



İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi

Serdar Sünnetçioğlu^{a*}, Burcu Selin Yılmaz^b

^aÇanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Çanakkale.

^bDokuz Eylül Üniversitesi, İşletme Fakültesi, İzmir.

Öz

Sürdürülebilir turizm çerçevesinde sürdürülebilir uygulamalara turizm sektörünün bütün paydaşlarının katkıları gerekli olduğundan, restoran işletmelerinin de bu süreçte rol almaları beklenmektedir. Bu çalışmada İzmir ilindeki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarının ve sürdürülebilirlik kapsamında yiyecek ve içecek işletmelerindeki uygulamaların değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla derinlemesine mülakat yapılarak sonuçlar betimsel analize ve içerik analizine tabi tutulmuştur. Betimsel analizde elde edilen veriler düzenlenerek ve yorumlanarak okuyucuya sunulmaya çalışılmıştır. İçerik analizi ile ise metnin içeriğindeki temel öğeler sistematik olarak kodlanarak Office programında kelime saydırma işlemi yardımıyla tekrar edilen kelimelerin bulunmasıyla araştırmanın nicel olarak da incelenmesi sağlanmaya çalışılmıştır. Çalışma sonunda 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.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Turizm, Restoranlar, Sürdürülebilir Restoranlar.

Evaluation of Restaurant Managers' Approaches to the Sustainable Restaurant Management Concept: Case of Izmir

Abstract

Recently, sustainability has become an important issue and made the tourism sector practices, which significantly affect the environment and whose source is mainly the environment, very important. Within the framework of sustainable tourism the contribution of all stakeholders to sustainable practices is required; the food and beverage sector enterprises are expected to take part in this process. In this study, it is aimed that to examine restaurant managers' ideas on and approaches to sustainability. In this content semi structured in-depth interviews were made and data were analyzed by descriptive and content analysis. By descriptive analyze, the obtained data organized and interpreted for present to reader. And by the content analyze the core elements of the text were coded systematically with the Office programme so the qualitative findings supported with quantitative data. Results of the study have shown that there has been lack of information about sustainability and environment management in restaurants; and it is understood that cost and government regulations have been affective in some practices. It has also determined that the government and non-governmental organizations should take responsibility in raising awareness guiding in environmental issues.

Keywords: Sustainability, Sustainable Tourism, Restaurants, Sustainable Restaurants.

*Yazışma adresi. Email: serdarsunnetcioglu@comu.edu.tr

GİRİŞ

Özellikle son 50 yılda, iklim değişiklikleri, küresel ısınma, biyolojik çeşitliliğin bozulması gibi sebeplerle dünyanın geleceğinin risk altında olduğu anlaşılmış, insanoğlunun bunu önlemek için önlemler alması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda uluslararası alanda çok sayıda zirveler yapılarak çevre konusunun önemine dikkat çekilmiş ve 1987 Brundtland Raporu ile birlikte sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramı ortaya çıkmıştır. Bu raporda sürdürülebilir kalkınma “gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğine zarar verilmeden bugünün nesillerinin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak” şeklinde tanımlanmaktadır.

Sürdürülebilir turizmin gelişmesinde kitle turizmin ortaya çıkmasından başlayarak günümüze kadar geçirdiği süreç etkili olmuş, ziyaretçi yönetimi, yeşil turizm gibi kavramlar ile çevresel konulara ilgiyi artırmıştır. Çevrenin turizm için bir kaynak oluşturduğunu ve turizmin çevre üzerinde ciddi etkiler yaratan bir sektör olduğu düşünülürse (Demir ve Çevirgen, 2006: 133), turizm çevre ilişkisi çok önemli bir boyut kazanmaktadır. Doğal kaynakların tükenbilir yapıda olduğunun farkına varılması, turizmde yer alan tüm paydaşların çevresel sorumluluk yüklenmesi gereğini ortaya çıkarmıştır.

Turizm endüstrisinde işletmeler arasında yer alan restoranlar sektörünün önemli paydaşlarından birisidir. Büyük ve kurumsallaşmış işletmelerin çevre yönetimi yeteneklerini geliştirecek kaynak ve imkânlara sahip olduğu, küçük işletmelerin bundan yoksun olduğu, dolayısıyla çevre yönetimi ile ilgili çalışmaların KOBİ'lere yönelik yapılması gerektiği düşüncesiyle turizm sektöründeki KOBİ'lerin önemli bir bölümünü oluşturan restoranlar bu çalışma kapsamında ele alınmıştır.

Çalışmanın ilk bölümünde sürdürülebilirlik kavramına değinilerek sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm kavramlarının ortaya çıkışı ve gelişim süreçleri ele alınmıştır. Turizmin çevre ile etkileşiminin önemi vurgulanarak sürdürülebilir turizmin gereklilikleri ortaya konulmuştur. İkinci bölümde ise kurumsal sürdürülebilirlik perspektifinde restoranların sürdürülebilirlik kapsamında uygulayacağı adımlar literatür incelenerek belirtilmiştir. Jurowski (2005: 296)'nin de belirttiği gibi sürdürülebilir turizmde başarılı olabilmek için özellikle yöneticilerin sürdürülebilir uygulamalarda bilgili ve başarılı olmaları gerekmektedir. Üçüncü ve son bölümde İzmir ilindeki 15 adet restoran işletmesi ile sürdürülebilirlik uygulamaları üzerine yapılan mülakatların analizinden elde edilen sonuçlar yönetici görüşlerine yer verilerek değerlendirilmiş, işletmelerin sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımları, değerlendirmeleri incelenmiş, ne derecede sürdürülebilir uygulamalar gerçekleştirdikleri ortaya konulmuştur.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAVRAMI

Sürdürülebilirlik kelime olarak ilk defa 1712'de Alman bilim insanı Hans Carl von Carlowitz tarafından “Sylvicultura Oeconomica” isimli kitabında kullanılmıştır. Üç yüzyıl kadar önce orman ve yaban hayatın yönetimi amacıyla ortaya atılan sürdürülebilirlik kavramı, 20. yüzyılın ilk yarısında balıkçılık ile ilgili olarak

kullanılmıştır. Özellikle 1930'lu yıllarda, toprak bozulması ve bunun önlenmesi için tarımda sürdürülebilir toprak işleme yöntemleri ile ilgili tartışmalar başlatmıştır (Vehkamäki, 2005: 3).

Barbier (1987: 103) sürdürülebilirliği, biyolojik sistem hedeflerini (genetik çeşitlilik, dirençlilik, biyolojik verimlilik), ekonomik sistem hedeflerini (temel ihtiyaçların tatmini, eşitliğin sağlanması, faydalı mal ve hizmetlerin artması) ve sosyal sistem hedeflerini (kültürel çeşitlilik, kurumsal sürdürülebilirlik, sosyal adalet, paylaşıcılık) aynı anda en üst düzeye çıkarmak olarak tanımlamıştır.

Literatür incelendiğinde sürdürülebilirlik kavramının en kabul görmüş tanımı Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu'nun Brundtland Raporu (1987)'nda geçen tanımdır. Adını Komisyon başkanı olan Norveç başbakanı Gro Harlem Brundtland'tan almıştır. Bu raporda sürdürülebilirlik; "gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğine zarar verilmeden bugünün nesillerinin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak" şeklinde tanımlanmaktadır. Bu tanımlamada iki kavram ön plana çıkmaktadır: İhtiyaçlar ve sınırlamalar.

- İhtiyaçlar: Özellikle yoksul ülkelerin önemli ihtiyaçlarına öncelik verilmesi fikri.
- Sınırlamalar: Şimdiki ve gelecekteki ihtiyaçlarını karşılamak için çevre yeteneğinin teknoloji ve toplumsal örgütlenmenin devlet tarafından uygulanan kısıtlama fikri (Birleşmiş Milletler, 1987).

Sürdürülebilir Kalkınma

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).

