

T.C
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ÇOCUK GELİŞİMİ VE EV YÖNETİMİ EĞİTİMİ ANABİLİM
DALI
BESLENME EĞİTİMİ BİLİM DALI

OTELLERİN KURUMSAL ÇEVRE POLİTİKALARININ VE
MUTFAKLARINDA ÇEVREYE DUYARLI
UYGULAMALARININ MUTFAK PERSONELİ
ARACILIĞIYLA BELİRLENMESİ (KONYA ÖRNEĞİ)

Hülya KARAMAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman
Doç Dr. Seher ERSOY-QUADIR

Konya-2015



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Bu tezin proje safhasından sonuçlanmasına kadarki bütün süreçlerde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Hülya KARAMAN



T.C.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü

**YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU**

Hülya KARAMAN tarafından hazırlanan "Otellerin Kurumsal Çevre Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamalarının Mutfak Personeli Aracılığıyla Belirlenmesi (Konya Örneği)" başlıklı bu çalışma 23/10/2015 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak, jürimiz tarafından yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Doç. Dr. Seher ERSOY-QUADIR (Danışman)

Doç.Dr. Nazan AKTAŞ

Yrd. Doç. Dr. Nermin IŞIK

Seher ERSOY-QUADIR
Nazan AKTAŞ
Nermin IŞIK

ÖNSÖZ

Bu çalışma Konya ilinin merkez ilçelerinde hizmet veren otellerin mutfaklarında görev yapan personel aracılığıyla toplanan bilgiler doğrultusunda; otellerin kurumsal çevre politikaları ve mutfaklarında gerçekleştirilen günlük faaliyetlerin çevreye ne oranda duyarlı olduğunu belirlemek amacıyla yürütülmüştür.

Tez çalışmam süresince beni her konuda destekleyen, deneyimlerini ve görüşlerini benimle paylaşarak çalışmama büyük katkıda bulunan danışmanım Necmettin Erbakan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Sosyal Hizmet Bölümü Öğretim Üyesi Sayın Doç. Dr. Seher ERSOY-QUADIR'a, saygılarımı sunarım. Ayrıca yüksek lisansa başlamamda ve ders döneminde derin bilgi ve deneyimleriyle bana yol gösteren Hocalarım Doç.Dr. Nazan AKTAŞ ve Yrd.Doç.Dr. Nermin IŞIK ve Tez jürimde yer alan Yrd.Doç.Dr. Muhammet Ali CEBİRBAY ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyesi Yrd.Doç.Dr. Halil AKMEŞE'ye teşekkür ederim.

Bu günlere gelmemde büyük emekleri olan, maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen annem, babam ve kardeşlerime teşekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca çalışmalarım süresince onların sabır ve özverileriyle yüksek lisans çalışmalarına destek veren Eşim, Kızım Azra Gül ve Oğlum Mustafa Batu'ya sevgilerimi sunarım.

Hülya KARAMAN



T.C.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



Öğrencinin	Adı Soyadı	Hülya KARAMAN	Numarası	104238021005
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi ABD/ Beslenme Eğitimi Bilim Dalı		
	Danışmanı	Doç. Dr. Seher ERSOY-QUADIR		
Tezin Adı		OTELLERİN KURUMSAL ÇEVRE POLİTİKALARININ VE MUTFAKLARINDA ÇEVREYE DUYARLI UYGULAMALARININ MUTFAK PERSONELİ ARACILIĞIYLA BELİRLENMESİ (KONYA ÖRNEĞİ)		

ÖZET

Bu araştırma, otellerin mutfaklarında görev yapan personel aracılığıyla toplanan bilgiler doğrultusunda; otellerin kurumsal çevre politikaları ve mutfaklarında gerçekleştirilen günlük faaliyetlerin çevreye ne oranda duyarlı olduğunu belirlemek amacıyla yürütülmüştür. Araştırmanın örneklem grubunu 2014 yılında Konya ilinin merkez ilçelerinde hizmet veren oteller arasından küme örnekleme yöntemi ile seçilen 13 otelde görev yapan mutfak personeli arasından rastgele örneklem yöntemiyle belirlenen 94 çalışan oluşturmuştur. Araştırmada, Yeşillenen Oteller Kontrol Listesi, 2014'ten adapte edilen ölçek maddelerine katılımın demografik değişkenlere göre farklılaşma düzeyinin önemlilik kontrolleri; tek yönlü varyans analizi ve t-testi uygulanmak sureti ile yapılmıştır.

Araştırma kapsamına alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerde “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” (%53.2) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” (%60.6) puan ortalamaları orta düzeyde; “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” (%79.8), “Mutfakta Ürünün Tekrar Kullanımını Sağlama” (%88.3) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” (%83.0) ortalamaları ise yeterince yüksek bulunmuştur. Bu durumda örnekleme alınan otellerin özellikle mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalara çoğunlukla sahip oldukları görülmüştür.

Örnekleme oluşturan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin hizmet yılları arttıkça “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ($p<0.001$), “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” ($p<0.001$) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma”

($p<0.05$) uygulamalarının daha çok gerçekleştirildiği bulunmuştur. Meram ve Karatay ilçelerinde bulunan otellerde de Selçuklu ilçesinde bulunan otellere göre mutfakta atık üretimini azaltmaya daha çok önem verildiği saptanmıştır ($p<0.01$). Araştırmada özellikle 4 yıldızlı otellerde, daha az nitelikli ya da daha çok nitelikli otellere göre “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ($p<0.01$) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” ($p<0.05$) uygulamalarında daha duyarlı davranıldığı belirlenmiştir. Ayrıca otel mutfağında tam pansiyon hizmet veren otellerde, yarım pansiyon hizmet veren otellere göre “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ($p<0.05$) ve “Mutfakta Ürünün Tekrar Kullanımını Sağlama” ($p<0.05$) uygulamalarının daha çok gerçekleştirildiği bulunmuştur. Örneklemdeki mutfak personelinin görev yaptıkları oteller arasında çevreye duyarlılık sertifikasına sahip olanlarda genellikle “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” uygulamalarının daha sık gerçekleştirildiği saptanmıştır. Bu durumda, örnekleme alınan mutfak personelinin görev yaptıkları otellerin, özellikle mutfaklarında, çevreye duyarlı uygulamalara çoğunlukla sahip oldukları görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Çevre dostu otel, çevreye duyarlı uygulama ölçeği, otel mutfağında geri dönüşüm, mutfakta atık azaltma



T.C.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ



Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü

Öğrencinin	Adı Soyadı	Hülya KARAMAN	Numarası	104238021005
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi ABD/ Beslenme Eğitimi Bilim Dalı		
	Danışmanı	Doç. Dr. Seher ERSOY-QUADIR		
Tezin İngilizce Adı		DETERMINATION OF THE ENVIRONMENTAL POLICIES OF HOTELS AND ENVIRONMENTALLY SENSITIVE APPLICATIONS IN THEIR KITCHENS BASED ON INFORMATION FROM THE KITCHEN STAFF (SAMPLE OF KONYA)		

ABSTRACT

This research, according to the information collected by the hotel staff working in the kitchen; in the hotel kitchen of corporate environmental policy and the environmental impact of their daily activities it was carried out to determine what proportion is sensitive. The sample of the survey in 2014, the central province of Konya selected by cluster sampling method among hotels in town that serves constitutes 13 hotels. This hotel is set in the working kitchen staff out of the random sampling method consisted of 94 employees. This research, according to the information collected by the hotel staff working in the kitchen; the environmental impact of activities carried out daily in the hotel corporate environmental policies and the kitchen was conducted to determine what proportion of it is sensitive. In the study, Greening Hotels List When a control, controls the differentiation level of materiality according to demographic variables of participation in the 2014 adapted scale items; One-way analysis of variance was performed by t-test to be applied by.

Research conducted as part of the kitchen staff at the hotels "Environmental Awareness Policy Institution" (53.2%) and "Reducing energy and water usage in the

Kitchen" (60.6%), moderate mean scores; "Reducing waste production in the Kitchen" (79.8%), "the kitchen of the product to ensure the use again" (88.3%) and "kitchen Keeping Recycling Product" (83.0%), the average was high enough. In this case, the environment-sensitive applications, especially in the kitchen of the hotel it has been seen mostly in the sample.

Sampling constitute years of service at the hotel kitchen's staff increases "Environmental Awareness Policy Institution" ($p < 0.001$), "the kitchen of the product to recycle" ($p < 0.001$) and "Reducing energy and water usage in the Kitchen" ($p < 0.05$) more applications it is found that. Hotel located in the Karatay district of Meram and reduce the production of waste in the kitchen according to the hotel in the town of Seljuk was found that more attention ($p < 0.01$). Research, especially in 4 star hotels, less qualified, or by the more qualified hotel "Environmental Awareness Policy Institution" ($p < 0.01$) and "kitchen items to recycle" ($p < 0.05$) is determined to act more sensitive applications. The hotel kitchen full board serving the hotels, according to the hotel offering half-board service "Environmental Awareness Policy Institution" ($p < 0.05$) and "Kitchen provides the use again of the product" ($p < 0.05$) applications were more than realized. In the sample of kitchen staff with environmental sensitivity among the hotels they work certificate usually "Reducing waste production in the Kitchen" and "Kitchen in the product to recycle" applications were found to more frequently performed. In this case, the hotel staff they worked the kitchen sampled in this study, especially in the kitchen, it has often been seen to environmentally friendly practices.

Keywords: Eco-friendly hotel, environmentally sensitive applications scale, the hotel kitchen recycling, reducing waste in the kitchen

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa No</u>
BİLİMSEL ETİK SAYFASI	ii
TEZ KABUL FORMU.....	iii
ÖNSÖZ.....	iv
ÖZET	v
ABSTRACT.....	vii
İÇİNDEKİLER.....	ix
TABLolar LİSTESİ.....	xiii
BİRİNCİ BÖLÜM	1
1.GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Önemi ve Amacı.....	2
1.2. Problem Cümlesi.....	4
1.2.1.Alt Problemler.....	4
İKİNCİ BÖLÜM	5
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	5
2.1. ÇEVRE KİRLİLİĞİNİ OLUŞTURAN ATIKLAR	5
2.1.1 Katı Atıklar	6
2.1.2. Sıvı Atıklar	7
2.1.3. Gaz Atıklar.....	10
2.2. KATI ATIKLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ.....	13
2.2.1. Geri Dönüşüm Kavramı ve İçeriği	13
2.2.2. Geri Dönüşüm Süreçleri	15
2.2.3. Geri Dönüşümün Önemi.....	17
2.2.4. Türkiye’de Geri Dönüşüm Uygulamaları.....	18
2.3. TURİZM İŞLETMELERİNDE ÜRETİLEN KATI ATIKLAR	19
2.3.1. Turizm Açısından Çevrenin Önemi.....	19
2.3.2. Turizmin Çevreye Olumlu ve Olumsuz Etkileri.....	20
2.3.2.1. Turizmin çevre üzerine olumlu etkileri	20

2.3.2.2. Turizmin çevre üzerine olumsuz etkileri	21
2.3.3. Otellerde Katı Atık Yönetimi	22
2.3.3.1. Atık üretiminin azaltımı.....	24
2.3.3.2. Ürünün tekrar kullanımının sağlanması.....	25
2.3.3.3. Ürünün geri dönüşüm süreci içerisine alınması.....	26
2.3.4. Katı Atıkların Geri Dönüşümü İçin Otellerdeki Çevre Dostu Uygulamalar	27
2.3.4.1. Otellerde çevre dostu uygulama örnekleri.....	28
2.4. OTELLERİN EDİNMELEİ GEREKEN ÇEVRE KORUMA AMAÇLI BELGELER	31
2.4.1. ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi	31
2.4.2. 18001(OHSAS) İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı...32	
2.4.3. ISO 14000 14001 Çevre Yönetim Sistemi.....	33
2.4.4. HACCP ISO 22000 Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizleri....34	
2.5. LİTERATÜR ÖZETİ.....	35
2.5.1. Türkiye’de Yapılmış Araştırmalar.....	35
2.5.2. Yurt Dışında Yapılmış Araştırmalar.....	37
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	41
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEM VE ARAÇLARI.....	41
3.1. Araştırmanın Evreni.....	41
3.2. Araştırmanın Örnekleme.....	42
3.2.1. Mutfak Personelinin, Görev Yaptıkları Otellerin Genel Özelliklerine Göre Dağılımları.....	42
3.3. Varsayımlar.....	44
3.4. Sınırlılıklar.....	45
3.5. Veri Toplama Tekniği.....	45
3.5.1. Araştırma Modeli.....	45
3.5.2. Veri Toplama Araçları.....	46

3.5.3. Veri Toplama Aracının Güvenirliği.....	46
3.6. Verilerin Analizi.....	47
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	47
4. BULGULAR VE TARTIŞMA	47
4.1. Otel İşletmelerinin Mutfak Personelleri Aracılığı ile Çevre Koruma Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların İncelenmesi...48	
4.2. Otel İşletmelerinin Mutfak Personelleri Aracılığı ile Çevreye Duyarlılık Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin Genel Özellikleri ile İlişkisinin İncelenmesi.....	51
4.2.1. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreye Duyarlılık Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Otelin Hizmet Yılına Göre Farklılıkların İncelenmesi	51
4.2.2. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreye Duyarlılık Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Otelin Bulunduğu İlçeye Göre Farklılıkların İncelenmesi.....	53
4.2.3. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreye Duyarlılık Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Yıldız Sayısına Göre Farklılıkların İncelenmesi	54
4.2.4. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreye Duyarlılık Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Otelin Mutfağında Verilen Hizmete Göre Farklılıkların İncelenmesi.....	55
4.2.5. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreye Duyarlılık Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Otelin Çevrecilikle İlgili Sertifikaya Sahip Olma Durumuna Göre Farklılıkların İncelenmesi.....	56

BEŞİNCİ BÖLÜM	60
SONUÇ VE ÖNERİLER	60
KAYNAKÇA	63
EKLER	68
EK 1. Anket Formu.....	68
EK 2. Özgeçmiş.....	71

TABLOLAR LİSTESİ

Sayfa No

Tablo 1. Mutfak Personelinin, Görev Yaptıkları Otellerin Genel Özelliklerine Göre Dağılımları.....	43
Tablo 2. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerin Sahip Olduğu Çevre Koruma Sertifikalarına ve Mutfaklarında Çevre Dostu Uygulamalar İçin Bütçelerinden Pay Ayırma Durumlarına Göre Dağılımı.....	44
Tablo 3. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevre Koruma Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Puan Ortalamaları.....	48
Tablo 4. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevre Koruma Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Yüzdelik Dağılımı	49
Tablo 5. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin Hizmet Yılına Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) Testi Sonucu.....	52
Tablo 6. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin Bulunduğu İlçeye Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA), Welch ve Brown-Forsythe Testleri Sonucu.....	53
Tablo 7. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin Yıldız Sayısına Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA), Welch ve Brown-Forsythe Testleri Sonucu.....	54
Tablo 8. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Mutfağında Verilen Hizmete Göre t Testi Sonuçları.....	55
Tablo 9. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Standardı Sertifikası'na Sahip Olma Durumuna Göre t Testi Sonuçları....	56
Tablo 10. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin ISO 22000/ HACCP (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi) Sertifikası'na Sahip Olma Durumuna Göre t Testi Sonuçları.....	57

Tablo 11. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin ISO 14001 (Çevre Standardı) Sertifikası'na Sahip Olma Durumuna Göre t Testi Sonuçları..... 58

Tablo 12. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin TS- 18001 (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri) Sertifikası'na Sahip Olma Durumuna Göre t Testi Sonuçları.....59

BİRİNCİ BÖLÜM

Bu bölümde konuya giriş yapılmış, araştırmanın amacı ve önemi anlatılmış, problem cümlesi ve alt problemler belirtilmiştir.

1. GİRİŞ

Çevre kirliliği, günümüzde karşılaşılan en büyük çevre sorunları arasındadır. Bu durum sürdürülebilir ve yaşanabilir bir dünya oluşturmak isteyen politikacıların en önemli gündem maddelerinden biridir. Bu nedenle çevreye olan duyarlılık giderek artmaktadır. Çevre, içinde bulunduğumuz canlı, cansız tüm varlıkların birbirleri ile ilişkilerini içine alan ortam olarak tanımlanmaktadır. Bu nedenle sorumluluk bilinci ve yaşam kültürü, çevre konusunda yeni yaklaşımlar getirmiştir.

Günümüzde en yaygın olan kirlilik türleri su, toprak, gürültü ve hava kirliliğidir. Bunlar için önleyici tedbirlerin alınması gerekmektedir. Tüm ülkeler bazında öncelikle kirliliği oluşturan temel nedenler belirlenmiştir. Bunlar hızlı nüfus artışı, plansız kentleşme ve endüstrileşme ile doğal kaynakların azalması gibi nedenlerle çevrenin dengesini bozulması ve çevre kirliliğinin ortaya çıkmasıdır. Çevre kirliliğini önleyebilmek için ise katı atıkların, atık suların, havaya verilen gazların (emisyon), gürültünün, toprak kirliliğinin, kontrol altına alınması gerekir.

Ayrıca endüstriyel gelişmeyle birlikte çoğalan katı atıkların çevreye en az zararlı hale getirilmesi, çevrenin korunması açısından önemli bir kriterdir. Literatürde kullanılma süresi dolan ve yaşadığımız ortamdan uzaklaştırılması gereken her türlü katı malzeme “katı atık” olarak tanımlanmaktadır. Katı atıklar evde, okulda, hastanede, endüstride, bahçelerde ve daha birçok yerde oluşabilir. Katı atıklar oluştukları yerlere göre isimlendirilmektedir. Bu yönüyle katı atık çeşitleri evsel katı atıklar, tıbbi atıklar, endüstriyel katı atıklar, tarımsal ve bahçe atıkları ve tehlikeli atıklar olarak sınıflandırılmaktadır. Söz konusu katı atık çeşitlerinin çevre ve insan sağlığına zarar vermelerini önlemek amacı ile toplanması, taşınması, yakma, gömme ve değerlendirme aşamalarını kapsayan bir süreçten geçmektedirler. Bu atık türlerinin çevreye olan zararlarını azalmak için kullanılan önemli bir süreçte de yeniden kullanma ve geri dönüşümdür.

Turizm işletmelerinin de büyüklükleri ve kuruluş yerleri itibarıyla çevreye en az zarar veren tesisler olmaları beklenmektedir. Bu açıdan çevreye duyarlı otel işletmelerinin önemi her geçen gün artmaktadır. Bunun farkında olan işletme yöneticileri katı atıkların geri dönüşümü konusunda sürekli yeni uygulamalar gerçekleştirmektedir. Bu çerçevede çevreye duyarlı politikalar geliştirmekte ve rekabet üstünlüğü sağlamak için önemli çalışmalar yapmaktadırlar. Bunlar arasında özellikle marinalar için mavi bayrak uygulamaları, işletmeler için kalite belgeleri, bilinçli işgören çalıştırma süreçleri bulunmaktadır. Ayrıca turizm işletmelerinde çevre korumaya yönelik faaliyetler arasında giderek yaygınlaşan; ekolojik oteller yıldızlama sistemi, çevre dostu işletme plaketleri (çam, çıpa ve yunus), yeşil yıldız (çevreye duyarlı konaklama belgesi) ve yaşanabilir çevre projesi (beyaz yıldız) gibi belgelendirme çalışmaları yer almaktadır.

1.1. Araştırmanın Önemi ve Amacı

Her ne kadar çevre kirliliğinin ilk suçlusu olarak gelişmekte olan sanayi sektörü belirlenmişse de, bacasız endüstri olarak tanımladığımız turizm de çevreyi olumsuz yönde etkilemektedir. Turizm, insanların yaşadıkları ve çalıştıkları yerler dışındaki alanlara geçici olarak hareketlerini, bu alanlarda konaklamaları esnasında gerçekleştirdikleri aktiviteleri ve kişilerin gereksinimlerini karşılamak için geliştirilen olanakları kapsar. Dolayısıyla konaklama, turizmin olmazsa olmaz unsurlarından biridir. Sürekliliği açısından çevre ile çok yakından ilgili olan turizm, genel olarak kaynakların pazarlanması sırasında kısa vadeli yararlar peşinde koşmakta ve hammaddesi olan bu kaynaklara zarar verebilmektedir. Gelişim süreci içerisinde çevrenin koruyucusu değil kullanıcısı olan turizm, Türkiye'nin de içinde bulunduğu gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelerde, ekonomik kalkınmaya yardımcı olması nedeniyle tarih içinde çevre ile ilgili kaygılara üstün gelmiştir (Aslan ve Aktaş, 1994:43; Güneş, 2011:47).

Söz konusu işletmelerin çevre üzerindeki etkileri oldukça karmaşık ve çeşitlidir. Isınma, soğutma, aydınlatma, yemek pişirme, temizlik, banyo, yüzme, golf alanları vb. yeşil alanların sulanması gibi gereksinimler düşünüldüğünde; dünyadaki tüm otelleri kullanan ziyaretçilerin günlük kaynak tüketimleri oldukça fazladır. Öyle ki bazı zamanlarda konaklama işletmeleri, makro ve mikro düzeydeki çevresel etkilerin daha hassas yaşandığı hassas ekosistemler, tarihi alanlar gibi yerlerde planlanmaktadır. Bu durumda bir turistin enerji tüketiminin % 90'ı destinasyon kaynaklarından sağlanmakta; bir otelde iki hafta tatil yapan bir turist, 100 kg'dan fazla fosil yakıt tüketmektedir (Güneş, 2011:47).

Dolayısıyla turizmin neden olduğu çevre sorunlarının başında doğayı hiçe sayan anlayış gelmektedir. Bu mantık gereği sağlıksız yapılaşma ve plansız şehirleşme çok önemli bir çevre sorunu oluşturmaktadır. Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin çok büyük bir bölümünün dinlenme ve sahil şeridindeki tatil merkezlerini tercih etmeleri nedeni ile bugüne kadar uygulanan turizm politikaları, kıyılarda yoğunlaşmayı kolaylaştırmış, dar bir çerçeve içerisinde birbiri ardına turistik tesislerin kurulmasına neden olmuştur. Bu sorunun çözümü için her tür evsel ve sanayi atıklarının çevre koruma ilkeleri kapsamında yönetilmesini sağlayan bir yönetim anlayışına sahip hizmet altyapısı gerekmektedir. Bu amaçla gerekli tüm donanım ve tesislerin geliştirilmesi, katı atıkların geri kazanımına ve tehlikeli atıkların giderilmesine yönelik teknolojilerin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması da gerekmektedir.

Ancak son yıllarda gelişen toplumsal bilinç ve çevre duyarlılığı turizme de yansımakta, turizm politikalarında çevre ağırlıklı, geleceğe dönük önlemlere yer verilmektedir. Turizmde başarının çevreye bağlı olduğu açıktır. Günümüzde turistler, doğal kaynakların zarar gördüğü, birbirinden farklı olmayan tatil merkezlerini tercih etmemekte, doğal zenginliğe sahip yeni merkezlere ve yeni turizm çeşitlerine yönelmektedirler. Sektör gelirleri arasında büyük paya sahip olan turizmin gelecek yıllarda da bu payını devam ettirme tahminleri de göz önünde tutulursa, çevreye olan duyarlılığın önemi daha açık olarak ortaya çıkacaktır. Çünkü doğal kaynakların kullanımında koruma- kullanma dengesinin sağlanması, doğal varlıklar korunduğu ölçüde potansiyel kaydeden turizm sektörü için özel bir önem taşımaktadır (Aslan ve Aktaş, 1994:43).

Otellerde, özellikle de büyük otellerde oldukça fazla katı ve sıvı atık oluşmakta, bu durum da, iyi bir atık yönetimini gerektirmektedir. Otellerin plastik, metal, cam, kağıt ve yiyecek katı atıklarını geri dönüşüm amacıyla ayıklaması ve sınıflandırması doğal çevrenin korunması açısından büyük önem taşımaktadır (Emeksiz, 2007: 149).

Bu nedenle araştırmanın amacı, farklı hizmet kapasitesine sahip otellerin mutfaklarında görev yapan personel aracılığıyla toplanan bilgiler doğrultusunda; otellerin kurumsal çevre politikaları ve mutfaklarında gerçekleştirilen günlük faaliyetlerin çevreye ne oranda duyarlı olduğunu belirlemektir.

Bu çalışmanın alt amaçları ise, araştırmaya dahil edilen otellerin mutfaklarında görev yapan personel aracılığıyla toplanan bilgiler doğrultusunda; otelin hizmet yılının, yıldız sayısının, mutfağında verilen hizmet türünün, çevrecilikle ilgili herhangi bir sertifikasının

olup olmamasının, otelin kurumsal çevre politikasıyla ve mutfak bölümünde gerçekleştirilen çevreye duyarlı uygulamalarla ilişkisini incelemektir.

1.2. Problem Cümlesi

Konya ilindeki otel işletmelerinin çevre koruma politikalarında ve mutfaklarında yürütülen günlük eylemlerde çevreye duyarlılık düzeyleri arasında anlamlı farklılıklar var mıdır?

1.2.1. Alt Problemler

Bu çalışmanın alt problemleri ise otellerin çevreyi koruma politikaları ve özellikle mutfak bölümünde gerçekleştirilen çevreye duyarlı uygulamalar;

1. Otelin bulunduğu ilçeye göre farklılaşmakta mıdır?
2. Otelin hizmet yılına göre farklılaşmakta mıdır?
3. Otelin yıldız sayısına göre farklılaşmakta mıdır?
4. Otelin mutfağında verilen hizmet türüne göre farklılaşmakta mıdır?
5. Otelin çevrecilikle ilgili herhangi bir sertifikasının olup olmamasına göre farklılaşmakta mıdır? sorularına yanıt aramaktır.

İKİNCİ BÖLÜM

Bu bölümde tezin kavramsal çerçevesi oluşturulmuş olup, burada tezin temel kavramlarına ve kendine özgü tanımlarına yer verilmiştir. Ayrıca bu bölümde konu ile ilgili yapılmış araştırmalar tanıtılmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. ÇEVRE KİRLİLİĞİNİ OLUŞTURAN ATIKLAR

Çevre; dünya üzerinde yaşamını sürdüren canlılarının hayatları boyunca ilişkilerini sürdürdüğü dış ortam, diğer bir deyişle “Ekosistem” dir. Hava, su ve toprak bu çevrenin fiziksel unsurlarını, insan, hayvan, bitki ve diğer mikroorganizmalar ise biyolojik unsurlarını teşkil etmektedir. Doğanın temel fiziksel unsurları olan, hava, su ve toprak üzerinde olumsuz etkilerin oluşması ile ortaya çıkan ve canlı öğelerin hayati aktivitelerini olumsuz yönde etkileyen cansız çevre öğeleri üzerinde yapısal zararlar meydana getiren ve niteliklerini bozan yabancı maddelerin hava, su ve toprağa yoğun bir şekilde karışmasına “Çevre Kirliliği” adı verilmektedir. Gelişen teknolojinin yaşamımıza getirdiği konfor yanında, bu gelişmenin doğaya ve çevreye verdiği kirliliğin boyutu her geçen gün hızla artmaktadır. Böylece çeşitli kaynaklardan çıkan radyoaktif, katı, sıvı ve gaz halindeki kirletici maddelerin hava, su ve toprakta yüksek oranda birikmesi, çevre kirliliği oluşmasına neden olmaktadır (“Sanal”, 2014_a).

