullandıklarını belirtmişlerdir. Bu sistemde, alınan siparişin anında mutfağa ve kasaya yazıldığını, buralarda da yazıcıdan kağıt çıktığını, dolayısıyla burada amacın kağıt israfını önlemek değil, kullanım kolaylığı olduğunu belirtmişlerdir. Restoran yöneticilerinin büyük bir çoğunluğu; mevcut sistemden memnun olduklarını, çabuk bozulma ve kırılma gibi nedenlerden dolayı dijital menüli sistem ya da tablet sistemine geçmeyi düşünmediklerini ifade etmişlerdir. Sonuç olarak kağıt israfını engellemeye yönelik özel bir çaba sarf edilmediği ortaya çıkmıştır.

Bu konuya ilişkin öne çıkan cevaplardan bazıları şöyledir:

...Restoran otomasyon sistemi var, sipariş kasa olsun mutfak olsun ilgili yerlere gidiyor. Gittiği yerlerden bir kağıt çıkıyor, bu kağıt çok pahalı. Tabletle sipariş sistemini düşünmüyoruz. Tablet kablosuz internete bağlı, internet gidince sipariş kaybolabiliyor. Önceden denendi, başarılı olmadı. Büyük alana hitap eden yerlerde en güzeli kablolu internet.

...Adisyon kullanmıyoruz. Restoran otomasyon sistemi var. Müşterinin siparişi alınıp hem mutfağa hem kasaya yazılır. Mutfak ona göre yapar, kasa ona göre hesap yazar. Tablete geçmeyi düşünmüyoruz çünkü insanlar bilinçli değiller. Çocuklar oyun oynamaya kalkarlar, çizgi film izlemek isterler. Bir de tabletler çok çabuk düşer ve kırılır. En iyisi şu anki mevcut sistem.

### 5.8. Restoranlarda Yemek Artıklarını Önlemek İçin Yapılan Uygulamalara İlişkin Bulgular

Restoran yetkililerine “Müşterinize yemeğin yanındaki garnitürü seçme imkanı sağlıyor musunuz? Artan yemeklerin paketlenmesi gibi bir seçenek sunuyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Restoran yöneticilerinin tamamı artan yemeği paketlenme imkanı sunduklarını ancak yemeğin yanındaki garnitürü seçme imkanı sunmadıklarını belirtmişlerdir. Standart bir meze ve salata çeşidi sunduklarını, konsept sınırlı olduğu için çok fazla soğuk meze çıkartmadıklarını ancak müşteri isterse ilave yaptıklarını belirtmişlerdir. Yapılan görüşmeler neticesinde; araştırma kapsamındaki restoranların tamamında, kalan ekmeklerin çöpe atılmadığı ve çeşitli şekillerde değerlendirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Yemek artıklarının da büyük bir çoğunlukla hayvan barınaklarına gönderildiği ancak konuyla ilgili bir muhatap ya da gönderilecek bir yer bulamayan az sayıdaki restoranda ise çöpe döküldüğü belirlenmiştir.

Aşağıdaki açıklamalar restoran yöneticilerinin konuyla ilgili genel yorumlarını yansıtmaktadır:

...Çok fazla garnitür kullanmıyoruz zaten boşa gitmemesi için. Tabağı garnitürle doldururuz ama ana yemeği geçmemeli. Müşteri isterse ekstra koyuyoruz. Artan yemekler paket yapılıyor. Ekmek artıkları açık süt alınan yerdeki hayvanlara gönderiliyor. Ekmek konusunda hassasız.

...Kalan ekmekleri personel evine götürüyor. Kalan yemekler çöpe gidiyor. İletişime geçen bir yer olmadığı için bir yere veremiyoruz. Her türlü bakteri ürettiği için hemen uzaklaştırıyoruz buradan yemek artıklarını. Kalan yemeği isteyen paket yaptırabilir. Garnitür değişim imkanı sunuyoruz. Garnitür seçme imkanı başka bir mutfak alanı, daha üst bir mutfak hizmeti çünkü.