Sürdürülebilir kalkınma üç önemli boyutta açıklanmaktadır: Sosyal, çevresel ve ekonomik boyut (Legrant ve diğ., 2009; Gladvin ve diğ., 1995; Besler, 2009; Kahraman ve Türkay, 2012).

Çevresel sürdürülebilirlik

Çevresel olarak sürdürülebilir bir sistem, kaynak temelini sabit tutmalı, yenilenebilir kaynak sistemlerinin ya da çevresel yatırım fonksiyonlarının istismarından kaçınmalı ve yenilenemeyen kaynaklardan yalnızca yatırımlarla yerine yeterince konulmuş olanları tüketmelidir. Bu süreç, ekonomik kaynak olarak sınıflandırılmayan, biyolojik çeşitliliğin, atmosferik dengenin ve diğer ekosistem işlevlerinin korunmasını da içermelidir (Harris, 2000: 5).

Sosyal sürdürülebilirlik

Sosyal olarak sürdürülebilir bir sistem, eşit dağılımı; sağlık ve eğitim, cinsiyet eşitliği, politik sorumluluk ile katılımı içeren sosyal hizmetlerin yeterli düzeyde gerçekleştirilmesini sağlamalıdır (Harris, 2000: 5). Sosyal sürdürülebilirlik bir toplumun yerel ya da ulusal olarak girdileri özümsemesi, kısa ya da uzun vadede

sosyal uyumsuzluk göstermeden özelliğini devam ettirebilmesi olarak tanımlanmaktadır (Mowforth ve Munt, 1998: 106).

Ekonomik sürdürülebilirlik

Ekonomik olarak sürdürülebilir bir sistem, mal ve hizmetleri süregelen esaslara dayanarak üretebilmeli; hükümet ve dış borçların istikrarlı yönetimini sağlamalı, tarımsal ve endüstriyel üretime zarar veren sektörel dengesizliklerden sakınmalıdır (Harris, 2000: 5).

Sürdürülebilir Turizm

Turizm dünyanın en büyük sektörlerinden birisidir ve gelişmekte olan ülkeler için büyük gelir kaynağıdır. Fakat turizm sektörünün su tüketimi, atık oluşturma ve enerji gereksinimi gibi büyük altyapı ve kaynak talepleri, yerel topluma ve iyi yönetilmeyen çevre üzerine ciddi etkileri olabilir (Shah ve diğerleri, 2002: 1).

Turizmle çevre arasında üç önemli bağlantı bulunmaktadır (Inskeep 1991'den aktaran Demir ve Çevirgen 2006: 85):

- Fiziksel çevrenin birçok unsuru turistler için çekim kaynağıdır.
- Turizm tesisleri ve altyapısı çevrenin bir yönünü teşkil eder.
- Turizmin gelişmesi çevresel etkileri beraberinde getirir.

Olalı ve Timur (1988: 364-365), iyi yönetilmeyen bir turizm faaliyetinin doğal çevreyi tahrip; hava, su, toprak kirlenmesi; kamu sağlığını tehdit gibi olumsuz etkileri olabileceğini belirterek, çevrenin turizmin yaratıcı elemanlarını oluşturduğunu ve ayrıca turizmin çevreyi koruyucu bir araç olabileceğine de değinmişlerdir.

Dünya Turizm Örgütü'nün tanımına göre sürdürülebilir turizm, ziyaretçilerin, sektörün, çevrenin ve yerel halkın ihtiyaçlarına yönelik olarak turizmin bugünkü ve gelecekteki sosyal, ekonomik ve çevresel etkileri hesaba katan bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir (UNWTO, 2011).Sürdürülebilir turizmin gelişmesinde kitle turizmin ortaya çıkmasından başlayarak günümüze kadar geçirdiği süreç etkili olmuştur. *Ziyaretçi yönetimi, yeşil turizm* gibi kavramlar ile çevresel konulara ilgiyi artırmış, Bruntland Raporu, Gündem 21 gibi küresel ölçekli deklarasyonlar ile sürdürülebilir turizm kavramı önemli hale gelmiştir (Demir ve Çevirgen, 2006: 101).

Geleceğe yönelik olan sürdürülebilirlik yaklaşımı, bir yandan turizm kaynaklarının kullanımına devam edilirken, diğer yandan aynı kaynakların gelecek nesiller tarafından da kullanılabilmesini kapsadığından "akıllı kullanım" olarak da nitelendirilmiştir (Kahraman, 2003: 100).

Sürdürülebilir turizmin iki ayrı boyutu vardır: Birincisi uzun dönemde çok önemli bir boyut olan turistlerin genellikle fiziksel, sosyal ve kültürel çevre üzerine negatif etkisi olduğu destinasyonlarda sürdürülebilir uygulamaların geliştirilmesidir. İkinci boyut ise, turizm sektöründeki işletmelerin yönetsel kararlarında ve hizmetlerinde sürdürülebilir uygulamalara odaklanmasıdır (Middleton, 1998: 7).

RESTORANLARDA SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALAR

Geçmişte çevre denildiğinde işletme yöneticileri için sadece rekabet çevresi, ya da daha geniş anlamda sosyal, politik, kültürel ve teknolojik çevre söz konusuysen, bugün artık sürdürülebilir kalkınma felsefesinin benimsenmesiyle birlikte doğal çevre de işletmelerin önem vermesi gereken bir faktör olmuştur (Sözür, 2011: 49). Emeksiz (2007: 141), büyük işletmelerin çevre yönetimi yeteneklerini geliştirecek kaynak ve imkânlarla sahipken küçük işletmelerin bundan yoksun olduğunu dolayısıyla çevre yönetimi ile ilgili çalışmaların KOBİ'lere yönelik yapılması gerekmekte olduğunu belirtmiştir. Tibon (2012: 125) ise, restoran sektörünün, turizm sektörünün KOBİ sayısı en fazla olan kolu olduğundan ve çevresel stratejilerin uygulanmasını desteklediğinden dolayı iyi bir çalışma alanı olduğunu belirtmiş, dahası, çoğunun çevresel etkileri sektöre özgü olsa da enerji tüketimi ve katı atık yönetimi gibi uygulamalar ile diğer sektörler ile ortaklık taşıdığından bahsetmiştir.

Literatürde sürdürülebilir restoran uygulamaları çeşitli araştırmacılar ve kurumlar tarafından farklı şekillerde sınıflandırılmış, bu sınıflamalar çerçevesinde Legrant, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C., Fleisher, S. (2010) yaptığı sınıflama daha kapsamlı olarak görülerek bu çalışmada temel olarak alınması uygun bulunmuş, ayrıca diğer çalışmalarda bulunan fakat bu sınıflamada yer almayan uygulamalar eklenmiştir. Bu sınıflama şu şekildedir:

- Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina
- Sürdürülebilir Mobilya, Teçhizat ve Mefruşat
- Su, Enerji ve Atık
- Kurumsal Sosyal Sorumluluk
- Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek

Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina

Sürdürülebilir (yeşil) tasarım ve yapı uygulamaları binaların çevre ve yerel topluma olumsuz etkilerini önemli derecede azaltmakta (Hu ve diğerleri, 2010: 347), bunun yanında operasyon ve bakım onarım maliyetlerini azaltarak konfor, rahatlık ve sağlık açısından uygun hale getirmektedir (IHRA, 2008'den aktaran Legrand ve diğerleri, 2010: 171). Binaların gerçekten çevre dostu, yüksek performanslı olup olmadıklarının belirlenmesi için ABD ve AB'de sertifika veren kurumlar ile sertifikalandırma sistemleri ortaya çıkmıştır. Bunların en çok bilinenleri LEED ve BREEAM sistemleridir. Bu süreçte binanın enerji performansı ve iç mekân kalitesinin yanında arazi kullanımı, ulaşım, binanın yapımında kullanılan malzemeler, karbon etkilenme alanı, su kullanımı gibi hususlar da dikkate alınmaktadır (Çakmanus ve diğerleri, 2012).