Çevre kirliliklerinin oluşmasındaki temel neden, doğanın insan etkinlikleri sonucunda ortaya çıkan atıkları, kendiliğinden giderme yeteneğinin üzerine çıkmasıdır. Bu atıklar hava, su ve toprağın fiziksel, kimyasal ve biyolojik özelliklerini bozmaktadır. Biosferde çok yönlü ve karşılıklı bir etkileşim bulunduğundan hava, su ve topraktan herhangi birisinde ortaya çıkan kirlenme, diğerlerine de taşınabilmekte ve zararı daha da artırmaktadır (Haktanır, 1992: 1). Çevre Kanunu'nun 2. maddesi çevre kirliliğini, insanların her türlü faaliyetleri sonucu, havada, suda ve toprakta meydana gelen olumsuz gelişmelerle ekolojik dengenin bozulması ve aynı faaliyetler sonucu ortaya çıkan koku, gürültü ve atıkların çevrede meydana getirdiği arzu edilmeyen sonuçlar şeklinde tanımlamaktadır (Aslan ve Aktaş, 1994:44).

Yukarıdaki temel ifadelerden anlaşılacağı üzere çevre kirliliğini beş ana grupta incelemek mümkündür. Bunlar; hava kirliliği, su kirliliği, toprak kirliliği, gürültü kirliliği ve

katı atıklar olarak ifade edilebilir (Alkin, 1991: 17). Bu çalışmada konumuz gereği daha çok katı atıklar ve işleyiş süreçleri açıklanmaya çalışılacaktır.

2.1.1 Katı Atıklar

Yerleşim birimlerinden çıkan çöpler, ticari ve endüstriyel faaliyetler sonucu ortaya çıkan atıklar, madencilik ve tarımla ilgili çalışmalarda ortaya çıkan ve akıcı olabilecek kadar sıvı içermeyen atık maddeler "katı atık" olarak tanımlanmaktadır (Bakış,1996: 21; Hayta, 2006:373, Mert,2006:19). Günlük faaliyetler sonucunda ev ortamında üretilebilen her türlü katı atık ve artıklar, genellikle yiyecek atıkları (yemek hazırlama, pişirme ve yeme işlemleri sonucunda ortaya çıkan bileşenler) ve geri dönüştürülebilir diğer atıklar (kağıt, cam, plastik, metal gibi ambalaj malzemeleri) ise “evsel katı atık” tanımına girmektedir (Atmaca,2004: 5; Hayta, 2006:373). Evsel katı atık bileşim ve miktarları, toplumların tüketim alışkanlıklarına, sosyo-ekonomik ve kültürel yapılarına, nüfus özelliklerine göre farklılıklar göstermektedir. Bununla birlikte nüfusun artması, yaşam standardının yükselmesi, sanayi ve teknolojinin hızla ilerlemesiyle birlikte ambalajlı ürünlerin artması hem günümüz katı atık bileşimini değiştirmiş hem de kişi başına düşen katı atık miktarını artırmıştır. Özellikle kağıt, cam, plastik, metal gibi ambalaj malzemelerinden oluşan atıklar yeniden işlenerek geri kazanılabildiklerinden, hem önemli bir hammadde kaynağı hem de büyük bir ekonomik değer olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla günümüzde evsel katı atıkların, evlerde niteliklerine göre gruplandırılarak ayrı ayrı poşetlerde toplanıp atılması, zorunlu bir ihtiyaç haline gelmiştir. Nitekim gelişmiş pek çok ülkede evsel katı atıklar evlerde niteliklerine göre ayrılarak toplanmakta ve yeniden değerlendirilerek ekonomik bir kazanç sağlanmaktadır (Mert,2006:19).

Kısaca evsel katı atıkların çevreye olan zararlarını azaltmak amacı ile tüketicilerin ve ailelerin üzerinde durması gereken hususlardan bazıları şunlardır (Demirci, Ersoy, 2005: 10; “Sanal”:2014b);

- Alışveriş yaparken depoziti olan (geri alınan) şişelerde ve alüminyum kutularda satılan ürünler tercih edilmelidir.
- Geri dönüşümü olan ambalajların üzerine üretici firmalar tarafından geri dönüşüm işareti markalanmaktadır. Satın alırken geri dönüşebilir ve doğa dostu malzemelerden üretilmiş ürünler (kâğıt, cam, alüminyum vb.) seçilmelidir.

- Geri dönüşümü mümkün olan atık ambalajlar (kağıt, cam, metal, plastik türleri vb.) ayrı bir paket yapılarak çöpe atılmalı, mümkünse geri dönüşüm kutularına atılmalıdır. Böylece bu maddelerin kirlenmeden yeniden kazanılması sağlanmalıdır.
- Alışverişte çevre dostu ürünler tercih edilmelidir. Mamulün üretimi, kullanımı ve imhası sırasında doğaya zarar veren ürünler (aerosol kutularındaki saç spreyi, oda spreyi, deodorant ve bazı boyalar) kullanılmamalıdır. Markasız, etiketsiz plastik malzemeler kullanılmamalıdır.
- Kaynak israfını önlemek amacıyla aşırı paketlenmiş ürünleri satın almamalı, onun yerine benzer ürünü paketlenmemiş şekilde alarak hem kaynak israfı önlenmeli hem de para tasarrufu sağlanmalıdır. Ambalajların temel görevleri ürünü korumak ve tanıtmaktır. Ancak kullanım sırasında çevreye atılan ambalaj atıklarının çok büyük çevre kirliliği oluşturduğu unutulmamalıdır.
- Kağıt havlu, peçete yerine yıkanabilir bez havlu ve peçete seçilmeli, kullanılıp atılan plastik veya kağıt bardak ve çatal vb. yerine cam veya porselen olanlar kullanılmalıdır.
- Alışverişte bir kere kullanılıp atılan plastik poşetler yerine sürekli kullanılabilen bez çanta, sepet veya file kullanılmalı, eğer plastik poşet kullanılıyorsa birden fazla kez kullanılmalıdır. Örneğin çöp poşeti olarak değerlendirilebilir.
- Pille çalışan saat, hesap makinesi, oyuncak gibi cihazlar yerine pilsiz veya güneş enerjisi ile çalışanlar tercih edilmeli ya da kullanılıp atılan piller yerine şarj edilebilen piller kullanılmalıdır.
- Kullanılmış piller ayrı toplanmalı, çocuklara oynamaları için verilmemelidir. Pillerin nikel ve kadmiyum gibi kimyasal maddeler içerdiği unutulmamalı, doldurulabilir piller tercih edilmelidir.
- Yiyecekler saklanırken plastik sarıcılara veya alüminyum folyolara sarmak yerine tekrar tekrar kullanılabilen saklama kaplarına koyulmalıdır.

2. 1.2. Sıvı Atıklar

Canlıların en çok ihtiyaç duyduğu, yaşamak için olmazsa olmaz denenen maddelerden biri sudur. Susuz hayat düşünülemez. Su sadece içmek için değil her türlü temizlikten tutun

sanayi ve ziraî üretimlere kadar her alanda vazgeçilmez olarak kullanılan bir maddedir (Karakaya ve Gönenç, 2002: 5).

Dünyanın dörtte üçünün suyla kaplı olmasına rağmen tatlı su kaynakları bu suyun %2.5-3'ü civarındadır. Su yenilenebilir bir kaynak olmasına rağmen bölgesel olarak veya kalite yönünden sonlu ve sınırlıdır. Dünyadaki mevcut suyun büyük kısmı nitelik açısından kullanıma uygun değildir. Dünyadaki yaklaşık 35 milyon kilometreküp tatlı suyun %77.2'sini kutuplardaki ve dağ zirvelerindeki buzlar oluşturur. Dünya yüzeyine yağışla düşen su miktarı yıllık yaklaşık 100 bin kilometreküp olup bunun 40 bin kilometreküpü akışa geçerek deniz ve göllere karışırken, bu miktarın ancak 9 bin kilometreküplük bir kısmı teknik ve ekonomik olarak kullanılabilir. Günümüzde bozulan ekolojik dengeye paralel olarak yağmur miktarı da gittikçe azalmaktadır (Postel, 1999: 34).

Artan nüfusla birlikte su, hızlı ve bilinçsiz bir kullanma sürecine girmiş ve su kaynakları önemli ölçüde azalmıştır. Yıkılırken, tıraş olurken, temizlik yaparken tonlarca su boşa akıtılmaktadır. Çekilen her sifonda ortalama 5 litre temiz su yok edilmektedir. Konya'da, gelişigüzel açılan su kuyularından çekilen suyun, Konya Ovası'nda yüzlerce obruk (Yeraltında bulunan suyun boşalmasıyla toprağın bu boşluğa çökerek oluşturduğu derin kuyulara obruk denir.) oluşmasına sebep olduğu görülmüştür. Bu obrukların oluşumu, su kaynaklarının önemli ölçüde azaldığının bir göstergesidir (MEB; 2009:17).

Dünya genelinde su tüketimi sanayinin gelişmesi ve yükselen refah seviyesine bağlı olarak hızla artmaktadır. Dünyada bugün toplam su arzının önemli bir kısmı (yaklaşık % 66) tarımsal sektör tarafından talep edilmektedir. Diğer bir ifade ile tüketilen suyun % 84'ü tarımsal faaliyetler için kullanılmaktadır. 20. yüzyıl boyunca beslenmesi gereken insan sayısı 1.5 milyardan 6 milyarın üzerine çıkınca tarımsal faaliyetler için kullanılan su da 5.7 kat artmıştır. Bu durumda 2025'li yıllarda tarımsal faaliyetler için arz edilen su miktarının 3189 km³/yıl'a, net su tüketiminin ise 1.2 kat artarak 2152 km³/yıl' a ulaşması beklenmektedir. Yine 2025'li yıllarda 2000'li yıllara oranla endüstriyel su tüketiminin 1.4, evsel su tüketiminin ise 1.9 kat artması beklenmektedir (Postel, 1999: 35).

Kentlerde su;

- konutlarda (mutfak, tuvalet, banyo, bahçe sulama, araba yıkama vb.)
- ticarethanelerde ve endüstrilerde,
- kamu kurum ve kuruluşlarında (okullar, hastaneler, yüzme havuzları vb.)
- rekreasyon amaçlı olarak parkların sulanmasında, fiskiyelerde vb.,

• yangınla mücadelede kullanılmaktadır. Su dağıtım şebekesinde meydana gelen kayıplar ve rezervuarlarda buharlaşma nedeni ile meydana gelen kayıplar da kentsel su tüketimi içinde değerlendirilmektedir (Karakaya ve Gönenç, 2002: 5).

Su kirliliği ise, istenmeyen zararlı maddelerin, suyun niteliğini ölçülebilecek oranda bozmalarını sağlayacak miktar ve yoğunlukta suya karışma olayıdır. Konutlar, endüstri kuruluşları, termik santraller, gübreler, kimyasal mücadele ilaçları, tarımsal sanayi atık suları, nükleer santrallerden çıkan sıcak sular ve toprak erozyonu gibi süreçler ve maddeler su kirliliğini meydana getiren başlıca kaynaklardır. Bunların hepsi doğrudan doğruya veya dolaylı olarak canlı ve cansız varlıklara zarar vermektedir (“Sanal”, 2014_a).

Özellikle yerleşim bölgelerinde yoğun bir şekilde oluşan “evsel atıklar”, ev ihtiyacı için kullanılan sular ve tuvalet atıklarından oluşmaktadır. İnsan ve hayvan dışkılarının suya verilmesiyle hastalık yapıcı bakteri ve virüsler önemli bir sağlık sorunu oluşturmaktadır. Ayrıca evlerden toplanan çöpler düzenli bir şekilde depolanmadıkları zaman yer üstü ve yer altı sularına sızarak kirlenmeye neden olmaktadır. Atık sularla taşınan önemli kirleticilerden birisi de deterjanlardır. Deterjanların çoğu fosfat içermektedir. Fosfat, köpük oluşumuna yol açarak sulardaki oksijen miktarını azaltmaktadır. Bu ise zehir etkisi yaparak sudaki canlıların, özellikle balıkların ölmesine neden olmaktadır (Ersoy ve Nazik, 2008:26).

Su kirliliğini önlemek ve suyun tasarruflu kullanımını sağlamak için alınması gereken önlemler aşağıda olduğu gibi incelenebilir (Ersoy ve Nazik, 2008:27):

- Kirliliği azaltmak amacıyla içinde fosfat bulunan deterjanlar yerine sabun tozları, bulaşık makinelerindeki parlaticılar yerine sirke kullanılabilir. Ev temizliğinde ise halı ve yer kaplamalarında soda ve arap sabunu, canlarda sirke kullanmak mümkündür. Atık yağları ise suda büyük kirlilik oluşturduğu ve havalandırmayla dahi temizlenemediği için mutfak lavabosuna dökülmemeli, ayrı kaplarda biriktirilerek atık yağları toplayan belediye çalışanlarına teslim edilmelidir.
- Suların evsel ve endüstriyel atıklarla kirlenmemesi için arıtma tesisleri yaygınlaştırılmalıdır.
- Kimyasal gübreler ve tarımsal mücadele ilaçları aşırı ve bilinçsiz kullanılmamalıdır. Bunların yerine tarımda doğal gübre kullanılmalıdır.

- Ülke genelinde göller, barajlar, yeraltı suları ve denizler çok iyi değerlendirilmeli ve temiz tutulmalıdır.
- Suyu tasarruflu kullanmak adına damlama sulama yöntemi zorunlu hale getirilmeli ve tarımda doğru ürün deseni seçimi yapılmalıdır. Çok su çeken şeker pancarı, mısır, yonca gibi bitkiler suya aç bölgelerde yetiştirilmemelidir. Ayrıca izinsiz açılan kaçak kuyulara cezai yaptırımlar uygulanarak yer altı sularının fakirleştirilmesinin önüne geçilmelidir. Şehirlerde ise peyzaj olarak kullanılan çimler ve golf sahaları büyük su tüketimine neden olmaktadır. Bunun yerine çok az suyla yaşayabilen kuru peyzaj çalışmaları yapılabilir. Evlerde de arabaları, merdivenleri, balkonları, halıları yıkamak yerine silmek, bulaşıkları biriktirerek makinede yıkamak, duşlara ve musluklara tasarruflu su tüketimini sağlayan fiskiye sistemleri yerleştirmek büyük oranda su tasarrufu sağlayacaktır.

2.1.3. Gaz Atıklar

Gaz atıklar, ısınma amaçlı kullanılan yakıtlardan, fabrikalardan, motorlu taşıtlardan, düzensiz planlanan çöp depolama alanlarından kaynaklanmaktadır. Bu kirlilik ise havayı soluyan tüm canlılarda başta solunum yolu rahatsızlıkları olmak üzere pek çok hastalıkları ortaya çıkarmakta ve küresel çevre sorunlarının başında gelmektedir. Ayrıca sanayi tesisleri, konutlar ve ulaşım araçlarında kullanılan odun, kömür, petrol gibi fosil yakıtların yanması sonucu oluşmaktadır. Bir de buzdolabı gibi soğutma sistemi içeren teknolojik araçlardan ve diğer kaynaklardan yayılan sera gazlarının (karbondioksit, su buharı, ozon, metan, diazotmonoksit, kloroflorokarbon) artması, küresel ısınmayı beraberinde getirmektedir. Küresel ısınma ise artık hepimizin çok iyi bildiği gibi dünyanın sıcaklığının gereğinden fazla artmasına, istenmeyen iklim değişikliklerine, buzulların erimesine, bazı yerlerde su baskınlarına ve sellere, bazı yerlerde de kuraklık ve çölleşmeye neden olmaktadır (Ersoy ve Nazik, 2008: 24).

Havaya karışarak küresel ısınmayı artıran gazların bazılarını aşağıda olduğu gibi değerlendirmek mümkündür (“Sanal”, 2013_a):

1-Sera gazları içerisinde en bol miktarda bulunanı okyanuslar, denizler, göller ve akarsulardan buharlaşma yoluyla atmosfere karışan su buharıdır. Sera gazları önlemler alınarak azaltılmaya çalışılmaktadır.

2-Karbon dioksit (CO₂) ikinci en fazla bulunan sera gazıdır. Organik maddenin çürümesi, hayvan ve insanların solunumu, yanardağ patlamaları gibi birçok doğal olaylar sonucu atmosfere dâhil olmaktadır. Ayrıca, insanlar fosil yakıtlar, katı atıklar, ağaç ve ağaç ürünleri yakmak suretiyle evlerini ısıtmak, motorlu taşıtlar kullanmak ve elektrik üretmek amaçlarıyla atmosfere dâhil olan karbon dioksit miktarını artırırlar. Onsekizinci yüzyılın ortalarındaki Sanayi Devrimi'nden bu yana atmosferdeki miktarı 281 ppm'den 368 ppm'e ulaşarak % 31'lik bir artış göstermiştir.

3-Metan (CH₄), atmosfer içerisinde daha etkili yalıtkanlık meydana getiren bir gazdır. Aynı miktardaki karbon dioksit oranla en az 20 kat daha fazla ısıyı tutabilmektedir. Kömür, doğal gaz ve petrolün üretim ve taşınması esnasında atmosfere dâhil olmaktadır. Metan, büyükbaş hayvanlar başta olmak üzere kimi hayvanların sindirim yan ürünü olarak ortaya çıkmasının yanında atık alanlarındaki organik maddelerin bozulmasından da meydana gelmektedir. Sanayi Devrimi'nden bu yana atmosferdeki metan miktarı iki kattan daha fazla artmıştır.

4-Diazot monoksit (N₂O), esas olarak tarım topraklarının işlenmesi ve fosil yakıtların yakılması sonucu ortaya çıkmaktadır. Çok güçlü yalıtkanlık özelliği olan bir gazdır. Aynı miktardaki karbon dioksitin tuttuğundan yaklaşık 300 kat fazla ısı tutma özelliğine sahiptir. Atmosferdeki miktarı, sanayileşme öncesindeki düzeyle kıyaslandığında %17'lik bir artış göstermiştir.

5. Sera gazları, aynı zamanda modern ve teknolojik bir hayatın devamı için gerekli üretim işlemleri sonucunda da meydana gelmektedir. Alüminyumun eritilmesinden perflorlu bileşikler meydana gelmektedir. Otomobil koltukları, mobilyalar ve yalıtımda kullanılan köpükler de dahil olmak üzere birçok maddenin üretimi esnasında hidroflorokarbonlar meydana gelmektedir. Kimi gelişmekte olan ülkelerde montajı yapılan buzdolaplarında hâlâ soğutucu gaz olarak kloroflorokarbonlar kullanılmaktadır. Yirminci yüzyıl boyunca, atmosfer içerisinde büyük miktarlarda artış gösteren bu sentetik kimyasalların bazıları atmosfer sıcaklığını artırma özelliklerinin yanında, dünyamızı morötesi ışınların olumsuz etkilerinden koruyan ozon tabakasına da zarar vermektedir. 2000 yılında triflorometil sülfür pentaflorid adında yeni bir sentetik bileşiğin atmosferde hızlı bir şekilde arttığı belirlenmiştir. Bu gazın diğer bilinen sera gazlarından çok daha fazla ısı tutma özelliği olması endişe vericidir ve endüstriyel kaynağı hâlâ bulunamamıştır.

Türkiye'nin taraf olduğu Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi (BMEDÇS) ve Kyoto Protokolü ile aktif olarak yürüttüğü 2012 sonrası dönem müzakereleri

göz önüne alındığında, ülkemizin ekonomik kalkınma hamlelerine devam ederken diğer yandan karbon ayak izini de küçültmesi beklenmektedir (“Sanal”, 2013b). Karbon ayak izi**, birim karbondioksit cinsinden ölçülen, üretilen sera gazı miktarı açısından insan faaliyetlerinin çevreye verdiği zararın ölçüsüdür ve iki ana parçadan oluşur: Doğrudan/birincil ayak izi ve dolaylı/ikincil ayak izi. Birincil ayak izi, evsel enerji tüketimi ve ulaşım (söz gelimi araba ve uçak) dâhil olmak üzere fosil yakıtlarının yanmasından ortaya çıkan doğrudan CO₂ emisyonlarının; ikincil ayak izi ise kullandığımız ürünlerin tüm yaşam döngüsünden bu ürünlerin imalatı ve en sonunda bozulmalarıyla ilgili olan dolaylı CO₂ emisyonlarının ölçüsüdür (“Sanal”, 2013c).

Hava kirliliğini önlemek ve küresel ısınmayı tetikleyen faktörleri azaltmak için alınması gereken önlemler aşağıda olduğu gibi incelenebilir (Ersoy ve Nazik, 2008:27; “Sanal”:2014_b):

- Havaya bol miktarda karbondioksit bırakan fosil yakıtların yerine güneş, dalga, rüzgar, jeotermal gibi “yenilenebilir enerji kaynakları” kullanılabilir. Temiz ve güvenilir enerji üreten bu sistemlerin bir özelliği de hiçbir zaman tükenmeyecek oluşudur.
- Ağaçlar, mevcut yaprak ağırlıklarının 5-10 katı kadar toz yutabildikleri için buldukları ortamın havasını %70 oranında temizlerler. Hatta yapraksız oldukları kış dönemlerinde bile çevredeki tozun %60’ını filtre edebilirler. Bunun yanı sıra havanın nemini artırarak bölgenin iklimini düzenlerler. Yaz aylarında serinlik etkisi vererek asfalt blokların fazla ısınmasını engellerler. Böylece küresel ısınmayı azaltırlar. Dolayısı ile sera gazlarının emiliminde ve havadaki oksijen miktarını artırmada önemli etkiye sahip olan ormanlar, çayır ve meralar korunmalı, kapasitesinin üzerinde otlatma yapılmamalı veya usulsüz kesilmemeli, ağaçlandırma çalışmalarına ağırlık verilmelidir.
- Havadaki karbondioksit miktarını artırdığı için tarla alanlarında anız yakma yerine anız bozma işlemi uygulanmalı; kentlerdeki çöpler ve plastikler açık havada yakılmamalıdır. Aynı nedenle kısa mesafelerde özel otomobil yerine toplu taşıma araçları tercih edilmeli, arabalar çalışır durumda bırakılmamalı ve arabalarda kurşunsuz benzin tercih edilmelidir. Ayrıca kirliliğin yoğun olduğu sabah ve akşam

** birim [karbondioksit](#) cinsinden ölçülen, üretilen sera gazı miktarı açısından insan faaliyetlerinin çevreye verdiği zararın ölçüsüdür ve iki ana parçadan oluşur: doğrudan/birincil ayak izi ve dolaylı/ikincil ayak izi. Birincil ayak izi, evsel enerji tüketimi ve ulaşım (söz gelimi araba ve uçak) dahil olmak üzere fosil yakıtlarının yanmasından ortaya çıkan doğrudan CO₂ emisyonlarının, ikincil ayak izi ise kullandığımız ürünlerin tüm yaşam döngüsünden bu ürünlerin imalatı ve en sonunda bozulmalarıyla ilgili olan dolaylı CO₂ emisyonlarının ölçüsüdür.

saatlerinde sobalar daha az yakılmalıdır. Nem ve kükürt oranı düşük kömür satın alınmalı, mümkünse doğalgaz kullanılmalıdır. Çünkü kükürt bileşiklerinin solunması, bronşit ve astım gibi hastalıklara yol açabilmektedir.

- Atmosferde ozon yarıklarına neden olan kloroflorokarbonlu soğutucular yerine hidrokarbonlu soğutucular üretilmelidir.

2.2. KATI ATIKLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ

Katı atıklar dünyada kirlilik açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Özellikle açık araziye boşaltılmak suretiyle bırakılan atıklar hem yüzeyde hem de yeraltı sularına karışarak su ve toprakta kirliliğe yol açmaktadır. Bu konuda uygulanan yakma gibi bertaraf yöntemleri de tehlikeli sonuçlar meydana getirebilmektedir. Herhangi bir işleme tabi tutulmadan, korumasız olarak çöpe atılan tehlikeli atıklar (tıbbi atıklar, ilaç atıkları, atık piller vb.) başta insanlar olmak üzere çevre üzerinde birçok olumsuz etki yapmaktadır. Gelişmiş ülkelerde tehlikeli atıklar korumalı olarak depolanmalarına rağmen yıllar sonra bile çok ciddi sağlık problemlerine neden olabilmektedir (Akdoğan, 2003:39).

Diğer yandan doğal kaynakların sınırsız olmadığı, dikkatlice kullanılmadığı takdirde bir gün bu kaynakların tükeneceği şüphesizdir. Kaynak israfını önlemenin yanında, hayat standartlarını yükseltme çabaları ve ortaya çıkan enerji krizi ile bu gerçeği gören gelişmiş ülkeler atıkların geri kazanılması ve tekrar kullanılması için yöntemler aramış ve geliştirmişlerdir (Kayalak,2007: 8).

2.2.1. Geri Dönüşüm Kavramı ve İçeriği

Değerlendirilebilir katı atık, evsel ve evsel nitelikli endüstriyel atıklar içerisinde bulunan, fiziksel ve/veya kimyasal işlemlerden geçirildikten sonra ekonomiye kazandırılması mümkün olan atıkları (kağıt, karton, plastik, metal, cam, termoplastik madde ihtiva eden karton esaslı kutu ve benzeri) ifade etmektedir. Ayrıca ambalaj maddelerinin önemli bir kısmı plastik, kağıt ve metal kutular oluşturmaktadır. Sosyal refah arttıkça ambalaj maddelerinin toplam katı atık içindeki payı da artmaktadır. Bu bağlamda başlıca geri dönüşüm maddeleri aşağıda olduğu gibi gruplandırılabilir (Mert,2006:23):

1. Cam: Sonsuz defa geri dönüştürülebilir. Öğütülerek toz haline getirilen cam kırıkları yeniden eritilmek suretiyle cam malzeme üretiminde kullanılır. Pencere camı, araba camı cam şişe ve benzeri eşya yapılabilir.

2. Metal: Alüminyum ve tenekeden imal edilen meşrubat ve konserve kutusu ile yeniden metal ürünler üretilebilir.

3. Kağıt-Karton: Gazete, ambalaj kağıt ve kartonları geri dönüştürülerek bunlardan ikinci kalite kağıt ve ambalaj malzemesi üretilebilir.

4. Plastikler: Plastik poşet, boru, genel amaçlı plastik eşya ve malzemelerden kova, leğen, saksı, panjur, şişe, su geçirmez plastik eşya ve malzemeler, otomobil parçaları, inşaat malzemeleri, sentetik fiberden yapılmış tekstil ürünleri, iplik, oyuncak, büro malzemeleri üretilebilir.

Katı atıkların organik menşeli kısımlarının ise kompost yapılarak değerlendirilmesi mümkündür. Kül ve cüruf gibi organik karakterde olan atık kısımları da arazi tesviyesinde ve kısmen yol inşaatlarında kullanılabilir (Sheikhkanloymilan,2006:30).

Bu nedenle son zamanlarda özellikle gelişmiş ülkelerde katı atıkların geri kazanılması yönünde yoğun bilimsel çalışmalar yapılmakta ve bazı kavramlar gündeme gelmektedir. Katı atıkların geri kazanımında 3R olarak sembolize edilen Reuse (Tekrar Kullanma), Recovery (Geri Dönüşüm), Recycling (Geri Kazanım) yaklaşımı ön plana çıkmaktadır. Bu 3R çeşitli azaltma stratejileri tarafından daha az atık bertarafını başarmaya doğru direkt bir yaklaşımdır. Söz konusu yaklaşımlar daha açık bir şekilde aşağıda tanımlanabilir (Yaman,2007:31, 32):

1. Tekrar Kullanım (Reuse): Üretilen katı atığın toplanıp ve temizlenmesi haricinde hiçbir işleme tabi tutulmadan, ekonomik ömrünü tamamlamasına kadar defalarca tekrar kullanılması işlemine denir.