### 5.9. Restoranlarda Organik Gıda Kullanımına İlişkin Bulgular

Bu araştırma alanı kapsamında katılımcılara “Kullandığınız meyve ve sebzeleri nasıl tedarik ediyorsunuz? Ürünlerin mevsiminden olmasına özen gösteriyor musunuz?” sorusu sorulmuştur. Restoran yöneticilerinin tamamı restoranlarında kullanılan ürünlerin meyve sebze halinden tedarik edildiğini belirtmişlerdir. Yöneticilerin büyük bir çoğunluğu ürünlerin mevsiminden olmasına özen gösterdiklerini belirtirken; kimi yöneticiler ise konseptte göre menüde sunmak zorunda oldukları bir takım yemekler bulunduğu için dolayı mevsim dışı ürünleri de almak zorunda kaldıklarını belirtmişlerdir.



Soruyla ilgili olarak, geneli yansıtan cevaplardan bazıları aşağıdaki gibidir:

*...Gün aşırı sebze meyve halinden belirli bir yerden alıyoruz. Mevsime göre kışın turp alınır, yazın domates, limon, soğan.*

*...Direkt halden, anlaşmalı olduğumuz sebze ve sürekli tedarik ettiğimiz tanıdık yeşillik satan bir yer var, oralardan alıyoruz. Kaliteli olması için tanıdık yerden alıyoruz. Roka, yeşillik her mevsim kullanılıyor. Kışın daha çok mevsim salata, yazın kaşık salata ve çoban salata sunuyoruz.*

#### 5.10. Restoranlardaki Çöplerin Geri Dönüşümü İle İlgili Yapılan Uygulamalara Yönelik Bulgular

“Restorandaki çöpler geri dönüşüme kazandırılması için ayrı ayrı kutularda mı toplanıyor? (Cam, kağıt, metal, evsel atık, vb.)” sorusu katılımcılara yöneltilmiştir. Restoran yöneticilerinin büyük bir çoğunluğu çöpleri ayrıştırmadıklarını hepsini toplu bir şekilde atıklarını belirtmişlerdir. Restoran yöneticileri bu durumun nedeni olarak, yetkililerin çöplerin ayrıştırılması hususuna gereken önemi ve desteği vermemesini göstermişlerdir.

*...Çöplerin hepsi birlikte gidiyor. Alan olmadığı için ayrıştırmıyoruz. Bir cam konteynırı istedik, getirtilmediler.*

*...Hiç öyle bir sistem yok. Mutfakta, mutfak çıkışında, bulaşıkhanede çöp kovaları var. Restoranın arkasındaki çöp kovasına hepsini topluca atıyoruz, ayırmıyoruz.*

#### 5.11. Restoranlarda İşe Alınan Personele Verilen Eğitimlere İlişkin Bulgular

Restoran yetkililerine “İşe alınan personele sunmuş olduğunuz haftalık, aylık bir eğitim programı var mı?” şeklinde bir soru yöneltilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda personele oryantasyon, hijyen, iş güvenliği, servis ve sunum, müşteri ile iletişim konularında eğitim verildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Restoranlarda işe alınan personele verilen eğitimlerle ilgili olarak yöneticilerin öne çıkan cevapları şu şekildedir:

*...İş güvenliğinde anlaştığımız firma var, 3-4 ayda bir gelip sunum yapıyorlar. Elemanlara temizlik, gündelik bakım, traş, tırnak bakımı eğitimleri veriliyor. Servis eğitimi de var. Günlük miting yapılır, herkes katılır. Neler yapılması gerektiğiyle ilgili görevler dağıtılır. Hatalar konuşulur.*

*...Hepsi işe alınırken oryantasyon yapılır. Her gün bir elemanla görüşülür. Her gün brifing yapıyoruz. Hijyen ve iş güvenliği eğitimini sadece mutfaktakilere veriyoruz.*

## 6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yiyecek içecek hizmetlerinin çevre üzerindeki olumsuz etkileri fark edildikçe, bu olumsuz etkiyi ortadan kaldırmanın veya en aza indirmenin yolları aranmıştır. Bu doğrultuda yiyecek içecek işletmelerinde ortaya çıkan pek çok çevreci uygulama bulunmaktadır.