Legrand ve diğerleri (2010: 173), sürdürülebilir dizaynın yeni bir bina yapmaktan ziyade var olan binanın donanımının iyileştirilmesi ve restorasyon çalışmalarını gerektirmekte olduğunu, böylece binaların kültürel ve tarihi değerlerinin de korunmasının mümkün olduğunu belirtmiştir.

Bunun dışında, yerel ürünler, ulaşımdan kaynaklanan enerji tüketimini en aza indirmesi, ekonomikliği ve çevreye duyarlı olması nedeniyle ile günümüzde yeşil bina sektörü tarafından tercih edilmektedir. Aynı zamanda yerel ürünlerin kullanımının artması bölgesel kalkınmaya destek olmaktadır (Legrand ve diğerleri, 2010: 173).

Sürdürülebilir Mobilya, Teçhizat ve Mefruşat

Restoran işletmelerinde tesisin niteliği, kapasitesi, arzulan hizmet kalitesi ve bütçeye bağlı olarak değişik tür ve nitelikte servis malzemesi kullanılabilir. Bu malzemeleri aşağıdaki gibi gruplandırmak mümkündür (Sandıkçı, 2010: 91):

- Masa ve Sandalyeler
- Kumaş Malzemeler
- Porselen Malzemeler
- Metal Malzemeler
- Cam Malzemeler
- Servis Arabaları
- Servantlar

İşletmeciler bu ürünleri temin ederken sürdürülebilir bir yaklaşım benimseyeceklerse özellikle eko-etiketli ürünleri kullanmak durumundadırlar.

Eko-etiketli Ürünler

Eko-etiketleme, bir ürünün üretiminin her aşamasında kaydettiği ekolojik gelişimi ile ilgili (yani bir hayat döngüsü analizi şeklinde) tüketiciyi bilgilendirme olarak görülmektedir.

Çevresel etiketleme üç başlık altında incelenebilir (Alagöz, 2007: 5):

- Eko-etiketleme ile çevresel performansın izlenmesi ve raporlanması daha etkin hale gelebilmektedir.
- Ayrıca eko-etiketler, su ve enerji gibi kaynak kullanımını azaltabilen ve işletmecinin maliyetini düşürebilen hizmet ve ürünleri de vurgulamış olmaktadır.
- Eko-etiketler, sosyo-ekonomik sorunlar ile çevre koruması arasındaki bağlantıda doğrudan bir rol oynamaktadır. Örneğin daha bölgesel ürünlerin kullanılması için cesaretlendirmek, yerel ekonomi için kazançlar sağlayacak ve nakliye gereksinimini azaltacaktır.

Enerji, Su ve Atık Yönetimi

Turizm işletmelerinde enerji talebinin büyük bölümü (yüzde 60-70) sıcak su ve mekân ısıtma için gelmektedir. Bu yüzdelere işletmeden işletmeye çeşitlilik gösterse de, ısıtma uygulamalarına yönelik talep ilk sırada yer almaktadır. Turizm endüstrisinde ısıtma amaçlı kullanılan kaynaklar güneş enerjisinden jeotermale ve hatta biyo-kütle enerjisine kadar çeşitlilik göstermektedir (UNEP, 2003: 11).

Restoranlar, metrekare başına, ortalama ticari bir binadan yaklaşık üç kat daha fazla enerji tüketirler. Uzun operasyon saatleri, özel ekipman ve doğrudan talep çok

önemli bir tüketimi gerektiriyor olsa da genel olarak yiyecek hizmetleri binaların enerji tüketimi aşırı ve sık sık savurgan olmaktadır (www.sustainablefoodservice.com, 02.11.2012).

En önemli enerji koruma çabası aslında insan alışkanlıklarıdır. Doğru kullanılmadığı takdirde enerji verimli ekipman enerji tasarrufu sağlayamaz. Enerji tasarrufu ve başarılı sürdürülebilirlik sağlamak için tüm personelin eğitimi ve günlük faaliyetlerine entegre edilmelidir (Sustainablefoodservice.com, 02.11.2012).

Su, sürdürülebilir kalkınma için en önemli yaşamsal kaynaklardan birisi olarak değerlendirilmektedir. 20. yüzyılda dünya nüfusu 19. yüzyıla oranla üç kat artmasına rağmen, su kaynaklarının kullanımının altı kat arttığı belirlenmiştir. Ancak bu hızlı tüketim, kaynaklardan yararlananlara eşit fırsatlar ve yararlar sağlayacak şekilde sürdürülebilir özelliklere sahip değildir. Sel, kuraklık, kirlenme ve benzeri etkiler bu kaynakların sürdürülebilirliğini hızla tehdit etmektedir (Orhon vd., 2002: 3).

Su kullanım alanlarında tüketilen su miktarı, restoranın kapasitesine ve müşteri devir hızına göre değişmekte iken (Özgen, 2010: 328), normal bir yiyecek içecek işletmesi yılda 300.000 galon (1135 m³) su tüketmektedir.

Endüstrileşme ve nüfus artışı, kitle üretimi ve tüketiminin artması ile miktarında büyük artış görülen atıkların fiziksel çevreye (doğanın, havanın kirlenmesi vb.), insan ve diğer canlılara etkisi olmak üzere etkileri bulunmaktadır (Erdoğan, 2003: 38). Bu etkiler sonucunda atık yönetimi konusu önem kazanmaktadır.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Atık Yönetiminde Öncelik Sırası olarak şu maddeleri belirlemiştir (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2008b: 1):

- Önleme
- Kaynakta Azaltma
- Yeniden Kullanım
- Geri Kazanım/Geri Dönüşüm
- Ön İşlem (Yakma dâhil)
- Bertaraf

ABD'nin NRA (Ulusal Restoranlar Derneği)' nin 2011 yılında yaptığı araştırmada restoranların %65'inin geri dönüşüm programına sahip olduğu ve geri dönüşüm yapan restoranların kâğıt (%85), metal (%70), plastik (%68), cam (%61), sıvı yağ (%56) ve yiyecek (%28) dönüşümü yaptıkları bilgisine ulaşılmıştır.

Kurumsal Sosyal Sorumluluk

Kotler ve Lee (2005: 3), kurumsal sosyal sorumluluğu kurumsal kaynakların katkıları ve isteğe bağlı iş uygulamaları yoluyla toplum refahını artırmak için bir taahhüt olarak tanımlamıştır.

Günümüzde restoran işletmeleri kurumsal sosyal sorumluluk kapsamında tüketicilere karşı şeffaf olmanın önemini göz ardı etmemelidir. Örneğin, Ocak 2011 yılında yayınlanan "Dünya Menü Raporu" kapsamında "Unilever Food Solutions" tarafından yayımlanan "Yiyeceğinizin İçinde Ne Var?" isimli araştırma, Türkiye ile

birlikte Çin, ABD, İngiltere, Almanya, Rusya ve Brezilya'da yapıldığı belirtilmiştir. Her ülkeden 500 olmak üzere toplam 3500 kişiye uygulanan çalışma raporunun sonucuna göre, her 10 tüketiciden 9'u, dışarıda yedikleri yiyecekler hakkında daha fazla bilgi almak istiyor. Kişilerin yiyecekler hakkında bilgi sahibi olma isteğinin sebebi "sağlık" tır. İnsanların dışarıda yedikleri yiyecekler konusunda en çok bilmek istedikleri üç şey; yiyeceğin kaynağı, hazırlanış biçimi ve besin değeridir. Ayrıca katılımcıların yaklaşık 3'te 2'si, düşük yağ, az tuzlu yiyeceklerin menüde yer alması ve kalori miktarlarının menülerde belirtilmesi gerektiğini düşündüğü vurgulanmıştır (Unilever Food Research, 2011).