2. Geri Dönüşüm (Recovery): Katı atık içindeki cam, plastik, metal, kağıt ve karton gibi malzemeleri fiziksel, kimyasal ve biyolojik işlem ve süreçlerden geçirip bunlardan ikinci ürün ve hammadde elde edilmesi, yani malzemelerin yeniden değerlendirilmesine denir.

3. Geri Kazanım (Recycling): Üretilen katı atıkların fiziksel, kimyasal ve biyolojik yöntemler ile tekrar kullanılması, birincil veya ikincil hammadde elde edilmesi ve enerjiye dönüştürülmesi işlemine geri kazanım denir. Geri kazanım, geri dönüşüm ve tekrar kullanımı içine alan geniş bir kavramdır. Genel olarak ele alındığında katı atıkların içindeki muhtelif maddeleri hammadde ve yakıt kaynağı olarak kullanmak veya katı atıklardan kompost gübre veya başka kaynaklar üretmek ve faydalanmak, katı atıkların geri kazanılması olarak tanımlanabilir.

Ülke ekonomisi açısından tekrar kullanım, hammadde ithal eden ülkelerin dışa bağımlılığını azaltmaktadır. Bu konuda en çarpıcı örnek Japonya'da yaşanmış olup; 1974'te kullandıkları tüm maddelerin sadece % 16'sını geri kazanırken, bu oran 1978'de % 48'e

çıkmiştir. Yalnızca dört yılda elde edilen bu olağan üstü yeniden kullanım artışı, kısmen maden ve kağıt gibi maddelerin ithalini azaltmak içindi. Ama daha önemli amaç, ithal edilen petrol miktarının azaltılmasıydı (Tuncel,2006: 29)

2.2.2. Geri Dönüşüm Süreçleri

Katı atıkların geri kazanılmasında başlıca iki yöntem bulunmaktadır (Mert,2006:20).

1. Merkezi ayırma sistemi: Bu sistemde atılan tüm evsel katı atıklar aynı poşette toplanmakta ve tesislerde çeşitli yöntemler uygulanarak ayrıştırılıp geri kazanılmaktadır. Bu sistemin gerçekleştirilebilmesi için tesislere ihtiyaç duyulmaktadır. Ancak bu tesislerin maliyeti oldukça yüksektir. Ayrıca bu yolla geri kazanılan maddelerin kalitesi düşük olduğu için özellikle gelişmiş ülkelerde bu yöntem yerine kaynakta ayırma yöntemi kullanılmaktadır.

2. Kaynakta ayırma sistemi: Bu sistemde evsel katı atıklar; atıldıkları yerde, evlerde, ailelerin katılımı ile gruplandırılarak ayrı ayrı poşetlerde toplanmak suretiyle geri kazanılabilir. Bu sistemin verimli olabilmesi için her şeyden önce halkın eğitilmesi, bunun yanında üretici firmaların ambalaj malzemelerinde depozito ve geri alma zorunluluğu getirmesi gerekir.

Sağlıklı ve verimli bir geri kazanım sistemi oluşturmanın temel koşulu geri kazanılabilir atıkların kaynağında yani konutlarda, işyerlerinde, okullarda, otel ve tatil köylerinde çöpten ayrı toplanmasıdır. Kaynakta ayrı toplama, geri kazanılabilir nitelikli cam, metal, plastik, kağıt ve karton türü ambalaj atıklarının organik atıklarla karışmadan ayrı toplanması anlamına gelmektedir. Böylece yiyecek atıklarının bulaşması engellenerek geri dönüştürülebilecek malzemenin kıymetini ve kalitesini kaybetmesi önlenmiş olur. Bu şekilde daha temiz ve fazla miktarda atık daha ekonomik bir şekilde toplanabilir (Seydioğlu,2005: 31). Bu anlamda özellikle atık piller normal bir atık gibi değerlendirilmemeli ve ayrı toplanmalı, ağzı sıkıca bağlanmış bir poşetle atılmalıdır. Çünkü pillerin çöpe atılması durumunda, meydana gelebilecek bir sıkışma sonucu içlerindeki zehirli maddelerin zamanla ayrışması, toprağa ya da suya, geçmesi mümkündür. En uygunu, belediyelerin pil gibi tehlikeli atıkları belli bir gün ayrıca toplamasıdır. Bu konu ile ilgili olarak Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğinde; tüketicilerin kullanılmış akü ve piller ile ilaç atıklarını evsel katı atık ile birlikte karışık şekilde atmaları yasaklanmıştır (Mert,2006:21).

Böylesi bir modelin toplanacak malzemenin kalitesini artırmaktan, düzenli depolama alanlarından sağlanacak hacimsel artışa kadar birçok faydası bulunmaktadır. Ayrıca atıkların ayrı toplanması ile çöp toplama kamyonlarından ve aktarma istasyonlarından tasarruf edilecek

hacimle araçların daha az sürede daha geniş bölgelere hizmet verebilmesi, düzenli depolama alanlarından tasarruf edilecek hacimle de alanın faydalı ömrünün arttırılması yolu ile ciddi ekonomik faydaların sağlanması mümkün olabilecektir (Seydioğlu,2005: 31).

Kaynakta azaltma ve geri kazanma yöntemlerinde birinci amaç, kullanılan madde miktarını azaltarak daha az atığın ortaya çıkmasını sağlamak, ikinci amaç ise doğal kaynakları tasarruflu kullanmaktır. Örneğin paketleme için daha az ürün kullanımı, ürünlerin geri dönüştürülebilir kısmının artırılması, kullanılıp atılan ürünler yerine tekrar kullanılabilen ürünlerin üretilmesi, söz konusu uygulamalardan bazılarıdır. Halk ve endüstri bu konuda bilinçlendirildiği takdirde kişi başına üretilen atık miktarında % 25 oranında azalma sağlanabilir (Yaman,2007:21). Bu nedenle kaynakta ayırma konusunda katılım arttırılmalı; bunun için de insanların eğitilerek toplamayı sağlamaya yönelik “gönüllü alışkanlık” kazanmaları sağlanmalıdır. Bu yöntem daha çok, A.B.D. ve Almanya gibi katılımın ve eğitimin yüksek, tüketicinin nispeten kolay motive olduğu gelişmiş yerlerde denenmektedir. Belirli semtlere çoklu toplama (multi-collection) kumbaralarının kurulması da bu kapsamda sayılabilir. Bir diğer yöntem de endüstrileşmiş ülkelerde çeşitli kanun ve yönetmeliklerle geri dönüşüm eyleminin mecburi kılınmasıdır (Sheikhkanloymilan,2006:3, 12, 13; Yaman,2007:37).

Aslında çevre üzerinde büyük bir baskı oluşturan ve gün geçtikçe artan atık sorununun tamamıyla çözümü için tek bir yaklaşım yeterli değildir. Ancak tüm yöntemlerin kombinasyonu ile etkin bir atık yönetimi sağlanabilir. Uluslar arası düzeyde kabul gören bu yaklaşım, “Entegre Atık Yönetimi” anlayışının benimsenmesine yol açmıştır. Entegre atık yönetimi, yalnızca tek bir atık türüne veya tek bir kaynağa yönelik olmayıp, bir yerleşim merkezinde oluşan atığın bileşimini oluşturan bütün maddeleri ve üretim kaynaklarını ihtiva edecek şekilde planlanmaktadır. Diğer bir ifade ile geri dönüşüm süreçleri, evsel, tıbbi ve tehlikeli ve tehlikesiz atıkların minimizasyonu, kaynağında ayrı toplanması, ara depolanması, gerekli olduğu durumda atıklar için aktarma merkezleri oluşturulması, atıkların taşınması, geri kazanılması, bertarafı, geri kazanım ve bertaraf tesislerinin işletilmesi ile kapatma, kapatma sonrası bakım, izleme-kontrol süreçlerini içeren bir yönetim biçimidir. Böylece hem çevresel hem de ekonomik açıdan sürdürülebilirliğin sağlanması hedeflenmektedir. Örneğin katı atık sisteminden sağlanabilecek ekonomik değerler, geri kazanılabilir malzeme, kompost ve elde edilebilecek biyogaz (düzenli depolama ve anaerobik kompost) ve benzeri kaynaklı girdilerdir. Bunlardan temin edilecek gelir, piyasa şartları ve yapılacak yatırımın maliyeti ile

yakından ilgilidir. Bu sebeple planlama aşamasında ekonomik analizin çok iyi yapılması gereklidir. Dolayısıyla atık yönetiminde öncelik sıralaması “Önleme – Kaynakta azaltma – Yeniden kullanma – Geri kazanım/Geri dönüşüm – Ön işlem (Yakma dâhil) - Bertaraf etme” şeklinde yapılmaktadır (Atık Yönetimi Eylem Planı 2008 – 2012: 1):

2.2.3. Geri Dönüşümün Önemi

Geri dönüşüm doğal kaynakların en verimli şekilde kullanılmasını sağlayacak, gelecek kuşaklara potansiyel kaynakların mümkün olabilen en fazla miktarını bırakabilecek en önemli katı atık yönetim biçimlerinden biridir. Temiz bir çevre ve güçlü bir ekonomi için geri dönüşüm modern dünyanın vazgeçilmez uygulamalarından biri olarak görülmektedir. Geri kazanım veya dönüşüm konusunda halkımızın duyarlılığı ve başta belediyeler olmak üzere yerel yönetimlerimizin destekleriyle çok önemli gelirler elde edilebilir (Akyol 2011, 27).

Geri kazanımın en önemli faydalarını şöyle sıralanabilir (Sheikhkanloymilan,2006:7; Tuncel,2006: 30; Akyol 2011, 27; “Sanal”, 2013_e):

1. Tüketilen maddelerin yeniden geri dönüşüm halkası içine katılması ile öncelikle hammadde ihtiyacı azalır. Diğer bir ifade ile atıklar ikincil hammadde olarak devreye sokulup, birincil hammaddelerin tüketim hızı azaltılmış olur. Örneğin bir ton atık kağıdın kâğıt hamuruna katılmasıyla 8 ağacın kesilmesi önlenebilmektedir.

2. Atık miktarı azaltılarak doğal dengenin bozulması ve doğaya verilen zarar engellenmiş olur. Ayrıca geri dönüşüm uygulaması ile çöplere giden atık miktarında azalma sağlanarak; atıkların taşınması ve depolanması işlemleri için daha az miktarda alan ve daha az enerji kullanılmış olur. Evsel atıklar için bu azalma ağırlık olarak fazla olmamakla birlikte hacimsel olarak bakıldığında oldukça önemli bir oran teşkil etmektedir. Özellikle yoğun nüfusa sahip metropol bölgelerinde giderek azalan düzenli depolama alanlarının ve düzensiz olarak çevreye saçılan atıkların doğa üzerinde doğurduğu baskı en aza indirilmiş olur.

3. Çevre kirliliği önlenmiş olur. Kullanılmış kâğıdın tekrar kâğıt imalatında kullanılması hava kirliliğini %74–94, su kirliliğini %35, su kullanımını %45 azaltabilmektedir. Demir çelikte ise yeniden kullanım, hava kirliliğini % 85, su kirliliğini % 76, su kullanımını % 40 azalttığı gibi, madencilik yoluyla ortaya çıkacak çevre kirliliğinin de tamamını yok etmektedir.

4. Enerji tasarrufu sağlar. Örnek olarak, yeniden kazanılabilir alüminyumun kullanılması, alüminyumun yeniden imal edilmesine oranla %35'e varan enerji tasarrufu sağlamaktadır. Katı atıklarda ayrılan kağıdın yeniden işleme sokulması için gerekli olan enerji de normal işlemler için gerekli olanın % 50 si kadardır. Böylece yeniden kullanım enerji

tasarrufu sağladığı için, petrol ve diğer enerji kaynaklarının tükenme hızını yavaşlatır. Üstelik fosil yakıtlarından kaynaklanan asit yağmuru ve atmosferde karbondioksit artışı da azaltılmış olur (Tuncel,2006: 29)

5. Doğal kaynaklarımız korunmuş olur. Örneğin; kâğıdın geri dönüşümü ile ormanlarda ağaçların daha az kesilmesi mümkün olur. Benzer şekilde plastik atıklarının geri dönüşümü ile petrolden tasarruf sağlanabilir.

6. Geri kazanım ve dönüşümle ilgili sektörlerde kurulacak olan işletmelerde yeni bireylerin çalışmasıyla iş imkânları ortaya çıkar.

2.2.4. Türkiye’de Geri Dönüşüm Uygulamaları

Türkiye’de katı atık yönetiminde esas prensip; kaynağında ayrı toplama yaparak, geri kazanılabilir maddeleri tekrar ekonomiye kazandırmak ve böylece düzenli depolama yapılacak çöplerin hacmini azaltmaktır (Kayalak,2007: 7).

Ülkemizde, birçok belediyede iskan ve ticari alanlardan kaynaklanan katı atıklar, haftanın belli günlerinde çöp kamyonları ile toplanmakta ve nihai bertaraf noktasına taşınmaktadır. Bunlara ilaveten çöp toplama işinin daha sistematik bir şekilde yapılabilmesi amacıyla şehirlerin belli noktalarında konteynerler konulmuştur. Endüstrilerden kaynaklanan katı atıklar ise, genelde endüstriyel kuruluşların kendi imkanları ile atık uzaklaştırma sahalarına nakledilmektedir. Ancak ülke genelinde toplanan değerli çöplerin ancak 1/3 ‘ü toplama istasyonlarına gelmekte, geri kalan ise (hurdacılara, eskicilere, plastik atık kırmacılarına ve granürcülere satmak üzere) sokak toplayıcıları tarafından daha önceden alınmaktadır. Nihai bertaraf noktasına gelen çöpler ise genellikle herhangi bir modern ve sağlıklı depolama yöntemine uyulmaksızın, belediyelerin rastgele seçtikleri boş arazilere atılmaktadır. Bazı Büyükşehirlerde belediyelerin toplanan organik kökenli atıkları kompost tesislerinde işledikleri ve elde edilen komposttan gelir elde ettikleri bilinmektedir. Ayrıca özellikle son yıllarda ülkemizde geri kazanılabilir atıkların ekonomik değer kazanması ve bu konudaki yasal zorunlulukların yürürlüğe girmesi ile bu tür malzemeleri toplayan veya geri dönüşümünü yapan işletmeler ve sanayi kuruluşları oluşmaya başlamıştır. Nitekim Şişe-Cam Grubu, bayileri kanalı ile her yıl yaklaşık 65-70 bin ton atık camı işleyerek tekrar geri kazanmaktadır (Sheikhkanloymilan,2006: 23, 24, 32, 33, 131).

2.3. TURİZM İŞLETMELERİNDE ÜRETİLEN KATI ATIKLAR

Otellerde genellikle plastik, metal, cam, kâğıt ve yiyecek vb. katı atıklar oluşmaktadır. Bunların geri dönüşüm amacıyla ayıklanması ve sınıflandırılması; doğal çevrenin korunması ve ayıklanan bu atıkların yerel yönetimler tarafından değerlendirilmesi, özellikle KOBİ'ler açısından büyük önem taşımaktadır. Ayrıca su ve enerji kullanımı birbiriyle bağlantılı olduğu için, bir otelde su yönetimi, enerji yönetiminden ayrı tutulmamaktadır. Aylık toplam çamaşırhane yükü, aylık toplam müşteri sayısı ve aylık toplam yemek servisi sayısı, otelin aylık toplam su ve enerji tüketimini birlikte etkilemektedir. Bu nedenle otelin kullandığı makine ve donanımların çevre dostu olması, hem su hem de enerji tasarrufu yapılması anlamına gelmektedir (Emeksiz.2009;146).

Sürdürülebilir turizm için turistlerin ve yerel halkın ekonomik, toplumsal ve estetik ihtiyaçlarının karşılanması gerekmektedir. Turizm açısından sosyal ve kültürel çevrenin geliştirilmesinin yanı sıra fiziki çevre ve doğal kaynakların geliştirilmesi gerekmektedir. Ülkemizdeki oteller çevreye duyarlı sistemleri uygulama çalışmalarına hız vermektedir.

2.3.1. Turizm Açısından Çevrenin Önemi

Turizm sektörü, özellikle II. Dünya Savaşından sonra hemen her ülkenin önemli bir gelir kaynağı olmuştur. Dünya ülkeleri gelir ve istihdam yaratma açısından önemli etkilere sahip bu sektörü canlandırabilmek için yüksek miktarlarda harcamalar yapmaya başlamıştır. 1980'lerden itibaren Amerika ve Batı Avrupa'da belirgin bir hal alan yeni üretim ve tüketim tarzı, turizm sektörünün gelişmesine hız verirken beraberinde bazı problemleri de getirmiştir. Bu problemlerin başında gelen ve en önemli olanı ise, küresel olarak hissedilen çevresel bozulmalardır. Bu gelişmelerin turizm faaliyetlerinin doğal ve kültürel kaynakları üzerindeki olumsuz etkileri ve bu etkilerin turizmin kendi geleceğini tehlikeye atmasının anlaşılmasıyla birlikte "alternatif turizm" kavramı gündeme gelmiştir. Turizm Bakanlığının yaptığı tanıma göre alternatif turizm, "sosyal ve ekolojik uyuma, yerel ve yabancı girişimcilerin işbirliğine ve gelişmede yerli malzeme kullanılmasına öncelik verme amacını güden bir turizm çeşiti"dir (DPT, 2004:172).

Turizm ve çevre ortak bir ilişkiyi simgeleyen kavramlardır. Çevre bir turizm kaynağı olma özelliğini taşıyarak, turizmin var olması için çevrenin yaşamasının gerekliliği, doğanın ve çevrenin aleyhine gelişen bir turizmin de, kendi kaynağını tüketeceği açıktır. Başarılı bir turizm faaliyeti için temiz ve düzenli çevreye ihtiyaç vardır. Turistlerin, doğayı korumaya ve

çevre sorunlarına gittikçe daha duyarlı oldukları gözlenmektedir. Çevre korumasına gösterilecek dikkat, turizmden elde edilecek kârın da maksimize edilmesine yardımcı olacaktır. Turistlerin destinasyon tercihlerinde, doğal ortamı korunmuş bölgeleri tercih etmeleri, turizm gelirlerinin maksimize edilmesi adına dikkat edilmesi gereken bir değer olduğunu göstermektedir. (Kocaman, 2012: 90).

2.3.2. Turizmin Çevreye Olumlu ve Olumsuz Etkileri

Turizmin çevre üzerine etkilerinin saptanması ve değerlendirilmesi, turizme yönelik gelişimin devamlılığı bakımından oldukça önemlidir (Demir, 2002: 25). Turizm, bir yandan turizm verilerini yoğun bir biçimde kullanan, bir yandan da korumak zorunda olan bir sektördür. Özellikle doğal ve kültürel değerler için bu durum oldukça önemlidir. Çünkü turizm faaliyeti, toplumsal verilerden çok doğal verilere gereksinim duymaktadır. Çoğu araştırmacıya göre turizm ve çevre ilişkisinin üç önemli yönü bulunmaktadır (Demir ve Çevirgen, 2006: 159):

- Fiziksel çevrede var olan doğal arazi yapısı, bitkisel örtü, doğal hayvan toplulukları, göller, akarsular, arkeolojik tarihi özelliği olan yerleşimler ve alanlar ile kültürel dokuyu yansıtan yapılar gibi özellikler turistler için çekici olmaktadır.
- Turizmin insanlar tarafından oluşturulan fiziksel çevresini; altyapı sistemleri, üstyapılar, yapısal ve bitkisel peyzaj düzenlemeleri oluşturmaktadır.
- Bir alan üzerindeki turizm gelişimleri ve alandaki ziyaretçi kullanımları sonucu bazı çevresel kullanımlar ortaya çıkmaktadır. Turizm sektörü etkinlik sürecinde çevre ile etkileşim açısından keşfetme, girişimde bulunma, geliştirme, olgunlaşma, doyuma ulaşma, inişe geçme ve yenilenme olmak üzere yedi aşamalı özellik taşımaktadır.

Dolayısıyla turizm ve çevre arasındaki ilişkiler incelendiğinde; çevrenin turizm için yaratıcı elemanlar oluşturduğu, turizmin ise çevrenin tahrip edici bir elemanı olduğu net olarak söylenebilecektir. Turizm faaliyetlerinin çevre üzerine etkilerini olumlu ve olumsuz olmak üzere iki başlık altında incelemek söz konusudur.

2.3.2.1. Turizmin çevre üzerine olumlu etkileri

Turizm eğer iyi planlanır ve kontrol edilirse, çevresel kaynakların sürdürülmesine ve geliştirilmesine çeşitli yollarla yardımcı olmaktadır. Oluşabilecek olumlu etkiler (Akdoğan ve Kozak, 1996: 38; Sarı, 2001):

1. Turizm, eski yapıların yeni kimlikleriyle bugün de yaşamalarını sağlayacak düzenlemeleri özendirilmektedir. Böylece önemli doğal alanların, arkeolojik-tarihi alanların ve geleneksel mimari karakterlerin korunmasını desteklemektedir. Diğer bir ifade ile mevcut tarihi yöre, anıt ve yapıların restorasyonu ya da iyileştirilmesi yönünde itici bir güç oluşturmaktadır. Örneğin eski hanlar, kışlalar, sarnıçlar, kaleler restore edilerek otel, restoran vb. tesislere dönüştürülmekte ve turizmde bu yöreler çekim ögesi olarak kullanılmaktadır. Türkiye’de Efes Antik kentinde, eski mimari yapıların restorasyonu, geleneksel ev tiplerinin korunması; Turing ve Otomobil Kurumu’nun İstanbul’da restore edilerek kullanıma açtığı Soğukçeşme sokağı, Yerebatan sarayı, Malta köşkü, Sarı köşk, Pembe köşk, Hidiv kasrı ile Antalya Kaleiçi yapıları turizmin bu yöndeki olumlu etkileri olarak sayılabilir.

2. Turizm, çevrenin korunmasına hız verilmesini sağlar, böylece çevre kalitesini ve değerini yükseltebilir. Yöre halkı için daha çok park alanları sağlaması, çevrenin farkındalığını ve değerini artırması, bölgenin imajını geliştirmesi ve koruması, altyapı imkanlarını geliştirmesi ve kamu faaliyetlerini geliştirmesi, söz konusu uygulamalardan bazılarıdır. Turizmin para kazandığı en önemli meta çevre olduğundan turizmin hizmetine sunmak amacıyla pek çok ülkede ulusal parklar, koruma alanları, doğal ve tarihi değerler bulunmaktadır.

3. Turizm, çevrenin korunmasına ilişkin önlemlere planlama ve yönetsel bir boyut eklenmesini sağlar. Çünkü uluslararası turizm talebinin arttırılabilmesi ve bu talebin sürekli kılınabilmesi, çevresel değerlerin varlıklarını sürdürmelerine bağlıdır. Bu amaçla alınan önlemlerin boyutları ve nitelikleri ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir.

5. Turizm, altyapıyı geliştirmektedir ve çevreye karşı çok duyarlı olmayan yerli halkın çevre bilincini arttırmaktadır.

2.3.2.2. Turizmin çevre üzerine olumsuz etkileri

Diğer birçok endüstri gibi turizm endüstrisi de kısa dönemde ekonomik faydalar elde etme düşüncesine dayalı bir eğilim içindedir. Bu da henüz doğal ve kültürel özelliklerini yitirmemiş bölgelerin tahrip edilmesi anlamına gelmektedir. Turizm faaliyetleri sınırlandırılmadan plansız bir şekilde gelişirse, diğer bir ifade ile dikkatli planlanıp geliştirilerek yönetilmezse, çevre üzerinde olumsuz etkiler meydana getirebilmektedir. Söz konusu olumsuz etkiler aşağıdaki şekilde sıralanabilir (Yıldırım, 1996 : 23; Kaya vd., 2011: 258):

1. Tarım arazilerinin ve ormanların tahribi, ormanlık alanlarda avlanma, inşaat ve ulaştırma yatırımı faaliyetleri, bitki örtüsüne ve yabani hayvan nesline zarar vermektedir. Kıyılardaki deniz araçları barınakları, gezinti yolları, deniz hayvanları neslinin tükenmesine yol açmaktadır. Bazı göl ve akarsu kıyılarındaki sazlık alanların kaldırılması da buralardaki canlı yaşamın yok olmasına neden olmaktadır. Bütün bu faaliyetler, flora ve fauna çeşitliliğinin zarar görmesi, erozyonun meydana gelmesi, doğal kaynakların tükenmesi gibi ekolojik bozulmalar meydana getirebilmektedir.
2. Çarpık kentleşme sonucu arkeolojik ve tarihi yerlerin ve yeşil alanların tahrip edilmesiyle, manzaranın kötüleşmesine; kıyı bölgelerinin betonlaşmasına, böylece çevredeki doğal ve kültürel değerlerin bozulmasına neden olabilmektedir.
3. Altyapısı yeterli olmayan turistik yörelerde nüfus artışı ve aşırı yapılaşmalar nedeniyle ortaya çıkan çöplerin toplanamaması, kanalizasyon atıklarının denize boşaltılması gibi ihmaller, başta kıyılar olmak üzere bütün su kaynaklarını kirletmekte ve salgın hastalıkları tetiklemektedir. Toprağa ve suya verilen bu atıklar (katı atıklar ve kanalizasyon atıkları) nedeniyle hava, su ve toprak kirlenmesi; ayrıca gürültü kirliliği sonucunda kamu sağlığı tehlikeye girmektedir.

Çevre, turizm için çok önemli kaynak olmasından dolayı çevre üzerindeki olumsuz etkilerin ortaya çıkarılması, turizm gelişimi için gerekli olmaktadır. Turizmde yaşama geçirilmesi planlanan projelerin çevre üzerindeki olumsuz etkilerinin tümü, “Çevresel Etki Değerlendirmesi” sonucu ortaya çıkmaktadır. Çevresel Etki Değerlendirmesi’nde amaç öngörülen bir gelişmenin yol açabileceği olumsuz çevre ve sağlık etkilerini önceden belirleyip gerekli tedbirleri almaktır (Demir ve Çevirgen, 2006: 159).

Kısaca turizm hareketinin ve gelirlerinin artışının devam edebilmesi, uygun fiyat politikası ve çevre kalitesine bağlı bulunmaktadır. Çevre kalitesi kavramı içinde çok çeşitli unsurlar yer almaktadır. Ancak temizlik, çevre kalitesinin en önemli göstergesi olarak kabul edilmektedir (Yıldırım, 1996 : 23).

2.3.3. Otellerde Katı Atık Yönetimi

Otellerde, özellikle de büyük otellerde oldukça fazla katı ve sıvı atık oluşmakta, bu durum da, iyi bir atık yönetimini gerektirmektedir. Otellerin plastik, metal, cam, kağıt ve yiyecek katı atıklarını geri dönüşüm amacıyla ayıklaması ve sınıflandırması doğal çevrenin korunması açısından büyük önem taşımaktadır (Emeksiz, 2007: 149). Özellikle bazı

destinasyonlarda (farklı doğal özellikleri veya çekicilikleri olan ve ziyaretçilerin ilgisini çeken yer) - örneğin Maldivler gibi ufak adalarda - atıkların ortamdaki uzaklaştırılması oldukça önemli bir sorundur. Bunun için atıkların adanın dışına gemilerle taşınması gerekmektedir. Bazı ülkelerde ise, oteller sıvı atıklarını hiçbir işlemde geçirilmeden direkt deniz veya nehirlerle boşaltmaktadırlar. Bu durum da canlıların sağlığı ve çevre koruma bakımından önemli sorunlara neden olmaktadır. Önemli konulardan biri de, otellerdeki çalışanların ve konukların çevresel duyarlılık ve saygı konusunda eğitilmeleridir (Cooper vd., 2008: 363).

