

**T.C.
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**

**SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ: ESKİŞEHİR
İLİ ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
F. Behzat KAYA**

**Tez Danışmanı
Doç. Dr. Nuray TÜRKER**

**Karabük
HAZİRAN/2019**

**T.C.
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**

**SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ: ESKİŞEHİR
İLİ ÖRNEĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**Hazırlayan
F. Behzat KAYA**

**Tez Danışmanı
Doç. Dr. Nuray TÜRKER**

**Karabük
HAZİRAN/2019**

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	1
ÖNSÖZ.....	6
ÖZ	7
ABSTRACT.....	8
ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ.....	9
ARCHIVE RECORD INFORMATION	10
KISALTMALAR.....	11
ARAŞTIRMANIN KONUSU.....	13
ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	14
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	15
ARAŞTIRMA PROBLEMİ	16
ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEM.....	17
ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI.....	17
GİRİŞ.....	18

BİRİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

1.1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAVRAMI.....	20
1.1.1. Sürdürülebilirliğin Tanımı	20
1.1.2. Sürdürülebilir Kalkınmanın Tanımı.....	21
1.1.3. Sürdürülebilir Kalkınmanın Boyutları	23
1.1.3.1. Çevresel Boyut.....	23
1.1.3.2. Ekonomik Boyut.....	24
1.1.3.3. Sosyal Boyut	25
1.1.4. Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınmanın Tarihsel Gelişimi.....	27
1.2. SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAVRAMI	33
1.2.1. Sürdürülebilir Turizmin Tanımı	33
1.2.2. Sürdürülebilir Turizmin Amaçları.....	35
1.2.3. Sürdürülebilir Turizmin İlkeleri	38
1.2.4. Sürdürülebilir Turizmin Gelişimi	40
1.2.5. Türkiye'de Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları	43

İKİNCİ BÖLÜM

RESTORAN İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

2.1. RESTORAN İŞLETMELERİ, TANIMI VE TARİHİ.....	51
2.2. RESTORAN TÜRLERİ	53
2.3. TÜRKİYE'DE RESTORAN İŞLETMECİLİĞİNİN GELİŞİMİ.....	57
2.4. RESTORAN İŞLETMELERİNİN YARATTIĞI ÇEVRESEL SORUNLAR... ..	59
2.5. RESTORAN İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARI	61
2.5.1. Restoran İşletmelerinde Çevresel Sürdürülebilirlik	63
2.5.1.1. Sürdürülebilir Yapılar	63
2.5.1.2. Su ve Enerji Tüketiminin Azaltılması	64
2.5.1.3. Sıfır Atık, Geri Dönüşümlü Malzemelerin Kullanılması	65
2.5.1.4. Çevre Yönetim Sistemleri	66
2.5.1.5. Yeşil Uygulamalar ve Sertifikasyon.....	67
2.5.2. Restoran İşletmelerinde Ekonomik Sürdürülebilirlik Uygulamaları	70
2.5.3. Restoran İşletmelerinde Sosyal Sürdürülebilirlik Uygulamaları	71

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ESKİŞEHİR İLİ RESTORANLARDA SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALARIN İNCELENMESİNE YÖNELİK ALAN ARAŞTIRMASI

3.1. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	75
3.1.1. Araştırmaya Katılan Restoranların Profili.....	75
3.1.2. Araştırmaya Katılan Restoran İşletmecileri ile İlgili Bulgular	76
3.1.3. Araştırmaya Katılan Restoran İşletmelerinin Özellikleri	77
3.1.4. Sürdürülebilirlikle İlgili Bulgular	77
3.1.4.1. Sürdürülebilirliğin Anlamı	77
3.1.4.2. Restoranların Sürdürülebilirlik ile İlgili Uygulamaları.....	82
3.1.4.3. Ekonomik Sürdürülebilirlik	91
3.1.4.4. Sosyal Sürdürülebilirlik	91
SONUÇ VE ÖNERİLER	94
KAYNAKÇA	99

TABLolar LİSTESİ	132
ŞEKİLLER LİSTESİ	133
EKLER	134
ÖZGEÇMİŞ.....	138



TEZ ONAY SAYFASI

Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Ferhat Behzat KAYA'ya ait "Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği: Eskişehir İli Örneği" adlı bu tez çalışması Tez Kurulumuz tarafından Turizm İşletmeciliği Programı Yüksek Lisans tezi olarak oybirliği/oyçokluğu ile kabul edilmiştir.

Akademik Unvanı, Adı ve Soyadı

İmzası

Tez Kurulu Başkanı : Prof. Dr. Kutay OKTAY



Danışman Üye : Doç. Dr. Nuray TÜRKER



Üye : Dr. Öğr. Üyesi Cenk Murat KOÇOĞLU



Üye :

.....

Tez Sınavı Tarihi: 27/06/2019

DOĞRULUK BEYANI

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum, bu çalışmayı, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yol ve yardıma başvurmaksızın yazdığımı, yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu ve bu eserleri her kullanımında alıntı yaparak yararlandığımı belirtir; bunu onurumla doğrularım.

Enstitü tarafından belli bir zamana bağlı olmaksızın, tezimle ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara katlanacağımı bildiririm.

Adı Soyadı : F. Behzat KAYA

İmza : 

ÖNSÖZ

Günümüzde sürdürülebilir kalkınmanın, yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilir gelişmenin öneminden ve çevre duyarlılığının ve çevreyi korumanın önemli bir sosyal sorumluluk olmasından hareketle tez konusu olarak seçtiğim bu çalışmanın ortaya çıkmasında bana destek olan, tez çalışması süresince benden anlayışını esirgemeyen, sahip olduğu tüm bilgi ve birikimini benimle paylaşan danışman hocam Doç. Dr. Nuray TÜRKER'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca, araştırma süresince verdiği destekten dolayı Dr. Öğr. Üyesi Oğuz DİKER'e ve her zaman yanımda olan ve beni destekleyen aileme teşekkürü bir borç bilirim.

Ferhat Behzat KAYA



ÖZ

Dünya nüfusundaki hızlı artış, doğal kaynak kullanımının aşırı boyutlara ulaşması, sanayileşmenin bir sonucu olarak ortaya çıkan çevre kirliliği, bazı kaynakların geri dönülmez biçimde tahrip olması, tüketicilerin çevresel konulara duyarlı hale gelmeleri sürdürülebilir kalkınmanın Dünya gündeminin en önemli konularından biri olmasına neden olmuştur. Benzer şekilde turizm sektörünün yarattığı sosyal ve çevresel tahribatın bir sonucu olarak sürdürülebilir turizm kavramı ortaya çıkmıştır.

Yiyecek içecek işletmeleri turizm endüstrisinin en önemli paydaşlarından biridir. Tüm diğer tüm sektörlerde olduğu gibi restoranlardaki üretim faaliyetleri de çevre kirliliği yaratmaktadır. Örneğin; yiyecek içecek üretimi için aşırı miktarda su ve enerji kullanılmakta, üretim sırasında ve sonrasında pek çok atık malzeme (organik çöp, ambalaj atığı) oluşmaktadır.

İşletmelerin varlıklarını devam ettirmeleri karlı olmalarının da ötesinde sürdürülebilir olmalarına bağlıdır. Bu bağlamda işletmenin kurumsal olarak sürdürülebilir olması ekonomik, sosyal ve çevresel süreçler arasında denge kurmasına ve sürdürülebilir kalkınmayla ilgili toplumsal amaçları yerine getirmesine bağlıdır. Bu bağlamda sürdürülebilir gelişmenin öneminden hareketle bu çalışmada; restoran işletmelerinin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik faaliyetleri ve uygulamaları incelenmiştir.

Restoranların sürdürülebilirlik faaliyetlerinin belirlenmesi amacıyla Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel restoranları, 1. Sınıf lokantalar ile özel işletme belgeli tesislerin restoranları üzerinde ampirik bir çalışma yapılmıştır. Nitel bir yöntemin kullanıldığı araştırmada 22 restoran yöneticisi / sahibi ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Çalışmadan elde edilen sonuçlar Eskişehir'de faaliyet gösteren restoran işletmelerinin özellikle çevresel sürdürülebilirlik kapsamında çevre düzenlemesi, çevre dostu temizlik ürünleri vb. alanlarda çalışmalarının olduğunu ancak yüksek maliyetler nedeniyle bu çalışmaların yeterli düzeyde ve sistematik bir yöntemle uygulanamadığını, ayrıca bu çalışmaların kurumsallaşmadığını göstermektedir. Benzer şekilde işletmelerin sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik uygulamaları da yeterli düzeyde olmadığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelime: Sürdürülebilirlik, İşletme, Restoran İşletmeciliği, Eskişehir

ABSTRACT

The rapid increase in the world population, excessive use of natural resources, environmental pollution created by industrialization, irreversible destruction of some resources and emergence of environmentally friendly consumers have caused sustainable development to be one of the most important issues on the World agenda. Similarly, sustainable tourism has emerged as a result of the social and environmental destruction created by the tourism sector.

Food and beverage companies are one of the most important stakeholders in the tourism industry. As in all other sectors, production activities in restaurants create environmental pollution. For example; excessive amounts of water and energy are used for the production of food and beverages, and many waste materials (organic waste, packaging waste) are generated during and after production.

The existence of the enterprises beyond their profitability, depends on their sustainable activities. In this context, the institutional sustainability of the enterprise depends on the balance between economic, social and environmental issues and the fulfillment of social goals related to sustainable development. In this context, considering the importance of sustainable development; environmental, social and economic sustainability activities and practices of restaurant enterprises are examined in this study.

In order to determine the sustainability activities of the restaurants, an empirical study was carried out on 4 and 5 star hotel restaurants, 1st class restaurants and restaurants having special enterprise certificate in Eskişehir. Using a qualitative method, face-to-face interviews were conducted with 22 restaurant managers / owners in this study. The results of the study show that the restaurant enterprises in Eskişehir show some effort especially in the scope of environmental sustainability but because of the high costs, these practices are not performed effectively and systematically. Also these activities are not institutionalized. Similarly, the social and economic sustainability practices of the enterprises are not sufficient.

Keywords: Sustainability, enterprise, restaurant management, Eskişehir

ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ

Tezin Adı	Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği: Eskişehir İli Örneği
Tezin Yazarı	F. Behzat KAYA
Tezin Danışmanı	Nuray TÜRKER
Tezin Derecesi	Yüksek Lisans Tezi
Tezin Tarihi	27/06/2019
Tezin Alanı	Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
Tezin Yeri	KBÜSBE – KARABÜK
Tezin Sayfa Sayısı	138
Anahtar Kelimeler	Sürdürülebilirlik, İşletme, Restoran İşletmeciliği, Eskişehir

ARCHIVE RECORD INFORMATION

Name of the Thesis	Sustainable Restaurant Management: The Case of Eskişehir
Author of the Thesis	Ferhat Behzat KAYA
Advisor of the Thesis	Assoc. Prof. Dr. Nuray TÜRKER
Status of the Thesis	Master
Date of the Thesis	27/06/2019
Field of the Thesis	Tourism Management
Place of the Thesis	Karabük
Total Page Number	138
Keywords	Sustainability, enterprise, restaurant managemet, Eskişehir



KISALTMALAR

ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
BM	: Birleşmiş Milletler
COP	: Conference of Parties
DNA	: Deoksiribo Nükleik Asit
f	: Frekans
GDO	: Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar
GRA	: Green Restaurant Association
ISO	: Ulular arası Standartlar teşkilatı
IUCN	: Uluslararası Doğayı Koruma Birliği (International Union for Conservation of Nature)
KFC	: Kentucky Fried Chicken
LEED	: Leadership in Energy and Environmental Design; Enerji ve Çevre Dostu Tasarımda Liderlik)
n	: Örneklem sayısı
OECD	: Organisation for Economic Cooperation and Development
SKD	: Türkiye: İş Dünyası ve Sürdürülebilir Kalkınma Derneği
SRA	: Sustainable Restaurant Association
TIESU	: Uluslararası Ekoturizm Topluluğu (The International Ecotourism Society)
TOI	: Tur Operatörleri Girişimi
TÜSİAD	: Türk Sanayiciler ve İş adamları Derneği
UNDP	: Birleşmiş Milletler Kalkınam Programı
UNEP	: Birleşmiş Milletler Çevre Programı
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu
UNWTO	: Birleşmiş Milletler Turizm Örgütü

- WTO** : Dünya Ticaret Örgütü
- WWF** : (World Wide Fund for Nature) Dünya Doğal Yaşamı Koruma Vakfı
- YNR** : Yeşil Nesil Restorancılık



ARAŞTIRMANIN KONUSU

Günümüzde turizm sektörü 1,4 milyar kişinin yer değiştirdiği büyük bir uluslararası pazarı ifade etmektedir. Bu sayıya iç turizm hareketleri de eklendiğinde milyarlarca insanın çeşitli nedenlerle (iş, tatil, akraba ziyareti v.b.) seyahat ettiği görülmektedir. Bu seyahat hareketi, kaynakların aşırı kullanımına, belirli bölgelerde belirli zamanlarda yoğunlaşmaya bağlı olarak pek çok çevresel, ekonomik ve sosyal soruna neden olmaktadır. Bu durum turizmin temel yaratıcısı olan kaynakların tahrip olmasına yol açarak turizmin geleceğini ve sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Çünkü çevre turizmin temel girdisini oluşturmaktadır. Turizm ve çevre simbiotik yani ortak yaşamsal bir ilişkiyi temsil etmektedir.

Dünyanın son geldiği noktada endüstrinin yarattığı çevresel felaketler, dünya nüfusunun hızlı artışı, kaynakların sınırsız kullanımı sürdürülebilir kalkınma anlayışının gelişmesine neden olmuş, bu durum turizm endüstrisinde sürdürülebilir turizm anlayışı olarak kendisini göstermiştir. Doğal kaynakların hızlı bir şekilde tüketilmesi ve bozulması nedeniyle önceleri çevresel etkiler üzerine odaklanan sürdürülebilirlik anlayışı sonraki yıllarda turizmin sosyal ve ekonomik etkileri üzerine odaklanmıştır. Çevreye duyarlı turistlerin, devletin ve çevre kuruluşlarının işletmeler üzerinde yarattığı baskı, işletmelerin etik sorumluluklarının farkına varmaları, artan rekabet işletmelerin çevreye duyarlı faaliyetlere yönelmelerine neden olmuş ve özellikle konaklama endüstrisinde çevre dostu uygulamalar artmıştır.

Benzer şekilde bu çevresel duyarlılık hareketleri yiyecek-içecek işletmelerinde de yaygınlaşmıştır. Turizm endüstrisinin önemli paydaşlarından biri olan yiyecek-içecek işletmeleri büyük miktarlarda su ve enerji kullandıkları ve katı atık oluşturdukları için çevreye büyük zararlar vermektedir. Restoran işletmelerinin kurumsal olarak sürdürülebilir olabilmeleri için çevresel zararları azaltıcı önlemler almaları zorunludur. Bu çalışma, yiyecek-içecek işletmelerinde uygulanan sürdürülebilirlik faaliyetlerinin belirlenmesi üzerine odaklanmaktadır. Bu çalışmada restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik uygulamalarını belirlemek amacıyla Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 22 restoran yöneticisi ile yüz yüze görüşmeler yapılmış ve çalışmadan elde edilen sonuçlar ve öneriler sunulmuştur.

ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Günümüzde bütün işletmeler açısından çevre (Doğal çevre, ekonomik çevre, sosyal çevre, politik çevre) çok önemli bir unsurdur. İşletmelerin çevrede olan değişimlere duyarsız olması beklenemez. Zira işletmeler ihtiyaç duydukları tüm kaynakları doğal çevreden elde etmekte, ekonomik bir çevrede varlığını sürdürmekte, çıktıları ile çevreyi etkilemekte ve çevreden etkilenmektedir.

Turizm endüstri turizmin kontrolsüz gelişmesine ve artan tüketim hızına bağlı olarak kaynakların aşırı kullanımına neden olmaktadır. Dünya üzerinde seyahat eden 1,4 milyar insanın yer değiştirmesi, beslenmesi, yıkanması, kaldıkları otel odalarının ısıtılması, soğutulması, temizlenmesi, kullanılan kimyasalların (deterjan vb.) ve kanalizasyonun bertaraf edilmesi, yüzmeye havuzlarının doldurulması, golf alanlarının sulanması gerekmektedir. Bu ihtiyaçların giderilmesi sırasında yerine getirilen faaliyetler ve bu ihtiyaçları karşılamada kullanılan kaynaklar pek çok çevresel soruna neden olmaktadır. Bu sebeple işletmelerin kâr elde etmenin yanı sıra faaliyetlerinin sebep olduğu sosyal ve çevresel sorunları en aza indirmek için etkin olarak çalışmalarını zorunludur.

Turizm işletmelerinin varlıklarını sürdürmeleri bu çevresel sorunları dikkate almaları ve sorun çözücü uygulamaları yerine getirmeleri ile mümkündür. Bu ayrıca, işletmelerin sosyal sorumluluklarından biridir. Zira günümüz endüstrilerinin yarattığı sorunlar insanlığın geleceğini tehdit eder hale gelmiştir. Dolayısıyla proaktif önlemler alınmadığı takdirde, turizmin sürdürülebilir gelişmesi de tehlikeye girmektedir.

Varlıklarını sürdürmek isteyen işletmeler ayrıca değişen pazar koşullarını, tüketici talep ve beklentilerini de dikkate almak zorundadırlar. Çevreye duyarlı turistin ortaya çıkması işletmeleri mal ve hizmet üretmenin de ötesinde sosyal sorumluluklarını yerine getiren etik bir işletme olmalarını zorunlu kılmaktadır.

Bu çalışmanın amacı restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde yapmış olduğu uygulamaların belirlenmesidir. Bu kapsamda restoran işletmelerinin yapmış olduğu çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik uygulamaları incelenmiştir. Bu amaçla Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 1. sınıf lokantalar ile 4ve 5 yıldızlı oteller ve özel belgeli konaklama tesisleri restoranlarının sahipleri ve yöneticileri ile yüz yüze görüşme yapılmıştır.

Araştırma, sürdürülebilir restoran işletmeciliği üzerine yürütülen az sayıda çalışmadan biri olması nedeniyle önemlidir. Sürdürülebilir turizm, konaklama işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları, ekolojik oteller vb. ile ilgili çok sayıda çalışma olmasına karşın sürdürülebilir restoran işletmeciliği ve restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarına odaklanan sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu bağlamda bu çalışma ilgili alan yazına katkı sağlayacaktır.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Restoranların sürdürülebilirlik uygulamaları üzerine odaklanan bu araştırma, kuramsal bilgilerden ve Eskişehir'de faaliyet gösteren restoranlar üzerinde yapılan ampirik bir çalışmadan oluşmaktadır. Çalışmanın kuramsal kısmı ilgili literatürden yararlanılarak ikincil kaynaklardan oluşturulmuştur.

Nitel bir yöntemin benimsendiği çalışmanın ampirik kısmında ise yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak restoran işletmelerinin sürdürülebilirlikle ilgili çalışmaları ve uygulamaları hakkında bilgi toplanmıştır. Örnek olay tarama yönteminin kullanıldığı çalışmada veri toplama tekniği olarak açık uçlu sorulardan oluşan yarı yapısal bir görüşme formu kullanılmıştır. Bu çalışmada kullanılan görüşme formunun oluşturulmasında, Sünnetçioğlu'nun (2013) "Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi" adlı çalışmasından ve ilgili literatürden yararlanılmıştır. Çalışmada 48 sorudan oluşan bir görüşme formu ile 36 sorudan oluşan bir kontrol listesi kullanılmıştır.

Görüşme formu üç kısımdan oluşmakta olup ilk kısımda katılımcıların demografik özellikleri (cinsiyet, medeni durum, yaş, eğitim durumu) ve göreviyle ilgili bilgilere (işletmedeki görevi, görev süresi), ikinci kısımda ise işletme ile ilgili bilgilere (hukuki statüsü, menü, kuver sayısı, üretilen yemek çeşidi, servis türü, müşteri kitlesi) yer verilmiştir. Üçüncü kısımda işletmenin sürdürülebilirlikle ilgili faaliyetlerine ve uygulamalarına yönelik sorular yöneltilmiştir.

Çalışmada ayrıca restoran işletmelerinde yapılan sürdürülebilirlik uygulamaları bir kontrol listesi yardımıyla listelenmiştir. Çalışmada kullanılan görüşme formu ile Kontrol Listesi Ek-1 ve Ek-2'de sunulmuştur.

Çalışma görüşme formları ve kontrol listesi kullanılarak araştırmacı tarafından Şubat- Nisan- 2019 tarihleri arasında yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, restoran ortamında yapılmış, ortalama 20-25 dakika süren görüşmeler, ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Yapılan görüşmelerden elde edilen veriler betimsel içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiş, yüzde ve frekans analizleri kullanılarak yorumlanmıştır. Araştırmada nitel bir yöntem kullanıldığı için çalışmada güvenilirlik ve geçerlilik kaygısı güdülmemiştir.

ARAŞTIRMA PROBLEMİ

Günümüz turizm endüstrisinin geldiği noktada turizmin yarattığı çevresel ve sosyal sorunlar sürdürülebilirlik konusunu önemli hale getirmektedir. Turizmin doğal, sosyokültürel ve ekonomik çevrede yarattığı sorunlar turizmin gelişmesinin kontrol altına alınmasını zorunlu kılmaktadır. Örneğin; BM raporuna göre, bir turist günde bir kilogram katı atık ve çöp üretmektedir (Atay ve Dilek, 2013, s. 205). Bu gelişmeler, turizmin yarattığı çevre tahribatına ilgisiz kalmayan çevreye duyarlı bir müşteri grubunun ortaya çıkmasına neden olmuştur. Turizmin doğal çevre tahribatına yol açan bir endüstri olmasından ve turistlerin büyük miktarda kaynak tüketmelerinden hareketle turizm işletmeleri (oteller, restoranlar, kongre ve fuar merkezleri vb.) faaliyetlerini denetim altında tutmakta ve (1) yeniden kullanım- reusing, (2) geri dönüşüm- recycling ve (3) azaltma – reducing konularında ciddi çalışmalar yapmaktadırlar. Bu kapsamda yaygın olarak yapılan çalışmalar enerji ve su tasarrufu, atık yönetimi, geri dönüşüm ve turizm personeli, müşteriler ve yerel halka yönelik olarak yapılan eğitim programları gibi uygulamalardır.

Çevre sorumluluğu yüksek olan müşterilerin değişen istek ve beklentilerini karşılamak, sürdürülebilir rekabet avantajı elde etmek, maliyetleri azaltmak, karı arttırmak ve devlet tarafından sağlanan teşvik ve indirimlerden faydalanmak isteyen restoran işletmeleri sürdürülebilirlik çalışmalarına ağırlık vermektedirler. Bu bağlamda araştırma “Eskişehir’de faaliyet gösteren restoran işletmelerinin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik çalışmalarının var olup olmadığı ve bu uygulamaların kapsamının (atık yönetimi, su ve enerji tasarrufu, ürünleri yerel üreticilerden satın alma, organik ürünler kullanma, adil ticaret vb.) neler olduğu” sorusuna cevap aramaktadır.

Su tüketimi, enerji tüketimi, çevresel düzenlemeler, sosyal sürdürülebilirlik ile ilgili çalışmaların yapılması önerilmektedir.

ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEM

Araştırmanın evrenini Eskişehir ilinde faaliyet gösteren sürdürülebilirlik ve çevre dostu uygulamaları olan 4 ve 5 yıldızlı otellerin restoranları, Kùltür ve Turizm Bakanlığı Turizm İşletme Belgesine sahip 1. Sınıf lokantalar ile özel işletme belgeli konaklama tesislerinde bulunan restoranlar oluşturmaktadır. 2018 yılı itibariyle Eskişehir'de turizm işletme belgesine sahip 17 adet 1. Sınıf restoran, 5 adet 4 yıldızlı otel restoranı, 3 adet de 5 yıldızlı otel restoranı bulunmaktadır. Ayrıca; ilde tarihi ve kùltürel önemi nedeniyle Kùltür ve Turizm Bakanlığı tarafından özel belgeli tesis olarak belgelendirilen konaklama işletmeleri bünyesinde faaliyet gösteren 5 adet restoran bulunmaktadır. Turizm işletme belgesine sahip 4 restoran mevcut durumda kapalı olup faaliyetlerini sürdürmemektedir. 4 restoranda ise restoran yöneticilerinin araştırmaya katılmak istememeleri sebebiyle görüşme yapılamamıőtır. Böylece 8 restoran araştırmaya dâhil edilmemiőtir. Araştırma kapsamında görüşme yapılan toplam 22 restoranın sürdürülebilirlik faaliyetleri incelenmiştir. Bu bağlamda araştırma örneklemini 22 restorandan oluşturmaktadır.

ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Araştırmanın en temel sınırlılığı restoran yöneticilerinin kısıtlı zamanları ve bilgileri nedeniyle araştırma sorularına kapsamlı olarak cevap verememeleridir. Bu araştırmadan elde edilen sonuçlar Eskişehir ilinde faaliyet gösteren restoran yönetici ve sahiplerinin uygulamaları ile sınırlıdır.

Araştırmada karşılaőtılan en önemli güçlük bazı restoran yöneticilerinin araştırmaya katılmak istememeleridir. Bazı yöneticiler ise kısıtlı zamanları olduğu gerekçesi ile görüőmeyi kısa sürede sonuçlandırmak istemiőtlerdir. Bu durum konunun derinlemesine incelenmesini zorlaőtırmıőtır.

GİRİŞ

Çevre kirliliği günümüzün en önemli sorunlarından biridir. 1970'li yıllarda çevre sorunlarının farkına varılması uluslararası platformlarda konunun tartışılmasına ve çözüm arayışlarına neden olmuştur. 1987 yılına gelindiğinde ilk kez sürdürülebilir kalkınma fikri ortaya atılmış, konunun önemini turizm paydaşları tarafından farkına varılmasıyla sürdürülebilir turizm kavramı gündeme gelmiştir.

Doğal kaynak kullanımı ve sanayileşme arasında bir denge kurmaya çalışan, sürdürülebilir kalkınmanın çevresel, sosyal ve ekonomik olmak üzere üç boyutu bulunmaktadır (Lehtonen, 2004, s. 200; Kolk ve Tulder, 2010, s. 120; Kayıkçı, 2012, s. 13; Barlas, 2013, s. 237). Çevresel sürdürülebilirlik, yenilenemeyen ve yaşam için vazgeçilmez olan kaynakların korunması ve yönetilmesidir. Bu konuda tüm paydaşlara görevler düşmektedir. Sosyal sürdürülebilirlik, yoksulluğun azaltılması, faydaların adil bir şekilde dağıtılması yani toplumun eşit fırsatlara sahip olması anlamına gelir. Ekonomik sürdürülebilirlik ise işletme faaliyetlerinin devamlılığı ve işletmenin yaşam süresinin uzun süre korunması ile ilgilidir. Sosyal refahın bugünkü ve gelecek nesiller arasında artmasını, sosyal adaletin sağlanmasını amaçlamaktadır.

Turizm tesislerinin temizlikte, yemek üretiminde kullandıkları su, elektrik ve doğal gaz enerjisi, bilinçsizce kullanılan kimyasallar, gıda katkı maddeleri, klima gazları, atık yağlar, atık ambalaj ürünleri kullanımı çevre kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Bu noktada bu kaynakların sürdürülebilir kullanımı önem kazanmaktadır. Konaklama tesisleri kaynakların sürdürülebilir kullanımı ve çevreye verilen zararların en aza indirilmesi için çevre koruma programları uygulamaktadırlar.

Sürdürülebilirlikle ilgili çalışmalar yiyecek içecek işletmelerinde de yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. Günümüzde çevreye duyarlı, sürdürülebilir gelişmeyi ilke edinmiş pek çok restoran özellikle çevresel sürdürülebilirlik anlamında önemli çabalar göstermektedirler. Bu kapsamda yapılan sürdürülebilirlik faaliyetleri su ve enerji tasarrufu, atık yönetimi, geri dönüşüm uygulamaları, yemek üretiminde organik gıda ve yerel ürünlerin kullanılması, yeşil inşaat uygulamaları, çevre dostu mobilya ve mefruşat kullanılması, personelin eğitimi, yeşil restoran sertifikasyonu, işletmede yerel halkın istihdamına önem verilmesi gibi çok geniş kapsamlı çalışmalardır.

Eskişehir ilinde faaliyet gösteren restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarının incelendiği bu çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Çalışmanın ilk bölümünde alan yazın taramasından elde edilen bilgilerden yararlanılarak sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm kavramları, sürdürülebilir kalkınmanın ve sürdürülebilir turizmin gelişimi, sürdürülebilir kalkınmanın boyutları, sürdürülebilir turizmin amaçları, ilkeleri, önemi, Dünyada ve Türkiye'de sürdürülebilir turizm uygulamaları ile ilgili bilgiler verilmiştir. İkinci bölümde ise restoran türleri, Türkiye'de restoran işletmeciliğinin tarihsel gelişimi ve restoran işletmelerinde sürdürülebilirlik faaliyetleri incelenmiştir.

Çalışmanın üçüncü bölümü, Eskişehir ilinde yapılan ampirik bir çalışmayı kapsamakta olup bu bölümde Eskişehir'de faaliyet gösteren 22 restoran işletmesinin yöneticileri ve sahipleri ile sürdürülebilir restoran işletmeciliği konusunda yapılan yüz yüze görüşmelerden elde edilen bulgu ve sonuçlar sunulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

1.1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAVRAMI

Bu bölümde son yılların önemli gündeminden biri olan sürdürülebilirlik kavramı tartışılmış, sürdürülebilir kalkınma, sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizmin tarihsel gelişimi, sürdürülebilir turizmin amaçları, ilkeleri ve sürdürülebilir turizm uygulamaları ile ilgili bilgilere yer verilmiştir.

1.1.1. Sürdürülebilirliğin Tanımı

Sürdürülebilirlik kavramı kelime anlamı itibariyle devam ettirmek, sürdürmek, elde etmek, desteklemek ve var olmak anlamlarına gelmektedir (Tıraş, 2012, s. 57). Sürdürülebilirlik, bir topluma ait olan sosyal, kültürel, bilimsel, doğal ve beşerî kaynakların ihtiyatlı bir şekilde kullanılmasına yardımcı olan, katılımcı bir süreç olarak tanımlanmıştır (Gladwin vd., 1995, s. 877). Çakılcıoğlu (2002) sürdürülebilirliği; toplumun, ekosistemi ya da sürekliliği olan herhangi bir sistemi, bozmadan, çok fazla tüketmeden ya da ana kaynaklara aşırı yüklenmeden düzgün bir şekilde sürdürebilmesi yeteneği olarak tanımlamaktadır.

Sürdürülebilirlik kavramı, bir taraftan ekonomik ilerlemeler sağlanırken diğer yandan çevresel değerlerin ve kaynakların korunması ve nesilden nesile aktarılması ilkesine dayanmaktadır. Bu kavram turizme uygulandığında ise, turizm kaynaklarından bir sonraki kuşakların da yararlanabilmesi amacıyla bu kaynakların kirletilmeden, zarar verilmeden ve yok edilmeden, kullanılması için gerekli önlemlerin alınmasıdır (Birkan, 2001, s. 17). Middleton ve Hawkins (1998) sürdürülebilirlik kavramını “İnsan faaliyetleri ile sosyal, doğal ve kültürel çevre arasında uyumu sağlayan denge durumu” olarak tanımlamışlardır. Coccossis (1996)'e göre sürdürülebilirlik ise, “insan faaliyetlerinin çevresel kaynaklar üzerindeki yarattığı etkiler ile uzun vadede ortaya çıkan sosyal, ekonomik ve çevresel olumsuzlukları engellemeyi hedefleyen yaklaşımlardır”.

28 Ekim 1982'de Birleşmiş Milletler (BM) Genel Kurulu tarafından kabul edilen Dünya Doğa Şartı'nda gündeme gelen sürdürülebilirlik kavramı, insan ve doğa arasındaki kuvvetli ilişkiyi vurgulamıştır. 24 ilkeyi içeren Dünya Doğa Şartı'na göre; insanoğlu doğanın bir parçasıdır. İnsanoğlunun doğadan yararlanmaya devam

edebilmesi ekosistem ve yaşam destek sistemlerinin korunmasına bağlıdır. Bununla birlikte insanoğlu, hayatını devam ettirmek için kesintisiz bir şekilde kullandığı ekosistemlerin ve bu ekosistemler içinde var olan canlı ve cansız varlıkların “sürdürülebilirliğini” sağlamak için mücadele etmelidir. Çünkü dünyadaki kıt kaynaklar rekabete ve çatışmalara neden olabilir. Dünya Doğa Şartı, insan-doğa ilişkisinin zamanla iyileşeceğini savunmaktadır (Wood, 1985, s. 979-996).

Sürdürülebilirlik uygulamaları hükümetler, yerel yönetimler, çok uluslu şirketler, uluslararası kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları vb. paydaşlar tarafından yerine getirilmesi gereken bir sorumluluk ve üzerinde durulması gereken bir odak noktası olarak görülmektedir. Politika ve planların sürdürülebilirlik esasına dayalı olması temel hedef olarak benimsenmiştir (Alagöz, 2007; EU, 2006).

Turizm açısından sürdürülebilirlik kavramı, turizmin temel girdisi olan doğal, tarihi, kültürel, sosyal ve estetik değerlerin zarar görmesinin önlenmesi ve geliştirilmesi ile bu değerlerin çekiciliğinin devamlılığının sağlanmasını ifade etmektedir. Burada turizm açısından sürdürülebilirlikteki esas ilke turizmin yaratıcı kaynaklarını ve insani unsurları olumsuz etkilemeksizin turist sayısının ve turistik ürünlerin niteliklerinin artırılmasıdır.

1.1.2. Sürdürülebilir Kalkınmanın Tanımı

Sanayi devrimi sonrasında Dünyada hızla artan doğal kaynak tüketimi çevresel kaygıların artmasına da neden olmuş, sosyal adaletsizlik gibi kavramlar tartışılmaya ve fiziksel çevrenin kirliliğine çözüm yolları aranmaya başlamıştır (Bahaire ve White, 1999, s. 167). Dünya petrol rezervinin tahminen 50 yıl daha yeteceğini belirtilmesi, ormanların hızla yok olması, hızla artan nüfusun su ve gıda ihtiyacının yeterli düzeyde karşılanamaması, gelir adaletsizliğindeki uçurumun giderek derinleşmesi, iklim değişikliği gibi sorunlar sürdürülebilir kalkınmada somut adımların acilen atılması gerektiğini göstermektedir. Son yüzyılda birçok ekonomik kalkınma stratejileri denendikten sonra özellikle son otuz yılda sürdürülebilir kalkınma prensipleri dünya genelinde kabul görmüştür.

1972 yılında yayınlanan “Büyümenin Sınırları” adlı raporun dünya kamuoyunda uyandırdığı yankıyla beraber, geleneksel kalkınma kavramının o güne kadar doğal kaynakları dikkate almadığı, doğal kaynakların sürdürülebilirliği tehdit edecek düzeyde kullanıldığı inancı yaygınlaşmaya başlamıştır. Değişen bu algılar geleneksel kalkınma

kavramının değişikliğe uğramasına, doğal kaynakları dikkate alan ve toplumların kalkınırken çevreyi de korumasını öngören “sürdürülebilir kalkınma” kavramının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır (Kayıkçı, 2012, s. 13; Özkan, 2016, s. 682).

Sürdürülebilir kalkınma kavramı ilk olarak, Norveç’in ilk kadın başbakanı Gro Harlem Brundtland’ın başkanlığında toplanan Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu’nun (World Commission on Environment and Development-WCED) 1987 tarihinde yayınladığı “Brundtland Raporu”nda yer almıştır (Kolk ve Tulder, 2010, s. 120; Ersoy vd. 2014, s. 55; Turan, 2014, s. 31, Çepik, 2015, s. 6). Brundtland Raporu’na göre; “Sürdürülebilir kalkınma, gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeden günümüz ihtiyaçlarını karşılamaya odaklanan bir kalkınmadır” (World Commission on Environment and Development, 1987). Tanımdan da anlaşılacağı üzere sürdürülebilir kalkınma kavramı, dünyada şu an varlığını sürdüren kuşakların kalkınmalarını sağlarken, gelecek kuşakların kalkınmalarının önünde oluşabilecek olası engelleri önlemeyi içermektedir (World Commission on Environment and Development, 1987).

Uluslararası Doğayı Koruma Birliği (IUCN: International Union for Conservation of Nature), Birleşmiş Milletler desteğiyle hazırladığı “Dünyayı Koruma Stratejisi”nde sürdürülebilir kalkınmayı doğal kaynakların gelecek nesiller için korunması şeklinde tanımlamıştır (IUCN, 1980, s.1). Keating’e (1996) göre sürdürülebilir kalkınma, yeni neslin ihtiyaçlarını karşılama gücüne zarar vermeden günümüz ihtiyaçlarını karşılamak demektir.

Sürdürülebilirlik, uzun vadeli bir ekonomik kalkınmanın gerçekleşebilmesi için çevrenin korunmasını temel almaktadır (Kayacı, 1998, s. 13). Çevre kavramı sadece doğal çevreyi içermemekte, insanların yaşadığı sosyal, kültürel ve ekonomik çevrelerin de korunması ve geliştirilmesi gerekmektedir.

Sürdürülebilir kalkınma, ekonomik büyüme ile yaşam kalitesi arasındaki ilişkiyi, nüfus artışının etkilerini, doğal kaynakların yenilenmesi için gerekli teknolojik gelişimi, ekonomi ile çevresel koruma ilişkisini, çevresel sınırları, canlı türlerinin yaşam haklarını korumayı, ekosistemin bütünlüğünü ifade etmektedir (Swarbrooke, 1999, s. 15). Bu durumda yaşanabilir bir dünyada hayatı devam ettirmek de sürdürülebilirliğin bir parçasıdır. Ekonomik büyüme, çevre ve yaşam arasında bir denge sağlanması, olumsuzlukların azaltılması, çevrenin korunması, sürdürülebilir kalkınmanın hedefleri

olmalıdır. Bu bağlamda turizmin gelişmesi için turizmin önemli kaynakları olan yerel kültürün ve doğal çevrenin korunması ile büyüme arasında denge sağlanması gereklidir (Öztürk, 2007, s. 20).

1.1.3. Sürdürülebilir Kalkınmanın Boyutları

Doğal kaynak kullanımı ve sanayileşme arasında bir denge kurmaya çalışan, sosyal refahın bugünkü ve gelecek nesiller arasında artmasını, sosyal adaletin sağlanmasını amaçlayan sürdürülebilir kalkınmanın sosyal, ekonomik ve çevresel olmak üzere üç boyutu bulunmaktadır (Lehtonen, 2004, s. 200; Kolk ve Tulder, 2010, s. 120; Kayıkçı, 2012, s. 13; Barlas, 2013, s. 237).

1.1.3.1. Çevresel Boyut

Çevresel sürdürülebilirlik, önemli fiziksel çevre unsurlarının veya niteliklerinin korunması anlamına gelmektedir (Sutton, 2004, s. 11). Çevresel sürdürülebilirlik, mevcut ve gelecek nesillerin ihtiyaç duyduğu kaynakları ve hizmetleri sağlarken diğer yandan bunları yaratan ekosistemlerin niteliklerinden ödün vermeden kullanmayı ifade etmektedir. Çevresel sürdürülebilirlik en kapsamlı ifade ile, insan ihtiyaçlarını karşılayan ekosistemlerin dayanıklılık, esneklik ve bağlantılı olma ilkelerini göz önünde bulunduran, ekosistemlerin kendilerini yeniden yaratma özelliklerini dikkate alan, biyolojik çeşitliliği azaltmayan eylemler olarak tanımlanmaktadır (Morelli, 2011, s. 6). Bu bağlamda çevresel sürdürülebilirlik, genel ekonomik sistemin de bir parçası olduğu ekolojik sistemin biyofiziksel sınırlar dâhilinde büyümesi, üretim ve tüketimin sürdürülebilir olmasıdır (Goodland, 1995, s. 3).

Çevresel sürdürülebilirliğin zayıf, orta, güçlü ve son derece güçlü olmak üzere dört derecesinin olduğu söylenebilir. Zayıf çevresel sürdürülebilirlik, doğal, yapay, sosyal ve insani sermaye arasında herhangi bir ayırım yapmaz. Bu anlamda zayıf çevresel sürdürülebilirlik, dünyanın doğal sermayesinin tamamının veya çoğunluğun yapay sermaye veya eserler haline getirilebileceği fikrini kabul etmektedir. Orta dereceli çevresel sürdürülebilirlik, toplam sermaye stoğunun sürdürülebilirliğini sağlamaya çalışırken bu sermayenin oluşumuna yani doğal, yapay ve beşerî olup olmadığına odaklanmayı gerektirir. Güçlü çevresel sürdürülebilirlik, farklı sermaye stoklarının ayrı ayrı korunması gerektiğini belirtir. Bu anlayış, doğal ve yapay sermayenin gerçekten ikame edilebilir olmadığını ancak çoğu üretim fonksiyonunda tamamlayıcı olduğunu varsaymaktadır. Son derece güçlü çevresel sürdürülebilirlik, hiçbir şeyin tüketilmemesi

gerektiğini savunur. Bu derecedeki çevresel sürdürülebilirlik yenilenemeyen kaynakların hiçbir şekilde kullanılmamasını, yenilebilir kaynakların ise sadece yıllık büyüme oranları ölçüsünde kullanılabilceğini savunmaktadır (Goodland ve Daly, 1996, s. 1006).

1.1.3.2. Ekonomik Boyut

Sürdürülebilir kalkınmanın hedefi, ekonomik büyümeyi doğal kaynak kullanarak gerçekleştirmektedir. Ekonomik büyümenin devam edebilmesi için ekolojik dengenin korunması gereklidir. Ekonomik boyut, ekonomik faaliyetleri yerine getirirken daha az enerji kullanma, su kullanımının azaltılması, aydınlatma, ısı ve havalandırmanın verimli kullanılması ile ilişkilidir (Mimms, 2010, s. 12). Daha önceleri yenilemeyen doğal kaynaklar, kömür ve petrol yatakları, doğal gaz vb. ile sınırlı iken; günümüzde kirlenen hava ve su, erozyona uğramış topraklar, seyrelmiş ozon tabakası, vb. de korunması gereken kıt kaynaklar olarak ele alınmaktadır (Bahar, 2016).

Sürdürülebilirliğin ekonomik boyutu içerisinde neoklasik ekonomistlerin görüşleri önemli bir ağırlığa sahiptir. Bu bakış açısına göre sürdürülebilir kalkınmanın hedefi, toplumların ekonomik refah üretme kapasitesini sürdürme ve gelecek kuşaklara mevcut nesillere eşdeğer refah seviyesi sağlamaktır (Vivien, 2008, s. 2). Neoklasik iktisat akımına karşın doğal kapital yaklaşımını benimseyen iktisatçılar doğal kapitalin, toprak ve atmosferik işlevlerden; dünyadaki bütün doğal kaynaklardan ve çevresel faktörlerden meydana geldiğini ifade etmektedirler. Doğal kapital düşüncesi, yenilenebilir ve yenilenemez kaynakları göz önünde bulundurarak iki tür karar alınabileceğini ortaya koyar. Yenilenebilir kaynaklar için kural, ürünlerin sürdürülebilir olmasının sağlanması için kaynak tüketiminin kısıtlanması; yenilenemez kaynaklar içinde, yenilenebilir doğal kaynaklardan yararlanılarak, yenilenemez kaynakların kullanımından elde edilen atıklara yeniden yatırım yapılması şeklindedir. Bu kuralların uygulanmasıyla doğal kapitalin dengede tutulmasının sağlanacağı kabul edilmektedir (Harris, 2000, s. 8-9).

Sürdürülebilirliğin ekonomik boyutu, çevresel faydalarla ekonomik maliyetler arasındaki dengeyi ifade etmektedir. Bu dengenin sağlanması için bir yandan ekonomik faaliyetler devam ederken, diğer yandan doğal kaynaklar dikkatli kullanılmalı, yenilenebilir kaynaklar korunmalı, yenilenemeyen kaynaklar iktisatlı kullanılmalı ve yenilenebilir kaynaklarla ikame edilmelidir. Herman Daly, yenilenebilir enerji

kullanımının azaltılmasını ve yenilenemeyen kaynakların ise yenilenebilir kaynaklarla değiştirilmesini önermektedir (Eş, 2008, s. 284-285).

Ekonomik açıdan sürdürülebilirliğe; kaynak dağılımında etkinlik, kısıtlı kaynakların büyüme üzerindeki etkisi, teknolojik ilerleme ve girdilerin, başka bir deyişle sermaye türlerinin, ikame edilebilirlik çerçevesinde yaklaşmaktadır. Toplumların çevreye yükledikleri değer, sürdürülebilir kalkınmanın en önemli göstergesidir. Bu değer ayrıca kuşaklararası eşitlik anlayışının benimsenip benimsenmediğini de gösterir (Yeni, 2014, s. 187). Kıt kaynakların ihtiyaçları en etkin karşılayacak şekilde kullanılması anlamına gelen optimal kaynak dağılımı, ekonomik faaliyetlerin sürdürülmesi için önemli bir koşuldur. Çünkü etkin olmayan ve israf edilerek kullanılan doğal kaynakların tükenmesi, ekonomik sistemin durmasına sebep olacaktır. Bu nedenle, ekonomik faaliyetlerin çevreyle yüksek uyum içerisinde gerçekleştirilmesi sürdürülebilir kalkınma anlayışının ekonomik boyutunu ifade eder (Yıldıztekin, 2009, s. 368; Gürlük, 2010, s. 86). Buradan hareketle sürdürülebilir kalkınmanın ekonomik boyutu, mal ve hizmet üretiminin israfa yol açmayacak şekilde sağlanması, piyasa dengesizliklerinin en aza indirilmesi ve devlet iç ve dış borçlarının yönetilebilir seviyelerde olması gibi konuları da içermektedir (Marangoz vd., 2015, s. 655).

Bu durumda ekonomik sürdürülebilirlik çevresel ve sosyal sürdürülebilirlikle doğrudan ilişkilidir. Böylece ekonomik büyümenin sınırları da çizilmektedir (Reddy ve Thomson, 2015). Ekonomik sürdürülebilirlik, ekonomik faaliyetlerin çevresel ve sosyal faktörlerle dengelenmesi ile gerçekleştirilebilir (Kuşat, 2012, s. 65).