Sürdürülebilir uygulamalar çerçevesinde göz önünde bulundurulması gereken sosyal sorumluluk faaliyetlerinde genel olarak şunlara dikkat edilmelidir (Legrand ve diğerleri, 2010: 176):

- *Yerel halk*: Yerel halk zaman, para ve diğer ihtiyaç duyulan kaynaklar ile geliştirme projeleriyle desteklenmeli.
- *Çalışanlar*; Yerel çalışanların oranı artırılmalı, Eşit çalışma şartları ve adil ücret verilmesi sağlanmalı, Düzenli olarak çevresel eğitim programı uygulanması.
- *Müşteriler*; Restoranın çevresel ve sosyal uygulamalar hakkında bilgilendirilmeli ve Misafirlerin çevresel ve toplumsal projelerde gönüllü olarak yer alması desteklenmeli.
- *Diğer paydaşlarla ortaklıklar*; Diğer restoranlarla ortak çalışmalarda bulunmalı ve sürdürülebilirliği destekleyen ve sürdürülebilir uygulamaları sağlayan diğer örgütler, kurumlar ile işbirliğinde bulunulmalıdır.

Sürdürülebilir Yiyecek İçecek

Sims (2009: 322), yiyeceklerin sürdürülebilir turizm için önemli olduğunu belirtmiş ve öncelikle yerel yiyeceklerin tüketiminin artmasının yerel ekonomiyi çoklu bir etkiyle canlandırdığını; ikinci olarak da yiyeceklerin dünya üzerinde taşınmasının çevresel sonuçları dikkate alındığında turizm endüstrisinin karbon ayak izlerini azaltmada yerel yiyeceklerin satın alınmasının önemli bir etken olduğunu vurgulamıştır. Jang ve diğerleri (2011: 803) ise, tüketicilerin çevreyle dost yiyeceklere ilgisinin artmasının restoranlarda birçok değişikliği beraberinde getirdiğini ve yerel ve organik yiyeceğin en önemli menü trendi olduğunu belirtmiştir.

Ortalama bir yiyeceğin tarladan tabağa kadar gelmesi için 1500 mil kadar yol kat ettiği düşünülmektedir. Yerel yetişmiş ürünler tercih edilmesi taşıma ve taşıma sürecinde dondurucularda saklanması gibi enerji harcanmasına gerek duyulmayacağından hatta ambalajlama gerektirmeyeceğinden önem taşımaktadır. Yerel yiyecekler her zaman uzaktan, diğer ülkelerden satın alınanlardan daha taze ve daha lezzetli olmaktadır (GRA, 2012).

Ayrıca, "Vejetaryen ürünlerin Menüde Yer Alması", "Diyet Ürünlerin Menüde Yer Alması", "Organik Şarapların Menüde Yer Alması", "GDO'lu Ürünlerin Menüde Yer Almaması" da sürdürülebilirlik açısından önemli uygulamalar olarak literatürde yer almaktadır (Legrand ve diğerleri, 2010: 178).

ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bilimsel literatür incelendiğinde sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm son dönemde turizm araştırmalarında çok önemli bir konu haline gelmiştir. Bu çalışmada İzmir ilindeki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarının ve sürdürülebilirlik kapsamında yiyecek ve içecek işletmelerindeki uygulamaların değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Sürdürülebilirlik konusunda turizm sektöründe otel işletmelerine yönelik yeşil yönetim ve çevre yönetimi üzerine yapılmış araştırmalar bulunmaktadır (Emeksiz, 2007; Erdoğan ve Barış, 2007; Usta, 2007). Ancak, Türkiye’de restoranlarda sürdürülebilirlik üzerine çalışma olmaması açısından bu öncü araştırma daha sonra yapılacak araştırmalara bir temel oluşturabileceği ve literatüre katkı sağlayabileceği beklenmektedir.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmanın bir kalitatif araştırma yöntemi olan görüşme tekniği ile yürütülmesine karar verilmiştir. Restoran sahibi ve yöneticilerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına ilişkin görüşleri mülakat tekniği ve içerik analizi ile ortaya konulmaya çalışılmıştır. Restoranlardaki sürdürülebilir uygulamaları belirleyebilmek adına Freeman (2011), Legrand (2010) ve Usta (2007) temel alınarak hazırlanan bir yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Çalışmada nitel analiz tekniğinin kullanılması, araştırılan konu ile ilgili okuyucuya betimsel ve gerçekçi bir resim sunulması ve bireylerin görüş ve deneyimlerinin mümkün olduğu ölçüde doğrudan aktarılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 48). Çalışma kapsamında öncelikle detaylı bir yazın taraması yapılmıştır. Sürdürülebilirlik ve yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilir uygulamalara ilişkin yerli ve yabancı yazında yapılmış önceki çalışmalar incelenmiş ve elde edilen ikincil verilerle çalışmanın birinci ve ikinci bölümü oluşturulmuştur. Daha sonra hazırlanan yarı yapılandırılmış mülakat formu ile restoran yöneticileri ile derinlemesine görüşmeler yapılarak birincil veriler toplanmış ve elde edilen bu veriler, içerik analizi ve betimsel analiz ile değerlendirilmiştir. Verilerin daha sağlıklı kayıt edilmesi ve yöneticilerin zamanlarını çok fazla almamak adına ses kaydı için izin istenmiş; görüşülen yöneticilerden on dördü ses kaydı yapılmasına izin vermiş, izin vermeyen bir işletme yöneticisinin yanıtları el ile not edilmiştir.

Araştırma analizinde betimsel analiz tekniği ve içerik analizi kullanılmıştır. Betimsel analizde amaç elde edilen verileri düzenlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde okuyucuya sunmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2011:224). İçerik analizi ile metnin içeriğindeki temel öğeler sistematik olarak kodlanarak Office programında kelime saydırma işlemi yardımıyla tekrar edilen kelimelerin bulunmasıyla araştırmanın nicel olarak da incelenmesi sağlanmaya çalışılmıştır.

ARAŞTIRMANIN ÖRNEKLEMİ

İzmir ilinde bulunan farklı büyüklükteki çok sayıda restoranın tümünün araştırmaya dahil edilmesi zaman ve maliyet gerektireceğinden ana kitleyi temsil edebilecek bir örneklem belirlenmesi uygun görülmüştür. Araştırma örnekleminin belirlenmesinde önemli bir kriter işletmelerin Turizm İşletme Belgeli tesis olmalarıdır. Bakanlığın 2013 yılı İşletme Belgeli Yeme-İçme tesisleri listesinde İzmir ilinde 68 adet tesis bulunduğu belirlenmiştir. Listedeki yiyecek içecek işletmelerinin neredeyse tamamının İzmir şehir merkezinde olduğu görülmüş, bu liste içinde bir sınırlamaya gidilmiş; 1. Sınıf ve tarihi değeri olduğu düşünülerek Özel Belgeli işletmelerin araştırmaya dahil edilmesi kararlaştırılmıştır. Bu bağlamda araştırma örnekleminin belirlenmesinde amaçlı örneklem kullanıldığı söylenebilir. Nitekim amaçlı örnekleme zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlemesine çalışılmasına olanak vermekte, olgu ve olayların keşfedilmesinde yararlı olmaktadır (Patton 1997'den aktaran, Yıldırım ve Şimşek, 2011: 107). Ancak gerek bazı işletmelerin çalışmada yer almayı reddetmesi gerek bazı restoran konseptlerinin (fiziki şart, konumu, türü vb.) çalışmaya uygun olmadığı gerekçesiyle on ikisi bu listeden seçilmiş olup, diğer üç işletme turizm açısından değeri olduğu düşünülen restoranlar arasından seçilip araştırmaya dâhil edilerek Tablo 1'de gösterildiği gibi toplam sayı on beşe çıkarılmıştır.