Oteller için “Çevre Yönetim” konusu genel olarak *Azaltmak, Yeniden Kullanmak ve Geri Dönüşüm* olmak üzere üç başlık altında incelenebilir. İlgili başlıklar otellerin yönetim süreçlerini de etkilemektedir. Özellikle büyük otellerin “Çevre Yönetimi” konusuna daha kolay uyum sağladıkları, yapılan araştırmalarda ortaya çıkmaktadır. Maliyetlerin azaltılması ve rekabette öne geçmek amacıyla yapılan bu çalışmalar, büyük otellerin yönetsel yeterlilikleri ile doğru orantılı olarak yetkinleşmektedir. Oysa dünya ortalamasına paralel olarak Türkiye konaklama sektörünün %95’i KOBİ’dir. Yönetsel ve finansal açıdan çok çeşitli sorunlarla başa çıkmaya çalışan KOBİ’lerden bütünlüklü bir Çevre Yönetimi beklemek ise hayalcilik olacaktır. Avrupa’daki bağımsız otellerin sahip/yöneticileri çevre zararlarını azaltmaya yönelik yatırımların çok pahalı olduğunu belirtmektedir. Bu konudaki Avrupa Birliği fonlarını bağımsız ve küçük oteller için çok karmaşık ve erişilemez olduğu için eleştirmektedirler. Bu durum, Avrupa Birliğine yeni katılmış veya aday ülkeler için de geçerlidir (Emeksiz, 2007:142, 152). Ancak çevreye verilen zararlar satın alma sürecinde azaltılabilmektedir. Doğru satın alma süreci çevreye olumsuz etkinin azaltılması, tasarruf, yeniden kullanma ve geri dönüşüm işlemleri için en önemli adımı oluşturmaktadır. Bu nedenle işletmeler çevre dostu bir satın alma politikası oluşturmalı ve aşağıdaki çevre dostu satın alma ilkelerini uygulamalıdır (Erdoğan ve Barış, 2007:59):

- Geri dönüşümlü ve yeniden kullanılabilen ürünlerin satın alınması,
- Hizmet üretim ve sunumu esnasında en az atık bırakan, geri dönüşümlü, sağlıklı kutulanmış ürünlerin tercih edilmesi,
- Enerji tasarrufu sağlayan donanımların satın alınması ve kullanılması,
- Doğaya zarar vermeyen temizlik kimyasallarının satın alınması ve israfın önlenmesi.

Bu durumda otellerde atık yönetim programının üç bileşenden oluştuğu görülmektedir. Bu bileşenler atık üretimini azaltma, mümkün olduğu kadar her ürünü tekrar kullanma ve geri dönüşümü mümkün olan ürünleri dönüşüme göndermedir.

2.3.3.1. Atık üretiminin azaltımı

Atık yönetiminde düşünülmesi gereken en önemli ve etkili seçenek; satın alınan malzemelere harcanan parayı ve çöpe taşınan atıkları azaltarak tasarruf sağlamaktır. Otelcilik sektöründe standart olarak uygulanabilen atık azaltma önlemlerinden bazıları şunlardır (Sheikhkanloymilan,2006: 70; “Sanal”, 2013_f):

- Bir otelden çıkan atıkların en az %40'ını ambalaj malzemeleri oluşturur. Gereğinden fazla ambalaj malzemesiyle pazarlanan ürünlerden satın alınmamalıdır (örn. karton, plastik film, plastik köpük (strafor), cam /metal /plastik kaplar ve kutular).
- Yiyecek malzemeleri küçük paketler halinde değil, büyük paketlerde ve toptan satın alınmalı ve tekrar kullanılabilir kaplarda servise sunulmalıdır (örn. şeker, tuz, biber, reçel, sos, tereyağı, tahıl, şerbet, krema, meyve suyu). Toptan satın alınan yiyecek malzemeleri daha ucuza mal olur ve daha az ambalaj atığı oluşturur.
- Plastik ya da kağıt tabak, bardak, çatal/bıçak, tabak altlıkları (Amerikan servisleri), önlük ve aşçıbaşı şapkaları gibi tek kullanımlık malzemeler azaltılmalı ya da hiç kullanılmamalıdır.
- Pipet kullanımı en aza indirilmelidir: örn. pipetlikten misafirlerin alacağı şekilde servis edilmeli ya da yalnızca karışık içecekler için pipet dağıtılmalıdır.
- Her içeceklerle birlikte değiştirilen kağıt bardak altlıkları/peçeteler yerine kalıcı bardak altlıkları kullanılmalıdır.
- Büfe hatlarında dekoratif plastik ve kağıt tabak altlıkları ya da masa örtülerinin kullanımı en aza indirilmelidir.
- Büfe hatlarında yemekleri sıcak tutmak için tek kullanımlık yakıt kartuşları yerine; elektrikli rezistanslar, doldurulabilir alkol ocakları ya da LPG ocakları kullanılmalıdır.
- Mümkün olduğu kadar, tek kullanımlık kağıt havlular yerine, temizlik bezleri kullanılmalıdır.
- Havluları, çarşafı ve yıkanacak diğer çamaşırları toplamak ve yeniden dağıtmak için plastik torbalar yerine; bez torbalar ya da sepetler kullanılmalıdır.
- Odaların banyolarında tekrar doldurulabilir kutu, şişe vb. kullanılmalıdır. Özellikle otellerde kullanılan sıvı sabunlar, şampuanlar ve temizlik malzemeleri büyük kaplarda satın alınarak tekrar doldurulabilir kaplarda müşterinin hizmetine sunulursa, plastik malzeme atığı oluşumu azaltılmış olur.

- Kimyasallar toptan satın alınmalı ve tekrar doldurulabilir şişe ya da kaplarda kullanılmalıdır.
- Sağlığa zararlı kimyasal maddelerin satın alımı mümkün olduğu kadar azaltılmalı ve kullanımı denetlenmelidir (örn. lavabo açıcılar, kireç çözücüler ve çamaşır suları).
- Bahçe atıkları tek kullanımlık plastik torbalar yerine, branda torbalar ya da el arabalarıyla toplanarak taşınmalıdır.

2.3.3.2. Ürünün tekrar kullanımının sağlanması

Otellerde tek kullanımlık ürünler yerine, dayanıklı alternatiflerinin kullanılması ile şaşırtacak kadar çok tasarruf sağlayabilir. Her ürün, kullanıldıktan sonra doğrudan çöpe atılmak yerine, aynı ya da farklı bir amaçla tekrar kullanılmalıdır. Eğer aynı yerde tekrar kullanma imkanı yoksa; başkalarına, yardım kuruluşları veya yerel okullara verme olanakları araştırılmalıdır. Otelcilik sektöründe uygulanabilen bazı standart tekrar kullanma önlemleri ise şunlar olabilir (“Sanal”, 2013f):

- İçecek servisleri, tekrar doldurulabilir depozitolu şişeler ya da fiçilerde yapılmalıdır. Ürünlerini depozitolu tekrar kullanılabilir/ geri dönüştürülebilir kasa, kutu ve şişe gibi ambalajlarda pazarlayan tedarikçiler ile çalışılmalıdır.
- Günde 3 öğün yemek servisi yapılan ve her öğünde 10 yemek ısıtma kazanı (yemekleri sıcak tutmaya yarayan sıcak su kablaları) kullanılan bir büfe hattında tek kullanımlık yakıt kartuşları yerine, elektrikli rezistansların tercih edilmesi, yemek ısıtıcılarının işletim maliyetini yılda yaklaşık 11.400 € azaltabilir.
- Servis edilemeden kalmış artan yemekler bir yardım kuruluşuna bağışlanmalıdır.
- Kullanılmış dosya kağıtlarının arka yüzleri, taslak belgeler ve iç yazışmalar için tekrar kullanılmalıdır.
- Odaların banyolarında az ya da çok kullanılmış ürünler, yalnızca misafirler odayı boşalttıktan/otelden çıkış yaptıktan sonra yenileriyle değiştirilmelidir.
- Kullanılmış ürünlerden artan malzemeler otelin başka bölümlerinde kullanılmalı (örn. el sabunları, çamaşırıkları ıslamak ya da elde yıkanan çamaşırıklar için kullanılabilir) veya ihtiyacı olanlara/hayır kurumlarına verilmelidir.
- Odalardaki çöp kutularına yerleştirilen plastik torbalar, yalnızca kirlendikleri ya da daha fazla kullanılamayacakları zaman yenisiyle değiştirilmelidir.
- Yazıcılar ve fotokopi makineleri için doldurulabilir kartuşlar kullanılmalıdır.

- El fenerleri, telsizler ve pille çalışan diğer cihazlarda şarj edilebilir piller kullanılmalıdır.

2.3.3.3. Ürünün geri dönüşüm süreci içerisine alınması

Otellerde tekrar kullanılmayan pek çok malzeme satılabilir ya da geri dönüşüm yapan kurumlara verilebilir. Genel anlamda, geri dönüştürülebilen malzemeler (“Sanal”, 2013f):

- Kağıt ve karton;
- Cam şişeler ve kavanozlar;
- Plastik şişeler ve kutular;
- Metaller (alüminyum, çelik, bakır, pirinç);
- Kullanılmış yemeklik ve motor yağları.

Otellerde atık kağıt kumbaraları kesinlikle mevcut çöp konteynırlarının yakınına konulmamalıdır. Kumbaralar mavi renkli olmalıdır. Kumbaraların üzerinde hangi tür kağıtların atılacağı ve hangi tür kağıtların atılmayacağı yazılı olmalıdır. Bu kumbaraların üzerinde kağıtların geri kazanıldığı zaman çevreye verdiği faydalar yazılı olmalıdır. Kumbaraların çevresi sürekli olarak hijyenik, bakımlı ve temiz olmalıdır. Kumbaraların/konteynırların dışına atık kağıt biriktirilmemelidir. Cam şişe ve kavanozları da geri kazanımına yardımcı olmak için biriktirilerek sokaklardaki cam kumbaralarına bırakılmalıdır. Bu şekilde toplanan cam şişeler fabrikalarda kırılır ve yıkama ve öğütme işlemlerinden sonra cam fırınlarına yüklenir. Diğer taraftan çoğu kez kahverengi renkte olan depozitolu şişeler ise temizlenerek tekrar doldurulur. Ayrı biriktirme sırasında camdan olmayan kısımlar cam toplama kaplarına atılmamalıdır. Atılan cam malzemelerin içi boş olmalıdır. Yoksa içindeki kalıntılar çürür, kokuşur ve hijyenik sorunlar yaratabilir. Cam toplama kumbaralarına şişeleri atarken dikkatli olmak zorundayız ki ilerde renklerine (yeşil, kahverengi, renksiz) göre ayırım yaparken zorluk çıkmasın (Sheikhkanloymilan,2006: 121, 130).

Sonuç olarak geri dönüşüm otellerde giderek önemi artan bir yönetim süreci haline gelmiştir. Başta insan sağlığı olmak üzere sosyal ve ekonomik katkıları hissedilir düzeye ulaşmıştır.

2.3.4. Katı Atıkların Geri Dönüşümü İçin Otellerdeki Çevre Dostu Uygulamalar

Oteller çeşitli biçimlerde doğal çevreyle etkileşim içindedir. Bu etkileşim sonucunda doğal çevreye zarar vermektedirler. Su ve enerji kullanımı birbiriyle bağlantılı olduğu için, bir otelde su yönetimi enerji yönetiminden ayrı tutulmamaktadır. Aylık toplam çamaşırhane yükü, aylık toplam müşteri sayısı ve aylık toplam yemek servisi sayısı, otelin aylık toplam su ve enerji tüketimini birlikte etkilemektedir. Otelin kullandığı makine ve donanımların çevre dostu olması, hem su hem de enerji tasarrufu yapılması anlamına gelmektedir (“Sanal”, 2014c).

Otellerin plastik, metal, cam, kağıt ve yiyecek katı atıklarını geri dönüşüm amacıyla ayıklaması ve sınıflandırması doğal çevrenin korunması açısından büyük önem taşımaktadır. Ayıklanan atıkların yerel yönetimler tarafından değerlendirilmesi, özellikle KOBİ’ler açısından büyük önem taşımaktadır. Otellerin çevre koruma konusundaki uygulamaları çeşitlilik göstermektedir. Bu çeşitliliği etkileyen değişkenler, aşağıdaki gibi sıralanabilir (Erdoğan ve Erdoğan, 2007: 61; Emeksiz vd., 2007: 151):

- Ulusal yasa ve yönetmelikler,
- Ulusal durum,
- İşletme politikası,
- Yönetimin çevre konusundaki farkındalığı,
- Finansman yapısı,
- İşletme sahiplik ve faaliyet türü,
- Hak sahiplerinin bakış açısı.

Sonuçta dünyada 4,5 milyardan fazla otel geceleme yapıldığı ve milyonlarca kişinin bu alanda hizmet verdiği dikkate alındığında, son zamanlarda bu küresel endüstrinin çevreye olan etki konusunda daha hassas davrandığı gözlenmektedir. Tüketici algısındaki değişiklikler ve bu algıya yönelik çevresel yönetim programları bu hassasiyetin başlıca iki nedeni olarak görülebilir. Çevre kirliliği, doğal hayatın zarar görmesi, tüketici eğilimleri, rekabet baskısı, devlet baskısı gibi nedenlerle turizm işletmeleri “çevre duyarlılığı” ilkesini benimseyerek yeşil pazarlama anlayışını özümsemiştir (Atay Dilek, 2013:207).

2.3.4.1. Otellerde çevre dostu uygulama örnekleri

Konaklama sektöründe çevre dostu uygulama örnekleri yeni yeni ortaya çıkmaktadır. Bu uygulamalardan Polat Renaissance Hotel, Ibis Otel, Konya Dedeman Hotel ve Sheraton Ankara Hotel & Convention Center örneklerine yer verilmiştir.

Polat Renaissance Hotel su ve enerji tasarrufu uygulamaları

Düzenlenen “5. Dünya Su Formu” bünyesinde çevre dostu forumu ile TUROB ve Bureau Veritas işbirliğiyle Türkiye’de gerçekleştirilen yeşil oteller projesinde, beş yıldızlı otel kategorisinde Polat Renaissance Hotel İstanbul birinci olmuştur. Proje, otellerin su ve enerji tasarrufu yaparak ve atık yönetimini destekleyerek, gelişmekte olan çevreye duyarlı tüketici tercihleri karşısında işletmelerin nasıl ayrıcalık kazanabileceklerini anlatmayı amaçlamıştır. Bu projede, Polat Renaissance Hotel doğalgaz motoru ile elektrik üretip aynı zamanda motorun egzoz gazı ısısı ile buhar ve sıcak su üretimi de sağlayarak, hem maliyetlerinde önemli bir azalma sağlamış hem de çevreye duyarlı tüketicilerin ve Sivil Toplum Kuruluşları’nın desteğini alarak iyi bir tanıtım yapmıştır. Bu gelişmenin, otele karlılık ve prestij kazandırır nitelikte olduğu gözlemlenmektedir (Atay Dilek, 2013:207).

Ibis Otelleri atık yönetimi uygulamaları

Ibis Otelleri Zinciri, özel lisanlı şirketler tarafından kendi atıklarının alınıp hükümet onaylı atık merkezlerine götürüldüğünü beyan etmektedir. Ibis teknik departmanı da bu konuda atık ayrıştırması yaparak bunları ayrı ayrı konteynirlarda toplamaktadır. Oda servisi esnasında atıklar pil, kağıt ve plastik olarak ayrıştırılmaktadır. Bugün Avustralya’daki Little Bourke Street Ibis Otel’de atık miktarı % 58 oranında azaltılmıştır. Fransa’da Ibis Otelleri Atık Yönetim Programı yayınlanmış ve bu program Fransa çevre ve enerji yönetimi birliği tarafından geliştirilerek 100 Fransız şirketinde uygulamaya konulmuştur. 16. Atık yönetimi konusunda öncü olan Fransa Ibis Otelleri, 2008 yılı sonunda atık miktarını %10 azaltmıştır. Aynı şekilde İspanya’daki Novotel ve Ibis otellerde kurulan geri dönüşüm merkezleri sayesinde, 46.000 Euro kazanç sağlanmış ve bu para Kızıl Haç’a bağışlanmıştır. Bunu dışında atıl yönetimine ilişkin yapılan faaliyetler şu şekilde sıralanmaktadır;

- Restoranlardaki boş teneke kutularının toplanması ve ayrıştırılması,
- Mutfakta yemek pişirmek için kullanılan yağların toplanması,
- Ön büroda kullanılan kağıt, mürekkep ve benzeri malzemelerin kullanımının azaltılması ve bunların geri dönüşümünün sağlanması için ayrıştırılması,

- Genel kullanım alanlarında ampul ve pillerin toplanması,
- Elektrik jeneratörü vb. ekipmanlar için kullanılan yağların takibi ve çevreye en az zarar veren ürünlerin kullanılması.

Bu uygulamalar sayesinde 600'den fazla Ibis otellerinde gazete, karton, plastik bardak, pil ve benzeri ürünler toplanarak ayrıştırılmakta ve bunlar geri dönüşüm merkezlerine götürülerek yeniden kullanımı sağlanmaktadır ("Sanal", 2014_c).

Konya Dedeman Hotel atık yönetimi uygulamaları

Çevreye duyarlı uygulamaları sayesinde Dedeman Konya Hotel & Convention Center, gerçekleştirdiği çalışmalardan ötürü Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı'na Yeşil Yıldız Belgesi ödülü almıştır. Dedeman Konya, çeşitli koşulları sağlayarak ve gerekli modernizasyonları gerçekleştirerek genel hatlar itibariyle; elektrik, su ve enerji kullanımında tasarruf sağlamıştır. Çevreye zararlı maddelerin ve atık miktarının azaltılmasını, enerji verimliliğinin artırılmasını, tesisin çevreye uyum ve duyarlılığı konusunda çalışanların bilinçlendirilmesini ve eğitimini sağlamayı amaçladı ve bu süreci başarıyla gerçekleştirdi. Bu bağlamda Dedeman Konya Hotel & Convention Center, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından "Çevreye Duyarlı Konaklama Tesisi Belgesi"ni almayı başarmıştır.

Yeşil Yıldız Belgesi ile ödüllendirilen Dedeman Konya, birçok çevreci uygulama yapmaktadır. Çevreye dost bir işletme olarak hizmet vermek için, çevreci kuruluşlarla işbirliği yapan Dedeman Konya Hotel, mutfağında kullanılan yılda yaklaşık 2040 kg atık yağı geri dönüşüme göndererek kaynak suların kirlenmesini önüyor. Ayrıca ofislerindeki atık kâğıtları, toplam 30 adet TEMA atık kâğıt kutularında toplayarak Tema'ya teslim eden Dedeman Konya'nın, her 100 kg'lık atık kâğıdı için Tema 1 fidan diyor. Tema ormanındaki Dedeman ağaçlarının sayısı her geçen gün artıyor ve bunun yanında Konya'da Dedeman Konya çalışanları tarafından oluşturulan "Dedeman Hatıra Ormanı" gün geçtikçe büyüyor. Otelde kullanılan atık sabunlar toplanıp, sıvı sabun haline getiriliyor ve böylece hazırlanan sıvı sabunlar halı ve koltuk temizliğinde kullanılıyor, leke için çevreye zararlı kimyasal kullanımı azalıyor. Şarjlı pilleri kullanmaya özen gösteren kurumda atık piller toplanıp, geri dönüşüme kazandırılıyor ve böylece pillerin kimyasallarından kaynaklanan toprak kirliliği engelleniyor.

Çevre duyarlılığı konusunda Dedeman Konya'nın diğer uygulamaları ise; TEB 3. Bölge İzmir Eczacı Odası "Evsel İlaç Atıklarının Biriktirilmesi ve İmhası Projesi" öncülüğünde 2010 Haziran itibari ile atık ilaçları, özel hazırlanmış atık kutusu içerisinde toplamaktadır. Çok önemli olan bu konuda Dedeman Konya'nın çalışmalarıyla kullanılmayan ilaçlar, ailemiz,

toplumumuz ve çevremiz için geri dönüşü çok zor olabilecek risklerden arındırılıyor. Çöpler ayrıştırılarak geri dönüşüme gönderiliyor, çalışanların çevre bilincini geliştirilip, duyarlılığı arttırmak için çevre eğitimleri veriliyor.

Bir başka örnek uygulama ise; Doğal Hayatı Koruma Derneği işbirliği ile deniz kaplumbağalarının, dünya üzerinde 110 milyon yıldır süren yaşam serüvenleri bitmesin diye, “deniz kaplumbağalarını evlat edinmeyi” sağlayarak sertifika veriyor ve her yıl kaplumbağaların sağlığı ile ilgili bilgilendirme gönderiliyor. Evini sırtında taşıyan ve 150 yıl gibi bir süre hayatta kalan kaplumbağaların yuva sembolü taşıdığından yola çıkararak, Doğal Hayatı Koruma Derneği tarafından yürütülen projede yer alıp, Dedeman Konya’da düğünü olan tüm çiftlere, evlat edinilen bir “Deniz Kaplumbağası Sertifikası” hediye olarak verilmektedir (“Sanal”, 2014c).

Sheraton Ankara Hotel & Convention Center atık yönetimi uygulamaları

Çevreye duyarlı otel uygulamaları dikkate alındığın da Sheraton Hotel’in çalışmalarının da bulunduğu verilerine ulaşılmıştır. Bu konuda (Sheraton Ankara Hotel & Convention Center., Genel Müdürü yapılan işletme olarak 2013 yılı içerisinde çevre politika ve prosedürlerimizde yapılan güncellemeler kapsamında yer alan uygulama örneklerini aşağıdaki gibi ifade etmektedir. (Küçük, 2013; 1246)

- (1) Starwood’un yıllık enerji, su tüketimlerine ilişkin denetim ve raporlamalarına iştirak etmek,
- (2) Servis alanlarındaki konvansiyonel transformatörlerin elektronik olanlarla değiştirilmesi,
- (3) Misafirlerin oda temizlik hizmetini istek üzerine alabilecekleri Make A Green Choice adlı programın uygulanması,
- (4) Güneş enerjili trafik ışıklarının kullanımı,
- (5) Misafir odalarında ve ofislerde düşük enerji tüketimli LCD bilgisayar ekranlarının kullanılması,
- (6) Doğalgaz ile elektrik üretimi konusunda Co-generation kendi jeneratörünün inşası ve açığa çıkan buhardan ısınma maksadıyla yararlanma,
- (7) Kullanılmış pil ve bataryaların geri dönüşümü programı,
- (8) Kağıt, teneke kutu, plastik, elektronik devre ve bilgisayar vb. geri dönüşümü,
- (9) Kullanılmış yağların geri dönüşümü,
- (10) İç havadaki kirliliğin azaltılması için HVAC “filterizasyon” sisteminin kullanılması,

(11) Klasik temizleme kimyasallarının biodegradable olanlarla değiştirilmesi vb. olarak özetleyebiliriz.

Sonuç olarak çevre dostu uygulamaları otel işletmelerinde giderek artmaktadır. Bu durum otel işletmeleri için ek maliyetler getirirse de yapılan tasarruflarla bir çok bakımdan daha ekonomik bir hal aldığı söylenebilir. Verimlilik artışı mantığı ile çalışan yönetim sistemleri bu maliyetlere geçici bir süre katlanarak uzun dönemli olarak hem karlılığını hem de müşteri memnuniyetini artıracak önemli uygulamalara sahip olmaktadır.

2.4. OTELLERİN EDİNMELEİ GEREKEN ÇEVRE KORUMA AMAÇLI BELGELER

2.4.1. ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi

Günümüzde firmaların uygun ürün veya hizmeti verebilecek kalite düzeyine sahip olduklarını kanıtlamaları, müşteri memnuniyeti ve iş verimliliğini arttırmanın yanı sıra, maliyetleri düşürmekte ve şirket prestijini yükseltmektedir. Firmaların, olgunlaşmış kalite düzeyine eriştiklerini ispatlamak için kullandıkları en yaygın ve etkili yöntemlerden biri, ISO 9001 ile belgelendirilmiştir. Merkezi İsviçre'nin Cenevre kenti olan ISO (International Organisation for Standardization), 1947 yılında kurulmuştur. Ürün, hizmet ve sistem için çeşitli standartlar oluşturan ve yayınlayan organizasyonun 146 üyesi bulunmaktadır. Yaptığı standardizasyon çalışmaları sonucu ticarete, sanayiye ve tüketicilere büyük yararlar sağlamıştır. ISO, bir taraftan devletlere ait enstitülerin üye olduğu bir organizasyonken, diğer taraftan enstitülerin yapısını oluşturan özel sektör arasında köprü görevindedir (TBD, 2008: 6).

TS-ISO 9000 Standartları 9000'den 9005'e kadar altı adetten oluşan bir seri standartlardır. Bu standartlar bir ürün standardı olmayıp, kuruluşların kalite sistemlerini kurmada ve kalite seviyelerini geliştirmede kullanılan Kalite Sistem Standardlarıdır. Bu standartların amacı, Kuruluşların kalite sistemini Standartlaştırmak değil, kalite sistemi kurabilmek için kriterleri (şartları) ve uygulamaları ortaya koymaktır. Kalite Halkasında belirttiğimiz gibi kuruluşta kalite ile ilgili fonksiyonları gerçekleştiren bütün bölümlerde çalışanların görev, yetki, sorumluluklarının belirlenmesini, bölümler arası İlişkilerin ortaya konulmasını istemektedir. Bunun yanı sıra söz konusu departmanların kalite ile ilgili faaliyetleri nasıl yerine getirdiklerini yazılı hale getirmesini, yani dökümanete etmesini istemektedir. Bu dokümanlar; Görev tarifleri, prosedürler ve çalışma talimatından oluşmakta

olup, bir uygulama konusunda ne, nasıl nerede, ne zaman, neyle ve kim sorularına cevap verecek açıklamaların bulunması gerekmektedir (Akyol, 2015: 58).