1.1.3.3. Sosyal Boyut

Sürdürülebilir kalkınma, sadece insanın ekonomik ve çevresel açıdan geleceği ile ilgili değildir. Sürdürülebilir kalkınma, aynı zamanda insana sosyal ve kültürel açıdan da daha iyi bir gelecek sağlamayı amaçlar (Sarkım, 2007). Sosyal bir varlık olan insanın ekonomik ve fizyolojik ihtiyaçları yanı sıra sosyal ve kültürel gereksinimleri da vardır. Bu bağlamda sürdürülebilir kalkınmanın sosyal boyutu bir toplumda yaşayan bireylerin temel ihtiyaçlarının karşılanması üzerine odaklanmaktadır. Sürdürülebilir kalkınmanın gerçekleştirilebilmesi için sürdürülebilir kalkınmanın sosyal ilkelerinin belirlenmesi ve dikkate alınması gereklidir (Bahar, 2016).

Sosyal sürdürülebilirlik, toplumda meydana gelen sosyal dışlanma, cinsiyet eşitsizliği, yoksulluk gibi olumsuz etkenlerin ortadan kaldırılması yani toplumun daha çok güçlenmesi için gerekli kalkınma politikalarının uygulanması anlamına gelmektedir (Yeni, 2014). Bu anlamda sosyal sürdürülebilirlik, insanın bulunduğu her yerde insan ihtiyaçlarının karşılanması üzerine odaklanan ve toplumsal refahı sağlayan sürdürülebilir, başarılı bir sosyal sistem yaratma süreci olarak düşünülebilir (Woodcraft vd., 2011, s. 16). Bir başka anlatımla, sosyal sürdürülebilirlik, toplumsal duyarlılığı ve toplumsal refahı artıran fiziksel, kültürel ve sosyal alanlar yaratma ve bu yerlerde yaşayan insanlarla etkileşimde bulunma sürecini içermektedir (Palich ve Edmonds, 2013, s. 1).

Dünyanın en önemli problemlerinden biri olan ve özellikle gelişmemiş ülkeleri etkileyen yoksulluk, gelirlerin bireyler, bölgeler ve sektörler arasında adil bir şekilde (Aktan, 2002) dağılmamasından kaynaklanmakta ve açlık dahil pek çok çevresel, eğitsel, sosyal soruna neden olmaktadır. Yoksulluk sadece eşit dağılmayan gelirler ile ilgili değildir. UNDP, sağlık, eğitim, özgürlük, temiz su hizmetlerinden yoksun olmayı da yoksulluk olarak adlandırmaktadır.

Haugh ve Talwar (2010, s. 385) çalışmalarında küreselleşmenin sosyal sürdürülebilirliğe olan etkisini incelemiş ve sosyal sürdürülebilirliği, insani boyut, yoksulluk ve gelir dengesizliği; sağlık hizmetlerine erişim, temiz su, toplum sağlığının korunması; eğitim ve özellikle kadınların eğitimi, HIV/AIDS ve sıtma gibi hastalıklar ve ekonomik gelişmede küreselleşmenin etkileri ile ilgili sorunları içeren bir kavram olarak tanımlamışlardır. Sosyal bakımdan sürdürülebilir bir toplum, kendi kaynaklarını korumak, geliştirmek ve gelecekte çıkabilecek problemleri önlemek veya çözmek üzerine odaklanmaktadır (City O Vancouver, 2005, s. 3).

Sürdürülebilirliğin sosyal boyutunun; “sürdürülebilirliğin geliştirilmesi”, “sürdürülebilirliğe bağlanma” ve “sürdürülebilirliğin korunması” olmak üzere üç aşamasından söz edilmektedir. Sürdürülebilirliğin geliştirilmesi; sosyal sermaye, adalet, eşitlik gibi temel ihtiyaçların sağlanmasını, sürdürülebilirliğe bağlanma; çevresel hedeflerin gerçekleştirilebilmesi için davranış değişikliklerini, sürdürülebilirliğin korunması ise; değişim karşısında sosyokültürel özelliklerin korunmasını ifade eder (Vallance vd., 2011, s. 342).

Sosyal açıdan sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için çeşitli yatırımların yapılması gerekmektedir. Bu yatırımlar; sosyal yardımlarda kolay erişimin ve eşitliğin sağlanması; sağlık, eğitim, enerji, konut gibi temel haklara erişim; bireylerin, grupların ve toplulukların geçim kaynaklarının bozulmaması ve yerleşim yerlerinin istem dışı değiştirilmemesi; güvenli ve sağlıklı çalışma koşullarının oluşturulması ve zorla çalıştırılma ya da çocuk işçiliğinin engellenmesi şeklinde özetlenebilir (United Nations, 2012, s. 26). Bu noktada sosyal sürdürülebilirliğin temel hizmetlere eşit erişim sağlayan bir durum olduğu görülmektedir (McKenzie, 2004, s. 15).

Özetle sürdürülebilirliğin sosyal boyutu bireylerin ve toplumların daha iyi bir yaşam kalitesine ulaşabilmesi için çeşitli ilkeleri ve düşünceleri ortaya koymakta, karşılaşılan toplumsal krizlerin çözümünde derinlemesine analizlerin yapılmasını gündeme getirmekte ve gelecek kuşakların en azından bugünkü kuşaklar kadar sosyal imkânlardan yararlanabilmesini hedeflemektedir.

1.1.4. Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınmanın Tarihsel Gelişimi

Dünya, nüfusun ve buna paralel olarak tüketimin hızlı artışı, Endüstri 2.0'ın yarattığı tahribat sonucunda çevre kirliliği ve doğal kaynakların yok edilmesi tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Yaklaşan tehlikenin farkına varılması ile hem ekonomik gelişmeyi hem de ekosistemin korunmasını dikkate alan yeni bir anlayışın gelişmesi zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Çevre sorunları küresel bir sorun olarak gündeme gelmiş ve 1960'lı yıllardan başlayarak kalkınmanın sürdürülebilir olup olmayacağı tartışılmaya başlanmıştır. Böylece, sürdürülebilirlik küresel anlamda ortak siyasi bir amaç olarak benimsenmiş ve çözüm için çeşitli adımlar atılmaya başlanmıştır.

Esasen sürdürülebilirlik düşüncesinin 19. Yüzyıl başlarında literatürde somut olarak kendini göstermeye başladığı görülmektedir. Arthur Young, Britanya Adaları'na yaptığı seyahatte, tarımsal alanların komünal sistemle işlenmesinden bireysel sisteme geçilmesi ile birlikte, tarımsal ürün miktarında ve verimlilikte devamlı artış olduğunu fark etmiş ve bu durumdan hareketle, sürdürülebilirlik düşüncesi ile ilişkilendirilebilecek görüşlerini 1804 yılında yayımladığı "General View of Agriculture of Hertfordshire" (Hertfordshire'daki Tarımın Genel Görüntüsü) adlı kitapta açıklamıştır (Kula, 1998, s. 151).

Sürdürülebilirlik kavramının vurgulandığı bir diğer alan ise ormancılık sektörüdür. Almanya'nın Baden bölgesinde 18. yüzyıl sonu ve 19. yüzyıl başlarında

kara ormanların yok olmasını önlemek için çıkarılan yasalarda, bir yandan odun ihtiyacının karşılanmasında sürekliliği sağlamak, diğer taraftan ise ormanların rüzgarı önleme, su ihtiyacını karşılama ve dinlenme alanları olma özelliklerini korumak için onlardan yararlanırken, sadece günümüzün ihtiyaçlarını değil, tam tersine ormanların daha sonraki nesillere de hizmet etmesini sağlamak üzere yeniden üretilmeleri gereği üzerinde durulmuştur (Hill, 1993, s. 56).

Sürdürülebilir kalkınma konusundaki ilk hareketler, 1960 yılında sürdürülebilir ekonomik büyümenin ve istihdamın sağlanabilmesi; istihdam artışının teşvik edilmesi ve yaşam standartlarının artırılması amacıyla Ekonomik Kalkınma ve İş birliği Örgütü'nün (Organisation for Economic Cooperation and Development- OECD) kurulmasıyla başlamıştır (McKenzie, 2004, s. 1-2). Keza, 1962'de Rachel Louise Carson'ın kaleme aldığı ve çevresel kirlenme temalı Silent Spring (Sessiz Bahar) adlı çalışma, Batı dünyasında büyük yankılar uyandırmış, dikkatleri var olan sanayileşme süreçlerinin çevreye verdiği zararlar üzerine çekmiştir (Carson, 1962).

Sürdürülebilir kalkınmanın gelişimini etkileyen ikinci önemli hareket insanlık, yaşam, ekonomi ve güvenli gelecek konularında çalışmalar yapan Roma Kulübü'nün 1972 yılında Massachusetts Teknoloji Enstitüsü'ne yaptırdığı "Büyümenin Sınırları" adlı araştırmadır. Ekonomi, çevre ve ekonomik büyüme arasındaki ilişkiyi ortaya koyan çalışmada, dünyanın sahip olduğu doğal kaynaklarla ilgili önemli tespitlerde bulunulmuş, kötü gidişat anlatılmış ve ekonomik büyümenin yavaşlatılması gerektiği vurgulanmış ve sanayi sektörlerinin ilgisi çevre sorunlarına çekilmiştir. Raporun en önemli tespiti şudur: Dünya nüfusunun artış seyrinin, sanayileşme faaliyetlerinin, çevre sorunlarının ve yenilenemez doğal kaynak kullanımının değişmeden ve/veya azalma seyri izlemeden devam etmesi gelecek yüzyıl içinde doğal kaynakların tükenmesine yol açacak ve büyümenin sınırlarına ulaşılacaktır. Araştırmada ayrıca, sanayileşme sürecinin içinde bulunan şartlar ve koşullarda devam etmesi halinde karşılaşılabilecek kaynak kıtlığı ve birçok çevre problemi nedeniyle insanlığın yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalabileceği vurgulanmıştır (Meadows vd. 1972, s. 1; Öztürk, 2007, s. 14-15; Erdenee, 2014, s. 23). Raporun en çarpıcı yanı, liberal kapitalist sistemin kurucusu olarak kabul edilen Adam Smith'den bu yana ilk defa ekonomik büyümenin yavaşlatılmasını önermesidir (Ergün ve Çobanoğlu, 2012, s. 104).

Çevre sorunları sanayileşmiş ülkelerin üretim ve tüketim yapısındaki hızlı gelişmeler ile az gelişmişlik ülkelerdeki yoksulluktan kaynaklanmaktadır. Bu sebeple farkındalığın artırılması amacıyla Haziran 1972’de Stockholm’de yapılan “İnsan ve Çevre” konferansına gelişmekte olan birçok ülkeden de katılım gerçekleşmiştir (Erdem ve diğerleri, 2004, s. 25). Konferans anısına 5 Haziran günü dünyada her yıl Çevre Günü olarak kutlanmaktadır. Sürdürülebilirlik açısından en önemli adımlardan biri olan; İnsan ve Çevre Konferansı sonucunda Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) kurulmuştur (Yıkılmaz, 2011, s. 14). Konferansta insan yaşamı ve geleceği için ekolojik çevrenin korunması, iyileştirilmesi ve gelecek nesillere mümkün olduğunca korunmuş bir çevrenin bırakılması üzerinde durulmuş, sürdürülebilirlik kavramının temel dayanakları ortaya konmuştur (Akgül, 2010, s. 15).

Sürdürülebilir kalkınma veya gelişmeye önemli katkısı olan ve daha çok ekolojik bir yaklaşım içeren çalışmalardan bir diğeri ise Dünya Doğa ve Doğal Kaynakları Koruma Birliği’nin (IUCN) 1980 yılında yayınladığı Dünya Koruma Stratejisidir. Bu strateji nüfus artışı, yoksulluk, sosyal eşitsizlik ve ticaretin neden olduğu çevresel bozulmalar ile doğal yıkımlara sebep olan temel faktörleri kapsamaktadır (McKenzie, 2004, s. 1-2; Bozlağan, 2007, s. 25).

Sürdürülebilir kalkınmanın önemini gösteren diğeri bir gelişme ise 1987 yılında yayınlanan Brundtland Raporu’dur. Birleşmiş Milletler Sekterliğinin isteği üzerine, dönemin Norveç başbakanı Gro Harlem Brundtland başkanlığında yirmi ülke temsilcisinin katılımıyla Dünya Kalkınma ve Çevre Komisyonu tarafından hazırlanan ve “Ortak Geleceğimiz Raporu” olarak da bilenen Brundtland Raporu Birleşmiş Milletler Genel Kurulu’na sunulmuştur (Akgül, 2010, s. 16). Bu rapor sürdürülebilir kalkınma kavramının ilk kez ortaya konulması açısından önem taşımaktadır.

1992 yılında Brezilya’nın başkenti Rio de Janeiro’da Birleşmiş Milletler üyesi ülkelerin katılımıyla gerçekleşen Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma Konferansı’nda çevre ve kalkınma sorunlarının çözümü için ortak hareket planı hazırlanmıştır. Konferansa Türkiye de dâhil olmak üzere 117 ülke devlet başkanı, birçok sivil toplum örgütü ve gazeteci katılmıştır.

1992 yılında “Sürdürülebilirliğe Doğru” olarak adlandırılan 5. Eylem Programı Avrupa Birliği tarafından onaylanmıştır. Programın en temel özelliklerinden birisi, yerel yönetimleri hükümet ortağı olarak benimseyen ilk program olmasıdır. Programda birçok

girişimin yalnızca yerel yönetimler tarafından uygulanabileceği savunulmuştur (Hams, 1994, s. 44-46).

1993'te Birleşmiş Milletler bünyesinde Sürdürülebilir Kalkınma Komisyonu kurulmuştur. Sürdürülebilir Kalkınma Komisyonu, hükümetlerden gelen; yoksulluk, tüketim kalıpları, maliye, nüfus, eğitim ve kapasite oluşturma konularında yıllık raporları görüşüp tartışarak sorunlara çözümler üretmektedir (Bigg ve Dodds, 1997, s. 16).

Birleşmiş Milletler'in Mısır'ın başkenti Kahire'de 1994 yılında düzenlediği Nüfus ve Kalkınma Konferansı, sürdürülebilir kalkınma konusunu nüfus odaklı bir yaklaşımla daha geniş bir perspektiften ele almıştır. Kahire Bildirgesi'nde, günümüzdeki ve gelecekteki tüm insanların refahı için nüfus, doğal kaynaklar, çevre ve ekonomik gelişme arasındaki karşılıklı ilişkilerin düzenlenmesi ve bunlar arasında uyumlu, dinamik bir dengenin kurulması gerektiği ortaya konmuştur (Birleşmiş Milletler, 1995, s. 8-10).

Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı'nın öncülüğünde 1997 yılında New York'ta Rio + 5 forumu düzenlenmiştir. Sürdürülebilir kalkınmanın sadece bir kavram olmaktan çıkarılıp sürdürülebilirlik konusunda eyleme geçilmesi üzerine odaklanan Rio + 5 Forumu yerel yönetimler, sivil toplum örgütleri, özel sektör temsilcileri, bilimsel araştırma kurumları, finansal kuruluşlar ve eğitim kurumlarının temsilcileri gibi geniş bir katılımcı grubunun bir araya geldiği bir toplantıdır (Asia-Pacific Council, 1997, s. 2; Pro-Agenda 21 Comision, 1997).

İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi kapsamında belirlenen hedeflerin gerçekleştirilmesi, geliştirilmesi ve gözetilmesi amacıyla, her yıl tüm tarafların söz sahibi olacağı Taraflar Konferansının (TK) -Conference of Parties- (COP)- düzenlenmesine karar verilmiştir. Kyoto Protokolü olarak bilinen III. TK (COP3), 1997 yılında Japonya'nın Kyoto şehrinde gerçekleştirilmiştir. Protokole katılan ülkeler, iklim değişikliğini tetikleyen ve sera gazı salınımını artıran karbondioksit, metan, kloroflorokarbon ve asitoksit gibi gazların emisyonlarının azaltılmasına yönelik sorumlulukları ve uygulanabilecek mekanizmaları belirleyen protokolü imzalamışlardır (Şahin, 2006, s. 91). Kyoto Protokolü 1997 yılında oluşturulmuş olsa da 2005 yılının şubat ayında ancak yürürlüğe girebilmiştir. Protokol'ün yürürlüğe girmesi, 1990 yılı itibarıyla, sera gazı emisyonlarının en az %55'inden sorumlu olan 55 ülkenin onayına

bağlı idi. Rusya'nın Kasım 2004'te protokolü imzalamasıyla bu rakama ulaşılmış ve yasal açıdan bağlayıcı olan protokol yürürlüğe girmiştir. Protokolün yürürlüğe girmesiyle, protokolü onaylayan 38 sanayileşmiş ülke, öncelikle karbondioksit ve metan olmak üzere, atmosfere saldıkları sera gazlarını, 2012 yılına kadar, 1990 yılındaki seviyesinden toplam %5,2 oranında azaltmayı kabul etmişlerdir (Kyoto Protokolü ve Türkiye, 2008).

İlerleyen süreçte sürdürülebilir kalkınma açısından yaşanan önemli bir başka gelişme ise 2002 BM Johannesburg Zirvesidir (Rio +10 Zirvesi). Söz konusu zirve, "1992 Rio Zirvesi'nden 2002 yılına kadar geçen süreci sürdürülebilir kalkınma başarısı açısından değerlendirmekte ve süreçle ilgili eksiklikleri de tamamlamayı hedeflemektedir" (Özkan, 2016, s. 683). Zirvede sürdürülebilir kalkınmanın toplumlar için gerekliliğine tekrar vurgu yapılmış ve 37 maddelik bir "Uygulama Planı" yayınlanmıştır (Öztürk, 2007, s. 29).

Sürdürülebilir kalkınmaya ilgili 2012 yılında; Brezilya'nın Rio de Janeiro kentinde 1992 yılındaki Rio Çevre ve Kalkınma Toplantısının devamı niteliğinde olan büyük çaplı bir zirve daha gerçekleştirilmiştir. BM Rio +20 Zirvesi olarak adlandırılan zirvede yeşil ekonomi kavramına yer verilmiş ve sürdürülebilir kalkınmanın kurumsal çerçevesine odaklanılmıştır. Rio +20 Zirvesi, kendisinden daha önceki zirvelerden farklılık göstererek sürdürülebilir kalkınmanın yanında yeşil ekonomi kavramına da vurgu yapmıştır. Ayrıca zirve, 1992 Rio Zirvesi'nden bu yana ülkelerin sürdürülebilir kalkınma performanslarını 20 yıllık bir süre zarfında değerlendirme niteliği taşımaktadır (Sürdürülebilir Kalkınma Derneği-SKD Türkiye, 2018). Bu değerlendirme, 1992 Rio Zirvesi'nden bu yana sürdürülebilir kalkınma başarısı ve yoksulluğun önüne geçilmesi açısından istikrarsız bir performans sergilendiğini ortaya koymaktadır (Turan, 2014, s. 65-66).

O döneme kadar gerçekleştirilen en büyük çaplı BM organizasyonu olan ve toplam 45,381 kişinin katıldığı zirve sonunda, "İstedığımız Gelecek" adlı 283 maddelik bir bildiri yayınlanmıştır. Bu bildiri, ülkelerin yeşil ekonomiye geçiş süreçlerinde bir yol haritası niteliğindedir (SKD Türkiye, 2018). Bildiri, ilk kısmı ortak vizyonumuz olmak üzere siyasi kararlılığın devam etmesi, sürdürülebilir kalkınma ve yoksulluğun ortadan kaldırılması bakımından yeşil ekonomi, sürdürülebilir kalkınmanın kurumsal çerçevesi,

uygulama çerçevesi ve sonraki adımlar olmak üzere 5 aşamadan oluşmaktadır (United Nations Development Programme Türkiye, 2012, s. 7-8).

Sürdürülebilir kalkınma ile ilgili diğer önemli gelişme de 2030 Gündemidir. BM'nin başkenti New York'ta Eylül 2015'de kabul edilen 2030 Gündemi, Bin Yıl Kalkınma Hedeflerinin hafiflettiği fakat çözemediği küresel sorunları çözmeyi hedeflemekte ve 17 maddelik "Küresel Hedefler" den meydana gelmektedir (Holden, 2016, s. 292; UNDP, 2018). Küresel Hedefler, 2000 yılında kabul edilen ve 2015 yılında sona eren Bin Yıl Kalkınma Hedefleri üzerine inşa edilmiş olup, Bin Yıl Kalkınma Hedefleri' ne göre daha kapsayıcı bir nitelik taşımaktadır. Bin Yıl Kalkınma Hedefleri yoksulluk, su kaynakları sorunlarının çözülmesi ve çocuk ölüm oranlarının azalması konularında başarılı olmasına rağmen diğer alanlarda tam bir başarı elde ettiği söylenemez (UNDP, 2018). Bu doğrultuda 2015 yılından 2030 yılına kadar geçerli olan Küresel Hedefler yaratılmıştır (Holden, 2016, s. 294; UNDP, 2018).

SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA HEDEFLERİ



Şekil 1. Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri

Kaynak: UNDP, 2018

"İnsanlar, gezegenler ve refah" başlıkları altındaki 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi için G20 liderleri 15-16 Kasım 2015'te Antalya'da bir araya gelmiştir. Konferansta, gerçek ve potansiyel ekonomik büyümeyi artırarak istihdamın sağlanması, kalkınmanın teşvik edilmesi ve politikaların kapsayıcılığının artırılması için tüm üye ülkeler ile hareket edilmesinin sürdürülmesi gerektiğine vurgu yapılmıştır (G20 Liderler Bildirgesi, 2015).

1.2. SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAVRAMI

1.2.1. Sürdürülebilir Turizmin Tanımı

Sürdürülebilir turizm kavramının temelini sürdürülebilir gelişme oluşturmaktadır. Sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir gelişmenin başarısını etkileyen en önemli unsurlardan birisidir (Azizi vd., 2011, s. 26). Brundtland raporunun sürdürülebilirlik tanımı dikkate alındığında sürdürülebilir turizm, turistlerin, turizm endüstrisinin ve yerel halkın ihtiyaçlarının gelecek kuşakların gereksinimlerini karşılama yeteneklerini tehlikeye atmayacak biçimde karşılanmasını sağlayan turizm biçimi olarak tanımlanabilir (Swarbrooke, 1999). Dünya Turizm Örgütü'ne göre (1998) sürdürülebilir turizm, “insanların etkileşim içerisinde olduğu çevrenin zarar görmeden ve değiştirilmeden korunduğu, kültürün, ekosistemin, biyolojik çeşitliliğin ve yaşamsal sistemlerin devamlılığının sağlandığı ve ziyaret edilen bölgelerde bulunan kaynakların yerel halkın ve turistlerin ekonomik, sosyal ve estetik gereksinimlerini karşılayacak şekilde ve gelecek nesillerin de ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri biçimde yönetildiği bir kalkınma şeklidir.

Sürdürülebilir turizm, turizm girdisi olarak kullanılan yapıların, bölgesel ve yerel çekiciliklerin korunup geliştirilerek devamlılığının sağlanması olarak ifade edilebilir (Avcıkurt, 2003). Sürdürülebilir turizm, turizm faaliyetlerinin gerçekleştirildiği fiziksel çevreyi ve orada yaşayan yerel halkın sosyal yapısını korumayı amaç edinen ve ekonomik açıdan verimli olan bir olgudur (Saarinen, 2006, s. 1124). Bir başka ifade ile sürdürülebilir turizm, turizmin doğal kaynakların etkin ve dengeli kullanılmasını, destinasyonların çevre kalitesinin, yerel halkın sosyal ve kültürel sistemlerinin devamlılığını, turistlerin ihtiyaçlarının nitelikli bir biçimde karşılanmasının sağlayarak geliştirilmesi üzerine odaklanan bir turizm anlayışıdır.