Tablo 1: Araştırma Örneklemi

Mülakat yapılan işletme	İşletmenin sahip olduğu belge türü	Hizmet kapasitesi
1	Bakanlık belgeli 1. sınıf	180
2	Bakanlık belgeli 1. sınıf	250
3	Bakanlık belgeli 1. sınıf	250
4	Bakanlık belgeli 1. sınıf	120
5	Bakanlık belgeli 1. sınıf	200
6	Bakanlık belgeli 1. sınıf	160
7	Bakanlık belgeli 1. sınıf	170
8	Bakanlık belgeli Özel	250
9	Bakanlık belgeli 1. sınıf	850
10	Bakanlık belgeli 1. sınıf	250
11	Bakanlık belgeli Özel	500
12	Belediye belgeli	160
13	Belediye belgeli	200
14	Bakanlık belgeli Özel	214
15	Belediye belgeli	450

ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Araştırmada yer alacak Kültür ve Turizm Bakanlığı belgeli 1. Sınıf restoranların çoğunluğunun İzmir şehir merkezinde olması bir sınırlılık teşkil etmekte, Çeşme, Urla

gibi ilçelerde 1-2 işletmenin adının yer almasına karşın araştırmanın Nisan ayında yapılması nedeniyle yazlık yerlerdeki seçkin restoranlar araştırmaya dâhil edilememiştir.

Araştırmanın bir sınırlılığı da işletme politikalarında birinci derecede söz sahibi olan bazı işletme sahibine çeşitli sebeplerle ulaşılamayıp mülakatların işletme yöneticileriyle yapılmış olmasıdır.

BULGULAR

Genel Bilgiler

Gerçekleştirilen mülakatlardan 4 tanesi doğrudan işletme sahibiyle yapılmış olup diğer 11 tanesi işletme müdürü, müdür yardımcısı, halkla ilişkiler müdürü gibi çeşitli yönetici pozisyonundaki kişiler ile yapılmıştır.

Araştırmada yer alan işletmelerin yarısına yakını dünya mutfaklarından çeşitler sunduklarını belirtirken, diğer restoranlar yalnızca deniz ürünleri, yalnızca et yemekleri, et ve balık çeşitleri ve Kuzey Akdeniz mutfağının Türk mutfağına uyarlanması ile oluşturulmuş ürünleri sunduğunu belirtmişlerdir.

Restoran yönetici/sahipleri işletmelerini tanımlarken çeşitli özellikleri dikkate almışlardır. Restoran yöneticilerinin restoran sınıfı, sunduğu yiyecek çeşidi, hedef kitlesi ve servis kalitesine göre işletmelerini tanımladıkları görülmektedir.

Tablo 2'den de anlaşılacağı üzere restoran yöneticilerinden çevreye vurgu yapan görülmemiştir. En önemli amaçlarını "iyi hizmet verebilmek" olarak ifade eden yöneticiler bunun sonucunda karşılığının zaten geleceği konusunda hemfikirdir. Sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilebilecek "sosyal sorumluluk" misyonuna sahip sadece iki işletme olduğu görülmüştür. Sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramı hakkındaki genel algının "devam ettirmek" olduğu görülmüş, fakat buradaki devamlılık işletme özelinde olup uzun süre piyasada kalmaktan bahsedilmiştir. İşletmelerin bu açıdan sürdürülebilirliği sadece ekonomik açıdan değerlendirdiği, işlerini yürütmenin onlar için en önemli amaç olduğu, sosyal ve fiziksel çevrelerini pek fazla dikkate almadıkları gözlenmiştir.

Tablo 2: Restoranların Müşteri Kitlesi

MÜŞTERİ KİTLESİ	
Üst sınıf (işadamları, müdürler, bürokratlar)	9
Çocuklu aileler	5
İş yemekleri	4
Genç kesim	2
Çalışan kesim	3
Orta sınıf	3
Futbolcular	1
Herkes	1

Mülakat yapılan restoran yöneticilerinin çevre korumaya yönelik hangi uygulamalarda bulunuyorsunuz sorusuna verdiği cevaplardan, çevreyle dost uygulamaların genel olarak ağaçlandırma ve yeşili koruma olarak algılandığı görülmektedir. Bunun haricinde diğer uygulamalar geri dönüşüm, yeniden kullanım ve atık ayrıştırma, çevre kuruluşlarına yardım ve sponsorluk gibi başlıkları altında toplanmıştır (Tablo 3). Araştırmaya katılan restoranları kurumsal ve kurumsal olmayan işletmeler olarak ayırdığımızda kurumsal işletmelerinin yöneticileri yiyecek ve mobilya benzeri diğer malzemeleri alımlarında karar alma bakımından daha sınırlı olduğu görülmüş ve özellikle “franchise” olan işletmelerde yiyecek ürünlerinin dahi şehir dışından geldiği belirtilmiştir. İşletmeleri fiziki durumları açısından bağımsız bina ve alana sahip olanlar ve sahip olmayanlar olarak ayırdığımızda güneş enerji sistemi, bahçede atık su değerlendirme ya da gübreleme gibi uygulamalarda yeterli yer ve imkâna sahip olsalar dahi uygulamada bir farklılık görülmediği saptanmıştır.

Tablo 3: Restoranların Çevre Korumaya Yönelik Yaptığı Uygulamalar

UYGULAMALAR	
Atık yönetimi	
Atık yağ toplama	5
Atık ayrıştırma	3
Geri dönüşüm	2
Su arıtma sistemi	2
Cam şişe kullanımı	2
Atıkları yeniden kullanım	2
Çevre düzenlemesi	
Ağaçlandırma ve yeşili koruma	6
Su yönetimi	
Su tasarrufu	1
Sosyal Projeler	
Mavi kapak toplama	1
Sponsorluklar	1
Çevre kuruluşlarına yardım	1
Çevre ile ilgili ödül	2
Bir uygulama yok	1

Çevresel Uygulamaları Gerçekleştirmek İçin Motive Eden Unsurlar

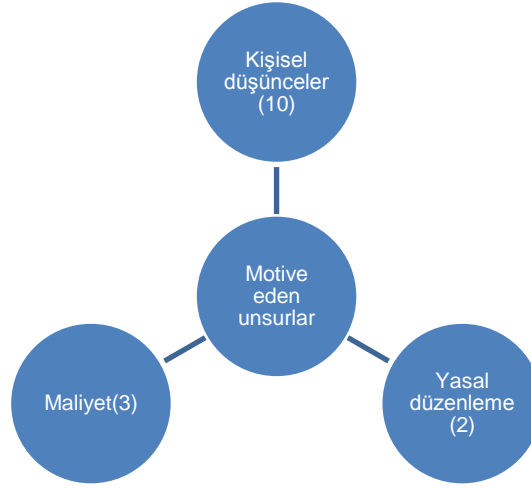
İşletmelerin çevresel uygulamaları gerçekleştirmek için en çok neyin motive edeceği sorusuna verdiği cevaplarından ortaya çıkarılan veriler aşağıdaki gibidir:

Yöneticiler ile yapılan mülakatlarda çevresel düzenlemeleri yapmak için bireysel düşüncenin en önemli faktör olduğu görülmekte (Şekil 1), bununla ilgili bazı görüşler şöyledir:

“İşletme sahiplerinin yapısından. Kültür meselesi tabii yaşadığımız yerde masanıza bir çiçek koymakla aynı şey. Yaşadığımız yere bir ağaç dikmek onu güzelleştirmek bunlar tamamen kişiye bağlı yani buranın sahipleri de o konuda çok tutarlı çok duyarlılar çevreye karşı.” (Mülakat 4).

Bir işletme sahibi/yöneticisi tam da sürdürülebilirlik düşüncesine uygun bir şekilde şu sözleri söylemiştir:

“Yani ben rahatsız oluyorum, turizmci olduğum için dünyayı herkesin belli hakları içerisinde bu şartları kullanmasını düşündüğüm için biliyorum yani bu eğitimden kaynaklanıyor yani dünyayı eşit şartlarda kullanmamız gerekiyor. Düşünsenize bir atık yağı lavaboya döküyorsunuz kaç milyon metreküp suyu yok ediyormuş, onunla ilgili birçok şey okudum ben yani çocuklarımız için yani kendi çocuğum olduktan sonra daha çok düşünür oldum.” (Mülakat 13).