2.4.2. 18001(OHSAS) İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı

OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series); İngiliz Standartlar Enstitüsü kısaca BSI (British Standards Institute) tarafından yayımlanmış bir İş Sağlığı ve İş Güvenliği standardıdır. OHSAS 18001,ISO 9000 ve ISO 14000 gibi diğer uluslararası standartlardan farklı olarak bazı ulusal standart kuruluşları ve belgelendirme kuruluşlarının birlikte çalışmasıyla gerçekleştirilmiştir ve bir ISO standardı olmayıp kuruluşların ürün ve hizmetlerinin güvenliğinden çok çalışanın sağlığına ve işin güvenliğine yönelik bir standarttır. Günümüzde işletmelerden beklentiler sürekli artış göstermektedir. Artık sadece iyi mal veya hizmeti ucuzca sunmak ve ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi ile sunulan bu ürünü güvence altına almak yetmemektedir. İş Sağlığı ve İş Güvenliği Değerlendirme Serisi (OHSAS) 18001 spesifikasyonu ve buna ait OHSAS 18002 kılavuzu; müşterilerin kuruluşlardan kabul edilebilir, denetlenebilir ve belgelendirilebilir bir iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi talep etmeleri sonucunda geliştirilmiştir. Hem üretim hem de günümüzde daha da önem kazanan hizmet sektöründe, işi çalışanlar için sağlıklı ve güvenli hale getirmek kanunlarca zorunlu hale gelmiştir. OHSAS 18001, bu zorunluluğu yerine getirmeye yardımcı olacak yeni, tetkik edilebilir ve uluslararası tanınan bir tetkik serisidir. OHSAS 18001, öncelikle ağır ve tehlikeli işyerleri için BSI tarafından geliştirilen, tüm dünyada kabul görmüş ve risk analizine dayalı bir yönetim sistemidir. OHSAS 18001 Şartnamesi, iş kazası ve meslek hastalıklarını en aza indirmek; işçi sağlığı ve iş güvenliği ile ilgili yasal yükümlükleri yerine getirmek isteyen işyerleri için karşılanması gereken şartları içerir. Bu yönetim sistemi, zararlı sonuçlanabilecek olası tehlikelerin önceden tespit edilerek bu riskleri minimize ve bertaraf edilmesi ile gerekli önlemlerin alınmasını hedeflemektedir. Bu standart ve ona eşlik eden OHSAS 18002, ‘OHSAS 18001’in uygulanması için rehberler, müşterilerin yönetim sistemlerinin tanımlanabilir iş sağlığı ve iş güvenliği yönetim sistemi standardı ile tetkik edilebilmesine ve belgelendirilebilmesine olan acil müşteri ihtiyaçlarının karşılanması için geliştirilmiştir. Bu standart, ürün ve hizmet güvenliğinden çok iş sağlığı ve güvenliğini işaret etmeye odaklanmıştır. “Önlemek ödemekten daha ucuz ve insancıldır” ve “Sıfır Kaza” sloganları, OHSAS 18001 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulanması için gerekli olan işçi sağlığı ve iş güvenliği risklerinin değerlendirilmesi ve

önlemlerinin alınması konusunda insanlara bilinç kazandırma amacını taşımaktadır (Ofloğlu ve Sarıkaya, 2005: 2, 3).

2.4.3. ISO 14000 14001 Çevre Yönetim Sistemi

ISO 14000, işletmelerin, uygulamakta olduğu faaliyetlerin potansiyel çevre etkilerini kontrol altına alabilmeleri için gerekli yapıyı sağlayan bir standartlar serisidir. Kirliliği azaltarak, atık ürünleri kontrollü bir şekilde geri kazanarak, enerji ve kaynak tüketiminin azaltılmasını sağlayarak üretim maliyetlerinin düşürülmesine ve çevreye duyarlı pazarlara girebilme fırsatı yaratmaktadır. Her ne kadar ISO standartlarına uyum gönüllülük esasına bağlı ise de yaygın olarak kabul görmüş olması ve ticari öncelikler bu uygulamayı bir şekilde zorunlu hale getirmiştir. Şirketlerin çevresel performansları ile ilgili olarak müşterilerin talep ve beklentileri sürekli bir artış göstermektedir. Bunların yanı sıra, ISO 14000 serisi çevreye etkilerin değerlendirilmesindeki uluslararası kuralları ve yöntemleri uyumlu hale getirerek global ticaretteki engelleri en aza indirmektedir. Çünkü gerek rekabet güçlerini arttırmak, gerek sundukları ürün ve hizmetlerde belirli bir standart ve kalite güvencesini müşterilerine sağlamak, gerek çevreye duyarlı bir imaj sağlamak açılarından ISO 14000 işletmelere faydalı olmaktadır. ISO 14000 serisinin diğer kullanım yararları (Karael ve Pusat, 2002; 13).

- Enerji ve diğer kaynakların tüketiminde azalma sağlayacak alanlarının tespit edilmesi, kaynakların etkin kullanımı ile elde edilen ekonomik kazanç,
- Operasyonların verimli kullanılması,
- Maliyetlerin sistematik olarak kontrol edilebilmesi,
- Yükümlülük ve risklerin azalması,
- Çevreye ilişkin yasal ve diğer kurallar ile gerekliliklere kolaylıkla uyum sağlanması,
- Çevre korumasında çevre yönetimi sistemlerini kullanarak katkı sağlayan lider işletmelere verilen teşvik ve ödüllerden yararlanılması,
- Kirliliğin engellenmesi ve atıkların azaltılması,
- Hisse sahiplerinden gelen çevre korunmasına ilişkin baskılara karşılık verilebilmesi,
- Toplumun iyiliğine olumlu katkıda bulunulması,
- Teknolojik geliştirme ve aktarma imkanlarının kazanılması,
- Tüketicinin çevreye yönelik beklentilerinin karşılanması,
- Pazar payının korunmasında ve arttırılmasında sağlanan katkılar,
- “Yeşil” ürünler pazarından ve oluşan kardan pay alınması,
- İhalelerde elde edilen rekabet gücü,

- Üstün kaliteli işgücü yaratma hususunda ilgi sağlanması,
- Sigorta işlemlerinde kirlilik olaylarının kapsam dışında kalması,
- Değişen koşullara uyum göstermede elde edilen yetenek artışı şeklinde özetlenebilir.

2.4.4. HACCP ISO 22000 Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizleri

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points-Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) gıda güvenliğini satın alma, üretim ve dağılımın tüm aşamalarında, hammaddeden son ürünün tüketilmesine kadar fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri belirleyerek kontrol altına alan ve sürekliliği sağlayan bir yönetim sistemidir. HACCP; Bir gıda ürününün farklı proses aşamalarında olabilecek tehlikelerin belirlenmesine ve analiz edilmesine, bu tehlikelerin önlenmesi için gerekli faaliyetlerin belirlenmesine, bu faaliyetlerin etkili bir şekilde onaya konulduğunu takip etmeye yarayan bir metottur (Dalgıç ve Belibağlı, 2006: 8).

HACCP, aşağıdaki yedi prensibe dayalı olarak gıda güvenliği tehlikelerinin belirlenmesi, değerlendirilmesi ve kontrol edilmesine sistematik bir yaklaşımdır. HACCP sisteminin amacı, kuruluşların, gıda güvenliğini etkileyen tehlikelere ve kritik kontrol noktalarının sistematik tanımlanmasına ve uygulamaya konmasına odaklanmasına yardımcı olmaktır. Böylece yetkili kurumlarca tüketicilere yönelik yapılacak risk iletişimi faaliyetleriyle toplum genelinde “sağlık ve hijyen” bilincinin artırılması ile, tüketicilerin benzeri uygulamaları gıda ürünlerini satın alarak eve getirdikten sonra hem tüketime kadar uygulayacakları işlemlerde hem de gıda hazırlama ve tüketim mahallerinde gerçekleştirmeleri sağlandığında gıda enfeksiyon ve entoksikasyonlarının ortadan kalkması yada en aza inmesi beklenebilecektir. Tehlike analizi aşağıdaki 7 aşamada yapılır (Sertakan, 2006: 34):

Prensip 1: Tehlike analizi yapılır.

- HACCP ekibi seçilir,
- Ürün tanımlanır,
- Ürünün kullanım alanı tanımlanır,
- Ürünün üretimine ilişkin bir akış şeması oluşturulur,
- Akış şemasının, yerinde doğrulanması yapılır,
- Üretim aşamalarında, ürüne ilişkin bütün tehlikeler ve kontrol önlemleri belirlenir.

Prensip 2: Kritik kontrol noktaları (CCP'ler: Critical Control Point) belirlenir. Bu belirleme işlemi bir karar ağacı kullanılarak yapılır.

Prensip 3: Kritik sınırlar belirlenir. Bu sınırlar, CCP'nin kontrol altında olduğunun güvenceye alınması için karşılanması gereken değerlerdir.

Prensip 4: CCP'leri izleme prosedürleri belirlenir. Bunun amacı, CCP'lerdeki kontrolü izlemektir.

Prensip 5: Düzeltici faaliyetler belirlenir. Düzeltici faaliyetler, izleme prosedürlerinin belirli bir CCP'nin kontrol altında olmadığını göstermesi halinde yapılması gereken faaliyetlerdir.

Prensip 6: Doğrulama prosedürleri belirlenir. Bu prosedürlerin amacı, HACCP sisteminin doğru olarak çalıştığını göstermektir.

Prensip 7: Bu prensiplere ve bunların uygulanmasına uygun bütün prosedürler ve kayıtlara ilişkin yazılı hale getirme işlemleri yapılır.

2.5. LİTERATÜR ÖZETİ

Bu başlık altında, otellerde çevre dostu uygulamalara yönelik yapılmış araştırmalar tez konumuza yakın bulunan yayınlar Türkiye ve Türkiye dışı olmak üzere yılları sırasıyla özetlenmiştir.

2.4.1. Türkiye'de Yapılmış Araştırmalar

Aykan ve Sevim (2013) çalışmalarında Kayseri (17) ve Nevşehir'deki (50) toplam 67 otelin çevre yönetimi uygulamalarını tespit etmeyi ve çevre yönetimi uygulamaları arasında farklılık bulunup bulunmadığını belirlemeyi amaçlamışlardır. Ayrıca reaktif (kirlilik oluşuktan sonra müdahale etme) ve proaktif (kirlilik oluşmadan önce önlem alma) çevre yönetimi uygulamalarının, çalışanlar tarafından algılanan kurumsal itibar üzerindeki etkisini ortaya koymayı hedeflemişlerdir. Bu çerçevede 6 hipotez geliştirilmiştir. Yapılan analizlerde çalışmaya katılan işletmelerin reaktif çevre yönetimi uygulamalarının (4.05) proaktif çevre yönetimi uygulamalarından (3.42) daha yüksek bir ortalamaya sahip olduğu görülmüştür. Ayrıca yapılan t testi ve anova analizleri sonucunda Kayseri ve Nevşehir'de çalışmaya katılan otellerin çevre yönetimi uygulamalarının otellerin tür, sahiplik durumu (zincir otel, şahıs işletmesi), ISO14001 kalite belgesine sahip olma, yazılı çevre programı bulunma ve faaliyet bölgeleri kapsamında farklılık gösterip göstermediği araştırılmıştır. Sadece 0.05 anlamlılık düzeyinde bu otellerin reaktif çevresel uygulamalarının entegrasyon durumuna (zincir otel olup olmamalarına) göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Yani, zincir otellerde reaktif

çevresel uygulamaların daha yoğun olduğu belirlenmiştir. Ayrıca regresyon analizi yapılarak otellerin çevre yönetimi uygulamalarının kurumsal itibar algısı üzerindeki etkisi belirlenmeye çalışılmıştır. Analiz sonuçlarına göre reaktif çevre uygulamalarının algılanan kurumsal itibar üzerinde orta düzeyde (%36.9) bir etkisi olduğu; proaktif çevre yönetimi uygulamalarının ise algılanan kurumsal itibar üzerinde düşük düzeyde (%22.1) etkili olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, Kayseri ve Nevşehir’de çalışmaya katılan otellerin odağında çevre koruma faaliyetlerinin bulunduğunu; ancak önleyici ve gönüllü çevre yönetimi uygulamalarının henüz istenilen seviyeye ulaşamadığını göstermiştir.

Küçük (2013) tarafında yapılan “Konaklama İşletmeleri ve Çevre Duyarlı Uygulamalar” isimli çalışma, Ankara’da bulunan 6 konaklama işletmesinin üzerinde yürütülmüştür. Bu çalışmanın temel amacı; araştırmaya konu olan konaklama işletmelerinin çevre duyarlı uygulamaları hangi oranda gerçekleştirdiklerini ve çevresel sürdürülebilirlik konusundaki düşüncelerini açığa çıkarmaktır. Bu amaç kapsamında; nitel araştırma tekniği kullanılarak konaklama işletmelerinde işletme yöneticileriyle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş ve konaklama işletmelerinin çevreye duyarlı uygulamaları ve bu konudaki önerileri çalışmaya aktarılmıştır. Yapılan araştırma sonucuna göre ulaşılan en önemli bulgu, işletmelerin çoğunun bünyesinde çevre yönetim biriminin bulunmayışıdır. Ulaşılan diğer bulgu ise işletmelerin yine büyük çoğunluğunun yazılı bir çevre politikasının olmayışıdır. Diğer yandan özellikle bazı işletmelerin kaynakların kullanımı ve sürdürülebilirliği bağlamındaki uygulamaları ile diğer işletmelere örnek gösterilebilecek çaba içerisinde oldukları sonuçlarına ulaşılmıştır.

Saatçi ve arkadaşları (2013) tarafından Bursa’da faaliyet gösteren konaklama işletmelerinin yeşil inovasyon uygulamalarına yönelik yapılan araştırma verileri 2013 yılı Temmuz ayında toplanmıştır. Çalışmada konunun amacına uygun olarak toplam 35 adet konaklama işletmesi ile görüşülmüştür. Elde edilen veriler değerlendirildiğinde; söz konusu işletmelerin tümünün çalışmayı destekleyecek niteliklerde rasyonel ve sağlıklı veriler ürettiği saptanmıştır. Bu durumda; katılımcıların yeşil inovasyona bakış açılarının belirlenmesine yönelik ifadeler arasında istatistiksel olarak anlamlı, pozitif yönlü ve yüksek düzeyde güçlü bir ilişki olduğunu görülmüştür. Uygulama yapılan konaklama işletmelerine yöneltilen yeşil inovasyonun gerekli ve önemli olup olmadığı sorularına 33 işletme “evet”, 2 işletme ise “hayır” cevabını vermiştir. Bu sorulara verilen cevapların aynı olması; yeşil inovasyonu

önemli bulan işletmelerin aynı zamanda yeşil inovasyonu gerekli de buldukları sonucuna varılmıştır.

2.4.2. Yurt Dışında Yapılmış Araştırmalar

Hu (2005), İsveç'te küçük oteller üzerine yaptığı bir çalışmada, çevreye en az zararlı otel uygulamalarının neler olduğunu araştırmıştır. Pratikte bir çok zorluk olduğunu ve sorunları aşmada işletme sahiplerine önemli görevler düştüğünü ifade etmiştir. Ayrıca küçük oteller için önemli finansal kaynaklara ihtiyaç olduğunu bildirmiştir. Bastedalen Herrgård oteli misafirleriyle yapılan görüşmelerde; otelin çevre yönetimi uygulamalarının çok düşük olduğu cevabı alınmıştır. Konuklara, çevresel soruların çözümüne destek verme konusunda çoğunlukla olumlu cevaplar verildiği görülmüştür. Ancak bu cevaplara göre gerçek davranışların bunu yansıtmadığı da gözlenmiştir. Bu sonuç, otellerin doğru davranışı göstermeleri için daha derinlemesine bir çalışmanın olması gerektiğini ortaya çıkarmıştır. Fakat tüm zorluklara rağmen, Bastedalen Herrgård oteli, yenilenebilir enerji kullanmayı ve atık taşıma sorununu çözmeyi başarmıştır. Böylece küçük otel işletmelerinin daha ileri gitmeleri için daha fazla desteğe ihtiyaçları olduğu sonucuna varılmıştır. Bu araştırmadaki vaka çalışması, misafirlerin önemli yardım sağlayabileceğini göstermekle birlikte bu otel işletmesinde istenilen sonuca ulaşmada tam başarı elde edilememiştir. Buna rağmen misafir ve otel sahibi arasında çevre yönetimi alanında iletişim kurmak en kolay ve en düşük maliyetli olmakla birlikte her iki taraf için de faydalı sonuçlar ürettiği görülmüştür.

Chan ve Ho (2006) tarafından daha fazla sayıda organizasyonu, uluslararası Çevre Yönetimi Sistemi'ne (ÇYS) katılmaya cesaretlendirmek için ÇYS'ne adapte edilen üç otel incelenmiştir. Araştırmada deneyimlerine dayalı olarak otelciler ÇYS'nin araştırması ve uygulaması için araştırma fonuna başvurarak yeşil üyelerle bir takım oluşturmaya teşvik edilmiştir. Bu üç otelde ÇYS'ni kurmak için kaynakları seferber etmede tek bir vaka çalışması benimsenmiştir. Bir belgesel kanıt arama ve otel personeli ile röportaj, veri toplamada temel araç olarak seçilmiştir. Ayrıca araştırmada, otellerde çevre iyileştirme projelerini finanse etmek için "enerji performans sözleşmesi" metodu tartışılmıştır. Shangri-la oteli kendi ÇYS'ni kurmak için kendi kaynaklarıyla geliştirdiği şablonu, grupta onları takip eden diğer oteller için stratejik olarak kullanmıştır. Diğer iki otel Nikko ve Grandstanford, ÇYS oluşumu için kaynakları seferber etmede aynı şablonu benimsemişlerdir. Her iki otel de ÇYS'ni geliştirmek ve uygulamak için bir üniversitenin mühendislik bölümü, okul yönetimi, yeşil

organizasyonları, hükümet fonları (desteği) ve ticaret birlikleri de dahil olmak üzere dış kaynaklara başvurmak zorunda kalmıştır. Çalışmaya ayrıca ÇYS'nin enerji ile ilgili kısmının uygulanması için başka umut verici finansman aracı olarak enerji performans sözleşmesi tanımlanmıştır. Hong Kong metropolünde bulunan üç vaka otelinden elde edilen bulguların temsili ve genel doğası, metropoliten alanlardaki büyük oteller için sınırlı bulunmuştur. Bununla birlikte bulgular, uluslar arası kabul görmüş çevre yönetim sistemlerini kurmak ve otel işletmecileri için güvenli bir yolla enerji tasarrufu imkânlarını kullanmak için dış kaynakların nasıl güvence altına alınabileceği konusunda bilgilendirici ayrıntılar sağlamıştır.

Chan (2009) tarafından ISO 14001 sertifikası olan, Hong Kong'da bulunan üç otelde gerçekleştirilen yeşil önlemlerin belirlenmesi amacıyla çalışma yapılmıştır. Hem nitel hem de nicel veriler toplanmış ve analiz edilmiştir. Elde edilen veriler regresyon analizi yapılarak değişkenler aralarındaki ilişkiyi incelemek amaçlanmıştır. Aylık kamu girişi (elektrik, gaz, fuel oil ve su) ve etkinlik parametreleri değerlendirilmiştir. Çalışmada 113 soru sorularak veriler derlenmiştir. Bu sorulara verilen yanıtların yaklaşık yarısında enerji tasarrufu yapılmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca çalışmada su ve elektrik tüketimi için enerji tasarrufunun yüksek, gaz yakıtı tüketimi için enerji tasarrufunun düşük olduğu ortaya çıkmıştır.

Leea ve arkadaşları (2010) tarafından yapılan araştırma; Birleşik Devletlerde, yeşil otellerde konaklamış olan müşterilere internet üzerinden ulaşarak yöneltilen anket vasıtasıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada bilişsel kavramları kullanarak bir yeşil otelin imajının ve markasının nasıl geliştirilebileceğini keşfetmek amaçlanmıştır. Bu çalışma 416 otel müşterisine anket uygulayarak yeşil otel imajının, müşterinin davranışsal niyetini (tekrar ziyaret etme niyeti, başkalarına otel hakkında olumlu tavsiyede bulunma niyeti, prim ödemeye gönüllü olma vb.) nasıl etkilediği araştırılmıştır. Araştırmada öncelikle örnekleme alınan müşterilere yeşil otelin ve çevre dostu uygulamaların (enerji tasarrufu, geri dönüşüm, yeniden kullanılabilir şeyleri ihtiyacı olanlara verme ve kirliliği azaltma vb.) ne olduğu hakkında bilgi verilmiş, daha sonra anket soruları yöneltilmiştir. Elde edilen bulgular, bilişsel imaj bileşenlerinin (isimsel değer ve kalite özellikleri) yeşil otellerin genel imajı üzerine pozitif bir etki yapabileceğini doğrulamıştır. Ayrıca müşteri üzerinde otele ait kalite niteliklerinin (otelin temiz, rahat, hijyenik, etkileyici olmasının yanı sıra sunduğu yiyeceklerin de taze ve sağlıklı olması), otelin değerine yönelik niteliklerden (otelden elde edilen faydanın, otele ödenen fiyata değer olması) daha güçlü etkiye sahip olduğu da bulunmuştur.

Day ve Cai (2012), turizm, enerji ve çevre arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Bu araştırma turizme tüketicilerden, ulaşım sağlayıcılardan, seyahat araçlarından, destinasyonlardan, turizmle ilgili çoklu şirketlerden ve diğer paydaş gruplardan oluşan adapte edilmiş kompleks bir sistem olarak yaklaşmıştır. İşletmeler ve bireyler olarak bir bütünü oluşturan sisteme çevre ve enerjiyle ilgili bileşenlerin eklenmesiyle oluşan zorluklar, çeşitli birimler halinde incelenmiştir. Bu amaçla 1974 ve 2011 yılları arasında “enerji” ve “turizm” le ilgili yayınlanmış toplam 92 makale gözden geçirilmiştir. Aynı zamanda Amerika Birleşik Devletleri ve Çin’in çevre ve enerji ile ilgili sorunlara yanıtları ile ilgili sosyal ve kültürel farklılıklarının etkileri ele alınmıştır. Araştırma sonucunda bina sistem kapasitesi, teknoloji geliştirme ve adaptasyonu, bireylerin davranış değişikliğini destekleme, sistem içindeki dengeler ve etkileşimlerini anlama ve turizm sistemi içindeki bu zorluklara multidisipliner yaklaşımların benimsenmesi gibi zorluklarla ilişkili sorunlara öneriler getirilmiştir.

Radwan ve arkadaşları (2012), İngiltere’de yeşil (“Geern Dragon Çevre Standardı”na uyan) ve yeşil olmayan otellerin katı atık yönetimi uygulamalarını incelemiş ve onlar için “Katı Atık Yönetimi Modeli” geliştirmiştir. Otelcilerle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmelerde, sürdürülebilir katı atık yönetimi uygulamalarını çözümlmek için; tutum ve uygulama engelleri soruşturulmuştur. Bulgular, küçük otellerin katı atıkların bertarafı için yüksek oranda çöp depolama alanını kullanma eğiliminde olduklarını ve daha sürdürülebilir katı atık yönetimi alternatiflerinin uygulanması konusunda olumsuz hissettiklerini açığa çıkarmıştır. Bunun tersine küçük yeşil otellerin ise son çare olarak çöp alanını kullandıkları ve mümkün olduğunca hedeflenen diğer atık hiyerarşisi seçeneklerini tercih ettikleri tespit edilmiştir. Bu sonuç doğrultusunda, Birleşik Krallık merkezi hükümeti ve yerel otoriteler için küçük otellerde etkili bir katı atık yönetimi uygulamaları modeli geliştirilmiştir.

Shieh (2012) tarafından Taiwan’daki otel endüstrisi üzerine çevre dostu “yeşil” uygulamaların mali etkisi incelenmiştir. Çalışmada öncelikle Taiwan’daki 68 uluslararası otelin belirlenen 7 aşamalı yeşil otel kriterlerine göre maliyet verimliliği araştırılmıştır. Söz konusu aşamalar; “Kurumsal çevre yönetimi (9 madde)”, “Enerji tasarrufu tedbirleri (12 madde)”, “Su koruma önlemleri (6 madde)”, “Yeşil tedarik (2 madde)”, “Tek kullanımlık ürünlerin ve atıkların azaltılması (3 madde)”, “Tehlikeli maddelerin yönetimi (3 madde)” ve “Çöp ayırma ve geri dönüşüm (3 madde)” olarak belirlenmiştir. Elde edilen veriler; “yeşil”

uygulamaların otelin maliyet verimliliği ile negatif ve anlamlı bir ilişkiye sahip olduğunu göstermiştir. Diğer bir ifade ile “yeşil” uygulamalar, otelin finansal kararlarında etkisiz bulunmuştur.

Minthapala ve Mudadeniya (2013) tarafından savaş sonrasında Sri Lanka’daki otellerin çevre dostu sürdürülebilirlik uygulamaları, müşteri bakış açısıyla incelenmiştir. Havaalanındaki 4500 turist üzerinde yürütülen çalışmada; beş evre içeren ölçekteki 13 anahtar tahmin eğiliminin, Sri Lanka’daki oteller üzerine direk etki edeceği muhtemel görülmüştür. Müşterilerden elde edilen bulgular doğrultusunda çevre dostu sürdürülebilir uygulamaların hiç lüks olmadığı, oteller için basit kurallar içerdiği (marka oluşturma, hedef konumlandırma, halkla iletişim, reklam, fiyatlandırma, personel seçimi ve personelin eğitilmesi vb.); bu yüzden de oteller tarafından uygulanması gerektiği görüşü elde edilmiştir.

Mensah (2014) tarafından Ghana’nın Accra kentindeki otellerin çevresel performansını etkileyen birincil ve ikincil etkenler araştırılmış ve ayrıca otelin büyüklüğünün, otelin çevresel performansını etkileyip etkilemediği araştırılmıştır. Otellerin çevresel performansını belirlemede, literatürdeki çevresel yönetimin 10 anahtar alanında yer alan 33 değişken temel alınmıştır. Anket soruları, Accra’daki farklı yönetim kategorilerine sahip otellerde tabakalı rastgele örneklem yöntemi ile uygulanmıştır. Araştırma sonucunda, otellerin çevresel performansları üzerinde müşterilerin ve yönetim kurulunun birinci derecede etkili olduğu; otelin büyüklüğünün ise ikinci derecede etkili olduğu bulunmuştur.

Nayak ve Rao (2014) tarafından Hindistan’da yapılan bir çalışmada yeşil otellerin tüketici davranışları üzerine etkisi araştırılmıştır. Araştırmada yeşil otellerin, konukların otel seçimini nasıl etkilediği temel alınmıştır. Davranışsal niyet, yaygın bir şekilde tutumsal bağlılık olarak kabul edilmiş olmasına rağmen pazarlama ve ağırlama literatüründeki göstergelere bakıldığında; otel müşterilerinin daha fazla para ödeyecekleri otelleri tercih etme eğiliminde olmadığı sonucu elde edilmiştir. Diğer bir ifade ile genellikle tüketiciler tarafından bildirilen, daha az ödeme yaparak yeşil otellerde kalma eğiliminde olduklarıdır. Bu sonuç, tüketici davranışlarında yeşil olan otellerin daha ekonomik olduğu gerçeğini de yansıtmıştır.

Siu-wa Chan (2014) Hong Kong’ta yeşil otel pazarlama stratejileri ile ilgili müşterin algılarını araştırdığı çalışmasında; yanıt verenlerin farklı otellerin yeşil pazarlama stratejilerini algılama düzeylerini ölçmek için 30 ifade içeren bir anket geliştirmiştir. Anketin

geçerliğini belirlemek için yapılan faktör analizi sonucunda 5 faktör tanımlanmıştır: (1) Yeşil ortaklık; (2) Yeşil ürünler ve hizmetler geliştirme; (3) Orijinal yeşil ürün ve hizmetler; (4) Yeşil ürünler ve hizmetler için daha yüksek fiyat; (5) Yeşil promosyonun güvenilirliği. Otel müşterilerinin tanımlanan faktörlere yönelik önemlilik puanları ile demografik değişkenler arasındaki farklılıkları belirlemek için bağımsız gruplarda t- testi ve one-way ANOVA testi uygulanmıştır. Araştırmanın sonucunda yeşil pazarlamanın, çevreyi önemseyen müşterilerin ihtiyaçlarına ve arzularına hitap etmesi gerektiği vurgulanmıştır. Ayrıca elde edilen bulgular doğrultusunda otel pazarlamacılarının yeşil pazarlama stratejilerini daha etkili şekilde uygulayabilmelerine yardım etmek amacıyla pratik çözümler tartışılmıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Bu bölümde araştırmanın yöntemi ve araçları tanıtılmış, tezin nasıl bir yol izlenerek hazırlandığı konusunda bilgiler verilmiştir.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEM VE ARAÇLARI

Bu başlık altında evren, örneklem, varsayımlar, sınırlılıklar, veri toplama teknikleri, veri toplama araçları ve verilerin analizi alt başlıkları açıklanmıştır.