Uluslararası Eko Turizm Topluluğu (The International Ecotourism Society-TIES) (2004) sürdürülebilir turizmi şöyle tanımlamıştır:

- Çevre (flora, fauna, su, toprak ve enerji kullanımı vb.) üzerindeki bozulmaları en aza indiren, çevreden olumlu bir biçimde yararlanma anlayışına sahip olan,
- Turistik aktivitenin gerçekleştiği bölgede yaşayan halkın sosyal yapısını ve kültürünü bozmayan,

- Uzun vadeli olarak turizm destinasyonuna, turizm çalışanlarına, işletme sahiplerine ekonomik yarar sağlayan ve yerel halkın yaşam kalitesine katkıda bulunan turizm anlayışıdır.

Sürdürülebilir turizm tanımlarının ortak paydası; doğal ve insan yapımı kaynakların optimum şekilde uzun vadeli kullanımı, insan yerleşimi dokusunun korunması, ekonomik ve sosyal eşitlik, kaliteye bağlılık ve sosyal katılımıdır (Demir ve Çevirgen, 2006, s. 4).

Sürdürülebilir turizm, geleceği gözeterek günümüzün yerel halk ve turistlerinin ihtiyaçlarını karşılamaktır. Bütün kaynakların yönetimi esnasında kültürün, ekolojinin, sosyal yaşamın ve ekonominin gerekleri yerine getirilmelidir. Sürdürülebilir turizm ürünü doğal ve kültürel çevreye ve topluma faydalı ve uyumlu olmalıdır (UNWTO, 2005, s. 265). Sürdürülebilir bir turizm için hem çevresel değerler hem de toplumun kültür varlıkları ve yerel kimliği korunmalıdır (Scharpf, 1998, s. 18). Sürdürülebilir turizm, uzun vadeli, girişimci, çevre dostu, sosyal, kültürel ve iktisadi yönden uyumlu bir turizm gelişimini ifade etmektedir.

Bianchi (2004), sürdürülebilir turizmi destinasyonun ömrünü hesaba katarak destinasyonun yeni ortaya çıkan destinasyonlarla rekabet gücüne sahip olması, çevreyle uyumlu olması, kültürel mirası koruması ve ilk kez gelen turistleri tekrar gelenler kadar memnun etmesi olarak değerlendirmiştir.

Birleşmiş Milletler'in Rio+20 Konferansı sonuç bildirgesinde sürdürülebilir turizme de yer verilmiştir. Bildirgede, iyi tasarlanmış ve iyi yönetilen turizmin sürdürülebilir kalkınmanın üç boyutuna (çevresel, sosyal ve ekonomik) kayda değer katkısı olacağı, turizmin birçok sektörle ilişkili olduğu ve yeni iş imkânları yarattığı belirtilmiştir. Bildirgede ayrıca çevresel duyarlılığı arttıran, doğayı ve kültürel çeşitliliği koruyan, yaban hayatına saygılı ve yerel halkın yaşam kalitesini arttıran turizmin sürdürülebilir olduğu ve desteklenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Özellikle gelişmekte olan ülkelerde sürdürülebilir turizm prensiplerinin yaygınlaştırılması ve desteklenmesi, turizm yatırımlarının da eko-turizm ve kültürel turizm gibi alanlara yayılması önemlidir (Birleşmiş Milletler, 2012, s. 25).

1.2.2. Sürdürülebilir Turizmin Amaçları

Sürdürülebilir turizmin temelinde turizm işletmelerinin faaliyetlerinin ve artan turist sayısının getirdiği yoğunluk yüzünden oluşan çevresel sorunların önüne geçmek yatmaktadır (Vernon vd., 2005, s. 327). 1960'lı yıllardan başlayarak turizmin, özellikle de kitle turizminin kontrol edilemez şekilde büyümesi, yıkıcı çevresel ve sosyokültürel etkilere neden olmuştur.

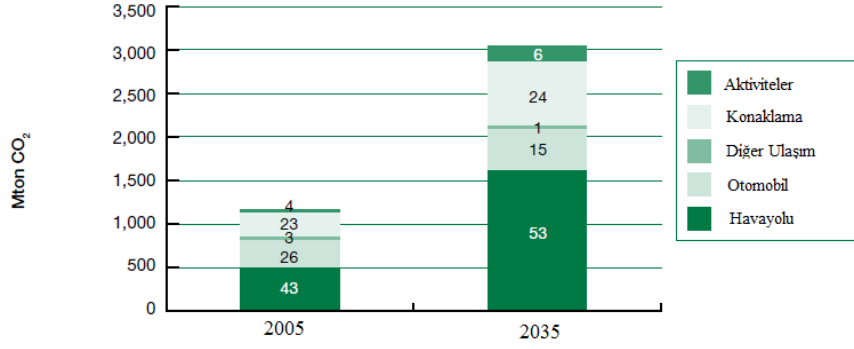
1950 yılında 25 milyon olan turist sayısı 2000 yılında 664 milyon kişiye ulaşmıştır. 2017 yılı itibariyle uluslararası turizmin ulaştığı rakamlar tüm dünyada 1,3 milyar insanın uluslararası olarak seyahat ettiğini göstermektedir. Turist sayısındaki bu artışın her yıl %3,8 artacağı öngörülmektedir (Dünya Turizm Örgütü, 2000, 2018).

Kitle turizmi doğal çevre üzerinde baskı yaratarak çevre kalitesini olumsuz etkilemektedir. Örneğin; CO₂ (sera gazı) emisyonlarının %4,9'unun turizm sektörü tarafından yaratıldığı tahmin edilmektedir (Bkz. Tablo 1). Turizm sektöründen kaynaklanan CO₂ salınımının önümüzdeki yıllarda dramatik olarak artacağı, 2035 yılı itibariyle sektörün yarattığı CO₂ salınımı 3,057 milyon tona ulaşacağı tahmin edilmektedir (Bkz. Şekil 2). Bu miktar 2005 yılında 1,167 milyon ton olarak gerçekleşmiştir (Dünya Turizm Örgütü ve Birleşmiş Milletler Çevre Programı, 2008, s. 143).

Tablo 1. Uluslararası Turizmin Yarattığı Tahmini Sera Gazı Emisyonu (2015)

	CO ₂	
	Milyon ton	Turizmin Etkisi (%)
Havayolu Taşımacılığı	515	40
Otomobil	420	32
Diğer Seyahat Araçları	45	3
Konaklama	274	21
Diğer Faaliyetler	48	4
Turizmin Yarattığı Toplam Emisyon	1.302	100
Toplam Dünya Emisyonu	26.400	4,9

Kaynak: Dünya Turizm Örgütü ve Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP), Climate Change and Tourism, Responding to Global Changesi 2008, s. 33



Şekil 2. Turistik Seyahatlerin Yarattığı Tahmini CO2 Emisyonu ve 2035 Yılı Projeksiyonu

Turistik seyahatlerin önemli bir kısmının gerçekleştiği 500 milyon nüfuslu Akdeniz Bölgesi yılda 300 milyon turist ağırlamaktadır (Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı / Akdeniz Eylem Planı, 2012; 2017). Bu da yaklaşık 800 milyon kişinin özellikle yaz aylarında su tüketmesi anlamına gelmektedir. Bir turistin günde ortalama 300-850 litre su tükettiği (Dünya Vahşi Yaşam Fonu-WWF, 2004) dikkate alındığında kaba bir tahminle sadece turistlerin günde ortalama 150 milyar litre suya ihtiyacı bulunmaktadır. Keza Ruddy vd'e göre (2015) turizm sektöründe yılda ortalama 17.500 PJ (Petajoule) enerji kullanılmaktadır. Bu rakam $4,861\ 111 \times 10^9$ Megawatt saat [MWh] enerji anlamına gelmektedir. Bu rakamlar turizmin sürdürülebilir gelişmesinde enerji tüketimi ve verimliliğin önemini göstermektedir.

Artan uluslararası hassasiyet ve iklim değişikliği kaygıları, turizmde hızla artan enerji tüketiminin azaltılması ve alternatif enerjilerin kullanılması düşüncesini desteklemektedir (UNWTO, 2008). Bu konuda özellikle büyük uluslararası oteller merkez altındadır, çünkü sundukları hizmetler ve kalite standartları yüksek elektrik, su ve yakıt tüketimi gerektirmektedir.

Turizmin sürdürülebilir gelişiminden söz etmek için turistik amaçlı kaynak kullanımının azaltılması, kaynakların etkili, verimli ve rasyonel kullanılması ve çevre kalitesinin korunması gerekmektedir. Dowling ve Fennel (2003) sürdürülebilir turizmin amaçlarını aşağıdaki şekilde sıralamaktadır:

- Turizmin çevre ve ekonomiye katkıları konusundaki bilinci arttırmak,
- Kalkınmada eşitliği destekleme,
- Ev sahibi toplumun yaşam kalitesini yükseltmek,
- Ziyaretçilere kaliteli bir deneyim sunmak,

- Çevre kalitesini sürdürmek ve arttırmaktır.

Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) ve Dünya Turizm Örgütü (WTO) ortak çalışmasında sürdürülebilir turizmin amaçlarını 12 başlık altında toplamıştır. Sürdürülebilir bir turizm faaliyeti için turizmin ekonomik katkılarının yanı sıra diğer boyutlarının da dikkate alınması gereklidir. Bu amaçlar şunlardır (UNEP ve WTO, 2005):

Ekonomik Süreklilik: Turizm destinasyonlarının ve işletmelerinin uzun süreli olarak yaşamlarını devam ettirmeleri ve büyümeleri için sürdürülebilirliklerinin ve rekabet edebilirliklerinin sağlanmasıdır.

Yerel Refah: Ziyaretçi harcamalarını arttırmak ve turizmin destinasyona olan katkılarını maksimum düzeye çıkarmaktır.

İstihdam Kalitesi: Cinsiyet, ırk ve engellilik gibi konularda ayrımcılık yapmamak, gelir ve hizmetin nitelik olarak artırılması da dâhil olmak üzere, turizm hareketleri sayesinde oluşan yerel istihdamın nitelik ve niceliğini arttırmaktır.

Toplumsal Eşitlik: Düşük gelirli insanlara tanınan imkânların, gelirlerin ve hizmetlerin daha iyi bir seviyeye getirilmesi de dâhil olmak üzere turizmden elde edilen ekonomik ve sosyal çıktılarının eşit bir biçimde dağıtılmasıdır.

Ziyaretçi Memnuniyeti: Cinsiyet, ırk ve engelli bireyler arasında ayrımcılığa neden olmadan ziyaretçilere güvenli ve memnun edici bir tecrübe sunmaktır.

Toplumsal Refah: Sosyal bozulmalara ve istismarlara izin vermeden sosyal yapıya, kaynaklara ve imkânlara erişimin sağlanması, yerel halkın yaşam kalitesinin korunması ve daha iyi seviyeye çıkarılmasıdır.

Kültürel Zenginlik: Yerel kültürün, geleneklerin ve tarihi mirasın saygınlığının sağlanması ve artırılmasıdır.

Fiziki Entegrasyon: Kentsel ve kırsal alanların niteliklerinin bozulmasına müsaade etmeden, güçlendirilmesi, çevrenin fiziki ve görsel kalitesinin bozulmasının önlenmesidir.

Biyolojik Çeşitlilik: Doğal alanların, yaban hayatının ve habitatın korunması ve potansiyel zararların engellenmesidir.

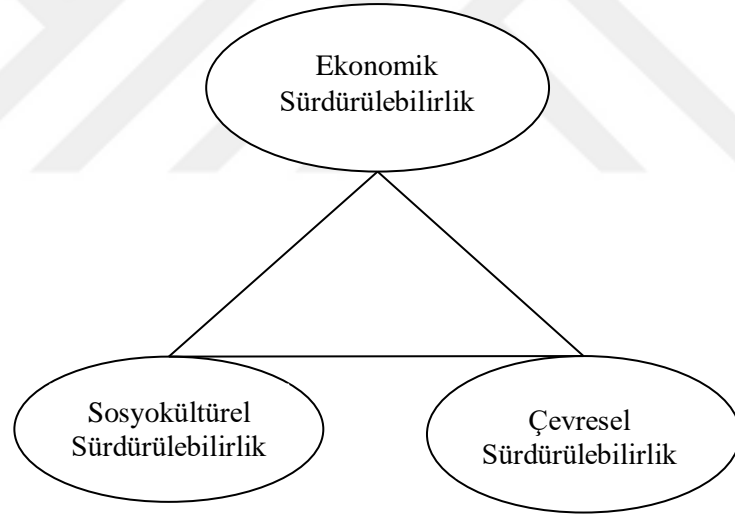
Kaynakların Verimliliği: Turizm işletmelerinde ve hizmet üretiminde kullanılan yenilenemeyen ve sınırlı kaynakların kullanımını asgari düzeye indirmektir.

Çevresel Temizlik: Turizm işletmelerinin ve gelen misafirlerin neden olduğu hava, su ve karasal kirliliği en aza indirmektir.

Sürdürülebilir turizm, çevresel ve kültürel zararları en aza indirmeyi, ziyaretçi memnuniyetini en üst düzeye çıkarmayı, turizm bölgesi için uzun süreli iktisadi ilerlemeleri maksimum seviyede sağlamayı amaçlamaktadır (Lane, 1994).

1.2.3. Sürdürülebilir Turizmin İlkeleri

Temel olarak sürdürülebilirlik ilkeleri; turistik gelişmenin ekonomik, çevresel ve sosyokültürel yönleriyle ilgilidir. Turizmin uzun vadede sürdürülebilirliği, sürekli gelişme ile bu üç boyut yani; ekonomik, çevresel ve toplumsal değerler arasındaki dengeli iş birliğine bağlıdır. Sürdürülebilir turizm ancak toplumsal, çevresel ve ekonomik değerlerle uyumlu olduğunda gerçekleşebilir.



Şekil 3. Sürdürülebilir Turizm Altın Üçgeni

Turizm sektöründe uygulanması gereken temel ilkeler, kaynakların sürdürülebilirliği, aşırı tüketimin ve atıkların azaltılması, yerel toplumun katılımı, turizmin planlı yürütülmesi, yerel ekonominin desteklenmesi, çalışanların eğitimi ve araştırma gibi hususlardır (Sithole, 2005). Dumbraveanu'ye göre (2007) sürdürülebilir turizmin temel ilkeleri şunlardır:

- *Ekolojik sürdürülebilirliği* sağlamak için turizm faaliyetlerinin çevre üzerinde yarattığı etkileri azaltmak. Bu bağlamda çevreye zarar vermeyen turizm

biçimlerinin geliştirilmesi, korunan alanlardan elde edilen gelirlerin bir kısmının alanın korunması ve sürdürülebilirliği için harcanmasıdır.

- *Sosyal sürdürülebilirliğin* sağlanması için turizm faaliyetlerinin yerel halk üzerindeki olumsuz etkilerinin en aza indirilmesi. Turizm bölgesinde yaşayan yerli halkın yaşamını olumsuz etkilemeyen turizm biçimlerinin geliştirilmesidir.
- *Kültürel sürdürülebilirliği* sağlamak için turizm faaliyetlerinin yerel toplumun kültürü ve gelenekleri üzerindeki yarattığı olumsuz etkileri en aza indirmek. Yerel kültürün korunmasını sağlayacak yeteneklerin geliştirilmesi ve kültürün dış etkilerle bozulmasının önlenmesidir.
- *Ekonomik sürdürülebilirliğin* sağlanması için yerel toplumun turizmden elde ettiği ekonomik faydaların en üst düzeye çıkarılması. Sürdürülebilir turizmin en önemli prensiplerinden biri, yerel halkın ve korunan alanların ekonomik açıdan gelişmesine ve korunmasına katkıda bulunmaktır.
- *Eğitim, hazırlama, bilgilendirme.* Turizmin çevre üzerinde yarattığı etkiler konusunda farkındalık yaratmak ve turizmin olumsuz etkilerinin azaltılması amacıyla turistlerin eğitilmesi. Bu eğitim, eko turizm düzeyinde ziyaretçiler, yerel halk, yerel yönetimler, kırsal ve kentsel nüfusu kapsayan ekolojik bir eğitimi içerir.
- Sürdürülebilir turizmde temel ilkelere birisi de *yerel kontrol*dür. Yerli toplum sürdürülebilir turizm ile ilgili kararlara katılır. Yerli halk ve yerel yönetimlerin sürdürülebilir turizmin gelişmesi üzerinde kontrolü bulunmalıdır.

Sürdürülebilir turizmin temel ilkelerini aşağıdaki şekilde ifade edilebilir (Çakılcıoğlu, 1996, s. 30 aktaran Cömert 2002, s. 34-35; Demir ve Çevirgen, 2006, s. 107):

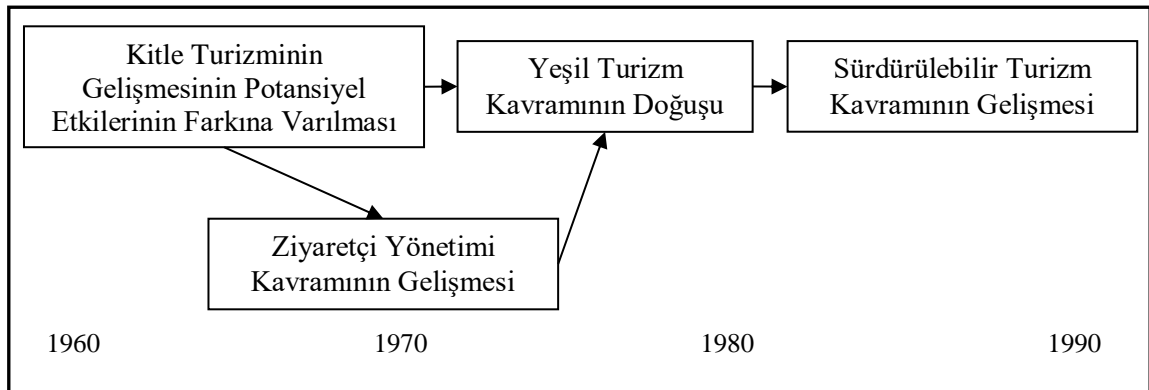
- Turistik düzenlemelerin talebe göre değil, arza göre yapılması,
- Kaynakları sürdürülebilir biçimde kullanılması,
- Önceliklerin yerel halka verilmesi,
- 12 ay turizm,
- Temiz enerji kullanımı,
- Aşırı tüketimi, atıkları ve israfı azaltmak
- Toplumsal katılım,

- Gerçek yaşamın sahnelenmesi,
- Mevcut yapı stoğunun kullanılması,
- Toplumsal ve kültürel kimliğin kullanılması,
- Turizm yatırımlarının esnek, gelişmeye açık ve uzun vadeli olması,
- Yerel ekonomileri desteklemek ve güçlendirmek,
- Turizmin sürdürülebilir gelişimini planlamak.

Sürdürülebilir bir turizm gelişimi için bütünsel bir bakış açısı ve uzun vadeli bir planlama gereklidir. Sürdürülebilirliğin sağlanması için bütünleşme, toplumsal katılım ve çevre yönetimi konularına önem verilmeli; yerel halk, turistler, işletmeler, devlet ve diğer bütün paydaşlar iş birliği içinde ortak hareket etmelidir (Godfrey, 1998, s. 213; Vernon vd., 2005, s. 327).

1.2.4. Sürdürülebilir Turizmin Gelişimi

Swarbrooke, sürdürülebilir turizmin ilk olarak 1965 yılında Michael Dowers'ın "The Challenge of Leisure" raporunda ele alındığını belirtmiştir. Keza, Young'ın 1973 yılında yayınlanan "Tourism: Blessing or Blight?" başlıklı kitabı turizmin potansiyel negatif etkilerine dikkat çekmiş De Kadt 1979 yılında yayınlanan "Tourism: Passport to Development" kitabında gelişen ekonomilerde turizmin rolünü tartışmış, Mathieson ve Wall'ın 1982 tarihli "Tourism: Economic, Physical and Social Impacts" kitabında ise turizmin küresel etkileri incelenmiştir. Turizmin etkilerinin yerel halk perspektifinden incelendiği ilk çalışma Peter Murphy'nin 1985 yılında yayınlanan "Tourism: a Community Approach" adlı kitabıdır. Krippendorfun 1987 yılında yayınlanan "The Holidaymakers" adlı kitabında ise turizmin etkileri turist perspektifinden incelenmiştir (Swarbrooke, 1999, s. 8-9).



Şekil 4. Sürdürülebilir Turizm Kavramının Gelişimi

Kaynak: Swarbrooke, 1999, s. 8.

Dünya genelindeki sürdürülebilir kalkınma hareketleri, turizmin sürdürülebilirliği ve turizm-çevre ilişkisi konularının araştırılmasında ve tartışılmasında etkili olmuştur (Swarbrooke, 1999). Turizm ve çevre ilişkisinin tartışıldığı ilk uluslararası toplantılardan birisi 1980’de Dünya Turizm Örgütü ve BM Çevre Programı tarafından düzenlenen “Manila Turizm Zirvesidir. Toplantı sonrasında yayınlanan “Manila Bildirgesinde turizmden uzun vadeli olarak yararlanılması için çevresel kaynakların korunması, doğal ve kültürel çevrenin turizmin gelişimi üzerindeki etkisi vurgulanmıştır (Dünya Turizm Örgütü, 1980).

1987 yılında yayınlanan "Ortak Geleceğimiz Raporu" turizm akademisyenlerini, uzmanlarını ve uygulamacıların dikkatini turizmin sürdürülebilirliğine çekmiştir. 1980'lerin sonunda, sıklıkla yeşil turizm, alternatif turizm gibi kavramlar kullanılmış, uygun, düşük etkili, sorumlu ve yumuşak turizm kavramları ön plana çıkmıştır (Sharpley, 2010, s. 1). Bu dönemde sıklıkla kullanılan yeşil turizm terimi, bugünkü anlamıyla bir sürdürülebilir turizm anlayışı değildir. 1990 yılında İngiltere’nin Leeds şehrinde yapılan konferans sonrasında sürdürülebilir turizm terimi daha çok kullanılmaya başlanmış ve bugünküne benzer bir anlam yüklenmiştir (Swarbrooke, 1999).

Sürdürülebilir turizmin gelişmesinde en etkili olan kurumların başında Birleşmiş Milletler gelmektedir. 1992’deki Dünya Zirvesi’nden sonra ortaya çıkan Gündem 21 ile turizm sürdürülebilir kalkınmanın bir aracı olarak görülmeye başlandı. 1999'da New York'ta yapılan Sürdürülebilir Kalkınma Komisyonu toplantısında tartışmanın ana konularını tüketim ve üretim eğilimleri, denizler ve okyanuslar, küçük ada devletlerinin gelişmesi ve sürdürülebilir turizm oluşturmuştur. Raporda ayrıca, turistik faaliyetlerin yaratabileceği etkilere de dikkat çekilmiştir (Birleşmiş Milletler, 1999).