Bu çalışmada Konya’da bulunan restoranlarda gerçekleştirilen yeşil uygulamaların neler olduğu belirlenmiş ve bu kapsamda yürütülen faaliyetler değerlendirilmiştir. Araştırma kapsamında elde edilen verilere göre çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır. Buna göre, restoranlarda atık yönetimi kapsamında yiyecek atıkları öncelikle hayvan barınaklarına gönderilmesi suretiyle çeşitli şekillerde değerlendirilirken; yağ atıklarının da belediyeye ve ilgili şirketlere verilmesi yoluyla değerlendirildiği ancak diğer evsel atıkların değerlendirilmesine dair herhangi bir çözüm bulunamadığı ortaya çıkmıştır. Cam, teneke, plastik, metal konserve kutusu, meyve suyu kartonu, kağıt, ambalaj vb. atıklar ayrı ayrı çöp kutularında toplansa bile, çöp kamyonuna çöpler atılırken ayrıştırılmadığı, dolayısıyla bu konuda yapılan çalışmaların boşa gittiği tespit edilmiştir. Restoran yöneticileri bu konuda belediyenin yetersiz kaldığını, yetkililerden herhangi bir muhatap ya da destek bulunamadığını belirtmişlerdir.

Restoranlarda güneş enerjisi, rüzgar enerjisi, hidroelektrik enerji gibi yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanılmadığı tespit edilmiştir. Bu konuda restoran yöneticilerinin hem yeterli bilgiye sahip olmamaları hem de restoranlar için oldukça maliyetli olmaları gibi sebepler etkilidir. Yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımıyla ilgili kat edilmesi gereken mesafenin oldukça fazla olduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca restoranlarda kullanılan elektrik tüketimini azaltmak gibi enerji tasarrufuna yönelik bilinçli faaliyetlerin oldukça yetersiz olduğu tespit edilmiştir.

Su tasarrufu konusunda restoranlarda alınan önlemler; restoranın belirli bölümlerinde sensörlü muslukların kullanımı ve personeli bu konuda duyarlı davranmaları konusunda uyararak sınırlıdır. Su tasarrufunda en büyük görevin personele düştüğü, personele suyun boşa akıtılmaması konusunda ciddi eğitimler verilmesi gerektiği aşikardır.

Restoranlarda adisyon kullanılmadığı ve en yaygın sipariş kayıt sisteminin restoran otomasyon sistemi olduğu ancak bu sistemde de kağıt israfının bol olduğu tespit edilmiştir. Dijital menülü sistemler ya da tablet sistemine geçiş, çabuk bozulup kırılma ihtimalinden dolayı maliyet açısından olumsuz sonuçlar doğuracağından düşünülmemektedir. Kağıt israfı ile ilgili uygulanan ya da uygulanması düşünülen herhangi bir uygulama tespit edilmemiştir.

Yiyecek atıklarının oluşumunu engellemek için müşterilere kalan yemeğin paketlenmesi imkanı sunulduğu tespit edilmiştir. Garnitür seçme imkanı sunulmamakla birlikte tüm restoranlarda ana yemeği geçmeyecek ölçüde ve müşterilerin yiyebileceği, sınırlı miktarda garnitür sunarak atık oluşumunun önüne geçilmeye çalışıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Yiyeceklerde atık oluşumu engellenemese de, yemek artıklarının büyük bir çoğunlukla hayvan barınaklarına gönderilerek değerlendirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca restoranların artan ekmekler konusunda hassas olduğu, ekmek mümkün olduğunca çöpe atılmadan değerlendirildiği görülmüştür.