3.1. Araştırmanın Evreni

Araştırmanın evrenini, 2014 yılında Konya il merkezinde bulunan Selçuklu, Meram ve Karatay olmak üzere üç ilçede hizmet vermekte olan; Kültür ve Turizm Bakanlığı İşletme Belgeli (Konya Valiliği, 2014: 22-24) 33 otelde görev yapan mutfak personeli oluşturmuştur.

Bu bölgenin araştırma bölgesi olarak seçilmesinde aşağıdaki faktörler esas alınmıştır:

- Otelcilik sektörü bakımından gelişmiş, çok sayıda irili ufaklı otel işletmesinin mevcut olması,
- Bölgede daha önce benzer araştırmanın yapılmamış olması,

Otellerin belirlenmesinde küme örneklem yöntemi; otel çalışanlarının belirlenmesinde ise basit rasgele örnekleme yöntemi kullanılmıştır.

3.2. Araştırmanın Örneklemi

Araştırmanın örneklemini 2014 yılında Konya ilinde görev yapmakta olan Kültür ve Turizm Bakanlığı İşletme Belgeli 33 otel arasından küme örnekleme yöntemi ile seçilen Karatay (5 otel), Selçuklu (5 otel) ve Meram (3 otel) merkez ilçelerinde hizmet vermekte olan 13 otelden araştırmaya katılmaya gönüllü olan 94 mutfak çalışanı oluşturmuştur. Araştırmaya alınan oteller, evrende yer alan otellerin % 39'unu içermiştir.

3.2.1. Mutfak Personelinin, Görev Yaptıkları Otellerin Genel Özelliklerine Göre Dağılımları

Araştırma kapsamına alınan mutfak personelinin, görev yaptıkları otellerin genel özelliklerine göre dağılımları Tablo 1'de incelenmiştir. Tablo 1'e göre mutfak personelinin % 36.2'si 11-15 yıllık, % 35.1'i 6-10 yıllık ve % 28.7'si 1-5 yıllık otellerde hizmet vermektedir. Mutfak personelinin % 49.0'u Selçuklu ilçesindeki, % 34.0'ü Meram ilçesindeki ve % 17'si Karatay ilçesindeki otellerde görev yapmaktadır. Örnekleme oluşturan personelin yarısından fazlası (% 63.8) 5 yıldızlı, % 24.5'i 4 yıldızlı, % 11.7'si 3 yıldızlı otellerde çalışmaktadır. Ayrıca araştırmaya alınan personelin çoğunluğu (% 85.1) "Kahvaltı + Öğle Yemeği + Akşam Yemeği", % 5.3'ü "Kahvaltı + Öğle Yemeği", % 5.3'ü "Sadece Kahvaltı", % 4.3'ü "Kahvaltı + Akşam Yemeği" vermekte olan otellerin mutfaklarında görev yapmaktadır.

Tablo 1. Mutfak Personelinin, Görev Yaptıkları Otellerin Genel Özelliklerine Göre Dağılımları (n= 94)

Mutfak personelinin, otellerin kuruluş yılına göre dağılımı	n	%
1-5 yıllık	27	28.7
6-10 yıllık	33	35.1
11-15 yıllık	34	36.2
Mutfak personelinin, otelin bulunduğu ilçeye göre dağılımı		
Selçuklu	46	49.0
Meram	32	34.0
Karatay	16	17.0
Mutfak personelinin, otellerin yıldız sayısına göre dağılımı		
3 yıldızlı	11	11.7
4 yıldızlı	23	24.5
5 yıldızlı	60	63.8
Mutfak personelinin, otellerin mutfaklarında verilen hizmet türüne göre dağılımı		
Sadece Kahvaltı	5	5.3
Kahvaltı + Öğle Yemeği	5	5.3
Kahvaltı + Akşam Yemeği	4	4.3
Kahvaltı + Öğle Yemeği + Akşam Yemeği	80	85.1

Ayrıca araştırmaya dahil olan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin çevreye duyarlılık politikaları sorgulanmış; personelin % 53.2'sinin ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemleri Standardı) Sertifikası'na, % 43.6'sının ISO 14001 (Çevre Standardı) Sertifikası'na, % 41.5'inin TS 18001 (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardı) Sertifikası'na, % 21.3'ünün ISO 22000 / HACCP (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı) Sertifikası'na

sahip olan otellerde hizmet verdikleri saptanmıştır. Mutfaklarında çevre dostu uygulamalara bütçesinden pay ayıran otelde çalışmakta olan mutfak personeli ise örneklemin sadece % 24.5'ini oluşturmuştur (Tablo 2). Bu bulgu, Shieh'in (2012) incelediği Taiwan'daki 68 otelin finansal kararlarında yeşil uygulamaların etkisiz bulunmasıyla örtüşmektedir.

Tablo 2. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerin Sahip Olduğu Çevre Koruma Sertifikalarına ve Mutfaklarında Çevre Dostu Uygulamalar İçin Bütçelerinden Pay Ayırma Durumlarına Göre Dağılımı (n= 94)

Otelin sahip olduğu çevrecilikle ilgili sertifikalar	Evet		Hayır	
	n	%	n	%
ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemleri Standardı)	50	53.2	44	46.8
ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı)	20	21.3	74	78.7
ISO 14001 (Çevre Standardı)	41	43.6	53	56.4
TS 18001 (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardı)	39	41.5	55	58.5
Otel mutfağında çevre dostu uygulamalara bütçelerinden pay ayrılıp ayrılmaması	23	24.5	71	75.5

3.3. Varsayımlar

Araştırma kapsamına alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerde, otelin çevre koruma politikaları ve mutfak bölümünde gerçekleştirilen çevreye duyarlı uygulamaların;

1. Otelin bulunduğu ilçeye göre farklılaşabileceği,
2. Otelin hizmet yılına göre farklılaşabileceği,
3. Otelin yıldız sayısına göre farklılaşabileceği,
4. Otelin mutfağında verilen hizmet türüne göre farklılaşabileceği,
5. Otelin çevrecilikle ilgili herhangi bir sertifikasının olup olmasına göre farklılaşabileceği varsayılmıştır.

3.4. Sınırlılıklar

1. Araştırma, otel işletmelerinin çevre korumaya yönelik genel politikalarını ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalarını mutfak personeli aracılığı ile tespit etmek amacıyla geliştirilen anket formu ile sınırlıdır.

2. Bu çalışma, Konya ilinin Selçuklu, Meram ve Karatay merkez ilçelerindeki otel işletmelerinde görev yapan mutfak personelinin anket formuna verdikleri cevaplarla sınırlı kalmıştır. Diğer kentlerde bulunan otellerdeki personelin aynı anket formuna vereceği cevaplar farklılık gösterebilir.

3. Örnekleme oluşturan otellerin çevreye duyarlı uygulamalarında etkili olması beklenen otelin hizmet yılı, yıldız sayısı, mutfağında verilen hizmet türü ve çevrecilikle ilgili herhangi bir sertifikasının olup olmaması gibi ölçülebilir bağımsız değişkenlerin dışında ölçülmesi mümkün olmayan yöresel faktörler de etkili olabilir.

4. Benzer çalışmalar incelendiğinde daha çok otellerin genel çevre politikaları üzerine yapılan çalışmaların çoğunlukta olduğu görülmüştür. Bu çalışma sadece otel mutfağı üzerine odaklanmasından dolayı bir farklılık ortaya koymayı amaçlamıştır. Bu nedenle bu konuda yapılmış benzer bir çalışma bulunmadığı için bulgular ve tartışma bölümünde sınırlı kaynak kullanılmıştır.

3.5. Veri Toplama Tekniği

Bu kısım, araştırma modeli ve veri toplama araçları başlıkları altında verilmiştir.

3.5.1. Araştırmanın Modeli

Bu çalışmanın yürütülmesinde “Genel Tarama Modeli” kullanılmıştır. Otellerin kurumsal çevre koruma politikalarının yanı sıra; özellikle mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamaları gerçekleştirme düzeyleri belirlenmeye çalışılırken bulguların mutfak personelinin ifadelerine dayalı olması nedeniyle araştırma betimsel nitelik taşımaktadır.

3.5.2. Veri Toplama Araçları

Araştırma verileri, anket formu kullanılarak toplanmıştır. Örnekleme oluşturan mutfak personelinin; çalıştıkları otellerin kurumsal çevre koruma politikaları ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalar hakkında bilgi toplamak amacıyla anket formu hazırlanmıştır (Ek-1). Anket formu oluşturulmadan önce konu ile ilgili literatür (tez, makale, bildiri, bilimsel araştırma ve benzerleri) incelenmiş ve daha önce yapılmış araştırmalardan yararlanılarak hazırlanmıştır (Yeşil Otel Denetimleri – Kontrol Listesi, 2009; Yeşillenen Oteller Kontrol Listesi, 2014).

Veri toplama aracı iki bölümden oluşmaktadır;

Birinci bölüm, araştırmaya alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin kaç yıldır hizmet verdiğini, yıldız sayılarını, mutfaklarında verdikleri hizmet türünü ve çevreyi korumaya yönelik herhangi bir sertifikaya sahip olma durumlarını belirten, çoğunlukla açık uçlu hazırlanmış soruları içermektedir.

İkinci bölüm, otel işletmelerinin kurumsal çevre politikalarına ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalara yönelik “Evet”=2 puan, “Kısmen”=1 puan ve “Hayır”= 0 puan olmak üzere üç seçenekli sorulardan oluşmaktadır.

Araştırma verileri anket formu ile yüzyüze görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Anket formları otellerdeki mutfak personeline verilmiş ve gerekli ön açıklama yapıldıktan sonra özgür iradeleri ile bu formları doldurmaları istenmiştir. Anketler 2014 yılının Haziran-Ağustos ayları arasında uygulanmıştır. Çalışmada toplam 100 tane anket uygulanmıştır. Eksik doldurulan 6 anket çalışmadan çıkarılmıştır.

3.5.3. Veri Toplama Aracının Güvenirliği

Otellerin kurumsal çevre koruma politikalarının ve özellikle mutfaklarında gerçekleştirilen çevreye duyarlı uygulamaların ölçülmesi için literatürde geliştirilmiş iki ölçekten (Yeşil Otel Denetimleri – Kontrol Listesi, 2009; Yeşillenen Oteller Kontrol Listesi, 2014) adapte edilen (Sadece kurumsal çevre politikası ve mutfak bölümündeki uygulamalar alınmış; odalar ve diğer bölümler ölçüğe dahil edilmemiştir.) ölçme aracının güvenilirlik düzeyi

ölçülmüş ve 51 ifadenin Cronbah Alpha değeri 0.866 bulunmuştur. Bu değer ölçeğin yüksek düzeyde güvenilir olduğunu göstermektedir.

3.6. Verilerin Analizi

Araştırma sonucunda; elde edilen veriler bilgisayarda SPSS 16.0 (Statistical Package for the Social Sciences) versiyonundan yararlanılarak değerlendirilmiştir. Öncelikle her soruya ilişkin yüzde değerlerini gösteren tablolar hazırlanmıştır. Daha sonra hem otellerin kurumsal çevre koruma politikalarının hem de mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamaların bağımsız değişkenlere (otellerin hizmet yılı, yıldız sayısı, mutfağında verilen hizmet türü, çevrecilikle ilgili herhangi bir sertifikasının olması) göre farklılaşıp farklılaşmadığını istatistiksel açıdan saptamak amacıyla önemlilik, kontrolleri tek yönlü varyans analizi ve t-testi uygulanmak sureti ile yapılmıştır.

Araştırmada özellikle iki değişkenli gruplar (çevrecilikle ilgili herhangi bir sertifikasının olması ve mutfağında verilen hizmet türü) için bağımsız gruplarda t testi, üç ve daha fazla değişkenli gruplarda (otelin bulunduğu ilçe, otellerin hizmet yılı, yıldız sayısı) ise Tek Yönlü Varyans Analizi (One Way ANOVA) uygulanmıştır. Ancak tek yönlü varyans analizi uygulanırken alt grupların eşit varyansa sahip olup olmadıkları Levene testiyle tespit edilmiştir. Bu durumda Tek yönlü ANOVA testinin ön şartı sağlanamadığında ANOVA testi yerine Welch ve Bown-Forsythe testleri yapılmıştır. Gruplar arasında herhangi bir fark tespit edildiğinde ise farklılığın hangi gruplardan kaynaklandığını bulmak için Tamhane T² testi sonuçlarına bakılmıştır (Sipahi ve ark.,2008).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Bu bölümde, yapılan çalışmanın bulguları hakkında bilgi verilmiş ve daha önce benzer konularda yapılmış araştırmalarla karşılaştırılarak tartışılmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Öncelikle araştırma kapsamına alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerde, otelin kurumsal çevre koruma politikaları ve mutfak bölümünde gerçekleştirilen çevreye duyarlı

uygulamaların puan ortalamaları bulunmuş; daha sonra bu puan ortalamalarının bağımsız değişkenlere göre farklılaşp farklılaşmadığı istatistiksel açıdan incelenmiştir.

4.1. Otel İşletmelerinin Mutfak Personelleri Aracılığı ile Çevre Koruma Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların İncelenmesi

Örnekleme alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin kurumsal çevre koruma politikalarına ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalara yönelik puan ortalamaları Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevre Koruma Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Puan Ortalamaları (n=94)

	Madde sayısı	Minimum	Maksimum	\bar{X}	S_x	Sum	$\bar{X}= 2.34$ ve üzeri*	
							f	%
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	12	1.42	3.00	2.38	0.32	223.42	50	53.2
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	7	2.00	3.00	2.53	0.29	237.71	75	79.8
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	8	1.88	3.00	2.62	0.24	245.87	83	88.3
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	7	1.86	3.00	2.60	0.29	244.43	78	83.0
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	17	1.65	2.94	2.38	0.30	224.06	57	60.6

* Mutfak personelinin çalıştığı otelde çevreye duyarlı uygulamaların her zaman gerçekleştirilme düzeyi

Örnekleme grubunu oluşturan mutfak personelinin çalıştıkları otellerde “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ($\bar{X}= 2.38$; %53.2) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” ($\bar{X}= 2.38$; %60.6) puan ortalamaları orta düzeyde; “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” ($\bar{X}= 2.53$; %79.8), “Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama” ($\bar{X}= 2.62$; %88.3) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” ($\bar{X}= 2.60$; %83.0) ortalamaları ise yeterince yüksek bulunmuştur (Tablo 3). Bu durumda örnekleme

alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin özellikle mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalara çoğunlukla sahip oldukları söylenebilir.

Chan (2009) tarafından Honkong'daki üç otelin yeşil önlemleri gerçekleştirme durumunu incelediği araştırmada; geliştirilen 113 soruya verilen yanıtların yaklaşık yarısında enerji tasarrufu yapılmadığı tespit edilmiştir. Bizim araştırmamızda ise mutfak personelinin yarısından fazlası (% 60.6), çalıştıkları otellerde “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” uygulamalarının mevcut olduğunu bildirmiştir. Dolayısıyla Chan'ın (2009) araştırma bulgusu, yapılan araştırmanın bulgusunu desteklememiştir.

Örnekleme oluşturan otellerin kurumsal çevre koruma politikaları ve mutfakta çevreye duyarlı uygulamaları gerçekleştirme düzeylerinin her bir maddeye göre yüzdeler oranlarda açılımı ise Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevre Koruma Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Yüzdeler Dağılımı (n=94)

Kurumun Çevreyi Koruma Politikası	Evet (%)	Kısmen (%)	Hayır (%)
1. Çalışanlara periyodik olarak bilinçlendirme eğitimleri verilmekte mi?	39.4	40.4	20.2
2. Çevreden sorumlu bir yönetici / komite var mı ?	29.8	18.1	52.1
3. Otelin yazılı bir çevre politikası var mı ?	74.5	16.0	9.5
4. Periyodik olarak çevre toplantıları yapılıyor mu?	36.2	52.1	11.7
5. Yönetim tesis sınırlarını belirlemiş mi?	75.5	12.8	11.7
6. Çevreyle ilgili yasal gereklilikler sağlanıyor mu?	88.3	6.4	5.3
7. Hedefler ve bunları gerçekleştirmek için faaliyet planları var mı?	63.8	23.4	12.8
8. Kilit personel hedeflerden ve aksiyon planlarından haberdar ediliyor mu?	50.0	48.9	1.1
9. Otelin web sayfasında çevreci yaklaşımlara da yer vererek bu konuda kamuoyu farkındalığı sağlanıyor mu?	43.6	51.1	5.3
10. Çevre duyarlı eylemlere katılıyor mu?	29.8	23.4	46.8
11. Otel içinde afiş ve uyarı levhaları ile çevreci yaklaşımlar hakkında farkındalıkları sağlanıyor mu?	79.8	16.0	4.2
12. Misafirlere yöresel yetiştirilmiş ürünler ve/ veya organik gıdalar sunmaya özen gösteriliyor mu?	29.8	62.8	7.4
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma			
13. Gereğinden fazla ambalaj malzemesi bulunan ürünlerden satın alınıyor mu? [örn.kağıt /plastik kutular]	51.1	38.3	10.6
14. Yiyecek malzemeleri küçük paketler halinde değil, büyük paketlerde ve toptan satın alınıyor mu?	59.6	39.3	1.1
15. Plastik ya da kağıt tabak, bardak, çatal/bıçak, tabak altlıkları (Amerikan servisleri), önlük ve aşçıbaşı şapkaları gibi tek kullanımlık malzemeler kullanılıyor mu?	88.3	11.7	-
16. Her içeceklerle birlikte değiştirilen kâğıt bardak altlıkları yerine kalıcı bardak altlıkları kullanılıyor mu?	77.7	13.8	8.5
17. Büfe hatlarında dekoratif plastik ve kağıt tabak altlıkları kullanımı azaltılmaya	83.0	14.9	2.1

çalışılıyor mu?			
18. Sağlığa zararlı ve atık sularda kalıcı kirlilik meydana getiren kimyasal maddelerin kullanımı denetleniyor mu? (örn. lavabo açıcılar, kireç çözücüler, bulaşık makinesi parlaticısı, çamaşır suları vb.)	48.9	18.1	33.0
19. Çevre dostu veya yeşil belgeli temizlik ürünleri mi kullanılıyor?	33.0	51.0	16.0
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama			
20. Yiyecek malzemeleri tekrar kullanılabilir kaplarda servise sunuluyor mu? (örn.şeker, tuz, sos, tereyağı, vb.)	79.8	18.1	2.1
21. Büfe hatlarında yemekleri sıcak tutmak için tek kullanımlık yakıt kartuşları yerine; elektrikli rezistanslar, doldurulabilir alkol ocakları ya da LPG ocakları kullanılıyor mu?	52.1	47.9	-
22. Mümkün olduğu kadar, tek kullanımlık kağıt havlular yerine, temizlik bezleri kullanılıyor mu?	40.4	58.5	1.1
23. Temizlik amaçlı kullanılan kimyasallar tekrar doldurulabilir şişe ya da kaplarda kullanılıyor mu?	78.7	17.0	4.3
24. Servis edilemeden kalmış, artan ve güvenli koşullarda saklanmış yemekler bir yardım kuruluşuna bağışlanıyor mu ya da çevredeki hayvan barınaklarına veriliyor mu?	53.2	33.0	13.8
25. Sabit sabun kutuları kullanılıyor mu?	81.9	14.9	3.2
26. Kumaş peçeteler ve tekrar kullanılabilen masa örtüleri kullanılıyor mu?	85.1	10.6	4.3
27. Kullanım ömrü dolmuş peçeteler ve masa örtüleri başka bir şekilde tekrar değerlendiriliyor mu ?	54.3	41.5	4.2
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama			
28. Mutfakta bulunan, elektronik atıklar lisanslı kuruluşlara teslim ediliyor mu?	37.2	27.7	35.1
29. Geri dönüştürülebilir kasa, kutu ve şişe gibi ambalajlı ürünler sunan tedarikçiler ile çalışılıyor mu?	67.0	31.9	1.1
30. Mutfakta kağıt, cam, metal ve plastik için geri dönüşüm kutuları mevcut mu?	89.4	9.5	1.1
31. Mutfak personeli atıkları türlerine göre ayırarak çöpe ya da geri dönüşüm kutusuna atıyor mu?	87.2	12.8	-
32. Atık yağlar Çevre ve Orman Bakanlığından lisanslı kuruluşlara teslim ediliyor mu?	68.1	30.8	1.1
33. Tehlikeli atıklar (pil, batarya vb.) uygun olarak ayrıştırılıyor mu? (diğer çöplerden ayrı biriktirilmesi)	63.8	28.7	7.5
34. Tehlikeli atıkların uygun olarak bertaraf edildiği kontrol ediliyor mu? (atık pillerin, ambalaj atıklarının vb.)	61.7	29.8	8.5
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma			
35. Buzdolapları enerji korunması prensibine göre konumlandırılmış mı? (fırın, ocak, güneş ışığı gibi ısı kaynaklarının uzağında yer alması)	59.6	33.0	7.4
36. Enerji tasarruflu ekipmanlar kullanılıyor mu? (Minimum B sınıfı)	80.9	18.0	1.1
37. Mutfakta kullanılan davlumbaz motorları için zaman saati, dumana duyarlı sensör sistemi var mı?	46.8	18.1	35.1
38. Elektrik ve su tüketiminin takibi için mutfak - restoran, katlar için ayrı süzme sayaç kullanımı mevcut mu?	45.7	38.3	16.0
39. Bulaşık makineleri tam doluyken mi çalıştırılıyor?	48.9	42.6	8.5
40. Mutfakta su tasarrufu sağlayan ekipmanlar kullanılıyor mu? (fiskiye musluk aparatı gibi)	69.2	22.3	8.5
41. Su tüketimi aylık periyotlar halinde kaydediliyor mu?	76.6	16.0	7.4
42. Sıcak su için eşanjör kullanımı mevcut mu?	46.8	44.7	8.5

43. Giriş suyunda yumuşatma ve şartlandırma işlemleri yapılıyor mu?	70.2	24.5	5.3
44. Mutfak için soğutma sistemleri kullanılıyor mu?	38.3	27.7	34.0
45. Isıtma ve soğutma sistemleri için bakım programı mevcut mu?	71.3	25.5	3.2
46. Satın alınan elektrik tüketimi aylık olarak kaydediliyor mu? (Kojenerasyon sistemi varsa üretilen elektrik bu miktardan düşülebilir)	70.2	23.4	6.4
47. Isı geri kazanım sistemi kullanılmakta mı?	52.1	23.4	24.5
48. Enerji verimliliğini sağlamak için hedefler açıkça belirtilmiş mi?	55.3	30.9	13.8
49. Alternatif enerji kaynaklarından yararlanılıyor mu? (Güneş enerjisi, rüzgar enerjisi vb.)	30.9	31.9	37.2
50. Enerji tasarruflu aydınlatma sistemi kullanılıyor mu?	57.4	21.3	21.3
51. Aydınlatma için güneş ışığından faydalanılıyor mu?	18.1	34.0	47.9

Küçük'ün (2013) konaklama işletmelerinde çevreye duyarlı uygulamaları incelediği araştırmasında, örnekleme aldığı işletmelerin çoğunun bünyesinde çevre yönetim biriminin bulunmadığını ve yine büyük çoğunluğunun yazılı bir çevre politikasının olmadığını saptamıştır. Bizim araştırmamızda ise yanıt veren mutfak personelinin yarısından fazlasına (% 52.1) göre çalıştıkları otellerin çevreden sorumlu bir yönetici / komiteye sahip olmadığını tespit edilmiş olup (Tablo 4), Küçük'ün (2003) araştırma bulgusuyla örtüşmektedir. Ancak mutfak personelinin çoğunluğunun (% 74.5 tamamen; % 16.0 kısmen) çalıştıkları otellerin yazılı bir çevre politikasına sahip olduğuna dair beyanı (Tablo 4), Küçük'ün (2003) araştırma bulgusuyla örtüşmemektedir.

4.2. Otel İşletmelerinin Mutfak Personelleri Aracılığı ile Çevreyi Koruma Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin Genel Özellikleriyle İlişkisinin İncelenmesi

Bu başlık altında örnekleme alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin kurumsal çevreyi koruma politikalarının ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamaların, otelin genel özelliklerine (otellerin hizmet yılı, bulunduğu ilçe, yıldız sayısı, mutfağında verilen hizmet türü, çevrecilikle ilgili herhangi bir sertifikasının olması) göre farklılaşıp farklılaşmadığı istatistiksel açıdan incelenmiştir.

4.2.1. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Otelin Hizmet Yılına Göre Farklılıkların İncelenmesi

Çalışmada yer alan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin kuruluş yıllarına göre kurumsal çevreyi koruma politikaları ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalar arasında farklılık olup olmadığı Tablo 5'te tek yönlü varyans analizi ile incelenmiştir.

Tablo 5. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin Hizmet Yılına Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) Testi Sonucu (n=94)

	<i>f</i>	$\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$	<i>S_x</i>	<i>F</i>	<i>p</i>	<i>Gruplar Arası Farklılık</i>
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	27	2.26 ± 0.06	0.30	13.270	0.000***	3-1 3-2
	33	2.26 ± 0.05	0.29			
	34	2.58 ± 0.05	0.27			
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	27	2.61 ± 0.05	0.27	18.609	0.000***	2-1 2-3
	33	2.32 ± 0.04	0.25			
	34	2.66 ± 0.04	0.22			
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	27	2.59 ± 0.05	0.24	2.993	0.055	-
	33	2.56 ± 0.03	0.19			
	34	2.70 ± 0.05	0.26			
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	27	2.56 ± 0.06	0.29	18.865	0.000***	3-1 3-2
	33	2.43 ± 0.03	0.19			
	34	2.79 ± 0.04	0.25			
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	27	2.31 ± 0.06	0.32	3.262	0.043*	3-1
	33	2.34 ± 0.05	0.30			
	34	2.49 ± 0.05	0.28			

Otelin hizmet yılı: 1) 1-5 yıllık 2) 6-10 yıllık 3) 11-15 yıllık

*p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001

Tablo 5'e bakıldığında, örneklem grubunu oluşturan mutfak personelinin çalıştıkları otellerden 11-15 yıldır hizmet verenlerin, 1-5 yıllık ve 6-10 yıllık olanlara göre "Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası" (p<0.001) ve "Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama" (p<0.001) uygulamalarını daha çok gerçekleştirdikleri saptanmıştır. Mutfak personelinin çalıştıkları otellerden 6-10 yıllık olanların da 1-5 yıllık ve 11-15 yıllık olanlara göre "Mutfakta Atık Üretimini Azaltma" uygulamalarına daha çok dikkat ettikleri görülmüştür (p<0.001). Yine mutfak personelinin çalıştıkları otellerden 11-15 yıllık olanların, 1-5 yıllık olanlara göre "Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma" uygulamalarını daha çok gerçekleştirdikleri belirlenmiştir (p<0.05). "Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Geri Dönüşümünü Sağlama" konusunda ise mutfak personelinin çalıştıkları otellerin hizmet yıllarına göre istatistiksel açıdan önemli bir farklılık bulunmamıştır (p>0.05).