Raporda turizm endüstrisinin, ulusal hükümetlerin ve uluslararası toplumun önündeki bazı zorluklara da yer verilmiş, turizm endüstrisi için temel zorlukların şunlar olabileceği vurgulanmıştır: (1) sürdürülebilirlik yalnızca niş turizm için değil, tüm turizm biçimleri için temel bir husustur; b) turizm faaliyetlerinin çevre üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirmek için atık yönetimi gibi yöntemleri uygulamak; c) tüm ortakların (müşteriler, personel, diğer yerel girişimciler) karar alma sürecine dahil edilmesi ve turizmin sürdürülebilir kalkınmasını sağlamak için yerel toplum veya Devlet ile ortaklıklar oluşturulması (Birleşmiş Milletler, 1999).

2002 yılında, Dünya Turizm Örgütü, Binyıl Kalkınma Hedefleri kapsamında Sürdürülebilir Turizm-Yoksullukla Mücadele programını başlatmış, turizmin dünyanın birçok bölgesi için kalkınmada bir alternatif olabileceğini belirtmiştir. Sürdürülebilir Turizm-Yoksullukla Mücadele pek çok gelişmekte olan ülkede, turizm mevzuatı, destinasyonların tanıtımı, temalı tur paketlerinin oluşturulması, milli parkların ve korunan alanların korunması vb. projelerin uygulanması yoluyla gerçekleştirilmiştir (Bâc, 2014).

2012 yılındaki RIO + 20 Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Konferansı'nda sonrasında hazırlanan "İstedığımız Gelecek" başlıklı bildiriye, sürdürülebilir turizme yer verilmiş ve sürdürülebilir kalkınmada turizmin önemi vurgulanmıştır (Bâc, 2014).

Birleşmiş Milletler 2017 yılını "Kalkınma için Sürdürülebilir Turizm Uluslararası Yılı" ilan etmiştir. 2017 Uluslararası Yılı, turizmi kalkınmanın önemli bir katalizörü yapmak için tüm paydaşları harekete geçirmeyi ve sürdürülebilir turizmin kalkınmaya katkısı konusunda farkındalığı arttırmayı amaçlamaktadır. "Kalkınma için Sürdürülebilir Turizm Uluslararası Yılı", turizmin rolünü 5 temel noktada vurgulamaktadır (Dünya Turizm Örgütü, 2017):

- Kapsayıcı ve sürdürülebilir bir ekonomik büyüme,
- Sosyal kapsayıcılık, istihdam ve yoksulluğun azaltılması,
- Kaynak verimliliği, çevresel koruma ve iklim değişikliği,
- Kültürel değerler, çeşitlilik ve miras,
- Karşılıklı anlayış, barış ve güvenlidir.

Sürdürülebilir turizm ile ilgili uygulamaları ilk benimseyenler tur operatörleridir. Bu bağlamda sürdürülebilir turizm ile uyumlu uygulamaları ve yöntemleri yaymak ve güçlendirmek; doğal ve kültürel kaynakların korunmasını olumlu katkısı olacak tüm turizm biçimlerini teşvik etmek amacıyla kâr amacı gütmeyen bir girişim olan Sürdürülebilir Turizm İçin Tur Operatörleri Girişimi (TOI) hayata geçirilmiştir. Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP), UNESCO ve Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) iş birliği ile kurulan girişim, destinasyonların korunmasını, yerel turizm faaliyetlerinin kalitesinin artırılmasını, çevresel, sosyal ve ekonomik olarak sürdürülebilir tur yaklaşımını benimseyen bir anlayışla faaliyet göstermektedir (Erdoğan, 2018; TÜSİAD, 2012, s. 18).

1.2.5. Türkiye'de Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları

Turizm sektörü son 30 yılda sürdürülebilirlik konusunda bir devrim yaşamaktadır. Birçok otel, ulaşım işletmesi, tur operatörü, restoran, çevre kurallarına uygun hareket etmeyi, kurumsal sosyal sorumluluk projelerini ve sosyal, kültürel ve çevresel sürdürülebilirlik modellerini uygulamayı prensip olarak benimsemiş ve bu faaliyetleri uygulamaya başlamıştır. Günümüz turistinin çevre duyarlılığının ve çevre kalitesine verdiği önemin artması doğal çevre ile dost turizm türlerinin, ekolojik otellerin, yeşil otel yönetim sistemlerinin, çevreye duyarlı restoranların, karbon salınımsız kongre merkezlerinin gelişmesine neden olmuştur. Turizmin doğal ve kültürel çevre ekseninde gelişmesi turizm endüstrisinin ürünlerini, hizmetlerini, üretim süreçlerini, fiziksel yapılarında kullandıkları sistemleri (kullanılan çevre dostu inşaat malzemeleri gibi) çevre odaklı olarak değiştirmeye zorlamaktadır.

Türkiye'de de son 20 yılda sürdürülebilir turizm uygulamaları önemli ölçüde artmış, hükümetler, yerel yönetimler, sivil toplum örgütleri, turizm işletmeleri, akademik çevreler pek çok girişim ve uygulamalarla turizmin sürdürülebilir gelişimini desteklemektedirler. Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti turizmin sürdürülebilir gelişmesinin önemini dikkate alarak ilk kez V. Beş Yıllık Kalkınma planında sürdürülebilirlik ilkesine yer vermiştir. V. Beş Yıllık Kalkınma Planı'nda Türkiye'nin sahip olduğu turizm potansiyelinin sürdürülebilir turizm kapsamında değerlendirilmesi, ekolojik dengenin korunması, çevrenin temiz kullanılması, sağlıklı tutulması ve güzelleştirilmesi gibi hususlara vurgu yapılmıştır. VI. Beş Yıllık Kalkınma Planı'nda da sürdürülebilir bir turizm için doğal güzelliklerin ve kültürel değerlerin korunması, bazı alanların koruma altına alınması, alternatif turizm çeşitlerine önem verilmesi, kültür ve tabiat varlıklarının korunması, turizm faaliyet ve yatırımlarının çevre ve kültür dikkate alınarak planlanması ve uygulanması ilkeleri benimsenmiştir.

Keza VII. Beş yıllık Kalkınma Planında doğal ve kültürel değerlerin zenginleştirilerek sürekliliğinin sağlanması, turizm sektörünün uzun vadeli ve sağlıklı bir biçimde gelişmesi için stratejik plan uygulanması; VIII. Beş Yıllık Planda ise alternatif turizm türlerinin geliştirilmesi, turizm mevsiminin 12 aya ve potansiyeli olan ancak yeterince değerlendirilmemiş bölgelere yayılmasına yönelik tedbirlerin alınması, sektördeki yatırımların doğal, tarihsel ve sosyal çevreyi koruyucu ve geliştirici bir yaklaşımla gerçekleştirilmesi, Milli Parklar ile birlikte sürdürülebilir turizm plan ve

programlarının oluşturulması; IX. Beş Yıllık Planda turizm potansiyeli olan yörelerin korunarak kültür turizminin geliştirilmesi, ekolojik denge korunarak alternatif turizm çeşitlerinin desteklenmesi, sürdürülebilir turizmin özendirilmesi için çevreye duyarlı konaklama tesislerinin belgelendirilmesi; X. Beş Yıllık Planda ise turizm merkezlerinde artan yapılaşma, altyapı eksikliği ve çevre sorunlarının giderilmesi, yatırımların turizm odaklı gelişme planlarıyla uyumlu olması, çevreye duyarlı ve sorumlu turizm anlayışı kapsamında sürdürülebilir turizm uygulamalarının geliştirilerek turizmin yarattığı sosyo-kültürel ve çevresel olumsuzlarının azaltılması gibi hedeflere yer verilmiştir.

Türkiye Turizm Stratejisi 2023'te de sürdürülebilir bir turizm anlayışı benimsenmiştir. Strateji raporunda turizm sektörünün uluslararası rekabetçilik, yenilikçilik ve araştırmacılık açısından gelişmesi hedefine sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda ulaşılabileceği öngörülmektedir. Bu doğrultuda, bölgesel kalkınmanın ve kitle turizminin beraberinde getirdiği çevresel ve ekolojik sorunların sürdürülebilir turizm yaklaşımıyla çözülmesi hedeflenmektedir.

Türkiye Turizm Stratejisi içerisinde sıkça atıfta bulunulan sürdürülebilirlik ilkesi turizm sektörünün uzun vadeli büyüme hedefleri açısından önemli rol oynamaktadır. Strateji raporunda sürdürülebilirlik anlayışının benimsenmesiyle doğal kaynakların korunması, bölgesel farklılıkların azaltılması, kitle turizminin yol açtığı çevresel baskının azaltılması ve mevsimselliğin bertaraf edilerek turizmin yıl içine daha homojen bir şekilde dağılması amaçlanmaktadır (Avcıoğlu, 2013).

Türkiye Turizm Stratejisi kapsamında hazırlanan Turizm Eylem Planı 2007-2013'de 172 eyleme yer verilmekte olup bu planda gerçekleştirilmesi hedeflenen 11 tane sürdürülebilirlikle ilgili eylem bulunmaktadır. Sürdürülebilirlik anlayışının öne çıktığı eylemler özellikle turizmin altyapısal problemlerinden kaynaklanan çevresel sorunları gidermek amacıyla altyapı eksikliğini giderilmesini hedefleyen uygulamalardan oluşmaktadır (Avcıoğlu, 2013). Eylem planı ayrıca turizmin çeşitlendirilmesi amacıyla farklı turizm türlerini destekleyen eylemleri de içermektedir. Eylemler arasında deniz turizminin yarattığı çevresel baskıların giderilmesi yönündeki uygulamalar da bulunmaktadır.

Mevzuat düzenlemelerinin "koruma-kullanma" dengesi kapsamında yapılması ve sürdürülebilirliği tehdit edecek uygulamalara etkin ve hızlı bir şekilde müdahale edilmesinin sağlanması öncelikli alanlar içerisine alınmıştır (Avcıoğlu, 2013). Kentsel

ölçekte markalaşma, sürdürülebilirlikle ilgili diğer eylemlerdir. Markalaşma ile özellikle mimari düzenlemelerin tarihsel dokuya uyumlu şekilde gerçekleştirilmesi, kültürel mirasın restorasyonu ve onarımı ile kültür turizminin canlandırılması hedeflenmektedir.

Türkiye 2023 Turizm Stratejisi'nin 2007-2013 yıllarını kapsayan Eylem Planı'nda, turizmin sürdürülebilir türleri olan eko turizm, golf turizmi, termal turizm, yayla turizmi, inanç turizmi gibi turizm türlerine özel bir önem verilmiştir. Bu bağlamda Konya, Isparta, Afyon ve Burdur illerini kapsayan Göller Bölgesinin eko turizm gelişim bölgesi ilan edilmesi hedeflenmiştir. Ayrıca; Samsun ilinden başlayıp Hopa'ya kadar uzanan bölgenin Yayla Koridoru olarak turizm açısından değerlendirilmesi öngörülmüştür (Kaya, 2015, s. 85).

İğneada-Kıyıköy hattı ve Datça Eko-Turizm Kenti olarak belirlenmiştir. Ayrıca Bolu, Zonguldak, Bartın, Kastamonu ve Sinop şehirlerini kapsayan Batı Karadeniz bölümü ile Toros dağlarının eteklerinde bulunan Antalya ve Mersin'in birleştiği alanlar ve GAP Koridoru ile Kış Koridorunu birleştiren "GAP Eko-Turizm Koridoru" sahip olduğu eko turizm potansiyeli açısından eko turizmin geliştirileceği öncelikli bölgeler olarak belirlenmiştir. Tarsus'tan başlayarak Hatay, Gaziantep, Şanlıurfa ve Mardin yörelerini kapsayan koridor ise inanç turizmi koridoru olarak belirlenmiştir (Türkiye Turizm Stratejisi Eylem Planı, 2007).

Türkiye, AB uyum sürecinde AB çevre politikalarına önem vermekte ve yasal düzenlemeler yanı sıra bu politikalarla ilgili gerekli çalışmaları da yürütmektedir. Bu bağlamda Türkiye AB Entegre Çevre Uyum Stratejisi (2007-2023), Çölleşme ile Mücadele Türkiye Ulusal Eylem Programı, Ulusal Biyolojik Çeşitlilik Stratejisi ve Eylem Planı 2007, Ulusal İklim Değişikliği Strateji Belgesi (2010-2020), Mavi Bayrak Ödülü gibi politikalar öne çıkmaktadır. 2015 İlerleme Raporu'na göre Türkiye'nin 2014 yılında çevre mevzuatının uyumlaştırılması konusunda ilerlemeler kaydettiği görülmektedir (2015 İlerleme Raporu, 2015, s. 81).

Çevresel sürdürülebilirlik kaygısının artması, turizm işletmelerinin faaliyetlerinde önemli değişimlere neden olmuştur (Seers ve Mair, 2009, s. 110). Sürdürülebilir turizmin gelişmesi için işletmeler çevre koruma programları oluşturmakta, çevreye daha az zarar veren üretim sistemleri kullanmakta, enerji tüketiminin en aza indirilmesi için çalışmalar yürütmekte, atık yönetimi, personelin eğitilmesi vb. çalışmalara ağırlık vermektedirler. Bu bağlamda özellikle konaklama

sektöründe birçok kuruluş çevre dostu uygulamalar yürütmektedir. Bu uygulamalar (1) yeniden kullanım- reusing, (2) geri dönüşüm- recycling ve (3) azaltma – reducing olmak üzere üç başlıkta toplanabilir. Örneğin; “turizmde kalite; çevre duyarlılığından geçer” felsefesini benimseyen Calista Luxury Resort Hotel, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilen “Yeşil Yıldız” sembolünü ilk alan kuruluştur (Seyhan ve Yılmaz, 2010). Tesis 2017 yılında 167.451 m³ olan su tüketimimizi %1, 7.738.797 kWh olan elektrik tüketimimizi %1 ve 7.184.759 kWh olan Doğal Gaz tüketimini 2018 yılında %2 oranında azaltmıştır (Calista Luxury Resort Otel, 2019).

Kültür ve Turizm Bakanlığı 2017 yılı verilerine göre göstermiş olduğu çevre dostu uygulamalar nedeniyle Türkiye’de yeşil yıldız almaya hak kazanan 396 tesis bulunmaktadır. Yeşil yıldız sertifikasına sahip olan otellerin önemli bir kısmı (%60,29) Akdeniz Bölgesi’nde ve özellikle de Antalya’da (%58,57) faaliyet göstermektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019).

Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED) tarafından 2008 yılında verilmeye başlanan Beyaz Yıldız, su, elektrik, kimyasal ve katı atık miktarını azaltmayı, çevrede oluşabilecek zararları en aza indirmeyi amaçlayan bir ödül sistemidir (Turizm Dünyası, 2008). 2009 yılında TUROB tarafından verilmeye başlanan Yeşillenen Oteller ise Bureau Veritas ve Sürdürülebilirlik Akademisi iş birliği ile devam eden bir sertifikasyon projesi olup, yeşil konaklama tesislerinin sayısını arttırmayı hedeflemektedir. 2019 yılında Türkiye’deki Yeşillenen Oteller sertifikalı tesis sayısı 63’e ulaşmıştır (Greening Hotels, 2019).

Yeşil Anahtar ise, TÜRÇEV tarafından Uluslararası Çevre Eğitim Vakfı (FEE) ile uyumlu olarak çevrenin korunması, iklim değişikliğinin önlenmesi ve sürdürülebilir turizmin desteklenmesi amacıyla verilen bir çevre yönetimi sertifikasyon programıdır. 2019 yılı itibarıyla Türkiye’de Yeşil Anahtar ödülüne sahip 95 tesis bulunmaktadır (TÜRÇEV, 2019).

Bunun yanı sıra konaklama işletmelerinin uluslararası düzeyde kullanmış oldukları sertifikasyonlar da bulunmaktadır. Bunlar; LEED (Leadership in Energy & Environmental Design), ISO 14000 ve ISO 14001, GreenGlobe, GTBS (Green Tourism Business Scheme), Travelife (Sustainability in Tourism), Green Key, TUI Umwelt Champion&Eco Resort gibi çevre yönetim sistemi sertifikalarından oluşmaktadır (Ertaş

vd., 2018, s. 105). Örneğin; Türkiye'den yedi otel GreenGlobe (GreenGlobe, 2019), 95 otel ise Green Key sertifikasına sahiptir (Green Key, 2019).

Benzer şekilde Türkiye Çevre Eğitim Vakfı (TÜRÇEV) gerekli standartları (temizlik, bakım, donanım, güvenlik) taşıyan nitelikli plaj, marina ve yatları Mavi Bayrak ile ödüllendirmektedir. Türkiye’de 2018 yılı itibariyle mavi bayrak sertifikasına sahip olan toplam 459 adet plaj, 22 marina ve 10 yat bulunmaktadır. Mavi Bayrak sertifikalı plaj, marina ve yatlarla sahip olan iller ve sayıları aşağıda verilmektedir (Bkz. Tablo 2).

Tablo 2. Mavi Bayrak Ödüllü Plajlar, Marinalar ve Yatların İllere Göre Dağılımı

İller	Plaj	Marina	Yat
Antalya	200	5	5
Muğla	100	7	-
İzmir	52	3	1
Aydın	30	2	1
Balıkesir	23	1	3
Çanakkale	12	-	-
Samsun	8	-	-
Mersin	8	1	-
Tekirdağ	5	-	-
Kocaeli	5	-	-
Ordu	5	-	-
Düzce	3	-	-
Yalova	2	1	-
Sakarya	2	-	-
Adana	2	-	-
Kırklareli	1	-	-
Van	1	-	-
İstanbul	-	2	-
TOPLAM	459	22	10

Kaynak: Mavi Bayrak Türkiye, 2019.

Türkiye'de son yıllarda toplum temelli turizm projeleri artış göstermiştir. Genellikle sivil toplum örgütleri tarafından başlatılan bu projelerde, çevresel, sosyal ve kültürel sürdürülebilirlik dikkate alınmaktadır. Akılcı ve sürdürülebilir gelişmeyi destekleyen bir seyahat tecrübesi olan toplum temelli turizm, seyahat edenlere evlerin, köylerin ve kültürel mirasın içine özgün deneyimler elde etme fırsatı sunmakta, elde edilen gelir doğrudan yöre halkına gitmektedir (KCBTA, 2006).

Toplum temelli turizmin en önemli örneklerinden biri Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı ortaklığıyla yürütülen

“Doğu Anadolu’da Kültür Turizmi İçin İttifaklar Projesidir. Kısa adı DATUR olan proje, 2007-2012 yılları arasında hayata geçirilmiştir. Kuzeydoğu Anadolu büyük ölçüde tarım sektöründen gelir elde eden, ancak etkili çiftçilik faaliyetleri bağlamında görece daha düşük kapasiteye ve dolayısıyla da daha az rekabet gücüne sahip olduğundan hem yerel paydaşlar hem de hükümet, tarım-dışı alternatif sektörlerin gelişimini desteklemektedir (UNDP, 2008). Bu amaçla, sahip olduğu doğal güzellikler ile büyük bir turizm potansiyeline sahip olan Çoruh ve çevresinde (İspir, Uzundere, Narman, Olur, Tortum ve Yusufeli İlçelerini kapsamaktadır) doğal çevreye ve kültürel değerlere dayalı olarak turizmin sürdürülebilir gelişmesi desteklenmiştir.

Yapılan çalışmalar neticesinde, Uzundere, Yusufeli ve İspir’in botanik yapısı, yabani meyve türleri ve yabani kuş türleri belirlenmiştir. Beş kuş gözlem noktası ve on altı trekking rotası oluşturulmuştur. Bu çalışmalar yerel halkın katılımıyla gerçekleştirilmiş olup böylece yerel halka eğitim imkânı sağlanmıştır (UNDP, 2008). DATUR Projesi kapsamında; bölgenin turizm zenginlikleri belirlenmiş, botanik envanteri yapılmış, bölgenin sahip olduğu flora zenginliği konusunda, İspir ve Uzundere’de toplumun farklı kesimlerinden toplam 152 kişi eğitim almıştır. Proje kapsamında; rafting ile ayı gözlem ve kelebek turlarıyla ilgili ürün geliştirme çalışmaları yapılmış ve kano ve rafting sporcularının katılımıyla çeşitli organizasyonlar düzenlenmiştir. Uzundere, İspir ve Yusufeli’nde konaklama kapasitesi oluşturmaya yönelik olarak ev pansiyonculuğunu geliştirmek için yürütülen hibe programı kapsamında 13 pansiyona destek sağlanmıştır (UNDP, 2010).

Turizmin sürdürülebilir gelişimi amacıyla Ankara Üniversitesi, Nallıhan Kaymakamlığı, Nallıhan Turizm Gönüllüleri Derneği ve Beydili Köyü Sosyal Dayanışma Derneği tarafından yürütülen Nallıhan Kırsal Turizm Projesi sürdürülebilir kalkınma projeleri arasında en dikkat çekici olanlarından biridir. Bu proje ile Türkiye’de ilk defa bir köyde, kırsal kalkınma ve kırsal turizm geliştirmek amacıyla bir eğitim merkezi (Kalkınma Eğitim Merkezi) kurulmuştur. Proje kapsamında 1928’de yapılan fakat atıl olan ilkokul restore edilerek konferans ve eğitim merkezine dönüştürülmüştür. Proje ile köylülere, yerel esnafa, kamu görevlilerine “kırsal kalkınma, kırsal turizm, organik tarım, ev ekonomisi, iletişim teknikleri, ürün geliştirme ve pazarlama, pansiyon işletmeciliği” konularında çeşitli eğitimler verilmiştir (Ankara Kalkınma Ajansı, 2013).

Buğday Derneği tarafından yürütülen ve kısa adı “TaTuTa” olan “Ekolojik iftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi, Tecrübe Takası” projesinin amacı Türkiye’de ekolojik tarımla geçinen ifti ailelerine mali, gönüllü işgücü ve/veya bilgi desteği sağlayarak ekolojik tarımı teşvik etmek ve sürdürülebilirliği sağlamaktır. 2003’de 25 çiftlikte başlayan proje, günümüzde 80’den fazla çiftlikle devam etmektedir (TaTuTa, 2018).

Sivil bir girişim olan Anadolu Efes nderliğinde Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı ve Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın katkılarıyla 2007 yılında Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi (DATUR) ile başlayan "Gelecek Turizmde Sürdürülebilir Turizm Destek Fonunun amacı; turizmin alternatif bir sürdürülebilir kalkınma aracı olarak desteklenmesi ve sürdürülebilir bir turizm modeli yaratılmasıdır. Proje kapsamında bugüne kadar 16 projeye maddi destek sağlanmıştır (Gelecek Turizmde, 2019).

İKİNCİ BÖLÜM

RESTORAN İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Toplumda yaşanan gelişmeler ekonomi, toplum, bilim, kaynak ve çevreyi içine alan yeni bir kalkınma modelinin ortaya çıkmasını zorunlu kılmıştır. Böylece çok girdi, yüksek tüketim ve aşırı kirliliğe dayanan geleneksel modelin yerini; daha az girdi, düşük tüketim ve daha az kirliliğe dayanan sürdürülebilir kalkınma stratejisi almıştır (Guo vd., 2010, s. 239). Bu bağlamda işletmeler de sürdürülebilirlik üzerine odaklanan bu değişime ayak uydurmak zorundadırlar.