Şekil 1: Çevresel Uygulamaları Gerçekleştirmede İşletmeleri Motive Eden Unsurlar

Mülakat yapılan yöneticilerin sürdürülebilirlik kavramının ne ifade ettiği sorusuna verdiği cevaplardan (Tablo 4) anlaşılacağı üzere birkaç farklı cevap verilse de tümünün birleştiği ortak nokta “devamlılık” tır.

İşletme yöneticilerinin bu kapsamda kavrama mikro açıdan yani işletme açısından yaklaştıkları görülmüştür. Yalnızca bir yönetici duruma makro açıdan bakmış ve görüşlerini şu şekilde açıklamıştır:

“Sürdürülebilirlik devamlılık anlamına geliyor yani dünyanın devamlılığı yani bu kaynaklar sınırlı, sınırsız değil ne kadar ekonomik kullanırsak o kadar bizden sonraki nesillere katkı sağlarız yani açgözlü olmamak lazım.” (Mülakat 13).

Tablo 4: Yöneticilerin Sürdürülebilirlik Kavramına Bakışı

İFADELER	
Firmanın açılıp belli süre devam etmesi	6
Aynı kalitede devam etmek	4
Uzun vadede piyasada kalmak	3
Ürünün devamlılığı, doğrunun üzerine gitmek yanlışı değiştirmek	2
Müşterilerin beklentilerini karşılamak	1
Ekip işi, paylaşmak	1
Gelir gider dengesini sağlayabilme	1

Yöneticilerin Çevre Sorunlarının Kim Tarafından Çözülmesi Gerektiğine İlişkin Görüşleri

Restoranların sürdürülebilirliğe katkıları konusunda çoğu yönetici restoranların tek başlarına çok fazla bir katkısı olamayacağını, genellikle büyük işletmelerin ve sanayi tesislerinin çevreye çok zararı olduğunu belirtmektedirler. Yöneticiler bu sorunun bütünsel açıdan kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve halk tarafından çözülebileceğini belirtmişlerdir. Ayrıca öncelikle devlet düzenlemelerinin bu konuda belirleyici olacağı ve eğitim ve kültürün önemli olduğu belirtilmiş, işletmelerin bilgilendirilmeye, yol gösterilmesine ihtiyaç duyduğu anlaşılmıştır. Bunun yanında bireyler ve işletmelerin sorumlu olduğu ve çevreci örgütlerin öncü olması ile ilgili görüşler de mevcuttur (Tablo 5).

Tablo 5: Yöneticilerin Çevre Sorunlarının Kim Tarafından Çözülmesi Gerektiğine İlişkin Görüşleri

SORUNLARIN KİM TARAFINDAN ÇÖZÜLECEĞİ	
Bütünsel olarak herkesin katkısı ile	7
Belediye	5
Devlet (Hükümet)	4
Kirletenler tarafından(Birey)	3
İşletmeler	3
Çevreci örgütler	1

Çevre ile ilgili sorunların işletmeler tarafından çözülmesi gerektiği hakkındaki görüşler ise şu şekildedir:

“İşletme tabi ki. İşletme düzenli olmadıktan sonra devlet istediği kadar dağıtsın çöp konteynurlarını cam, plastik diye ayırsın yani.” (Mülakat 11).

Yöneticilerin devletten beklentiler Tablo 6’da özetlenmiştir. Bir işletmeci uygulamalar hakkında devletin yönlendirmesine ihtiyaç duyduğunu belirtmekte ve çevreyle ilgili belgelendirme yapılabileceğini belirtmiştir:

“Teşvik etmiyor belediye ya da bakanlıktan birileri gelse o teşvik primini anlatsa, olayın geri dönüşünü anlatsa siz şu kadar elektrik kullanıyorsunuz onun yerine işte şunu şunu kullanırsanız maliyetiniz şu kadar düşecek bir de geri dönüşümü var çevreye şöyle bir yararı var diye.” (Mülakat 7).

Tablo 6: Yöneticilerin Devletten Beklentileri

DEVLETTEN BEKLENTİLER	
Teşvik	4
Kanun düzenlemesi	2
Denetim ve kontrol	2
Atık ayrıştırma konteynırı temini	2
Eğitim	2
Yaptırım	2
Düzenli uygulama	1
KDV sorununu çözmeli	1
Çevre belgelendirmesi (mavi bayrak)	1
Tarihi bina Projelerinde esneklik	1

Restoranlarda En Çok Atık Oluşturan Alanlar

İşletmelerde en çok atık maddeyi yiyeceklerin oluşturduğu belirtilmektedir. Yiyekten sonra en çok atığı plastik oluşturmaktadır. Plastik atıkların çok çıktığını belirten üç işletme de cam sürahilerin kullanışsızlığı ve personelden kaynaklanan çok fazla kırılma yaşanması nedeniyle plastik şişelerde su kullandıklarını belirtmişlerdir.

Atıklar ile ilgili uygulamalarda genelde iki kategori karşımıza çıkmakta yiyecek atığı ve geri dönüştürülebilir olarak adlandırılabilinecek diğer atıklardan oluşmakta olup atık yönetimi ile ilgili uygulamalar Tablo 7’de özetlenmektedir.

Atıkları çok fazla değerlendiremediklerini söyleyen bazı işletmelerin bu konudaki görüşleri şöyledir:

“Yiyecek atıkları çöpe gidiyor çevremizde hayvan bakan varsa veriyoruz ama genellikle çöpe gidiyor Öyle değerlendirme gibi bir imkânımız yok yani ayırsak zor olur o farklı bir şey her şeyi ayırmaya kalkarsak normal işimizi yapamayız sırf onun için beş tane personel ayırmamız gerekir. Üç tane bulaşıkçı kullanıyorum aynı anda normal iş düzeninde. Burası çok fazla devir daim yapan bir işletmeyiz. Biz üç ayrı yerde çöp topluyoruz yani her birinde nasıl ayırştıralım ki alanımız geniş.” (Mülakat 1).

“Atık ayrıştırma konteynırı yok tek tip büyük çöplerimiz var bizim zamanımız yok atık ayrıştırma ile ilgili çok yoğun oluyoruz personel ayıramayız onun için.” (Mülakat 8).

Tablo 7: Atık Yönetimi İle İlgili Uygulamalar

UYGULAMALAR	
Yiyecek atıkları	
Çevredeki hayvanlara veriliyor	6
Çöpe atılıyor	6
Hayvan barınaklarına gönderiliyor	3
Değerlendiriliyor	2
Denize atılıyor	2
Müşterilere veriliyor	1
Diğer Atıklar	
Çöpe atılıyor	4
Ayrıştırılıyor	4
Ayrılarak çöpe atılıyor	3

Restoranların Çevre ile İlgili Sivil Toplum Kuruluşlarına Bakışı

Yöneticiler ile yapılan mülakatta çevre ile ilgili sivil toplum kuruluşlarından yalnızca TEMA ve EGE Orman Vakfı hakkında bilgiye sahip olduğu görülmüştür. Bunun üzerine yurtdışında sektör bazında sadece restoranlara hitap eden Sürdürülebilir Restoranlar Derneği (The Sustainable Restaurant Association) ve Yeşil Restoranlar Derneği (The Green Restaurant Association) gibi oluşumlar ve faaliyetleri hakkında bilgi aktarılmış ve bu tür organizasyonlara nasıl baktıkları hakkında fikirleri sorulmuştur.