Bu durumda örnekleme alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin hizmet süresi uzadıkça (tecrübeyle birlikte), kurumun çevreye duyarlılık politikasında ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalarında artış olduğu söylenebilir.

4.2.2. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Otelin Bulunduğu İlçeye Göre Farklılıkların İncelenmesi

Konya ili Karatay, Selçuklu ve Meram olmak üzere üç merkez ilçeden oluşmaktadır. Örneklemedeki mutfak personelinin çalıştıkları otellerin buldukları ilçelere göre kurumsal çevreyi koruma politikaları ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalar arasında farklılık olup olmadığı Tablo 6’da tek yönlü varyans analizi ile incelenmiştir.

Tablo 6. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin Bulunduğu İlçeye Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA), Welch ve Brown-Forsythe Testleri Sonucu (n=94)

	<i>f</i>	$\bar{X} \pm S_{\bar{x}}$	<i>S_x</i>	<i>One-Way ANOVA</i>	<i>Welch</i>	<i>Brown-Forsythe</i>	<i>Gruplar Arası Farklılık</i>
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	46 32 16	2.35 ± 0.05 2.44 ± 0.07 2.32 ± 0.05	0.30 0.38 0.22	F değeri sd p değeri	1.001 46.662 0.375	1.148 73.566 0.323	–
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	46 32 16	2.43 ± 0.04 2.63 ± 0.04 2.63 ± 0.08	0.28 0.23 0.33	F değeri 6.027 sd 91 p değeri 0.003**			2-1 3-1
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	46 32 16	2.60 ± 0.03 2.63 ± 0.04 2.61 ± 0.07	0.23 0.22 0.30	F değeri 0.125 sd 91 p değeri 0.882			–
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	46 32 16	2.55 ± 0.04 2.67 ± 0.05 2.62 ± 0.07	0.29 0.29 0.27	F değeri 1.577 sd 91 p değeri 0.212			–
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	46 32 16	2.34 ± 0.04 2.42 ± 0.07 2.42 ± 0.07	0.25 0.38 0.28	F değeri sd p değeri	0.779 38.381 0.466	0.732 61.545 0.485	–

Otelin bulunduğu ilçe: 1) Selçuklu 2) Meram 3) Karatay
 *p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001

Tablo 6 incelendiğinde; örneklemede yer alan mutfak personelinin çalıştıkları otellerden Meram ve Karatay ilçelerinde olanların, Selçuklu ilçesinde olanlara göre “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” uygulamasını daha çok gerçekleştirdikleri görülmüştür (p<0.01).

Ancak mutfak personelinin çalıştıkları otellerin buldukları ilçelere göre “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” (p>0.05), “Mutfakta Ürünün Tekrar Kullanımını Sağlama” (p>0.05), “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” (p>0.05) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” (p>0.05) uygulamaları arasında istatistiksel açıdan önemli bir farklılık bulunmamıştır.

Bu durumda sosyo-ekonomik düzeyi yüksek olan Meram ilçesindeki ve düşük sosyo-ekonomik düzeyi temsil eden Karatay ilçesindeki otellerin, orta sosyo-ekonomik düzeyi temsil eden Selçuklu ilçesindeki otellere göre az atık üretmeye daha çok dikkat ettikleri tespit edilmiştir. Bu sonucun örneklemedeki otellerin dahil oldukları belediyelerin atık yönetimi politikasıyla ilgili olabileceği varsayılmıştır.

4.2.3. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Yıldız Sayısına Göre Farklılıkların İncelenmesi

Örnekleme oluşturan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin yıldız sayılarına göre kurumsal çevreyi koruma politikaları ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalar arasında farklılık olup olmadığı Tablo 7’de tek yönlü varyans analizi ile incelenmiştir.

Tablo 7. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin Yıldız Sayısına Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA), Welch ve Brown-Forsythe Testleri Sonucu (n=94)

	<i>f</i>	$\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$	<i>S_x</i>	<i>One-Way ANOVA</i>	<i>Welch</i>	<i>Brown-Forsythe</i>	<i>Gruplar Arası Farklılık</i>
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	11	2.09 ± 0.13	0.42	F değeri	5.987	6.062	2-1 2-3
	23	2.53 ± 0.06	0.26	sd	23.333	21.815	
	60	2.37 ± 0.04	0.29	p değeri	0.008**	0.008**	
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	11	2.53 ± 0.10	0.33	F değeri	3.056		-
	23	2.65 ± 0.05	0.25	sd	91		
	60	2.48 ± 0.04	0.28	p değeri	0.052		
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	11	2.48 ± 0.06	0.20	F değeri	2.227		-
	23	2.65 ± 0.06	0.31	sd	91		
	60	2.63 ± 0.03	0.21	p değeri	0.114		
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	11	2.49 ± 0.12	0.39	F değeri	3.473		2-1 2-3
	23	2.73 ± 0.06	0.29	sd	91		
	60	2.57 ± 0.03	0.25	p değeri	0.035*		
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	11	2.16 ± 0.13	0.43	F değeri	2.216	2.800	-
	23	2.47 ± 0.07	0.32	sd	21.946	23.716	
	60	2.39 ± 0.03	0.25	p değeri	0.133	0.081	

Otelin yıldız sayısı: 1) 3 yıldızlı 2) 4 yıldızlı 3) 5 yıldızlı
 *p<0.05 **p<0.01 ***p<0.001

Tablo 7’ye göre örnekleme oluşturan mutfak personelinin çalıştıkları otellerden 4 yıldızlı olanların, “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” (p<0.01) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” (p<0.05) uygulamalarında 3 yıldızlı ve 5 yıldızlı otellere göre daha duyarlı davrandıkları belirlenmiştir. Bunun nedeni, daha düşük nitelikli otellerde

çevresel bilinç eksikliğiyle, daha nitelikli otellerde ise prestij kaygısıyla çevreye duyarlı uygulamaların ihmal edilmesine bağlanmıştır.

Mutfak personelinin çalıştıkları otellerin “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” ($p>0.05$), “Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama” ($p>0.05$) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” ($p>0.05$) uygulamalarında otelin yıldız sayısına göre istatistiksel açıdan önemli bir farklılık bulunmamıştır (Tablo 7).

Aykan ve Sevim’in (2013) Kayseri ve Nevşehir’de yer alan otellerdeki çevre yönetimi uygulamalarını tespit etmek ve çevre yönetimi uygulamaları arasında farklılık bulunup bulunmadığını belirlemek amacıyla yürüttükleri araştırmada ise; örnekleme aldıkları otellerin çevresel uygulamalarının, işletmenin yıldız sayısına göre istatistiksel olarak farklılaşmadığını tespit etmişlerdir. Bu bulgu, bizim araştırmamızdaki mutfak personelinin beyanına göre çalıştıkları oteller arasında 4 yıldızlı olanların “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası”nın 3 yıldızlı ve 5 yıldızlı olanlara göre daha yüksek oranda olduğu bulgusuyla örtüşmemektedir.

4.2.4. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Otelin Mutfağında Verilen Hizmete Göre Farklılıkların İncelenmesi

Araştırmaya yanıt veren mutfak personelinin çalıştıkları otellerin mutfaklarında verilen hizmete göre kurumsal çevreyi koruma politikaları ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalar arasında farklılık olup olmadığı Tablo 8’de t testi ile incelenmiştir.

Tablo 8. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Mutfağında Verilen Hizmete Göre t Testi Sonuçları (n=94)

	<i>Otelin Mutfağında Verilen Hizmet</i>	<i>n</i>	$\bar{X} \pm S_{\bar{x}}$	S_x	<i>t</i>	<i>P</i>
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	Yarım pansiyon	14	2.20 ± 0.12	0.43	-2.331	0.022*
	Tam pansiyon	80	4.41 ± 0.03	0.29		
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	Yarım pansiyon	14	2.58 ± 0.07	0.25	0.740	0.461
	Tam pansiyon	80	2.52 ± 0.03	0.29		
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	Yarım pansiyon	14	2.47 ± 0.07	0.26	-2.506	0.014*
	Tam pansiyon	80	2.64 ± 0.03	0.23		
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	Yarım pansiyon	14	2.53 ± 0.09	0.34	-0.985	0.327
	Tam pansiyon	80	2.61 ± 0.03	0.28		
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	Yarım pansiyon	14	2.22 ± 0.11	0.40	-1.746	0.101
	Tam pansiyon	80	2.41 ± 0.03	0.28		

* $p<0.05$

** $p<0.01$

*** $p<0.001$

Tablo 8 incelendiğinde, araştırmaya alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerden kahvaltı + öğle yemeği + akşam yemeği veren tam pansiyon olanların, “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” (p<0.05) ve “Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama” (p<0.05) uygulamalarını, mutfaklarında yarım pansiyon (sadece kahvaltı; kahvaltı + öğle yemeği; kahvaltı + akşam yemeği) hizmet verenlere göre daha çok gerçekleştirdikleri görülmüştür. Bu sonuca göre, otelin mutfakta faaliyeti arttıkça, çalışanlarının, mutfakta kullandıkları ürünleri daha verimli kullanmaya özen gösterdikleri söylenebilir.

Ancak mutfak personelinin çalıştıkları otellerin tam pansiyon ya da yarım pansiyon olma durumlarına göre “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” (p>0.05), “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” (p>0.05) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” (p>0.05) uygulamaları arasında istatistiksel açıdan önemli bir farklılık bulunmamıştır (Tablo 8).

4.2.5. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaları Arasında Otelin Çevrecilikle İlgili Sertifikaya Sahip Olma Durumuna Göre Farklılıkların İncelenmesi

Araştırmaya katılan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin sahip oldukları sertifikalara göre kurumsal çevre koruma politikaları ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalar arasında farklılık olup olmadığı Tablo 9, Tablo 10, Tablo 11 ve Tablo 12’de t testi ile incelenmiştir.

Tablo 9. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Standardı Sertifikası’na Sahip Olma Durumuna Göre t Testi Sonuçları (n=94)

	ISO 9001 Sertifikasının Varlığı	n	$\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$	S_x	t	P
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	Sahip	50	2.47 ± 0.05	0.34	3.258	0.002**
	Sahip değil	44	2.27 ± 0.04	0.26		
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	Sahip	50	2.68 ± 0.03	0.23	6.684	0.000***
	Sahip değil	44	2.35 ± 0.04	0.25		
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	Sahip	50	2.66 ± 0.04	0.26	2.077	0.041*
	Sahip değil	44	2.56 ± 0.03	0.19		
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	Sahip	50	2.73 ± 0.04	0.30	5.705	0.000***
	Sahip değil	44	2.45 ± 0.03	0.18		
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	Sahip	50	2.39 ± 0.05	0.32	0.315	0.753
	Sahip değil	44	2.37 ± 0.04	0.29		

*p<0.05

**p<0.01

***p<0.001

Tablo 9’a bakıldığında, örnekleme alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerden ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Standardı Sertifikası’na sahip olanların, bu sertifikaya sahip olmayanlara göre “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” (p<0.001), “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” (p<0.001), “Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama” (p<0.05) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” (p<0.001) uygulamalarını daha çok gerçekleştirdikleri saptanmıştır.

Sadece mutfak personelinin çalıştıkları otellerin ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri Standardı Sertifikası’na sahip olma durumlarına göre “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” uygulamalarında istatistiksel açıdan önemli bir fark bulunmamıştır (p>0.05). Çünkü çalışmaya katılan otellerin hepsinin zaten “her zaman” mutfakta enerji ve su kullanımına dikkat ettikleri, ankete verdikleri yanıtlarındaki puan ortalamalarından da ($\bar{X}=2.39$; $\bar{X}=2.37$) anlaşılmaktadır (Tablo 9).

Tablo 10. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin ISO 22000/ HACCP (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi) Sertifikası’na Sahip Olma Durumuna Göre t Testi Sonuçları (n=94)

	<i>ISO 22000 Sertifikasının Varlığı</i>	<i>n</i>	$\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$	<i>S_x</i>	<i>t</i>	<i>P</i>
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	Sahip	20	2.50 ± 0.06	0.27	2.033	0.045*
	Sahip değil	74	2.34 ± 0.04	0.33		
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	Sahip	20	2.76 ± 0.05	0.22	4.354	0.000***
	Sahip değil	74	2.47 ± 0.03	0.27		
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	Sahip	20	2.62 ± 0.05	0.23	0.065	0.949
	Sahip değil	74	2.61 ± 0.03	0.24		
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	Sahip	20	2.76 ± 0.06	0.28	2.860	0.005**
	Sahip değil	74	2.56 ± 0.03	0.27		
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	Sahip	20	2.39 ± 0.06	0.28	0.028	0.978
	Sahip değil	74	2.38 ± 0.04	0.31		

*p<0.05

**p<0.01

***p<0.001

Tablo 10 incelendiğinde, örnekleme oluşturan mutfak personelinin çalıştıkları otellerden ISO 22000/ HACCP (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi) Sertifikası’na sahip olanların, bu sertifikaya sahip olmayanlara göre “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” (p<0.05), “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” (p<0.001) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” (p<0.01) uygulamalarını daha çok gerçekleştirdikleri saptanmıştır.

Ancak mutfak personelinin çalıştıkları otellerin ISO 22000/ HACCP (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi) Sertifikası'na sahip olma durumlarına göre “Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama” ($p>0.05$) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” ($p>0.05$) uygulamalarında istatistiksel açıdan fark bulunmamıştır. Çünkü çalışmaya dahil edilen mutfak personelinin görev yaptığı otellerin hepsinin zaten “her zaman” mutfakta ürünün ve araç-gereçlerin tekrar kullanımına önem verdikleri ($\bar{X}=2.62$; $\bar{X}=2.61$) ve enerji ile su kullanımına dikkat ettikleri ($\bar{X}=2.39$; $\bar{X}=2.38$), ankete verdikleri yanıtlarındaki puan ortalamalarından da anlaşılmaktadır (Tablo 10).

Tablo 11. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin ISO 14001 (Çevre Standardı) Sertifikası'na Sahip Olma Durumuna Göre t Testi Sonuçları (n=94)

	<i>ISO 14001 Sertifikasının Varlığı</i>	<i>n</i>	$\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$	S_x	<i>t</i>	<i>P</i>
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	Sahip	41	2.44 ± 0.05	0.34	1.725	0.088
	Sahip değil	53	2.33 ± 0.04	0.30		
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	Sahip	41	2.69 ± 0.04	0.24	5.439	0.000***
	Sahip değil	53	2.40 ± 0.04	0.26		
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	Sahip	41	2.65 ± 0.04	0.28	1.059	0.293
	Sahip değil	53	2.59 ± 0.03	0.20		
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	Sahip	41	2.71 ± 0.05	0.31	3.460	0.001**
	Sahip değil	53	2.51 ± 0.03	0.23		
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	Sahip	41	2.39 ± 0.05	0.34	0.298	0.767
	Sahip değil	53	2.38 ± 0.04	0.28		

* $p<0.05$

** $p<0.01$

*** $p<0.001$

Tablo 11'e bakıldığında, örnekleme yer alan mutfak personelinin çalıştıkları otellerden ISO 14001 (Çevre Standardı) Sertifikası'na sahip olanların, bu sertifikaya sahip olmayanlara göre “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” ($p<0.001$) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” ($p<0.01$) uygulamalarını daha sık gerçekleştirdikleri saptanmıştır.

Benzer şekilde Radwan ve arkadaşlarının (2012), İngiltere'de yeşil (“Geern Dragon Çevre Standardı”na uyan) ve yeşil olmayan otellerin katı atık yönetimi uygulamalarını incelediği araştırmada; yeşil olmayanlara göre küçük yeşil otellerin son çare olarak çöp alanını kullandıkları ve mümkün olduğunca hedeflenen diğer atık hiyerarşisi seçeneklerini tercih ettikleri tespit edilmiştir. Bu bulgu, yapılan araştırmanın bulgusunu desteklemektedir.

Ancak mutfak personelinin çalıştıkları otellerin ISO 14001 (Çevre Standardı) Sertifikası'na sahip olma durumlarına göre “Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama” ($p>0.05$) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” ($p>0.05$)

uygulamalarında istatistiksel açıdan fark bulunmamıştır. Çünkü araştırmaya katılan mutfak personelinin çalıştıkları otellerde zaten “her zaman” mutfakta ürünün tekrar kullanımına önem verdikleri ($\bar{X}=2.65$; $\bar{X}=2.59$) ve enerji ile su kullanımına dikkat ettikleri ($\bar{X}=2.39$; $\bar{X}=2.38$), ankete verdikleri yanıtlarda görülen puan ortalamalarından da anlaşılmaktadır. “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ise söz konusu standarda sahip olan oteller tarafından daha çok takip edilmesine rağmen ($\bar{X}=2.44$), bu sertifikaya sahip olmayan oteller de ($\bar{X}=2.33$) bu kritere yeterince dikkat ettikleri için aralarında istatistiksel açıdan önemli bir fark bulunmamıştır ($p>0.05$) (Tablo 11).

Aykan ve Sevim (2013) de Kayseri ve Nevşehir’de inceledikleri otellerde çevre yönetimi uygulamalarının ISO14001 kalite belgesine sahip olma durumuna göre istatistiksel açıdan önemli bir farklılık göstermediğini bulmuşlardır. Bu sonuç, bizim araştırmamızdaki mutfak personelinin beyanına göre çalıştıkları otellerdeki “Kurumsal Çevreye Duyarlılık Politikası”nın, otelin ISO14001 kalite belgesine sahip olma durumuna göre farklılık göstermediği bulgusunu desteklemiştir.

Tablo 12. Mutfak Personelinin Çalıştıkları Otellerdeki Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Otelin TS- 18001 (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri) Sertifikası’na Sahip Olma Durumuna Göre t Testi Sonuçları (n=94)

	<i>TS 18001 Sertifikasının Varlığı</i>	<i>n</i>	$\bar{X} \pm S_{\bar{X}}$	S_x	<i>t</i>	<i>P</i>
Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası	Sahip	39	2.48 ± 0.05	0.34	2.673	0.009**
	Sahip değil	55	2.30 ± 0.04	0.29		
Mutfakta Atık Üretimini Azaltma	Sahip	39	2.66 ± 0.04	0.22	3.843	0.000***
	Sahip değil	55	2.44 ± 0.04	0.30		
Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	Sahip	39	2.68 ± 0.04	0.26	2.244	0.027*
	Sahip değil	55	2.57 ± 0.03	0.21		
Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	Sahip	39	2.74 ± 0.05	0.30	4.201	0.000***
	Sahip değil	55	2.50 ± 0.03	0.24		
Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma	Sahip	39	2.42 ± 0.06	0.34	0.841	0.403
	Sahip değil	55	2.36 ± 0.04	0.27		

* $p<0.05$

** $p<0.01$

*** $p<0.001$

Tablo 12 incelendiğinde, örnekleme oluşturan mutfak personelinin çalıştıkları otellerden TS- 18001 (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri) Sertifikası’na sahip

olanların, bu sertifikaya sahip olmayanlara göre “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ($p<0.01$), “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” ($p<0.001$), “Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama” ($p<0.05$) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” ($p<0.001$) uygulamalarını daha çok gerçekleştirdikleri saptanmıştır.

Sadece mutfak personelinin çalıştıkları otellerin TS- 18001 (İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri) Sertifikası’na sahip olma durumlarına göre “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” ($p>0.05$) uygulamalarında istatistiksel açıdan fark bulunmamıştır. Çünkü araştırmaya katılan mutfak personelinin çalıştıkları otellerde zaten “her zaman” mutfakta enerji ve su kullanımına dikkat edildiği, ankete verdikleri yanıtlarındaki puan ortalamalarından da ($\bar{X}=2.42$; $\bar{X}=2.36$) anlaşılmaktadır (Tablo 12).

BEŞİNCİ BÖLÜM

Bu bölümde araştırma verilerinden elde edilen sonuçlar özetlenmiş, otel işletmelerini yönetenlere ve bu işletmelerin mutfaklarında çalışanlara yardımcı olabileceği düşünülen bazı öneriler getirilmiştir. Ayrıca tezin kaynakça ve ekler kısımları da bu bölümde bulunmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Otelcilik, birçok faaliyetin tek bir işletme içerisinde yürütüldüğü bir sektördür. Otel işletmelerinde üretimin en çok yapıldığı birimlerden biri olan mutfak birimi, hem çevreye duyarlılık hem de hijyenik uygulama açısından çok önemli roller üstlenmektedir. Bu nedenle mutfakta kullanılan araç geçler, malzemeler, enerji miktarı ve türleri ile bunları kullanan işgörenlerin çevreye duyarlı uygulamalarının doğaya etkisi ortaya konulmalıdır. Otel işletme yöneticileri giderek bu konuda daha duyarlı hale gelmekte, yeşil otel uygulamaları, otelin kalitesini artıran bir artı değer olarak görülmektedir. Bu bağlamda Konya ilindeki otellerin kurumsal çevre politikaları ve mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalar, küme örneklem yöntemi ile seçilen otellerdeki araştırmaya katılmaya gönüllü mutfak personelinin beyanlarına dayalı olarak incelenmiştir.

Araştırma kapsamına alınan mutfak personelinin çalıştıkları otellerde “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” (%53.2) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” (%60.6) puan ortalamaları orta düzeyde; “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” (%79.8), “Mutfakta Ürünün Tekrar Kullanımını Sağlama” (%88.3) ve “Mutfakta Ürünün Geri

Dönüşümünü Sağlama” (%83.0) ortalamaları ise yeterince yüksek bulunmuştur. Bu durumda örnekleme alınan mutfak personelinin görev yaptıkları otellerin özellikle mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalara çoğunlukla sahip oldukları görülmüştür.

Araştırmada ayrıca örnekleme oluşturan mutfak personelinin çalıştıkları otellerin çevreye duyarlı uygulamaları arasında otelin genel özelliklerine göre farklılık olup olmadığı da incelenmiştir: Otellerin hizmet yılları arttıkça “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ($p<0.001$), “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” ($p<0.001$) ve “Mutfakta Enerji ve Su Kullanımını Azaltma” ($p<0.05$) uygulamalarını daha çok gerçekleştirdikleri bulunmuştur. Meram ve Karatay ilçelerinde bulunan otellerin de Selçuklu ilçesinde bulunan otellere göre mutfakta atık üretimini azaltmaya daha çok önem verdikleri saptanmıştır ($p<0.01$). Araştırmaya yanıt veren mutfak personelinin çalıştıkları oteller arasında özellikle 4 yıldızlı otellerin, daha az nitelikli ya da daha çok nitelikli otellere göre “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ($p<0.01$) ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” ($p<0.05$) uygulamalarında daha duyarlı davrandıkları belirlenmiştir. Ayrıca örnekleme oluşturan mutfak personelinin çalıştığı, mutfağında tam pansiyon hizmet veren otellerin, yarım pansiyon hizmet veren otellere göre “Kurumun Çevreye Duyarlılık Politikası” ($p<0.05$) ve “Mutfakta Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama” ($p<0.05$) uygulamalarını daha çok gerçekleştirdikleri bulunmuştur. Son olarak örneklemedeki mutfak personelinin görev yaptıkları oteller arasında çevreye duyarlılık sertifikasına sahip olanların genellikle “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” uygulamalarını daha sık gerçekleştirdikleri saptanmıştır.

Yukarıdaki bulgular doğrultusunda; otel işletmelerinin gerek kurumsal gerekse mutfakta çevre yönetimine yönelik politikalarının otelin yaşı; dolayısıyla deneyimi arttıkça ve çevre yönetimi ile ilgili sertifikalara sahip olma oranı arttıkça çevre duyarlılıklarının daha çok arttığı söylenebilir.

Sonuç olarak otel yönetiminin otelin genel politikasında ve mutfaklarında sürdürülebilir çevre uygulamalarını artırmaları amacıyla aşağıdaki öneriler getirilebilir:

- Turizm tüketicisi doğal kaynaklara ve çevreye duyarlılık konusunda her geçen gün daha bilinçli hale gelmektedir. Küresel rekabetin ortaya koyduğu bu durum, işletmelerin rekabet üstünlüğü elde edebilmeleri ve sürdürülebilir bir süreç oluşturmaları için buldukları eko sisteme uygun bir değişim ve dinamizm oluşturmaları gerekmektedir. Bu nedenle otel işletmeleri çevreyi önce kirletip sonra temizleyen değil; daha ileri bir aşama olan kirletmeden önce önlem alan; diğer bir

ifade ile en az atık bırakan, kullanım ömrü dolduğunda çevreyi kirletmeyen ve geri dönüştürülebilir teknolojileri, firmaları ve gereçleri seçmelidir.

- Katı atık yönetiminde ilk adım olan 3R uygulaması (Reduce, Reuse, Recycle; azalt, tekrar kullan, geri kazan), otel çalışanları tarafından da uygulanmalıdır. Bu nedenle çevreye duyarlı süreçlerin oluşturulması için otel işletmelerinin, iş görenlerine eğitim programları uygulamaları gerekmektedir. Hatta bazı durumlarda müşteriler ve tedarikçilerin de bu eğitimlere katılımlarının sağlanması ve devamında da performans izleme ve raporlamanın istikrarlı bir şekilde sürdürülmesi daha başarılı sonuçlar elde edilmesini sağlayabilir.
- Otellerde yıldız kriterleri belirlenirken, çevre yönetim standartları da sisteme dahil edilmeli ve yaygınlaştırılmalıdır. Örneğin gelişmiş ülkelerde sürdürülebilir bir otelin çevresel performansını değerlendiren LEED, BREEAM, DGNB gibi sertifika programlarıyla değerlendirilebildiği gibi Green Globe, Green Key, Eu Eco Label gibi sürdürülebilir otellere özel geliştirilmiş değerlendirme programları yaygın şekilde kullanılmaktadır. Özellikle otellerin performanslarını değerlendirmede en yaygın kullanılan sertifikalardan biri LEED'dir. Amerikan Yeşil Binalar Konseyi tarafından geliştirilmiş olan LEED, bugün pek çok yapı tipini sertifikalandırmaktadır. Eğer yeni inşa edilen bir yapı ise LEED'in Yeni Binalar (New Construction) versiyonu, sürdürülebilir bir otel binasının sertifikalandırılmasında kullanılabilir. Türkiye'de ise Turizm Bakanlığı tarafından geliştirilen Yeşil Yıldız ve TÜROFED tarafından geliştirilen Beyaz Yıldız sertifikaları, bir otel yapısının sürdürülebilirliğini değerlendirmek için yapılmış çalışmalardır (Canbay, 2011).
- Otel işletmelerinde ister geleneksel turizm isterse eko-turizm veya diğer alternatif turizm yaklaşımları içine girilsin; turizmin doğru yönetilmesi, sürdürülebilir bir anlayış ve koruma-kullanma dengesi içinde ele alınması, her zaman ana hedef olmalıdır. Böylece otellerin kullandığı hammadde ve kaynaklardan tasarruf sağlanacak ve gelecek nesillere aktarılması mümkün olabilecektir.