İşletmelerin sosyal konulara ilgi göstermeleri ve sosyal sorunların çözümünde görev almaları varlıklarını sürdürebilmelerinin temel koşullarından biridir. Toplumsal bilincin giderek arttığı günümüzde işletmelerin faaliyetlerinden kaynaklanan sorunlara yaratıcı ve köklü çözümler getirmeleri beklenmektedir. Bu bağlamda işletmelerin varlıklarını devam ettirebilmeleri için kurumsal sürdürülebilirlik kavramı önemli hale gelmekte, işletmelerin ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarda sürdürülebilir bir yaklaşım benimsemelerini zorunlu kılmaktadır (Hardjono ve Klein, 2004, s. 100).

Kurumsal sürdürülebilirlik, işletmenin bir yandan büyüme ve kâr elde etmeye çalışırken diğer yandan da işletmenin, çevre koruma, ekonomik gelişme, sosyal hak ve adalet gibi sürdürülebilir kalkınmayla ilgili toplumsal amaçları izlemesi anlamına gelmektedir (Wilson, 2003, s. 1). Sürdürülebilirlik, bir bakıma toplumun yeniden yapılanmasıdır. Böylece ekonomik, sosyal ve çevresel hedefler arasında uygun bir denge oluşmaktadır. Kurumsal sürdürülebilirliğin sağlanması için her işletmenin ekonomik, sosyal ve çevresel süreçler arasında denge kurması ve her üç boyutla ilgili çabalarında başarılı olması gerekmektedir (Torun ve Yılmaz, 2009, s. 49). Dyllick ve Hockerts (2002, s. 132) kurumsal sürdürülebilirliği, ekolojik ve sosyal sürdürülebilirliğin bir birleşimi olarak tanımlamakta ve işletmelerin kısa süreli kazançlar yerine, uzun dönemli kazançlara yönelmeleri gerektiğine vurgu yapmaktadır.

İşletmelerin temel amacı kârlarını maksimum seviyede tutmak ve iktisadi performanslarını artırarak hissedarlarına en yüksek getiriyi sağlamaktır. Fakat açık ve sosyal birer sistem olan işletmeler, hissedarları dışında birçok paydaşa karşı da sorumludur. Kurumsal sürdürülebilirliğin iktisadi, sosyal ve çevresel unsurları birbiriyle yakından ilişkili olduğundan kurumsal sürdürülebilirliğin sağlanması için ekonomik

performansın yanı sıra çevresel ve sosyal performansın da sürdürülebilir olması zorunludur (Hui, 2008, s. 452).

İşletmelerin kurumsal sürdürülebilirlik faaliyetleri işletmelere iyi bir firma imajı yaratmalarında, sürdürülebilir rekabet avantajı elde etmelerinde de yarar sağlamaktadır. Nitekim 2002 yılında Pricewaterhouse Coopers'ın (PWC) ABD'de üst düzey yöneticiler üzerinde yapmış olduğu araştırmada; yöneticilerin %75'i sürdürülebilirlik uygulamalarının işletmenin hedeflerini ve %90'ı işletmenin itibarını arttırdığını, %75'i rekabet avantajı yarattığını, %73'ü ise maliyet tasarrufu sağladığını belirtmiştir (Willard, 2005, s. 35).

Bu gelişmeler dikkate alındığında işletmelerin hayatta kalabilmek ve rekabet edebilmek için kurumsal sürdürülebilirlik stratejileri geliştirmelerinin zorunlu olduğu görülmektedir. Bu sayede sürdürülebilir rekabet avantajı elde ederek rakiplerine karşı üstünlük sağlayabilirler ve “toplum için hareket eden bir işletme” imajı yaratabilirler. İşletmenin toplumun gözünde ideal bir firma olarak algılanmasının getirdiği itibar ile varlıklarını daha da güçlendirebilirler.

Bu bölümde restoran işletmelerinin tanımı, restoran türleri, tarihsel süreçte restoran işletmelerinin gelişimi, restoran işletmelerinin yarattığı çevresel sorunlar ve restoran işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları incelenecektir.

2.1. RESTORAN İŞLETMELERİ, TANIMI VE TARİHİ

İnsanların en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, zaman içerisinde konut mutfaklarının dışına çıkarak ticari bir faaliyet haline gelmiştir. 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, sanayinin gelişmesi ile birlikte çalışmakta olan insan sayısı artmış, bu artış ve çalışma şartları ev dışında yemek yeme alışkanlıklarının da gelişmesine neden olmuştur (Sarıışık, 1998, s. 10).

Restoran Fransızca kökenli bir kelime olup, etimolojik olarak iyileştirici, onarıcı anlamına gelmektedir. Restoran ile aynı anlamda kullanılan ve İtalyanca bir kelime olan lokanta ise, yemek pişirilip satılan yer anlamına gelmektedir. Türkiye'de her iki kelime de yaygın olarak kullanılmaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı İşletmeler Yönetmeliği'nde “lokanta” kelimesi kullanılmaktadır. Türk Dil Kurumu tarafından kabul edilen restoran kelimesi ise lokanta ile eş anlamlı olarak kullanılmaktadır (Zencir, 2018).

Türk Dil Kurumu (2017)'na göre lokanta; yemek pişirilip satılan yer, aşevi olarak tanımlanmaktadır. Restoranlar, bireylerin yaşadıkları konutları dışında yeme ve içme ihtiyaçlarının giderilmesi için mal ve hizmet üreten ve sunan ticari işletmelerdir (Koçak, 2009, s. 1). Başka bir tanıma göre ise restoran “seyahat eden kişilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kurulan ve kâr amacı güden ticari işletmedir” (Çetinkaya, 1996, s. 14).

Dışarıda yemek yeme ilk zamanlarda daha çok gezgin insanların ve yalnız yaşayan bireylerin yemek ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik olmuştur. Yiyecek ve içecek hizmeti sunan ilk işletmenin nerede ve ne zaman ortaya çıktığı kesin olarak bilinmemekle birlikte arkeolojik kalıntılar Sümer (M.Ö. 4000-M.Ö. 2000) toplumunda insanların bir araya gelerek ortak bir kaptan paylaşılan bira tükettiğini göstermektedir. Sümerlerde ortaya çıkan bu mekân bar türü işletmelerin ilk örneklerinden biri olarak kabul edilebilir (Eren, 2005). Tarihsel süreçte yiyecek içecek işletmelerinin gelişimi M.Ö 1700 yıllarında ilk tavernaların ortaya çıkması ile devam etmiş, M.Ö 520 yıllarına kadar olan kayıtlarda akşam yemeklerinin tek tabakta servis edildiği görülmüştür (Özata, 2010, s. 20). Marco Polo 1280 yılında Çin'e yaptığı seyahatte Hangchow'da bulunan işletmelerde müşterilere ait masalarda garsonların servis yaptığını ve kaliteli çatal bıçak takımı kullanıldığını gözlemlemiştir (Yıldız, 2010, s. 22).

Restoran kavramı ise ilk olarak Fransız İhtilali'nden sonra ortaya çıkmıştır. Günümüzde kullanılan anlam itibarıyla ilk restoran bazı kaynaklara göre 1765 bazılarında göre ise, 1766 yılında Paris'de Boulanger tarafından açılmıştır (Morgan, 2006). O dönemlerde restoran, hasta ya da bitkin olan birisine gücünü yeniden kazandıran yemek ya da ilaç anlamında kullanılmıştır (Spang, 2007).

Boulanger'in restoranında ilk yıllarda sadece et suyu verilmiş olsa da zamanla yeni restoranlar açılarak, et suyunun yanında farklı yemekler de vermeye başlanmıştır. Adıyla ünlü ilk restoran GrandeTaverne de Londres Paris'te 1782 yılında açılmıştır. Bu restoranda yemek isimleri listelenerek, belirli saatlerde tek kişilik masalarda servis yapılmıştır (Maviş, 2003).

Restoran işletmeciliğinin 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren hızlı bir gelişme göstermesi, bu alanda çalışan işletmelerin de zamanla gelişmesine olanak sağlamıştır (Koçak, 2011, s. 2). 1960 yılında toplam yiyecek harcamalarının %20'si dışarıda yemeğe harcanmışken, bu oran 1980'li yılların başında %26'ya yükselmiştir. 1980'li

yılların sonları ile 1990'lı yılların başlarında ise dışarıda yemek yemek için yapılan harcamaların %50'ye ulaşması, restoran işletmelerinin öneminin artarak devam edeceğini göstermektedir (Türksoy, 1997).

Günümüzde restoranların satış hacminin 600 milyar dolar civarında olduğu tahmin edilmektedir. 12,7 milyon kişinin istihdam edildiği restoran endüstrisi toplam işgücü içerisinde %9'luk bir paya sahiptir Amerika Birleşik Devletleri'nde restoranlarda istihdam edilecek olan kişi sayısının 2020 yılında 14 milyon kişiye ulaşacağı tahmin edilmektedir (National Restaurant Association, 2010).

Günümüzde dışarıda yeme-içme alışkanlığının artış göstermesiyle birlikte, restoranların sayısı ve önemi de artmıştır. Son dönemlerde insanların üç öğün yemeklerini de evde yemedikleri görülmektedir. İnsanlar çalışma ve evden uzak olma gibi nedenlerle yeme- içme gereksinimleri dışarıdan karşılamaya yöneltmektedirler (Sarıışık, 1998, s. 10).

2.2. RESTORAN TÜRLERİ

Restoran işletmeleri, tüm dünyada hızlı bir şekilde gelişme göstermiştir. Restoran işletmeleri, kişilerin yaşam tarzlarından ve değerlerinden etkilenen bir sektördür. Bu bağlamda insanların yeme ve içme zevklerinin, alışkanlıklarının zaman içerisinde değişiklik göstermesine (Akın, 2012, s. 7) paralel olarak restoran türleri de gelişmekte ve çeşitlenmektedir. Restoranlar; küçük yöresel işletmelerden uluslararası büyük işletmelere, okullardan kafeteryalara, sanayi tipi yemek fabrikalarından banket organizasyonlarına, otellerden restoranlara kadar pek çok özel işletme ve kamu işletmelerinden oluşmaktadır (Türksoy, 2007, s. 1).

Günümüzde restoranların farklı şekillerde sınıflandırıldığı görülmektedir (Taşkın, 1991, s. 4). Restoran işletmelerinin sınıflandırılması ülkeden ülkeye farklılık göstermesine rağmen temel özellikler açısından birbirleriyle benzerlikler gösterirler. Restoran işletmeleri; amaçları, büyüklükleri, mülkiyetleri, servis şekilleri, hizmet verilen pazar, sunulan menü, fiyat, çalışma saatleri, mutfak tipleri, kalite gibi birçok ölçüt göz önüne alınarak sınıflandırılmaktadır (Bucak, 2012, s. 11; Akoğlu ve Öztürk, 2018, s. 431). Ulusal Amerikan Restoran Birliği restoranları geleneksel restoranlar ve özellikli restoranlar (etnik, temalı, aile, fast food restoranlar) olarak sınıflandırmaktadır (Goldman, 1993, s. 59-60). Kültür ve Turizm Bakanlığı, lokantaları lüks, 1. sınıf ve 2. sınıf lokantalar olarak sınıflandırmıştır.

Teyin vd. (2017) restoranları ticari ve ticari olmayan (kurumsal) işletmeler olmak üzere iki temel başlıkta incelemektedir. Ticari olmayan işletmeler, ticari amaç gütmeyen, üyelerine uygun fiyatla yiyecek içecek hizmeti sunma amacıyla kurulan işletmelerdir (Türksoy, 2002, s. 21). Ticari olmayan işletmeler, okullar, üniversiteler, hastaneler vb. yerlerde yiyecek içecek hizmeti sunan kurumsal işletmeler ile personeline yeme içme hizmeti sunan işletmelerdir. Bu restoranların esas amaçları sosyal fayda sağlamaktır (Tütüncü, 2001, s. 7). Yiyecek içecek hizmetleri, işletmenin kendi bünyesinde oluşturacağı yiyecek içecek hizmet personeli tarafından sağlanabileceği gibi, yapılacak bir sözleşme ile dışarıdan bir işletme tarafından da temin edilebilir (Sarıışık, 1998, s. 13).

Kurumsal işletmelerin yiyecek içecek birimleri, faydalanacak olanların sağlıklı beslenmelerinden ve sağlıklarından sorumludur. Bu yüzden yiyecek içeceklerin seçimi, hazırlanması, üretimi ve servisine daha çok özen gösterilir. Menüler, tüketicilerin özellikleri ve gereksinimlerine göre düzenlenir (Sökmen, 2011, s. 4). Örneğin; hastanelerde diyet yiyecekler ağırlıktayken, okullarda çıkan yiyecekler kalori açısından daha zengin olmaktadır (Türksoy, 2002, s. 21).

Endüstriyel restoran hizmetlerinin kurucusu Robert Owen olarak kabul edilmektedir. 1815’de çalışma koşullarının iyileştirilmesiyle iş görenler ve aileleri için büyük yemek salonları oluşturulmuştur. Bu sistemin başarılı olması tüm dünyaya yayılmasına neden olmuştur. 1890’lardan sonra fabrikalar, büyük şirketler, bankalar, işgörenleri için yiyecek içecek servisine başlamışlardır (Sökmen, 2011, s. 4). Bu işletmelerde, işçiler ve yönetim kademesindekilerin büyük çoğunluğu öğlen yemeği yemektedirler. Öğle tatillerinin sınırlı olması nedeniyle çalışanlar yemek sırasında fazla beklememektedirler. Bu nedenle self servis uygulanarak zaman kazanılmaktadır (Koçak, 2012, s. 13).

Ticari İşletmeler ise, kâr amacıyla kurulan işletmelerdir. Ticari yiyecek içecek işletmeleri aşağıdaki gibi sınıflandırılabilir (Teyin vd., 2017, s. 79);

- Lüks restoranlar (fine dining rooms),
- Kafeler/snack barlar (cafe),
- Çabuk yemek restoranlar (fast food/quick service restaurants),
- Alışveriş merkezlerindeki restoranlar (food halls/courts),
- Sıradan/olağan restoranlar, (casual dining restaurants),

- Etnik restoranlar (ethnic restaurants),
- Özellikli restoranlar (specialty restaurants),
- Ulaşım merkezlerindeki restoranlar.

Ticari restoranları geleneksel ve özellikli restoranlar olmak üzere iki başlıkta incelemek mümkündür. Geleneksel restoranlar, genel olarak büyük otellerin veya şehirlerin çekici yerlerinde konumlanmış olan restoranlardır. Bu restoranlarda zengin ve çeşitli menüler bulunmakta, farklı servis ve pişirme yöntemleri uygulanmaktadır. Menüde bulunan yemekler taze bir şekilde hazırlanmakta ve müşterilere seçme olanağı sunulmaktadır (Doğruyol, 2014, s. 35).

Geleneksel restoranlar üç sınıfa ayrılmaktadır. Bunlar; lüks restoranlar, büyük ölçekli restoranlar ve kafeterya tarzı restoranlardır. Lüks restoranlar genellikle; bağımsız olan ya da bir otel bünyesinde bulunan yüzden az kuvere sahip işletmelerdir. Nüfusu fazla olan yerleşim yerlerinde kurulmakta (Özata, 2010, s. 28) yüksek satın alma gücüne sahip bireyleri hedef pazar olarak seçmektedirler (Sökmen, 2011, s. 7). Bu restoranların temel özellikleri, dikkat çekici ve lüks bir mimariye sahip olmaları, eğitimli personel çalıştırmaları, menülerinde genellikle farklı ülkelerin mutfaklarına ağırlık vermeleridir (Lundberg, 2001, s. 37).

Büyük ölçekli restoranların mekânları, lüks ve geleneksel restoranlara kıyasla dört veya beş kat daha büyüktür. Bu restoranlarda yarı kalifiye aşçılar, belirli yemek tariflerini sıkı denetim altında yapmaktadırlar. Bu nedenle israfın minimum seviyeye indirilmesi hedeflenmektedir. Bu restoranlara balık restoranları, hard rock kafeler gibi müzik temalı restoranlar örnek verilebilir (Özata, 2010, s. 28).

Kafeterya türü restoranlarda ise sunulan yemekler taze yiyeceklerle hazırlanmaktadır ve servis hizmeti kadın garsonlar tarafından verilmektedir. Bu restoran türlerinde fiyatlar daha uygundur. Amerika da mom pop restoranlar olarak bilinen bu restoranlarda temizliğe önem verilir (Koçbek, 2005, s. 23). Daha çok kalabalık toplulukların olduğu yerlerde konumlanan mom pop restoranlar, genellikle okul ve spor merkezlerine yakın yerlerde bulunmaktadırlar (Illinois Institute for Rural Affairs, 1999, s. 6).

Ticari restoranların ikinci türü olan özellikli restoranların, ortak özellikleri müşterilerin restorandaki zamanlarının kısıtlı olması, yemek hazırlama süresinin hızlı olması, self servis hizmet sunmaları nedeniyle az sayıda elemana ihtiyaç duymalarıdır.

Sınırlı menüleri olan bu restoranlarda hizmet kalitesi düşük fiyatlar ise orta seviyededir. Bu restoranların eleman maliyetlerinin az olması, zincir restoran oluşturacak şekilde büyümelerine neden olmuştur (Doğruyol, 2014, s. 37). Bu restoranlar da kendi aralarında; Fast Food Restoranlar, Aile Restoranları, Kebap Restoranları, Etnik Restoranlar ve Temalı Restoranlar olmak üzere beş sınıfa ayrılmaktadır. Fast food restoranlar; yemeklerin hızlı bir şekilde hazırlandığı ve servis edildiği restoranlardır. Yemekler self servis olarak servis edilmektedir. Müşteriler ücretini ödeyerek tezgâhtan istediği menüyü seçerek almaktadır. Servis personeli sadece masadaki boşların toplanması ve temizlenmesinden sorumludurlar (Sökmen, 2011, s. 7). Diğer restoranlara kıyasla düşük bir konfora sahip olan fast food restoranların ortamı, daha kaliteli bir yemek hizmeti için uygun değildir (Khan, 1991, s. 27).

Aile restoranları ise, sabit bir menüsü ve fiyatı olan restoranlardır (BSC, 2008, s. 27). Kadın ve erkek garsonların servis yaptığı bu restoranlarda yemek siparişleri dondurulmuş gıdalardan yapılabildiği gibi taze gıdalardan da yapılabilmektedir. Fast food restoranlarındaki kadar hızlı bir servise sahip değildirler. Bu restoranların menü çeşidine, mütevazı bir ortama ve hoş bir atmosfere sahip olmaları oldukça önemlidir (Khan, 1991, s. 29). Menüler genel olarak ana yemek ve tatlılardan oluştuğu için servis biraz daha basitleşmektedir. Aile restoranları genellikle daha kolay ulaşılabilen konumlarda bulunmaktadır. Müşteriler, bu restoranları ortamın daha samimi olması, sade ve pahalı olmaması nedeniyle tercih etmektedirler (Koçbek, 2005, s. 25).

Çoğu müşterinin et yemekleri konusundaki sağlık endişeleri olsa da kebab restoranlarının, yiyecek içecek kültüründe önemli bir yeri bulunmaktadır. Bu restoranlar et çeşitlerine balık ve tavuk, sandviçler ve salata barları ekleyerek menülerini zenginleştirmişlerdir. Geniş menüleri olan bu restoranlar aile restoranları ile rekabet etmektedirler (Türksoy, 2002, s. 15). Bu restoranlar, dekorasyonları, menüleri, müziği, personeli ve diğer özellikleri ile belirli bir kültürü temsil etmektedirler. Son dönemlerde oldukça popüler olan bu restoranlar, özellikle büyük şehirlerde gerek otellerde gerekse bağımsız olarak faaliyet göstermektedirler. Bu restoranlardaki personelin mutfak konusunda oldukça deneyimli olması gerekmektedir. Sunulan servis türü kültüre göre değişiklik göstermektedir (Sökmen, 2011, s. 8). Çin, Meksika, Hindistan ve İtalyan restoranları bu restoranlara örnek olarak gösterilebilir. Bu restoranlar arasında en büyük gelişme gösteren mutfak Meksika mutfığıdır. Taco- Bell Amerika'da etnik restoranlar arasında %60'lık Pazar payıyla lider durumundadır (Koçbek, 2005, s. 26).

Temalı restoranlar özellikli ve diğeri türdeki restoranların birleşimi ile oluşturulmuş restoranlardır (Koçbek, 2005, s. 25). Bu restoran türü özel bir çekiciliğe sahiptir. Bu restoranlarda yemeklerin hazırlanması ve sunumu ustalık gerektirmektedir. Birçoğu eğlence, müzik ve dekoru tema ile birlikte oluşturmaktadır. Yemeğin hazırlanması ve sunumu bu restoranları daha çekici hale getirmektedir (Khan, 1991, s. 31). Temalı restoranlarda tarihi değirmenler, tarihi özellikler, eski ülkelerin sarayları gibi otantik dekorlar tercih edilmektedir. Örneğin; Amerika'da bir restoran işletmecisi, işletmesinde değişik cenaze arabaları biçiminde koltuklar kullanmıştır. Bu restoranlar, lüks restoranların aksine orta-yüksek gelirli müşterilere hitap etmektedir ve sınırlı yemeklerin yer aldığı menülere sahiptir (Koçbek, 2005, s. 26).

Ticari olarak faaliyet gösteren işletmeler, mülkiyetleri açısından bağımsız ve zincir işletmeler olarak ikiye ayrılır (Özata, 2010, s. 26). Bağımsız işletmeler, tek bir şubeden oluşan ve belirli bir kişi ya da kişiler tarafından işletilen işletmelerdir. Zincir işletmeler ise, büyük bir organizasyonun (zincirin) parçası olarak faaliyette bulunmaktadırlar. Zincir bünyesinde bulunan işletmeler zincirin yönetimi tarafından geliştirilen birtakım standartlara ve uygulamalara uymak zorundadırlar (Sökmen, 2011, s. 6). Bu zincirler, nakit, kredi ve diğeri finansal ihtiyaçların daha kolay karşılanması, finans, yatırım, inşaat vb. konularda uzman kişileri bünyesinde bulundurması, teknik gelişmeleri daha yakından takip etmeleri gibi birçok konuda işletmeciye avantaj sağlamaktadır (Lundberg, 1989, s. 225).

2.3. TÜRKİYE'DE RESTORAN İŞLETMECİLİĞİNİN GELİŞİMİ

Anadolu'da yiyecek içecek işletmeciliğinin tarihi kervansarayların kurulduğu 8.yüzyıla kadar uzanmaktadır. Kervanla seyahat edenlere yiyecek içecek hizmeti sunan bu ilk tesisler restoran işletmelerinin de temelini oluşturmuştur. İmarethaneler ve aşevleri de Anadolu'da kurulan ilk yiyecek içecek işletmesi örneklerindedir (Koçak, 2012, s. 1-2). Bu yy.'da açılan kahvehanelerdir (Sarışık ve Hatipoğlu, 2009). Ancak Anadolu'da 19. yüzyıla kadar bugünkü anlamda restoran işletmeciliğinden söz etmek mümkün değildir. 19. yüzyıla kadar Anadolu'da yemek kültürü lonca teşkilatları ve seyyar satıcıların (pilavcılar, zerdeciler) hâkimiyetinde kalmıştır. 19. yüzyılda İstanbul'da Eyüp, Tophane ve Üsküdar'da geleneksel kebab dükkanları açılmıştır. Osmanlı döneminde restorana en çok benzeyen işletmeler meyhanelerdir. Rum ve

Ermeniler tarafından işletilen bu meyhaneler Cumhuriyetin ilk yıllarına kadar varlığını devam ettirmiştir (Zencir, 2018, s. 783).