Restoranlarda kullanılan ürünlerin mümkün olduğunca taze ve mevsiminden tedarik edilmesine özen gösterildiği, meyve sebze halinden alındığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca personele oryantasyon, hijyen, iş güvenliği, servis ve sunum, müşteri ile iletişim konularında eğitim verildiği tespit edilmiştir. Çevresel konularda ise ayrı bir eğitim verilmediği, diğer eğitimler esnasında yapılan uyarılarla sorunların halledilmeye çalışıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Restoranlarda atık yönetimi başta olmak üzere tüm çevresel uygulamalarda personele büyük bir görev düşmektedir. Personelin bu konudaki önemi göz önüne alınarak çeşitli eğitimler verilebilir ve restoranda gerçekleştirilen yeşil uygulamalara dikkat çekilerek müşterilere bu konuda bilgi verilebilir. Restoran sahiplerinin ya da yöneticilerinin kimi çevreci uygulamaları gerçekleştirilememesi nedenlerinin maliyet odaklı olduğu göz önüne alınacak olursa, bu konularda devlet desteği ve teşviki sağlanabilir. Restoranlardaki çevre dostu uygulamalarda sadece restoran yetkililerinin ve personelin değil aynı zamanda restoran müşterilerinin de sorumluluk sahibi olduğu unutulmamalı, bilinçli tüketici olma konusunda gayret gösterilmeli ve bu konuda kamu spotları oluşturularak tüketiciler bilinçlendirilmelidir. Ayrıca, yerel yönetimler bu konuda üzerine düşen görev ve sorumlulukları yerine getirmelidir. Bu çalışma, fast food restoranlar, yavaş yiyecek sunan restoranlar, temalı restoranlar, etnik restoranlar, zincir restoranlar gibi belirli restoran türlerinde gerçekleştirilen yeşil uygulamaları belirlemek amacıyla da uygulanabilir.

## KAYNAKÇA

Chou, C-J., Chen, K-S. ve Wang, Y-Y. (2012). Green Practices in the Restaurant Industry from an Innovation Adoption Perspective: Evidence from Taiwan. *International Journal of Hospitality Management*, 31(2012), 703-711.

Çepni, S. (2007). Araştırma ve Proje Çalışmalarına Giriş. Trabzon: Celepler Matbaacılık.

Çetinoğlu, D., Mesci, Z. ve Mesci, M. (2017). Yeşil Nesil Restoranların Uygulanabilirliğine Yönelik Bir İnceleme: Akçakoca Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(1), 112-120.

DiPietro, R.B., Cao, Y. ve Partlow, C. (2013). Green Practices in Upscale Foodservice Operations Customer Perceptions and Purchase Intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 25(5), 779-796.

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

İslamoğlu, A.H. ve Alınçık, Ü. (2016). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. İstanbul: Beta Yayıncılık.

Kasim, A. ve Ismail, A. (2012). Environmentally Friendly Practices Among Restaurants: Drivers and Barriers to Change. *Journal of Sustainable Tourism*, 20(4), 551-570.

Kurnaz, A. ve Özdoğan, O.N. (2017). İstanbul'da Yer Alan Yeşil Restoran İşletmeleri Hizmet Kalitesinin Grserv Modeli ile Değerlendirilmesi. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 18(1), 75-99.

- Kurnaz, A. ve Özdoğan O.N. (2018). İstanbul'da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi. Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, 16(1), 240-257.
- Namkung, Y. ve Jang, S. (2013). Effects of Restaurant Green Practices on Brand Equity Formation: Do Green Practices Really Matter?. International Journal of Hospitality Management, 33(2013), 85-95.
- Namkung, Y. ve Jang, S. (2014). Are Consumers Willing to Pay More for Green Practices at Restaurants?. Journal of Hospitality&Tourism Research, 41(3), 1-28.
- Perramon, J. ve Llach, J. (2014). Green Practices in Restaurants: Impact on Firm Performance. Operations Management Research, 7, 2-12.
- Sünnetçioğlu, S. (2013). Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Şimşek, N. ve Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranların İncelenmesi. The Journal of Academic Social Science Studies International Journal of Social Science, 60, 351-368.
- Tan, B-C. ve Yeap, P-F. (2012). What Drives Green Restaurant Patronage Intention?. International Journal of Business and Management, 7(2), 215-223.
- Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir Yiyecek İçecek Hizmetleri: Yeşil Restoran Hareketi, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- <https://thesra.org> (Erişim Tarihi: 28.04.2019)
- [www.dinegreen.com](http://www.dinegreen.com) (Erişim Tarihi: 24.04.2019)
- [www.yesilnesilrestoran.org](http://www.yesilnesilrestoran.org) (Erişim Tarihi: 07.05.2019)