Buna göre çoğu restoran sahibi/yöneticisi bu tarz oluşumların ülkemizde eksikliğini belirtip, olumlu baktığını vurgulamıştır. Bir yönetici görüşlerini şu şekilde aktarmıştır:

“Ülkemizde yetersiz tabi. Var olduklarından bile habersiziz zaten. Olsa böyle şeyler hem destek oluruz her konuda hem biz bilgilerimizi artırırız.” (Mülakat 4).

Bir yönetici ise olumlu gördüğünü şöyle açıklamıştır:

“Bence harika bir şey insanlar bu şekilde açıklarını kapatırlar, iyi bir şeyler öğrenirler. Bence çok etkili olur.” (Mülakat 5).

Bir yönetici ise şunları aktarmaktadır:

“Buna uygun müşteri kitlesi yok yani kültür meselesi. Bizi eleştiren insan çöpünü yere atıyor. Genel toplumdaki bahsediyorum kimse duyarlı kesimin %20’den fazla olduğunu söyleyemez yani.” (Mülakat 1).

Restoranların Satın Aldığı Yiyeceklerde Dikkat Ettiği Unsurlar

Sürdürülebilirlik çerçevesinde yiyeceklerin organik, yerel ve mevsimlik olmaları önemlidir. İşletme yöneticilerinin vurguladığı en önemli özellikler; besinlerin tazeliği, kalitesi ve hijyenik olmasıdır (Tablo 8). Bu kapsamda işletmelerin yiyeceklerin organik ve mevsimlik olmasına hiç vurgu yapmadığı görülmekte, yerel olmasının ise az öneme sahip olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 8: Restoranların Satın Aldığı Yiyecek ve İçeceklerde Dikkat Ettiği Unsurlar

ÖZELLİKLER	
Tazelik	8
Hijyenik	5
Kalite	7
Son kullanma tarihi	2
Görüntü	2
Yerli	2
Lezzetli	1
Fiyat	1
Sertifikalı olması	1
Tanınmış marka	1

Restoranların Gıda Güvenliği ve Hijyeni için Yaptığı Uygulamalar

Sürdürülebilir yiyecek açısından önemli bir konu olan gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili profesyonel olarak tanımlanabilecek HACCP uygulaması yalnızca dört işletmeci tarafından belirtilmiş olup, diğer uygulamalar arasında en çok eldiven, bone kullanımı ve bez yerine kağıt havlu kullanımı görülmekte olup farklı uygulamalarda bulunan işletmeler de göze çarpmıştır (Tablo 9).

Tablo 9: Restoranların Gıda Güvenliği ve Hijyeni için Yaptığı Uygulamalar

UYGULAMALAR	
HACCP	4
Bone	3
Eldiven	3
Kağıt havlu	3
Günlük ürün	2
Elde yıkama yok	2
Doktor bulundurmak	1
Personelin sağlık kontrolü	1
Sebzeler için klor kullanımı	1
Sebze yıkama makinesi	1
Personeli eğitmek	1
Gerekli hijyen kuralları	1

SONUÇ

Araştırmanın sonuçlarına göre, işletme yöneticilerinde genel anlamda çevre yönetimi ve sürdürülebilirlik konusunda bilgi eksikliği olduğu gözlenmiştir. Araştırma örneğinde bazı bilinçli ve konuya ilgi gösteren yöneticiler de yer almasına karşın bu yöneticilerin de çeşitli nedenler ile (tüm yetki kendilerinde olmadığından ve patronların kararlarda etkili rol oynamasından veya zaman, maliyet, yer vb. olanaklarının kısıtlı olmasından) sürdürülebilir uygulamaları gerçekleştiremedikleri anlaşılmıştır. Bu anlamda çalışma, Erdoğan ve Tosun (2009)'un turizm işletmelerinin (konaklama işletmeleri) çevresel anlamda enerji, su, atık yönetimi, iletişim, eğitim,

bilinç anlamında performansları düşüklüğü ve Kasım ve İsmail (2012)'in restoran sektöründeki yeşil uygulamaları etkileyen en önemli faktörün kararların alındığı üst yönetim olduğu yönündeki bulgularını destekler niteliktedir.

Sürdürülebilirliğin önemli bir boyutunu da sosyal alan oluşturmaktadır. Restoranlar çevreyle dost uygulamalar yaparak ve bunları müşterileriyle paylaşarak çevreye, sürdürülebilirliğe dikkat çekerek kişilerde farkındalık yaratabilmek anlamında önemli sorumluluklar yüklenebilirler. Ayrıca Jeong ve Jang (2010)'ın araştırmasında "tüketicilerin yeşil uygulamaları algılaması restoranın yeşil imajına ve davranış niyetine olumlu etkide bulunduğu, algılanan ekolojik imajının müşteri satın alma davranışında önemli etkisi olduğu" sunucuna dayanarak rekabet avantajı elde edebilecekleri düşünülmektedir.

Schubert vd. (2010), Amerika'nın Ohio Eyaleti'nde beş farklı restoranda müşterilerin yeşil uygulamalara karşı tutumlarını araştırmış, araştırma sonucunda yeşil restoranlar için potansiyel bir niş pazarın mevcut olduğunu, müşterilerin restoranların çevreye duyarlı olmasını önemseydiğini ve neredeyse tüm müşterilerin yeşil uygulamalar için daha fazla para ödemeye razı oldukları vurgulanmıştır. Bu araştırma sonuçları ile karşılaştırıldığında tüketicilere yeşil uygulamaların önemi hakkında anket yapıldığında uygulamaların kendileri için önemli olduğunu belirtmektedir. Fakat restoranlardan doğrudan beklentilerinde ve isteklerinde bunu daha az dile getirdikleri sonucuna ya da Amerika'daki tüketici profili ile Türkiye'deki tüketici profilinin benzer olmadığı sonuçlarına ulaşılabilmektedir. Daha doğru yorum yapmak adına Türkiye'deki (İzmir'deki) tüketicilerin yeşil restoran uygulamalarına karşı tutumları araştırılarak tüketici açısından durumu değerlendirmek faydalı olacaktır.

İşletmelerin yurtdışındaki Sürdürülebilir Restoranlar Derneği (The Sustainable Restaurant Association) ve Yeşil Restoranlar Derneği (Green Restaurant Association) gibi oluşumlar hakkında genel olarak olumlu düşüncelere sahip oldukları, ülkede böyle oluşumların eksikliğini belirttikleri görülmüştür. Yurtdışındaki örneklerde gerçekten bu derneklerin işletmelere eğitim imkanı sağlayıp internet sitelerinde diğer restoranların yaptıklarını, ne kadar tasarruf ettiği paylaşmakta ve bilgilendirme anlamında çok faydalı olduğu görülmektedir. Ayrıca bu dernekler her yıl yılın restoranını seçip tatlı rekabetler yaratmaktadırlar. Ülkemizde de sektörlere özel bu yönde faaliyet gösterecek derneklerin kurulması sağlanırsa işletmecilerin bilgi sahibi olacağı belki de devletten beklentisi minimum seviyeye ineceği düşünülmektedir.

Araştırma sonucunda yöneticilerin sürdürülebilirlik kavramı ve uygulamalar konusunda eksikleri olmasının yanında bu tür uygulamalara aslında açık olduğu görülmektedir. Bu eksiklerin giderilmesi ve sürdürülebilir uygulamaların yaygınlaşması adına şu çalışmalar yapılabilir:

- Devlet düzenlemeleri ile yaptırım ve teşvik/indirimler uygulanmasının sağlanması,
- Restoran yönetici / sahiplerinin bilinçlendirilmesinin sağlanması,

- Yurtdışındaki benzer kuruluşlar ile işbirliğinin sağlanması ve ülkemizde de benzer oluşumların kurulmasının sağlanması (ABD’de bulunan Yeşil Restoranlar Derneği ve İngiltere’de bulunan Sürdürülebilir / Yeşil Restoranlar Dernekleri gibi),
- İşletme sahiplerinin uzun vadeli sürdürülebilir planlamalar yapması ve bunların desteklenmesinin sağlanması,
- Tüketicilerin sürdürülebilir uygulamaları desteklemesi ve bu bağlamda işletmeleri teşvik etmesinin sağlanması.