Birden fazla yemek çeşidinin satıldığı ilk restoran resmi kayıtlara göre 1879'da Konya'da açılmıştır (Bingöl, 2007). Ancak Zencir'e göre (2018) Osmanlı tarihinde bilinen ilk restoranlar 1833'te Isparta'da açılan Hacibenlioğlu Kebap ve 1851'de açılan Kebapçı Kadir'dir.

İstanbul'da kurulan ilk restoranlardan biri 1888 yılında açılan Hacı Abdullah Lokantası'dır. Lokanta'nın ruhsatı Sultan 2. Abdülhamit Han tarafından verilmiştir. Birçok kez yeri ve ismi değişen lokanta tarihi özelliğini halen korumakta ve Osmanlı mutfağı ağırlıklı yemekler sunarak bu kültürü yaşatmaya devam etmektedir (Korkmaz, 2010, s. 126). Devam eden süreçte Hacı Abdullah'ın yanı sıra İstanbul'da 1897'de Konyalı ve Filibe Köftecisi, 1901'de Pandeli, 1912'de ise Develi açılmıştır (Zencir, 2018, s. 784). Bu restoranlar hala daha varlıklarını sürdürmektedirler.

Azınlıkların ve yabancıların girişimleri ile büyük şehirlerde boy göstermeye başlayan restoranlar özellikle I. Dünya Savaşı'ndan sonra artış göstermiştir. Cumhuriyet Dönemi'nde ise modernleşme çabalarının etkisi ile ülkemizdeki restoranların sayısı ve çeşitliliği hızla artmıştır (Kılınç, 2011, s. 34-35). Bu dönemde İstanbul'da açılan restoranlar Yanyalı Fehmi (1919), Ali Baba Balık Lokantası (1920), Sultanahmet Köftecisi (1920), Cumhuriyet Köftecisi, Karaköy Balıkçısı (1923) gibi restoranlardır. Sonraları ise Rejans (1932), Kanaat Lokantası (1933), Güven Lokantası (1934), Beyti (1945), Despina (1946), Balık Osman (1947), Safa Meyhanesi (1948) gibi yerler açılmıştır.

İstanbul dışında faaliyet gösteren en eski restoranlar ise 1856'da Trabzon'da açılan Tarihi Kalkanoğlu Pilavcısı, 1867'de Bursa'da açılan İskender Kebapçısı, 1885'te Antalya'da kurulan Topçu Kebapçısı, 1887'de Gaziantep'te kurulan İmam Çağdaş Lokantası gibi işletmelerdir. Cumhuriyet döneminde kurulan bazı restoranlar ise şunlardır; İktal Lokantası, Afyon (1922), Cumhuriyet Lokantası, Edremit (1923), Uğrak Lokantası (1926) ve Merkez Lokantası (1930), Ankara. 1953 yılında Tekirdağ'da açılan Özcanlar Köfte faaliyetini hala sürdürmektedir (Zencir, 2018, s. 785-786).

1980'lerde turizm sektörünün gelişmesiyle sadece yerli halka değil yabancılara da hizmet veren uluslararası disipline sahip restoranların sayısı artmaya başlamıştır (Kılınç, 2011, s. 34-35). Nitekim TUIK 2001 yılı Otel ve Lokanta İstatistiklerine göre

2001 yılı itibariyle Türkiye'de bulunan lokanta, restoran vb. işyeri sayısı 150.548'dir (TUIK, 2001). Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yapılan sınıflamaya ve Belediyelerce yapılan sınıflamaya ilişkin sayılar aşağıda verilmektedir.

Tablo 3. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Belediyelerce Yapılan Sınıflamaya Göre Yeme- İçme Yerleri ve İşyeri Sayısı

Yeme İçme Yerleri İşyeri Sayısı	Kültür ve Turizm Bakanlığı	Belediyeler
Lokanta	350	40.862
Kafe	-	59.358
Pastane	-	13.831
Fast Food	-	1.878
Çay Bahçesi	-	2.354
Çay Ocağı	-	26.801
Diğer	153	4.508
Toplam	503	149.592

Kaynak: TUIK, 2001

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Esnaf ve Sanatkârlar Genel Müdürlüğü verilerine göre 2014 yılı itibariyle Türkiye'deki yeme içme yerleri esnaf ve işyeri sayısı Tablo 4'te verilmektedir (Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Esnaf ve Sanatkârlar Genel Müdürlüğü, 2014).

Tablo 4. Türkiye'deki Yeme İçme Yerleri Esnaf ve İşyeri Sayısı (2014)

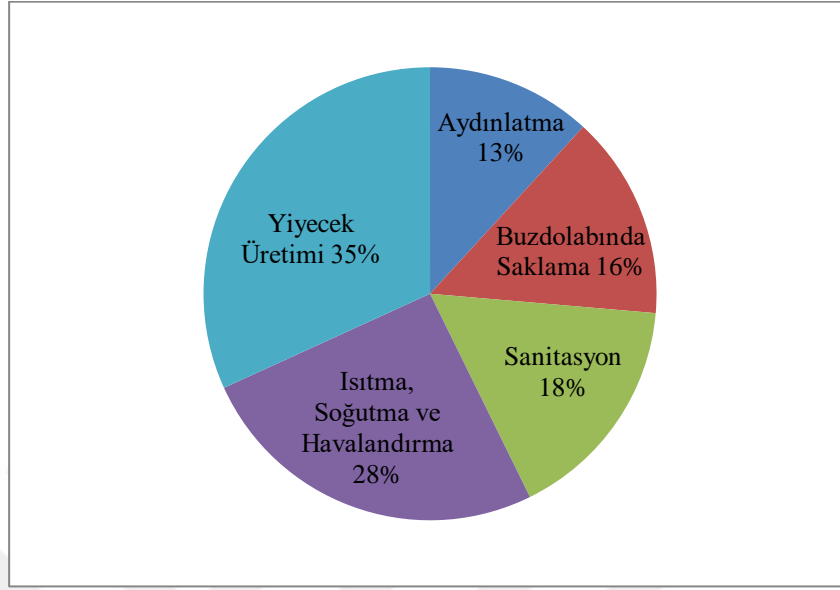
Kahvecilik, Kiraathanecilik ve İnternet Kafe İşletmeciliği	75.695
Lokantacılık	39.078
Kır Kahvesi, Çay Bahçesi, Çay Ocağı, Piknik ve Dinlenme Yeri İşletmeciliği	20.273
Pastanecilik	11.380
Kafe, Kafeterya, Kahvaltı Salonu İşletmeciliği	10.636
Aperatif Yiyecek Maddeleri İmal ve Satıcılığı	9.982
Kantincilik	9.490
Pide, Lahmacun vb. İmal ve satıcılığı	7.265
Disko, Taverna, Gazino, Gece Kulübü, Pavyon, Birahane ve Bar İşletmeciliği	5.171
TOPLAM	188.970

Kaynak: Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Esnaf ve Sanatkârlar Genel Müdürlüğü, 2014, s.14-15

2.4. RESTORAN İŞLETMELERİNİN YARATTIĞI ÇEVRESEL SORUNLAR

Restoran işletmelerinin yoğun miktarda enerji ve su tüketmeleri, katı atık üretmeleri çevresel sorunlara neden olmaktadır. Yapılan araştırmalar (DiPietro, Gregory ve Jackson, 2013; Fees ve Miller, 1994; Ham ve Lee, 2011; H.-H. Hu, Parsa ve Self, 2010; M.-L. Hu, Horng, Teng ve Chou, 2013; Jeong vd., 2014) restoran işletmelerinin hizmet sektörü içinde en fazla enerji harcayan işletmeler olduğunu ortaya koymuştur. Örneğin; McDonald's restoranları 2016 yılında yaklaşık 2,295 gigawatt saat enerji

tüketmiştir (Statista, 2016). En çok enerji yemek üretimi için harcanmaktadır. Şekil 5'te restoranlarda enerji kullanımının dağılımını göstermektedir.



Şekil 5. Restoranlarda Enerji Tüketiminin Dağılımı

Kaynak: Freeman, 2011

Ağırlama endüstrisinde gereksiz ve aşırı miktarda su tüketildiği ve bu aşırı tüketimin su kaynaklarına zarar verdiği bilinmektedir (Deng ve Burnett, 2002; Maviş, 2006; Tortella ve Tirado, 2011; Vanschenkhof, 2011). Araştırmalar, su tüketiminin en çok restoranlarda ve mutfaklarda yoğunlaştığını göstermektedir. Dziegielewski (2000, s. 101)'nin ABD'nin 3 şehrinde faaliyet gösteren 87 restoran üzerinde yapmış olduğu bir araştırmada; işletmelerin günlük ortalama su tüketimlerinin yaklaşık 30 bin litre olduğu ve işletmelerin her bir öğün için günlük 60 litre su tükettikleri sonucuna ulaşmıştır. Freeman (2011, s. 22)'nin araştırmasında da Florida'daki restoran işletmelerinin günde ortalama 22 bin litre su harcadıkları belirlenmiştir.

Çevre sorunlarına neden olan bir diğer husus restoranların ürettiği atıklardır. Mohan (2012)'in ABD'deki restoran işletmeleri üzerinde yaptığı bir araştırmada; toplam gıda atığının %33'ünün restoranlar tarafından üretildiği ve restoran işletmelerinin gıda israfında konutlardan (%44) sonra ikinci sırada geldiği sonucuna ulaşılmıştır.

Benzer şekilde restoran işletmeleri dikkate değer miktarda karbon emisyonu yaratarak atmosferdeki sera gazı artışına neden olmaktadır. Avrupa Birliği ülkelerindeki sera gazı emisyonlarının %31'inin yiyecek üretimi ve tüketiminden; bu oranın %9'unun ise otel ve restoran işletmelerinden kaynaklandığı rapor edilmektedir

(Garnett, 2011). Sadece Mc Donald's fast food restoran zinciri 2016 yılında 1.78 megaton sera gazı üretmiştir (Statista, 2016).

2.5. RESTORAN İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARI

Konaklama sektöründe olduğu gibi yiyecek-içecek endüstrisinde de sürdürülebilir gelişme son yıllarda ilgi çeken ve tartışılan bir konu haline gelmiştir. Turizm endüstrisinin tüm sektörlerinde olduğu gibi yiyecek-içecek işletmelerinin (restoran, cafe, catering işletmeleri, vb.) de üretim faaliyetlerinden ve doğal kaynak kullanımından kaynaklanan hem pozitif hem de negatif ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri bulunmaktadır. Bu etkiler özellikle tüketiciler, yerel toplum ve hükümetler tarafından dikkatle izlenmekte ve bu paydaşlar yiyecek-içecek işletmelerinin sosyal sorumlulukla hareket etmesini beklemektedirler. Tüketiciler, bu faaliyetlerin çevre üzerinde olumsuz etkiler yaratarak kendi sağlıklarını önemli ölçüde etkilediğini ve gelecekte de etkilemeye devam edeceğini düşünmektedirler.

Nitekim günümüz insanının ve teknolojinin yarattığı çevresel kirlilik insan sağlığını tehdit eder hale gelmiştir. Tarımsal faaliyetlerde kullanılan pestisidler, hormonlar, su kirliliğinin önemli ölçüde tehdit ettiği deniz ürünleri, GDO'lu ürünler, kuş gribi, deli dana gibi kötü çevresel koşulların yarattığı tehlikeler insanların temel besin kaynağı olan yiyecekleri sağlıksız hale getirmektedir. Bu yiyeceklerin üretiminde kullanılan kanserojen maddeler, aşırı yağ içeren yiyeceklerin tüketimi kaynaklı obezite sorunu, diabet, kalp damar hastalıkları gibi beslenmeye bağlı olarak ortaya çıkan sağlık sorunları günümüz insanının beslenme kaynaklı sorunlarıdır. Bu gelişmeler, ayrıca sağlıksız nesillerin giderek artacağını göstermektedir. Bu durum, yiyecek-içecek işletmelerinin insan sağlığını, sosyal sorumluluk ve çevresel yönetim ilkelerini temel alan bir yaklaşımla yiyecek ve içecek üretimlerini zorunlu kılmaktadır.

İnsan sağlığını ve sürdürülebilir gelişmeyi tehdit eden bu olaylar dünya gündemini de meşgul etmekte ve uluslararası düzeyde önlem alınması için çeşitli çabalar ortaya çıkmaktadır. Örneğin; Birleşmiş Milletlerin belirlediği 17 sürdürülebilirlik ilkelerinin 2. si güvenilir gıda üretimi, sürdürülebilir tarımın geliştirilmesi üzerine odaklanmaktadır. Sürdürülebilir gelişme için yiyecek-içecek ve tarım sektörlerinin en kritik sektörler olduğu belirtilmektedir. 8. ilke sürdürülebilir ekonomik gelişme ile ilgilidir. 12. ilke sorumlu/sürdürülebilir yiyecek üretimi ve

tüketimi ile ilgilidir. Bu ilke, kaynakların ve enerjinin etkin kullanılması, çevresel etkilerin en aza indirilmesi, kirliliğin önlenmesi, yaşam kalitesinin artırılması, tedarik zincirinde yer alan her birimin (üreticiden tüketiciye kadar) iş birliği içerisinde hareket etmesi, tüketicilerde farkındalık yaratılması, tüketicilerin sürdürülebilir tüketim konusunda eğitilmesi üzerine odaklanmaktadır. Keza 14. ilkede denizlerin, 15. ilkede de arazilerin korunması ve sürdürülebilirliğine vurgu yapılmaktadır (Birleşmiş Milletler, t.y.).

Günümüz tüketicilerinin değişen anlayışları, artan çevresel duyarlılık yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilir olabilmeleri için tüketici yönlü faaliyette bulunmalarını zorunlu kılmaktadır. Nitekim Havas Media'nın 2010'da 30 binden fazla katılımcıyla yaptığı araştırmada tüketicilerin %80'i işletmelerin sosyal sorumluluk ve sürdürülebilirlik konusunda duyarlı olmaları gerektiğine inandıklarını ortaya koymuştur. Bunun yanı sıra, katılımcıların %76'sı çevre ile ilgili sorumlulukların devletten ziyade işletmelerin sorumlulukları olduğunu belirtmişlerdir (TAV, News Port, 2018). Di Pietro vd. (2013) müşterilerin yüksek nitelikli ya da yeşil sertifikaya sahip restoranlardaki çevre dostu uygulamaları desteklediklerini ve bu uygulamalarla ilgili olarak daha çok bilgi edinmek istediklerini ortaya koymuştur. Keza bir araştırma, tüketicilerin %43'ünün satın alma davranışlarını değiştirdiklerini ve daha sürdürülebilir ve etik ürünler satın aldıklarını göstermektedir. Başka bir araştırma ise ABD'li tüketicilerin sosyal, etik ve sağlık gerekçeleri ile organik ürünlere daha çok para ödemeye istekli olduklarını ortaya koymaktadır. Datamonitor'un araştırması benzer bir durumun İngiltere, Almanya ve Fransa için de geçerli olduğunu göstermektedir (International Markets Bureau, 2011).

Restoranlarda yiyecek-içecek üretiminde organik ürünlerin kullanılması ya da çevresel anlamda sürdürülebilir faaliyetlerin yerine getirilmesi veya çevreye duyarlı bir fiziksel mekana sahip olma olarak algılanmakla birlikte; Sloan, Legrand ve Chen (2013)'ın da belirttiği gibi sürdürülebilirlik esasen kaynakların sosyal, ekonomik ve çevresel olmak üzere üç temel boyutta yönetilmesini ve gelecek kuşakların da ihtiyaçlarını göz önünde bulundurarak kaynakların etkin biçimde kullanılmasını ifade etmektedir. Bu bağlamda bu çalışmada restoran işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları ekonomik, sosyal ve çevresel olmak üzere üç başlıkta incelenmiştir.

2.5.1. Restoran İşletmelerinde Çevresel Sürdürülebilirlik

Bu çalışmada restoran işletmelerinin çevresel sürdürülebilirlik uygulamaları sürdürülebilir yapılar, su ve enerji tüketiminin azaltılması, sıfır atık ve geri dönüşümlü malzeme kullanılması, çevre yönetim sistemleri, yeşil uygulamalar ve sertifikasyon olmak üzere 5 başlıkta incelenmiştir.

Günümüzün çevreye duyarlı restoranları restoranın inşaatından üretimde kullanılan yiyecek ve içecekler, enerji ve su kullanımını azaltmaktan, geri dönüşüme kadar pek çok hususta sürdürülebilirlik ilkesi ile hareket etmektedirler. Sürdürülebilirlik sadece üretim süreçlerinde kullanılan çevreye duyarlı uygulamalardan ibaret değildir. Bu duyarlılık hareketi restoranın inşa edilmesinden başlamaktadır. Günümüz restoranları sürdürülebilir ya da yeşil yapılar kullanmaktadırlar.

2.5.1.1.Sürdürülebilir Yapılar

Sürdürülebilir yapılar, tesis inşaatında daha az enerji sarfiyatı yaratan, yeniden kullanılabilir inşaat malzemelerinin kullanılması olup kaynak kullanımının azaltılmasını ve daha az atık üretilmesini hedeflemektedirler (Hoşkara, 2007, s. 13). Sürdürülebilir ya da yeşil yapılar; binanın arazi seçiminden başlayarak bütüncül bir anlayışla ve sosyal-çevresel sorumluluk fikriyle tasarımı yapılan, iklim verilerine ve o bölgenin hava şartlarına uygun, gereğinden fazla tüketmeyen, yenilenebilir enerji kaynakları kullanan, doğal ve atık üretmeyen malzemelerin kullanıldığı, çevreye karşı duyarlı yapılar olarak tanımlanmaktadırlar (Sur, 2012, s. 52).

Sürdürülebilir yapılar maliyet, zaman ve kalite gibi faktörlerin yanı sıra, kaynak kullanımının ve çevresel bozulmanın azaltılması ile sağlıklı bir yapılaşma üzerine odaklanmaktadır (Kibert, 1994, s. 9-11). Sürdürülebilir yapılarda kullanılan malzemeler, bina ömrünü tamamladığında tekrar kullanılabilen, fosil yakıtlara dayanan enerji girdileri (enerji, su, yapı malzemeleri vb.) yerine temiz enerji (güneş enerjisi gibi) kullanılmakta, ihtiyaç duyulan sıcak su güneş panellerinden sağlanmakta, su ihtiyacı yağmur suyunun arıtılması ile karşılanabilmekte, kullanılan atık sular geri dönüştürülerek yeniden kullanılabilen, su tasarrufu için düşük tazyikli ve dokunmatik musluklar kullanılmakta, klima yerine doğal havalandırmadan faydalanılabilmekte, duvarlarda ısı yalıtımından yararlanılmaktadır.

2012 yılında Bilbao, İspanya'da kurulan 3 Michelin yıldızlı Azurmendi Restoranı biyoklimatik bir binaya sahip olup geri dönüşümlü malzemeden inşa edilmiştir. Restoranda jeotermal enerji, güneş panelleri ve bahçe, sera ve tuvaletlerde geri dönüştürülmüş yağmur suyu kullanılmaktadır. Azurmendi, Sürdürülebilir Restoran Birliği tarafından 2018 yılının en iyi sürdürülebilir restoranı seçilmiştir (Azurmendi Restaurant, 2018). Keza, 2013 yılında Pekin'de kurulan KFC %98 geri dönüşümlü malzemeden inşa edilmiştir. Su ve enerji tasarrufu teknolojileri kullanan işletmede su ve enerji tüketimi bir monitör sistemi ile izlenmektedir (Justmeans, 2013).

Bazı restoranlar ise mekanlarında geri dönüştürülmüş mobilyalar kullanmaktadırlar. Örneğin; Melbourne'deki Slowpoke Espresso ve Urban Coffee Bar & Brew Bar geri dönüştürülmüş mobilya kullanan işletmelerden biridir. Urban Coffee Bar & Brew Bar yaratıcı iç mekân tasarımı nedeniyle 2014 yılında Avustralya Sürdürülebilir İlerleme Ödülü'nü almıştır (Tyspy, 2019).

Sürdürülebilir yapılar çevre üzerindeki olumsuz etkilerini önemli ölçüde azaltmakta (Hu vd., 2010, s. 347), bakım ve onarım maliyetlerini azaltarak konfor, rahatlık ve sağlık açısından da kullanışlı hale getirmektedir (Legrand vd., 2010, s. 171). Sürdürülebilir yapılar, arazi seçimi, ulaşımı, binanın yapımında kullanılan araç gereç, karbon etkilenme alanı, su kullanımı, yapının enerji performansı ve iç mekânın kalitesi gibi faktörler dikkate alınarak sertifikalandırılabilir (Çakmanus vd., 2012, s. 11).

2.5.1.2.Su ve Enerji Tüketiminin Azaltılması

Günümüzde doğal çevrede büyük tahribat yaratan kömür, doğal gaz gibi fosil yakıtlardan yenilenebilir enerji kaynakları kullanmaya yönelik bir değişim söz konusudur. Bununla birlikte yenilenebilir enerji kullanımı oldukça sınırlıdır. Örneğin; AB ülkeleri enerji tüketimlerinin %5,6'sını, Türkiye ise %11'ini yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlamaktadır.

Yenilenebilir enerji kaynakları, doğanın kendi evrimi içerisinde, her gün yenilenebilir enerji kaynağını ifade etmektedir (Turan 2006'a). Bu yenilenebilir kaynakların yarattığı çevresel etki oldukça azdır. Yenilenebilir enerji kaynakları, güneş enerjisi, rüzgâr enerjisi, jeotermal enerji, dalga enerjisi gibi yenilenebilir enerji kaynaklarından oluşmaktadır.

Günümüzde su kullanımı yönetiminin iyi yapılamaması da su kıtlığına neden olmaktadır. Araştırmalar önümüzdeki yıllarda suyun önemli bir sorun olacağını öngörmektedirler (WSSD, 2002; AB, 2002). Su yönetimi; su kaynaklarının planlı bir şekilde geliştirilmesi, dağıtılması ve kullanılmasıdır (Çakmak vd., 2007, s. 867-880).

Su ve yenilenebilir enerji sürdürülebilir gelişmenin hayati kaynaklarıdır zira restoranlar büyük miktarlarda su ve enerji tüketen işletmelerdir. Örneğin; Enerji Bilgi Merkezi'ne göre restoranlar ABD'de en çok enerji kullanan ticari binalardır. Diğer ticari binalarla kıyaslandığında restoranların üç kat daha fazla enerji tükettikleri görülmektedir (Higgins-Desbiolles, Wijesinghe ve Moskwa, 2015). İngiltere'de yapılan bir araştırmada, restoranların yılda yaklaşık 6,500 milyon kW's enerji tükettikleri tahmin etmektedir. Günümüzde pek çok restoran enerji tüketimini azaltmak amacıyla enerji tasarruflu fırınlar, buzdolapları ve ışıklandırma sistemleri kullanmaktadır. Ayrıca su tasarrufu sağlamak için suyu düşük tazyikli olarak kullanmaktadır (Tyspy, 2019). Kuala Lumpur, Malezya'da bulunan Nilai KFC restoran su tasarrufu sağlamak amacıyla binasının çatısına yağmur suyu toplama sistemi kurmuştur (The Singapore Engineering Magazine, 2016).