KAYNAKÇA

- Akdoğan, A. A. (2003), *Çevreye Duyarlı Yönetim ve İşletmecilik*. Kayseri Ticaret Odası Yayınları, Kayseri.
- Akdoğan, M ve Kozak, M. (1996). *Genel Turizm*. Detay Yayıncılık. Ankara.
- Akdur, Recep. (2005). Avrupa Birliği ve Türkiye’de Çevre Koruma Politikaları “Türkiye’nin Avrupa Birliğine Uyumu” Ankara Üniversitesi Avrupa Topluluğu Araştırma ve Uygulama Merkezi Araştırma Dizisi: 23, Ankara.
- Akyol Ç. V. (2011) Geri Kazanın, Ülke Kazansın. *Geri Dönüşüm Dergisi* (3), s 26-27.
- Akyol, Mustafa. (2015). Kalite Güvencesi- Kalite Yönetimi. (Erişim Tarihi: 01.10.2015). Erişim: <http://arsiv.mmo.org.tr/pdf/10136.pdf>
- Alkin, E . (1991) . *Çevre Sorunları*. T.O.B.B Yayınları (Yayın No: 203), Ankara.
- Aslan, Z. ve Aktaş, G. (1994). Turizm Açısından Çevre Sorunlarına Genel Bir Yaklaşım. *Çevre Dergisi*, (11), 43-45.
- Atay Lütfi ve Dilek, S. Emre. (2013). Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama Uygulamaları: Ibis Otel Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 18 (1), 203–219.
- Atmaca, Eyüp. (2004). *Sivas İl Merkezi Katı Atık Yönetiminin İrdelenmesi ve Yeniden Planlanması*. Cumhuriyet Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Çevre Mühendisliği Anabilim Dalı Doktora Tezi, Sivas.
- Aykan, E. ve Sevim, B. (2013). “Konaklama İşletmelerinde Çevre Yönetimi Uygulamaları ve Algılanan Kurumsal İtibar Üzerindeki Etkisi: Kayseri ve Nevşehir Otelleri Üzerinde Bir Araştırma” *İşletme Araştırmaları Dergisi* 5/3 (2013) 93-113.
- Bureau Veritas. (2009). Yeşil Otel Denetimleri – Kontrol Listesi. www.turizmdebusabah.com/images/01612009_green_hotel_checklist.pdf (Erişim Tarihi: 09.12.2013).
- Canbay, N. (2011). *Turizm Sektöründe Yükselen Trend: Yeşil Oteller*, [URL:<http://www.yesilbinadergisi.com/?pid=25557>] (Erişim Tarihi 16 Haziran 2015).
- Cooper, C., Fletcher, J., Fyall, A., Gilbert, D. and Wanhill, S., (2008). *Tourism Principles and Practice*. Fourth Edition, Prentice Hall, Harlow, England.
- Chan, Wilco W. (2009). "Hotels' environmental management systems (ISO 14001) *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21 (5); 542-560.
- Chan, Wilco W. and Ho, Kenny. (2006), "Hotels' environmental management systems (ISO 14001): creative financing strategy", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 18 (4); 302-316.

Çevre ve Orman Bakanlığı (2008). Atık Yönetimi Eylem Planı 2008 – 2012. Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü Atık Yönetimi Dairesi Başkanlığı Yayını, Ankara.
<http://www.atikyonetimi.cevreorman.gov.tr> (Erişim Tarihi: 15.11.2014).

Dalgıç, A. Coşkun ve Belibağlı, K. Bülent. (2006). Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Entegrasyonu: ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi Uygulamaları. Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu; 7-10.

Day, Jonathon and Cai, Liping (2012) Environmental and energyrelated challenges to sustainable tourism in the United States and China, *International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, 19 (5); 379-388.

Demir, Cengiz ve Çevirgen, Aydın. (2006). Ekoturizm Yönetimi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.

Demirci, Aybala ve Ersoy, Seher. (2005). Tüketicinin Sağlıklı Bir Çevreye Sahip Olma Hakkının Korunmasında Alınması Gereken Önlemler. *Karınca*, 70 (824), Ağustos; 9-13 pp.

Emeksiz, Murat. (2007). Küçük Otel İşletmeleri ve Çevre Yönetimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10 (18), Aralık; 141-156.

Erdoğan, N. ve Barış, İ., (2007). Ekoturizm Betimlemeleriyle İletilenlerin Doğası. *Gazi Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 20 (1), 55-82.

Erdoğan, N., Erdoğan, İ., (2007). Ekoturizm Betimlemeleriyle İletilenlerin Doğası. *Gazi Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 20 (1), 55-82.

Ersoy-Quadir, Seher ve Nazik, M. Hamil. (2008). Tüketim Sonucu Oluşan Çevre Kirliliği ve Çözüm Önerileri. *Pankobirlik*, 19 (23); 24-27 pp.

Güneş G. (2011). Konaklama Sektöründe Çevre Dostu Yönetimin Önemi, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 13 (20): 45–51, ISSN: 1309–9132.

Haktanır, K. (1999) . *Türkiye'nin Çevre Sorunları*, T.Ç.S.V Yayını, Ankara.

Hayta B. (2006). Çevre Kirliliğinin Önlenmesinde Ailenin Yeri ve Önemi. *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi (KEFAD)*, 7 (2): 359-376.

Hu, X.(2005). "Environmental Management at Small Hotels - A Case study at Bastedalen Herrgård, Sweden" <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:23126/FULLTEXT01.pdf> 14.07.2015 erişim.

Karakaya N. Gönenç İ E. (2002) *Dünya'da ve Türkiye'de Su Tüketimi. IGEM Portal* www.igemportal.org/Resim/DUNYA_ve_TURKIYE_su_tuketimi.pdf. (Erişim Tarihi: 04.03.2013).

- Karael, Feza ve Pusat, Tuba. (2002). ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Standardının Otomotiv Yan Sanayiine Uygulanması. *Uludağ Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 7 (1); 11-20.
- Kaya L. G., Aslan F. ve Yılmaz B. (2011). Muğla-Dalyan Turizminin Özel Çevre Koruma Bölgesi Üzerine Etkileri. *İnönü Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1 (3), 255-266.
- Kayalak, Tuğrul Çağrı. (2007). *Kırıkkale İlinin Evsel Katı Atıklarının Bertarafının Çevresel ve Ekonomik Boyutuyla İncelenmesi*. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Çevre Bilimleri Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Kocaman, S. (2012). *Destinasyon Yönetimi Kapsamında Marka Kimliğine Etki Eden Faktörlerin Marka İmajına Etkisi: Alanya Örneği*. Akdeniz Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Antalya.
- Konya Valiliği (2014). Kültür, Turizm ve Tanıtım Sektörü Raporu. Mevlana Kalkınma Ajansı Yayını, Sektör Çalışmaları No:1 Erişim: http://konyakultur.gov.tr/data/upload/rte/SEKTOR_RAPORU.pdf
- Küçük M. (2013) Konaklama İşletmeleri ve Çevre Duyarlı Uygulamalar. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* 05-08 Aralık 2013, Kayseri S.1238-1257
- Leea, Jin-Soo; Hsub, Li-Tzang (Jane); Hanc, Heesup and Kim, Yunhi. (2010). Understanding how consumers view green hotels: how a hotel's green image can influence behavioural intentions. *Journal of Sustainable Tourism*, 18 (7), September; 901-914.
- Mensah, Ishmael. (2014). Stakeholder pressure and hotel environmental performance in Accra, Ghana. *Management of Environmental Quality: An International Journal*, 25 (2); 227-243.
- Mert, Meltem. (2006). *Lise Öğrencilerinin Çevre Eğitimi ve Katı Atıklar Konusundaki Bilinç Düzeylerinin Saptanması*. Hacettepe Üniversitesi Ortaöğretim Fen ve Matematik Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- MEB (Milli Eğitim Bakanlığı). (2009), *Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi*. Kimya Teknolojisi Evsel Atıkları Depolama Birimi, Ankara.
- Minthapala, Srilal and Mudadeniya, Dileep. (2013) Responding to trends: Environmentally-friendly sustainable operations (ESO) of Sri Lankan hotels, *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 5 (5); 442 – 455.
- Nayak, Naresh P. and Rao, Abhishek KP. (2014). "Customer's Awareness of Environment-Friendly Initiatives in Hotels" Proceedings of the First Middle East Conference on Global Business, *Economics, Finance and Banking (ME14 DUBAI Conference)* Dubai, 10-12 October 2014 ISBN: 978-1-941505-16-8 Paper ID_D411
- Ofluoğlu, Gökhan ve Sarıkaya, Gökmen. (2005). OHSAS 18001 İş Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetim Sistemi. *Kamu-İş*, 8 (3); 1-13.

- Postel, S. (2000). *Son Vaha: Su Sıkıntısıyla Karşı Karşıya*. (Çeviren: F. Şebnem Sözer), TÜBİTAK-TEMA Vakfı Yayınları, Ankara.
- Radwan, Hatem R.I.; Jones, Eleri and Minoli, Dino. (2012). Solid waste management in small hotels: a comparison of green and non-green small hotels in Wales. *Journal of Sustainable Tourism*, 20 (4), May; 533–550.
- Saatcı, G., Demirbulat, Ö. G. ve Avcıkurt C. (2013). “Konaklama İşletmelerinde Yeşil İnovasyon Uygulamaları: Bursa Örneği”. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* 05-08 Aralık 2013, Kayseri s.20-38.
- Sertakan, Ali. (2006). *Bisküvi Üretim Proseslerinde HACCP Gıda Güvenliği Sisteminin Kurulması ve Uygulamaları Üzerine Bir Çalışma*. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.
- Seydioğlu, Seda. (2005). *Kastamonu İlinde Katı Atıkların Yönetimi, Miktar ve Kompozisyonlarının Belirlenmesi*. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Çevre Bilimleri Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Sheikhkanloymilan, Lida. (2006). *Evsel Kökenli Katı Atıkların İçinde Bulunan Yeniden Değerlendirilebilir Maddelerin Geri Kazanımı ve Ankara İli İçin Bir Değerlendirme*. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Çevre Bilimleri Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Shieh, Hwai-Shuh (2012). The greener, the more cost efficient? An empirical study of international tourist hotels in Taiwan. *International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, 19 (6); 536-545.
- Sipahi, Beril; Yurtkoru, E. Serra ve Çinko, Murat. (2008). *Sosyal Bilimlerde SPSS’le Veri Analizi*. Beta Yayını, İstanbul.
- Siu-wa Chan, Eric. (2014). Green Marketing: Hotel Customers’ Perspective. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 31 (8), November-December; 915-936.
- Sungur, Zerrin. (2012). Sürdürülebilir Ekoturizmin Toplumsal Etkileri: Türkiye’den Örnekler. *International Conference on Eurasian Economies 2012*; 338-344.
- TBD (Türkiye Bilişim Derneği). (2008). ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi. *TBD Kamu-BİB Kamu Bilişim Platformu X*, 1. Çalışma Grubu, Bele No: TBD/Kamu-BİB/2008-ÇG1. (Erişim Tarihi: 01.10.2015). Erişim: http://www.tbd.org.tr/usr_img/cd/kamubib15/raporlarPDF/RP1-ISO9001-2008.pdf
- Tuncel, Zübeyir. (2006). *Çorum İlinde Katı Atıklar, Düzenli Depolama ve Ayrıştırma Ünitelerinin Modellemesi*. Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Çevre Bilimleri Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- TUROB (Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği). (2014). *Greening Hotels*

(Yeşillenen Oteller Kontrol Listesi). <http://www.greeninghotels-turkey.org/UploadedContent/0672687a-1d8a-4f3d-8a30-7bda0bc8f624.pdf> (Erişim Tarihi: 09.12.2013).

Usta, Ramazan. (2007). Otel İşletmeciliğinde Çevre Yönetim Sistemi Uygulamaları. T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı Yönetim ve Organizasyon Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Konya.

Yaman, Turan. (2007). *İstanbul'da Kentsel Katı Atık Yönetimi ve Geri Kazanım Potansiyelinin Belirlenmesi*. Gebze İleri teknoloji Enstitüsü Mühendislik ve Fen Bilimleri Enstitüsü Çevre Mühendisliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Gebze.

Yıldırım R. (1996). Turizm ve Çevre Ekoloji, *Çevre Dergisi*, (18), 22–23.

“Sanal”, (2013_a). Sera Gazı Çeşitleri. http://www.yesilbina.com/Sera-Gazi-Cesitleri_a21.html (Erişim Tarihi: 09.12.2013).

“Sanal”, (2013_b). Sera Gazlarının İzlenmesi ve Raporlanması Hakkında Tebliğ Taslağı www.iklim.cob.gov.tr (Erişim Tarihi: 06.12.2013).

“Sanal”, (2013_c). Karbon Ayak İzi. http://tr.wikipedia.org/wiki/Karbon_ayak_izi (Erişim Tarihi: 08.12.2013).

“Sanal”, (2013_d). Practical Steps in Sustainable Tourism. http://www.thetravelfoundation.org.uk/images/media/Waste_guidelines_TURKISH_TF_col.pdf (Erişim Tarihi: 12.12.2013).

“Sanal”, (2014_a). Çevre Kirliliği. <http://www.cevreonline.com/cevre%20kirliligi.htm> (Erişim Tarihi: 03.01.2014).

“Sanal”, (2014_b). Sanayi & Çevre Yönetim Sistemi: Renaissance Polat İstanbul Hotel’de Çevre Yönetimi Çalışmaları. *Su ve Çevre Teknolojileri*. <http://www.suvecevre.com/?pid=27372> (Erişim Tarihi: 05.12.2014).

“Sanal”, (2014_c). Çevreye Dost Dedeman Konya'ya Yeşil Yıldız Ödülü... *Turizm Haberleri*. <http://www.turizmhaberleri.com/haberayrinti.asp?ID=18640> (Erişim Tarihi: 02.01.2014).

EKLER

Ek-1. Anket Formu

Otellerin Kurumsal Çevre Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamaların Mutfak Personeli Aracılığıyla Belirlenmesine Yönelik Anket Formu

Sayın İlgili,

Bu soru formu, “Otellerin Kurumsal Çevre Politikalarının Ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamalarının Mutfak Personeli Aracılığıyla Belirlenmesi (Konya Örneği)” isimli tez çalışmasında kullanılmak amacıyla hazırlanmıştır. Bu çalışma ile çevreye duyarlı işletme ve yönetim anlayışı, çevresel sorunların çözümünde çevreye duyarlı uygulamaların rolü gibi konular ölçülmek istenmiştir. Çalışma kapsamında elde edilen bilgiler tamamen bilimsel amaçlı kullanılacaktır. Araştırmaya sağladığınız katkılardan dolayı teşekkür ederiz.

Hülya KARAMAN

A. Genel Bilgiler

Aşağıdaki sorular çalışmanın değerlendirilmesi aşamasında kullanılacağı için özenle cevaplandırılması gerekmektedir. Lütfen cevaplayınız.

1. Tesisinizin kuruluş yılı:
2. Tesisin bulunduğu ilçe: (.....)
3. Tesisin yıldız sayısı: () 1 () 2 () 3 () 4 () 5 () diğer (lütfen belirtiniz)
4. Otelin mutfağında verilen hizmet türü aşağıdakilerden hangisidir?
() Sadece kahvaltı () Kahvaltı + Öğle Yemeği () Kahvaltı+Akşam Yemeği
() Kahvaltı + Öğle Yemeği + Akşam Yemeği () Diğer
5. Görev yaptığınız otel, aşağıda belirtilen belgelerin hangilerine sahipse onun önündeki paranteze çarpı atınız ve karşısındaki boşluğa alındığı yılı yazınız.
() ISO 9001 -....., () ISO 22000 -.....,
() ISO 14001 -..... () TS 18001 -..... () Diğer -.....

B. Otellerin Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Faaliyetler ile İlgili Bilgiler

6. Otelinizin mutfağında çevre dostu uygulamaları yürüten kişiler (unvanlarını) ve mutfakla ilgili bölümler varsa belirtiniz?
Kimler:
Hangi bölümler:
7. Otelinizin mutfak bütçesinden çevre dostu uygulamalara ayrılan belirli bir pay var mıdır?
() Evet () Hayır
8. Cevabınız “Evet” ise ayrılan pay yaklaşık ne kadardır?
9. Otelinizin mutfağında çevre dostu uygulamalar ile ilgili maliyetler izlenmekte midir?
() Evet () Hayır
10. Kuruluşunuzun çevrecilikle ilgili başka herhangi bir sertifikası var mı?

C. Otellerin Çevreyi Koruma Politikaları ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamalar				
		Evet	Kısmen	Hayır
Kurumsal	1. Çalışanlara periyodik olarak bilinçlendirme eğitimleri verilmekte mi?			
	2. Çevreden sorumlu bir yönetici / komite var mı ?			
	3. Otelin yazılı bir çevre politikası var mı ?			
	4. Periyodik olarak çevre toplantıları yapılıyor mu?			
	5. Yönetim tesis sınırlarını belirlemiş mi?			
	6. Çevreyle ilgili yasal gereklilikler sağlanıyor mu?			
	7. Hedefler ve bunları gerçekleştirmek için faaliyet planları var mı?			
	8. Kilit personel hedeflerden ve aksiyon planlarından haberdar ediliyor mu?			
	9. Otelin web sayfasında çevreci yaklaşımlara da yer vererek bu konuda kamuoyu farkındalığı sağlanıyor mu?			
	10. Çevre duyarlı eylemlere katılıyor mu?			
	11. Otel içinde afiş ve uyarı levhaları ile çevreci yaklaşımlar hakkında farkındalıkları sağlanıyor mu?			
	12. Misafirlere yöresel yetiştirilmiş ürünler ve/ veya organik gıdalar sunmaya özen gösteriliyor mu?			
Atık Üretimini Azaltma	13. Gereğinden fazla ambalaj malzemesi bulunan ürünlerden satın alınıyor mu? [örn.kağıt /plastik kutular]			
	14. Yiyecek malzemeleri küçük paketler halinde değil, büyük paketlerde ve toptan satın alınıyor mu?			
	15. Plastik ya da kağıt tabak, bardak, çatal/bıçak, tabak altlıkları (Amerikan servisleri), önlük ve aşçıbaşı şapkaları gibi tek kullanımlık malzemeler kullanılıyor mu?			
	16. Her içeceklerle birlikte değiştirilen kâğıt bardak altlıkları yerine kalıcı bardak altlıkları kullanılıyor mu?			
	17. Büfe hatlarında dekoratif plastik ve kağıt tabak altlıkları kullanımı azaltılmaya çalışılıyor mu?			
	18. Sağlığa zararlı ve atık sularda kalıcı kirlilik meydana getiren kimyasal maddelerin kullanımı denetleniyor mu? (örn. lavabo açıcılar, kireç çözücüler, bulaşık makinesi parlaticısı, çamaşır suları vb.)			
Ürünün ve Araç-Gereçlerin Tekrar Kullanımını Sağlama	19. Çevre dostu veya yeşil belgeli temizlik ürünleri mi kullanılıyor?			
	20. Yiyecek malzemeleri tekrar kullanılabilir kaplarda servise sunuluyor mu? (örn.şeker, tuz, sos, tereyağı, vb.)			
	21. Büfe hatlarında yemekleri sıcak tutmak için tek kullanımlık yakıt kartuşları yerine; elektrikli rezistanslar, doldurulabilir alkol ocakları ya da LPG ocakları kullanılıyor mu?			
	22. Mümkün olduğu kadar, tek kullanımlık kağıt havlular yerine, temizlik bezleri kullanılıyor mu?			
	23. Temizlik amaçlı kullanılan kimyasallar tekrar doldurulabilir şişe ya da kaplarda kullanılıyor mu?			
	24. Servis edilemeden kalmış, artan ve güvenli koşullarda saklanmış yemekler bir yardım kuruluşuna bağışlanıyor mu ya da çevredeki hayvan barınaklarına veriliyor mu?			
	25. Sabit sabun kutuları kullanılıyor mu?			
	26. Kumaş peçeteler ve tekrar kullanılabilen masa örtüleri kullanılıyor mu?			
Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama	27. Kullanım ömrü dolmuş peçeteler ve masa örtüleri başka bir şekilde tekrar değerlendiriliyor mu ?			
	28. Mutfakta bulunan, elektronik atıklar lisanslı kuruluşlara teslim ediliyor mu?			
	29. Geri dönüştürülebilir kasa, kutu ve şişe gibi ambalajlı ürünler sunan tedarikçiler ile çalışılıyor mu?			
	30. Mutfakta kağıt, cam, metal ve plastik için geri dönüşüm kutuları mevcut mu?			

	31. Mutfak personeli atıkları türlerine göre ayırarak çöpe ya da geri dönüşüm kutusuna atıyor mu?			
	32. Atık yağlar Çevre ve Orman Bakanlığından lisanslı kuruluşlara teslim ediliyor mu?			
	33. Tehlikeli atıklar (pil, batarya vb.) uygun olarak ayrıştırılıyor mu? (diğer çöplerden ayrı biriktirilmesi)			
	34. Tehlikeli atıkların uygun olarak bertaraf edildiği kontrol ediliyor mu? (atık pillerin, ambalaj atıklarının vb.)			
Enerji ve Su kullanımını Azaltma	35. Buzdolapları enerji korunması prensibine göre konumlandırılmış mı? (fırın, ocak, güneş ışığı gibi ısı kaynaklarının uzağında yer alması)			
	36. Enerji tasarruflu ekipmanlar kullanılıyor mu? (Minimum B sınıfı)			
	37. Mutfakta kullanılan davlumbaz motorları için zaman saati, dumana duyarlı sensör sistemi var mı?			
	38. Elektrik ve su tüketiminin takibi için mutfak - restoran, katlar için ayrı süzme sayaç kullanımı mevcut mu?			
	39. Bulaşık makineleri tam doluyken mi çalıştırılıyor?			
	40. Mutfakta su tasarrufu sağlayan ekipmanlar kullanılıyor mu? (fiskiyeli musluk aparatı gibi)			
	41. Su tüketimi aylık periyotlar halinde kaydediliyor mu?			
	42. Sıcak su için eşanjör kullanımı mevcut mu?			
	43. Giriş suyunda yumuşatma ve şartlandırma işlemleri yapılıyor mu?			
	44. Mutfak için soğutma sistemleri kullanılıyor mu?			
	45. Isıtma ve soğutma sistemleri için bakım programı mevcut mu?			
	46. Satın alınan elektrik tüketimi aylık olarak kaydediliyor mu? (Kojenerasyon sistemi varsa üretilen elektrik bu miktardan düşülebilir)			
	47. Isı geri kazanım sistemi kullanılmakta mı?			
	48. Enerji verimliliğini sağlamak için hedefler açıkça belirtilmiş mi?			
	49. Alternatif enerji kaynaklarından yararlanılıyor mu? (Güneş enerjisi, rüzgar enerjisi vb.)			
	50. Enerji tasarruflu aydınlatma sistemi kullanılıyor mu?			
	51. Aydınlatma için güneş ışığından faydalanılıyor mu?			



T.C.
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü
Özgeçmiş



Adı Soyadı:	Hülya KARAMAN	İmza:	
Doğum Yeri:	Ereğli-Konya		
Doğum Tarihi:	08.12.1975		
Medeni Durumu:	Evli		

Öğrenim Durumu

Derece	Okulun Adı	Program	Yer	Yıl
İlköğretim	Toros İ.Ö.O.		Ereğli	1988
Ortaöğretim	Atatürk Ortaokulu		Ereğli	1991
Lise	Cumhuriyet Lisesi		Ereğli	1993
Ön lisans	Pamukale Üniversitesi Denizli Meslek Yüksekokulu	Turizm ve Otelcilik	Denizli	1997
Lisans	Anadolu Üniversitesi	İşletme Fakültesi	Eskişehir	2003
Yüksek Lisans	Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	Beslenme Eğitimi	Konya	2010-

Becerileri:	Yemek yapmak, B sınıfı Ehliyeti 120 saatlik Milli Eğitim Bakanlığı Onaylı Bilgisayar sertifikası
İlgi Alanları:	Spor, Beslenme, Araştırma, Teknoloji
İş Deneyimi:	1995 stajını önbüro ve kathizmetleri Almira Hotel Ürgüp'de olarak yaptı. 1996 stajını beşyıldızlı Cesars Hotel Side Antalya'da Ön büro başta olmak üzere çeşitli departmanlarda tamamladı. 1996 beşyıldızlı Yıldız Hotel Gönen Balıkesir Önbüro

	<p>resepsyonist olarak çalıştı.</p> <p>1996–1997 dörtyıldızlı Pam Hotel Pamukkale/Denizli ön büroda departmanın'da resepsiyonist çalıştı.</p> <p>Eylül 1998 -Şubat 1999 Denizli Kayalık İlköğretim okulunda İngilizce öğretmenliği yaptı.</p> <p>Eylül.1997/Haziran1998 Ereğli-Konya Abdurrahim İlköğretim Okulu'nuda İngilizce Öğretmenliği yaptı.</p> <p>05.10.2000- 15.06.2001 Erzurum Barbaros Hayrettin Paşa İlköğretim Okulunda İngilizce Öğretmenliği yaptı.</p>
Katıldığı Kurs ve Yayınlar	<p>1-Avrupa Birliği Merkezi Finans ve İhale Birimi Aktif İstihdam Tedbirleri Hibe Planı – 2008 RN: CFCU/TR0602.03-02-0588 ; “AR-GE PERSONELİ YETİŞTİRME PROGRAMI” isimli projede Aralık-Ağustos 2009 KONYA (yaklaşık 200 saatlik) proje hazırlama kursu aldı.</p> <p>2-PLM projesi 2009-1-TR1-LEO02-06966 Nolu "Turizm İşletmelerindeki Rezervasyon İşlemlerinin Hukuksal Yönleri İle Eğitimde Kullanılan Teknik Ve Eğitsel Farklılıkların Karşılaştırılması" “isimli projede katılımcı olarak yer aldı. 13-27.06.2015 arasında 15 gün 60 saat Almanya’da eğitim aldı.</p> <p>3-Mevlan Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen Proje No: TR52-10-Sosyal -01 olan Selçuk Üniversitesi Bölgesel Gelişme Uygulama ve Araştırma Merkezinin yürütücüsü olduğu “Eko İnovasyon Girişimcilik Kültürünün Yaygınlaştırılması” projesinde 60 saat girişimcilik eğitimi aldı.</p> <p>4- Milli Eğitim Bakanlığı onaylı 23.02.2008- 10.05.2008 tarihleri arasında 100 saat “yönetim ve organizasyon kursu” bitirme belgesi Belge No: 32/17</p> <p>5- Oklahoma State Universty Family Resource Center June-July 2014 120 saat İngilizce kursu aldı. Oklahoma/USA</p> <p>6- Karaman A., Akman M.,Karaman H., “Yerel Değerlerin Turistik Ürün Haline Dönüştürülmesi: Ereğli Örneği”,SÜ Ereğli Kemal Akman MYO, Ereğli, KONYA 29-30 Nisan 2011</p>
	<p>1-Kung-Fu Full Contact Kiseboks Pencak Silat dayanışma derneği tarafında düzenlen KARAMAN ili Kung-Fu Şampiyonasında 45 kg ‘da birincilik ödülü.13.05.1990</p>

	2-Tekwondo branşında sarı kuşak belgesi 15.02.1990
Hakkımda bilgi almak için önerebileceğim şahıslar:	Doç. Dr. Seher Ersoy-Quadir (Necmettin Erbakan Üniversitesi/Konya) Prof. Dr M.Ensar Yeşilyurt, Pamukkale Üniversitesi, İktisadı ve İdari Bilimler Fakültesi, Denizli, Tel: 0 533 2310102 Yrd.Doç.Dr. Erkan Sağlık, Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm İşletmecilik ve Otelcilik Yüksekokulu, Sivas Tel: 0 5335487013
Tel:	05304620517
E-Posta	hlykrmn@gmail.com
Adres	Beyhekim Mah. Gümüştarak sok. Selcuk Üni. Toki Konutları 11. Blok Kat:5/21 Selçuklu/ KONYA