Kaynakça

- Alagöz, S.B. (2007). Yeşil Pazarlama ve Eko Etiketleme, *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi*. Sayı 11: 1-11.
- Barbier, E. (1987). The Concept of Sustainable Economic Development. *Environmental Conservation*.14(2): 101-110.
- Besler, S. (2009). *Kurumsal Sürdürülebilirlik*. Yönetim Yaklaşımlarıyla Kurumsal Sürdürülebilirlik(ss.1-19). Editör Senem Besler. İstanbul: Beta Yayınevi
- Birleşmiş Milletler (1987). *Ortak Geleceğimiz*. Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu Raporu.
- Çakmanus, İ., Gülbeden, A., Kunar, A. ve Kaş, İ. (2012). *Yüksek Performanslı Sürdürülebilir Binaların Tasarım, İnşaat ve İşletimi*. [http://www.yesilbina.com/Yuksek -Performansli-Surdurulebilir-Binalar_a427.html](http://www.yesilbina.com/Yuksek-Performansli-Surdurulebilir-Binalar_a427.html) (18.01.2013).
- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (2008b). *Atık Yönetimi Eylem Planı (2008-2012) Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü*, Ankara. <http://atikyonetimi.cevreorman.gov.tr/i<atikyonetimi/Files/Belgeler/sagmenu/atikeylemlani.pdf> (22.02.2013).
- Demir, C. ve Çevirgen A. (2006). *Turizm ve Çevre Yönetimi Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Emeksiz, M. (2007). Küçük Otel İşletmeleri ve Çevre Yönetimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 10(18): 141-156.
- Erdoğan, N. (2003). *Çevre ve (Eko)Turizm*. Ankara: Erk Yayıncılık
- Erdoğan, N. ve Barış, E. (2007). Environmental Protection Programs and Conservation Practices of Hotels in Ankara, Turkey. *Tourism Management*. 28 (2): 604–614.
- Erdoğan, N. ve Tosun, C. (2009). Environmental Performance of Tourism Accomadations in Protected Areas: Case of Göreme Historical National Park. *International Journal of Hospitality Management*. 28(3): 406-414.
- Freeman, E.M. (2011). Restaurant Industry Sustainability: Barriers and Solutions to Sustainable Practice Indicators. Master of Science Thesis. Arizona State University May 2011.
- 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.
- GRA (Green Restaurant Assosiation-Yeşil Restoranlar Derneği) www.dinegreen.weebly.com (17.09.2012).

- Harris, J.M. (2000). *Basic Principles of Sustainable Development*, Global Development and Environment Institute Working Paper 00-04. Tufts University
- Hu, H.H., Parsa, H.G. ve Self, J. (2010). The Dynamics of Green Restaurant Patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*. 51(3): 344-362.
- Jang, J.Y., Kim G.W., Bonn, M.A. (2011). Generation Y Consumers' Selection Attributes and Behavioral Intentions Concerning Green Restaurants. *International Journal of Hospitality Management*. 30(4): 803-811.
- Jeong, E. ve Jang, S. (2010). Effects of Restaurant Green Practices: Which Practices are Important and Effective?. *Caesars Hospitality Research Summit: Emerging Issues and Trends in Hospitality and Tourism Research 2010*, Paper 13
- Jurowski, C. (2005). Report B.E.S.T. Think Thank Iv: Mass Sustainable Tourism: Challenges and Opportunities. *Journal of Sustainable Tourism*. 13(3): 296-304.
- Kahraman, N. ve Türkay, O. (2012). *Turizm ve Çevre*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kasim, A. and Ismail, A. (2012) Environmentally friendly practices among restaurants: drivers and barriers to change, *Journal of Sustainable Tourism*, 20:4, 551-570
- Kotler, P. ve Lee, N. (2005) *Corporate Social Responsibility: Doing the Most Good for Your Company and Your Cause, Best practices from Hewlett-Packard*. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.
- 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.
- Middleton, V.T.C. (1998). *Sustainable Tourism: A Marketing Perspective*. Oxford Butterworth-Heinemann: Reed Educational and Professional Publishing Ltd
- Mowforth, M. ve Munt, I. (1998). *Tourism and Sustainability*. London: Routledge.
- NRA (2011). Recycling For All The Right Returns-Meeting Demands of Consumers, Nature- and Restaurants' Bottom Lines. <http://www.restaurant.org/News-Research/Research> (23.11.2012).
- Olalı, H. ve Timur, A. (1988). *Turizm Ekonomisi*. İzmir: Ofis Ticaret Matbaacılık.
- Orhon, D. Sözen, S., Üstün, B., Görgün, E. ve Karahan-Gül, Ö. (2002). *Vizyon 2023: Bilim ve Teknoloji Stratejileri Teknoloji Öngörü Projesi*. Çevre ve Sürdürülebilir Kalkınma Paneli Su Yönetimi ve Sürdürülebilir Kalkınma Ön Raporu. http://www.tubitak.gov.tr/tubitak_content_files/vizyon2023/csk/EK-2.pdf (05.01.2013).
- Özgen, I. (2010). Çevre Yönetimi. *Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar* (ss. 313-337). Editörler: Saruşık, M., Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K., Ankara: Detay yayıncılık.
- Sandıkçı, M. (2010) Dekorasyon ve Planlama. *Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar* (ss.83-115). Editörler: Saruşık, M., Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K., Ankara: Detay Yayıncılık
- Shah, K., McHarry, J. ve Gardiner, R. (2002) *Sustainable Tourism Briefing Paper..* <http://www.earthsummit2002.org/es/issues/tourism/tourism.pdf> (13.01.2013).
- Schubert F., Kandampully, J., Solnet, D. ve Kralj, A. (2010) Exploring Consumer Perceptions of Green Restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*. 10(4): 286-300.

- Sims, R. (2009). Food ,Place and Authenticity : Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*. 17(3): 321-336.
- Sözüer, A. (2011). İşletmeleri Çevreye Duyarlı Politikalar Uygulamaya İten Güçler. *Organizasyon Ve Yönetim Bilimleri Dergisi* 3(2):47-56.
- Sustainable Food Service, <http://www.sustainablefoodservice.com/cat/energy-use-graphs.htm> (02.11.2012).
- Şahin, Ü. (2004). Bir Truva Atı Olarak Sürdürülebilir Kalkınma. *Üç Ekoloji Dergisi*. Kış-İlkyaz 2004: 9-30
- Tibon, M.V.P. (2012). Restaurant Sector's Approach to Sustainable Tourism: Moving Beyond Compliance. *American International Journal of Contemporary Research*. 2(4):123-127.
- Vehkamäki, S. (2005). *The Concept of Sustainability in Modern Times*. Sustainable Use of Renewable Natural Resources from Principles to Practices. (Editörs) Anneli Jalkanen & Pekka Nygren) University of Helsinki Department of Forest Ecology Publications 34.
- UNEP (2003). Perera, O., Hirsch, S. ve Fries, P. Switched On: Renewable Energy Opportunities in the Tourism Industry. United Nations Publication. <http://www.unep.fr/scp/publications/details.asp?id=3258> (12.01.2013).
- Unilever Food Research (2011). Dünya Menü Raporu. http://www.ihf.ie/media/Ezine%20documents/World%20Menu%20Report%20Global%20Research%20Findings_Unilever%20Food%20Solutions.pdf (12.01.2013).
- UNWTO (2011). Sustainable Development of Tourism. <http://sdt.unwto.org/en /content/about-us-5>. (28.11.2012).
- Usta, R. (2007). Otel İşletmeciliğinde Çevre Yönetim Sistemi Uygulamaları (*Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, A. Ve Şimşek, H. (2011) *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.