ABD Oregon'daki Stone Brewing Şirketi, çalışanların yarattığı ekolojik ayak izini azaltmak amacıyla işe bisikletle gelmek isteyen çalışanlarına bisiklet hediye etmektedir. Kopenhag'daki Relae restoranı ise yerel sevkiyatlarda bisiklet kullanmaktadır (Tyspy, 2019).

2.5.1.3.Sıfır Atık, Geri Dönüşümlü Malzemelerin Kullanılması

Atık sorunu çevre problemleri arasında en önemli sorunlardan biridir Atık (çöp), üretim ya da tüketim amacıyla kullanılan ancak artık ihtiyaç duyulmayan ve atılması gereken maddeler olarak tanımlanmaktadır (Steiner ve Wiegel, 2009, s. 6). Restoranlar da faaliyetleri nedeniyle her gün onlarca kilo gıda atığı üretmektedir. Bu durum literatürde "ekolojik ayak izi" olarak tanımlanmaktadır (Çokaygıl, 2005, s. 28).

Atıklar, sürdürülebilir kalkınmanın en temel araçlarından biri olarak görülmektedir (Adıgüzel, 2011, s. 58). Yapılan bir araştırmaya göre; dünya genelinde ortaya çıkan yıllık atık miktarı 4 milyar ton civarındadır. Bu atığın ancak %20'si geri dönüştürülebilmektedir (Lehmann, 2012, s. 106).

Gittikçe artan atıkların bertaraf edilmesi, kontrol altına alınması, çevreye verdiği zararın azaltılması için atık yönetimi gerekmektedir. Atık yönetimi ürünlerin kendine has özelliklerine göre geri dönüştürülmesini sağlayan işlemleri içermektedir. Böylece, atıklar tekrar kullanılabilir duruma getirilmekte ve yeniden üretim sürecine dahil edilmektedir. ABD'deki Ulusal Restoranlar Derneği'nin 2011 yılında yapmış olduğu bir araştırmaya göre; restoranların %65'inin geri dönüşüm programı bulunmakta olup bu restoranların %85'i kâğıt, %70'i metal, %68'i plastik, %61'i cam, %56'sı sıvı yağ ve %28'i yiyecekleri dönüştürmektedir (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015, s. 100).

Sillo in Brighton Restoran geri dönüştürülmüş plastikten yapılan tabakları, reçel kavanozundan yapılan bardakları kullanmakta, restoran faturaları kâğıt kullanımının azaltılması amacıyla müşterilere e mail ile gönderilmektedir (The Guardian, 2014).

Yeniden üretim sürecinde atıklar yeni ürünlere dönüşmektedirler. Örneğin; 2012 yılında Melbourne, Avustralya'da açılan Brothl Kafe atıkları geri dönüştüren sürdürülebilir yiyecek-içecek işletmesi örneklerinden biridir. Melbourne'deki lüks ve kaliteli restoranlardan balık kılçığı ve hayvan kemikleri gibi atıkları toplayarak çorba üreten Brothl, her hafta 100 kg civarında atık toplamış ve bu atıkları çorbaya dönüştürmüştür (Broadsheet, 2015). İngiltere'de faaliyet gösteren ve yemek çeşitliliğinin atıkları arttırdığı düşüncesinden hareket eden Silo in Brighton restoranının menüsünde sadece altı ana yemek çeşidi bulunmaktadır (The Guardian, 2014).

2.5.1.4.Çevre Yönetim Sistemleri

Restoran işletmeleri kaynakların daha etkin ve verimli kullanılması ve çevreye verilen zararın en aza indirilmesi amacıyla çevre yönetimi anlayışını benimsemişlerdir. Bu anlayışla hareket eden restoranlar üretim süreçlerinde ekolojik çevreyi dikkate almakta, çevreye verdikleri zararı en aza indirmeye ya da tümüyle ortadan kaldırmaya çalışmakta, ürünlerinin tasarımından ve paketlenmesine, pazarlanmasına kadar tüm üretim süreçlerinde sosyal sorumluluk çerçevesinde hareket etmekte ve kurumsal bir çevre koruma kültürü yerleştirmek için çaba harcamaktadırlar (Nemli, 2001, s. 212-213).

Çevre yönetimine duyulan bu gereksinim çevre yönetim sistemleri ve standartlarının oluşmasını sağlamıştır. Bu bağlamda British Standart (BS 7750), Çevre Yönetim ve Denetleme Planı, ISO 14000 ve ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Standartları gibi standartlar bulunmaktadır. ISO 14000 ve ISO 14001 Uluslararası

Standartlar Organizasyonu tarafından belirlenmiş olup ISO 14001 uluslararası bir öneme sahip olmuştur. Çevre sorunlarını önlemek amacıyla oluşturulan ISO 14000 çevre yönetimi standartları, işletmelerin çevre ile ilgili stratejik kararlarına rehberlik etmektedir (Orecchini, 2000, s. 61). ISO 14001 ise işletmelerin çevre üzerindeki olumsuz sonuçlarını en az seviyeye indirmeyi amaçlayan yönetim sistemleri için daha özel olan standartları ifade etmektedir (Altuğ, 2008, s. 270-271).

ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi turizm işletmeleri arasında üretim işletmeleri kadar yaygın olmamakla birlikte otelcilik işletmelerinde ISO 14001 belgesi alan işletme sayısı giderek artmaktadır. Örneğin NH Otelleri, Shangri La otelleri ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi'ne sahip otellerden biridir (Shangri La Hotels and Resorts, 2019; NH Hotel Group, 2019). Konaklama işletmeleri yiyecek-içecek üretimi de dahil olmak üzere tüm üretim süreçlerinde Çevre Yönetim Sistemini kullanmaktadır.

ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi restoran işletmeleri için yeni bir konudur. Örneğin; Finlandiya Jyväskylä Üniversitesi'nde bulunan Semma restoran ve kafeleri, Hırvatistan'da faaliyet gösteren 4 Ferala Restoranı ISO14001 Çevre Yönetim Sistemi belgesine sahip işletmelerden bazılarıdır (Gastronaut, 2019; Sema, 2019). "Tarladan çatala" prensibini benimseyen restoran işletmeleri mal ve hizmetlerini ISO 14001 belgesine sahip tedarikçilerden sağlamaktadırlar. Örneğin; restoranlara mutfak ve pişirme ekipmanı tedarik eden işletmelerden biri olan INOKSAN'ın ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi belgesine sahip olması işletmeye önemli bir avantaj sağlamaktadır (Turizm Gazetesi, 2015).

2.5.1.5.Yeşil Uygulamalar ve Sertifikasyon

Turizm sektöründe çevreye duyarlı uygulamaların gittikçe artmasına bağlı olarak ortaya çıkan yeşil uygulamalar restoran işletmelerinde de kendini göstermiş, çevre dostu uygulamaları olan işletmeler için sertifika programları ortaya çıkmıştır. Yeşil kavramı, genel bir ifade ile her yönüyle çevre dostu olan, her aşamada çevrenin korunmasını dikkate alan bir anlayıştır (Wang vd., 2013, s. 264).

Yeşil restoranlar enerji tasarruflu ve çevre dostu olacak şekilde inşa edilmiş, tasarlanmış ya da yenilenmiş yapılardır (Lorenzini, 1994, s. 119). Çevre dostu yeşil restoranları geleneksel restoranlardan ayıran en önemli özellikler; 3 R'den oluşan azaltmak, yeniden kullanmak ve geri dönmüşürmek (reduce-reuse-recycle) ile 2 E'den oluşan enerji ve verimlilik (energy-efficiency) uygulamalarıdır (Gilg vd., 2005, s. 487).

Yiyecek-içecek işletmeleri yüksek enerji kullanan işletmeler olduğundan restoranlarda gerçekleştirilen yeşil uygulamalar sürdürülebilirlik ve karlılık açısından büyük önem taşmaktadır (Namkung ve Jang, 2013, s. 86).

1990 yılında ABD’de kurulan Yeşil Restoran Birliği (Green Restaurant Association- GRA) ye restoranlar arasında evre dostu uygulamaların artmasına katkıda bulunmuştur. Yeşil Restoran Birliği, uluslararası olarak faaliyet gösteren kâr amacı gütmeyen, şeffaf, bilimsel sertifikasyon standartları kullanarak yeşil restoranları teşvik eden bir kuruluştur. Birlik, ABD’de ve Kanada’da restoranlar, tedarikçiler ve üreticiler ile birlikte hareket ederek yiyecek-içecek endüstrisinin çevreye verdikleri zararları azaltmaya çalışmaktadır (GRA, 2018).

Yeşil Restoranlar Birliği’nin evre ile ilgili standartlarını (enerji, su ve kimyasal ürün kullanımının azaltılması, atık yönetimi, sürdürülebilir yiyecekler, sürdürülebilir inşaat malzemeleri kullanımı vb.) sağlayan restoranlar, “Yeşil Restoran” belgesi almaya hak kazanmaktadır. Yeşil Restoranlar Birliği sertifikalama sistemi 500 çevresel standarttan oluşmaktadır (Green Restaurant Association, n.d.).

2010 yılında İngiltere’de kurulan ve sürdürülebilir bir yiyecek hareketi olan Sürdürülebilir Restoran Birliği (Sustainable Restaurant Association - SRA) ise, benzer amaçlarla kurulan kâr amacı gütmeyen bir kuruluştur. Yiyecek-içecek üreticilerini, tedarikçileri ve müşterileri bir araya getiren Birlik insanlık ve gezegenimiz için sürdürülebilir bir yiyecek endüstrisi yaratmaya çalışmaktadır. Birlik restoran işletmelerinin başvurusu üzerine yaptığı ve restoranların sürdürülebilir uygulamalarını değerlendirdiği bir sürdürülebilirlik derecelendirme sistemine sahiptir (Sustainable Restaurant Association, 2019).

Yiyecek içecek işletmelerinde yeşil hareketin ulusal ölçekte bir rneği olan Yeşil Nesil Restoran Hareketi” 2014 yılında başlamıştır. Doğal Hayatı Koruma Vakfı (WWF Türkiye) nderliğinde Turizm Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (TURYİD), Unilever Food Solutions, İstanbul Beşiktaş Belediyesi ve Boğaziçi niversitesi iş birliği ile başlatılan girişim, restoran işletmeciliğinde sürdürülebilirlik anlayışının yerleşmesine ve yayılmasına katkıda bulunmaktadır. Pilot uygulamalarını İstanbul’da başlatan oluşum La Mancha, Frankie, Sunset, Fenix, Tom’s Kitchen ve Kanyon Kitchenette gibi restoranları Yeşil Restoran Sertifikası ile sertifikalandırmıştır (Yeşil Nesil Restorancılık, 2018; EKOIQ, 2015).

Yeşil Nesil Restoranlar; enerji kullanımı, atık yönetimi, tehlikeli atıkların ayrıştırılıp lisanslı kuruluşlara teslim edilmesi, su kullanımı, geri dönüşüm, iletişim ve eğitim, sürdürülebilir gıda gibi zorunlu uygulamalara tabi olan doğa dostu işletmelerdir (Yeşil Nesil Restorancılık, t.y). Bu oluşuma üye olan restoranlar enerji kullanımından atık yönetimine, su kullanımından sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemelerine kadar 95 ayrı kategoride değerlendirmeye tabi tutulmaktadır (Akay, 2015, s. 25). Doğal Hayatı Koruma Vakfı, Yeşil Nesil Restoran belgesi almak için başvuruda bulunan restoranlara eğitim vermekte ve sürdürülebilirlik uygulamalarını yerine getirmeleri için süre vermektedir. Kriterleri yerine getiren işletmeler Boğaziçi Üniversitesi ve Doğal Hayatı Koruma Vakfı tarafından belgelenmektedir (Şimşek ve Akdağ, 2017, s. 357).

Türkiye’de halen hizmet vermekte olan 6 adet yeşil nesil restoran bulunmaktadır (Yeşil Nesil Restoran, t.y). Bunlar, işletmelerinde dijital menüler, enerji tasarrufu sağlayan elektronik aletler, çöp öğüten makineler, şişe kırma makineleri, geri dönüştürülebilir aksesuarlar, organik yerel ürünler, sürahi ile su servisi, mevsim ürünlerinin kullanımı, su tasarruflu armatür kullanımı, atık yağların toplanması, gıda atıklarının kompostlaştırılması gibi birçok sürdürülebilirlikle ilgili birçok uygulamayı yerine getirmektedir (Akay, 2015).

Günümüzde işletmeler bütün faaliyetlerinde çevre konularında daha dikkatli davranmaktadırlar. Çevresel uygulamalar işletmelere müşteri çekme, gelir elde etme ve rekabet avantajı yaratma konularında yarar sağlamaktadır. Çevre yönetimi, işletmelerde sosyal bir sorumluluk olarak algılanmakta ve yeşil bir yönetim oluşturmanın gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

Restoranların bu tür yeşil hareketlere katılmaları bu işletmelerin çevre dostu uygulamaları daha çok yerine getirmelerine neden olmaktadır. Örneğin; Schmidt (2015), ABD’deki restoranları servis usullerine ve LEED (Leadership in Energy and Environmental Design-Enerji ve Çevre Dostu Tasarımda Liderlik) sertifikalı olup olmamasına göre sınıflandırılmıştır. Araştırma, LEED sertifikalı restoranların, LEED sertifikası olmayan restoranlardan daha az enerji tükettiğini, daha az atık oluşturduğunu, çevreye verdiği olumsuz etkilerin daha az olduğunu ve maliyet tasarrufu sağladığını ortaya koymuştur.

Restoranların çevreye duyarlı faaliyetleri müşterilerin restoran tercihlerini olumlu yönde etkilemektedir. Tayvan’da yapılan restoranlardaki sürdürülebilirlik

uygulamaları ve tüketicilerin sürdürülebilir restoranlarda yemek yeme eğilimi arasındaki ilişkinin incelendiği bir araştırmada; restoranlardaki sürdürülebilirlik uygulamalarının tüketicilerin bu restoranların müşterisi olma niyetini önemli ölçüde etkilediği ve tüketicilerin bu tür restoranlarda yemek yemek için fazla ödeme yapmaya gönüllü oldukları belirlenmiştir (Hu vd., 2010). Keza, Y ve Z kuşağı üzerinde Nielsen Şirketi'nin yapmış olduğu bir araştırmada da benzer sonuçlara ulaşılmış olup Y kuşağı katılımcıların %74'ü, Z kuşağı katılımcıların ise %72'si sürdürülebilir ürün ve hizmetlere daha çok ödeme yapabileceklerini belirtmişlerdir (Nielsen, 2015).

Restoranların çevreye duyarlı faaliyetleri iş performanslarını da arttırmaktadır. Araştırmalar (Fraj vd, 2011; Michalisin ve Stinchfield, 2010; Penny, 2007), işletmedeki sürdürülebilirlik uygulamalarının işletme performansını olumlu yönde etkilediğini göstermektedir. Çevreci İşletme Bürosu sürdürülebilirlik uygulamaları olan restoranların iyi bir iş ortamı yaratmalarına bağlı olarak personelin raporlu gün sayısının %20 azaldığını rapor etmiştir (Nolden, 2015).

2.5.2. Restoran İşletmelerinde Ekonomik Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Kurumsal sürdürülebilirliğin ekonomik boyutu; gelecek ve şimdiki nesiller için yaşam standartlarının korunması ile ilgilidir (Sollow, 1986, s. 148). Ekonomik sürdürülebilirliğin sağlanması toplumsal refahın artması ile yakından ilişkilidir. Toplumsal refahı sağlamak için ekonomik faktörlerin yanı sıra çevresel ve sosyal faktörlere de önem verilmelidir (Stead, 2004). Küresel Raporlama Girişimi (Global Reporting Initiative-GRI) ekonomik sürdürülebilirliği bir işletmenin kendi paydaşlarının iktisadi koşullarında ve yerel, ulusal ve küresel ekonomilerde yarattığı etkiler olarak tanımlamaktadır (GRI, 2000-2006, s. 25). Ekonomik açıdan sürdürülebilirlik, yiyecek-içecek işletmesinin dış çevrede yarattığı ekonomik etkiler, yerel halkın elde ettiği ekonomik yararlar, kaynakların etkin ve verimli kullanılması, adil ticaret açılarından değerlendirilmektedir. Bu bağlamda işletmenin toplumun her kesimi üzerinde yarattığı ekonomik etkiler ve ekonomik sistemin sürdürülebilirliğine olan katkısı önem taşımaktadır.

İşletmelerin ekonomik sürdürülebilirlikleri sosyo-verimlilik ve eko verimliliği uygulamaları ile mümkündür. Sosyo-verimlilik bir işletmenin ürettiği katma değer toplum üzerindeki etkisi olarak tanımlanmaktadır. Eko-verimlilik ise işletmelerin, doğal sermayeyi verimli kullanması ve bunu kurumsal stratejilerinin önemli bir parçası haline

getirmesidir. Bir işletmede kurumsal sürdürülebilirliğin yerleşmesi, eko-verimliliğin sağlanması ile mümkün olmaktadır (Dyllick ve Hockerts, 2002, s. 132-138).

İşletmelerin sıfır atık, enerji verimliliği, yenilebilir enerji kaynakların kullanılması, su tüketiminin azalması, gibi çabaları, geri dönüştürülmüş ürün kullanmaları, kendi ürünlerini yetiştirmeleri, yerel üreticilerden ürün tedarik etmeleri, menülerin mevsim yiyecek ve içeceklerinden oluşması eko-verimliliği sağlamaktadır.

Şikago'daki Uncommon Ground restoranı çatıda yetiştirdiği organik ürünleri (patlıcan, bamyacı, pancar, rezene gibi) yiyecek üretiminde kullanmaktadır. Restoran ayrıca arı popülasyonunun artması için çatıya arı kovanları da yerleştirmiştir. New York'taki Bell, Book & Candle da restoranın bulunduğu 6 katlı binanın çatısında ürün yetiştirmektedir. Yiyecekleri bir makara yardımıyla aşağıya indirmektedirler (Tyspy, 2019).

Restoranların yerel halkı istihdam etmeleri istihdamın artmasına ve yerel ekonominin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Keza restoranların üretimde yerel ürünleri kullanmaları yerel ürünlere olan talebi arttırarak bir yandan yerel çiftçilerin gelirlerinin artmasını sağlamakta diğeryandan ise yerel ekonomiyi de canlandırmaktadır. Sözelimi, İngiliz Seyahat Vakfı girişimiyle başlatılan "Fethiye'nin Tadı" projesi kapsamında ürünlerini yerel üreticilerinden satın alan 23 otel, 2015 yılında yerel çiftçilerden 437 ton sebze ve meyve satın almıştır. Bu durum, bölgede 1 milyon Dolarlık bir iş hacmi yaratmıştır (Dünya Turizm Örgütü, 2017).

2.5.3. Restoran İşletmelerinde Sosyal Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Linnenluecke vd. (2009, s. 434)'ne göre bir işletmede sosyal sürdürülebilirlik, çalışanını geliştirmeye özen gösterme, toplumu ilgilendiren konuları proaktif bir şekilde ele alma ve bunları paydaşlar ile birlikte yürütme anlamına gelmektedir. Sosyal sürdürülebilirlik, toplumsal bir yaklaşım içermekte olup küçük ölçekli gelişmeyi, yerel üretici ve tedarikçilerin sayısının artmasını teşvik etmektedir. Sosyal sürdürülebilirlik; topluma bağlılık, insanlara adil ve saygılı davranma, sağlıklı yiyecek tüketimini teşvik etme ve sorumlu pazarlamadan oluşmaktadır. Ayrıca, yiyeceklerin ihtiyaç sahiplerine verilmesi ile yerel etkinliklere sağlanan destekler de önem taşımaktadır.

Sosyal sürdürülebilirlik uygulamaları; toplumun sürdürülebilirlik faaliyetlerine katılmaları, iş görenlerin, yerel halkın ve müşterilerin sürdürülebilir yiyecek üretimi ve

sürdürülebilir bir çevre için nasıl katkı sağlayabilecekleri konusunda eğitilmeleri ve sürdürülebilirlikle ilgili kamuoyunda farkındalık yaratılması gibi çalışmalarını kapsamaktadır. Sürdürülebilirlik anlayışının daha yaygın hale gelmesi ancak restoranların sosyal rollerini yerine getirmeleri ile mümkündür.

Bir yiyeceğin tarladan tabağa kadar gelebilmesi için ortalama 2400 km yol kat ettiği belirtilmektedir (GRA, 2012). Tarım ya da gıda sektöründen tedarik edilen yiyecek-içeceklerin restoranda müşteri tabağına gelinceye kadar geçen süreçte önemli miktarda enerji ve su harcanmakta, atık üretilmekte, çevreye zararlı gazlar salınmaktadır. Gıda sektörü bu zararları ortadan kaldırmak için ihtiyaç duyduğu enerjiyi giderek güneş enerjisi, biyokütle enerjisi gibi yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlamaya başlamıştır (Çolak ve Hepbaşlı, 2005, s. 670).

Sosyal sürdürülebilirlik uygulamalarından biri de 1990 yıllardan başlayan ve yeşil kavramı ile özdeşleşen yeşil tedarik zinciri faaliyetleridir. Çevreye verilen zararın azaltılması amacıyla ortaya çıkan bu anlayış, yeşil kaynak alımlardan başlayarak, yeşil üretim, yeşil paketleme, yeşil dağıtım olarak ifade edilmektedir (Hervani vd., 2005, s. 345). Yeşil tedarik zinciri faaliyetlerinde yeşil imaja dayalı, çevresel kavramların ön planda olduğu faaliyetler söz konusudur (Terzi, 2016, s. 6).

Yeşil tedarik zinciri faaliyetinin ilk adımı yeşil satın alma ile başlamaktadır. Yeşil satın alma ISO 1400 belgesi bulunan işletmelerden yapılmaktadır (Brent ve Visser 2005, s. 559). Hamner'e göre (2006, s. 25), yeşil satın alma işleminin iki temel amacı bulunmaktadır. Bu amaçlar, işletmenin varlığını sürdürmesi ile çevreye karşı olan sosyal sorumluluğun yerine getirilmesidir. Görüldüğü üzere birinci amaç işletme adına sürdürülebilirliğin sağlanması, ikinci amaç ise çevrenin korunarak, çevreye zarar verilmesinin önlenmesidir.

Yeşil üretimin temel amacı ortaya çıkan atıkların üretim sürecinde azaltılması ve üretim sonrasında geri dönüşüm metotlarıyla tekrar üretime alınmasıdır (Sarkis ve Rasheed, 1995, s. 17). Yeşil üretimin sonucunda ortaya çıkan ürünler "yeşil ürün" olarak adlandırılmaktadır. Bu ürünler, canlılara zarar vermeyen, kirliliği, enerji ve kaynak kullanımını azaltan ürünlerdir (Varinli, 2006, s. 1134; Ekinci, 2007, s. 23).

Starbucks, kahve servisinde eski bardaklardan daha az kâğıt kullanılarak üretilen EarthSleeve adlı kupaları kullanmaktadır. ABD ve Kanada'da kullanılan bu kupaların üretiminde 21 milyon kilo elyaftan tasarruf sağlanmakta ve 188 binden fazla ağacın

kesilmesi önlenmektedir (Starbucks Completes Global Rollout of New Cup Sleeves, 2017).

Sürdürülebilirlik üzerine odaklanan restoranlar son yıllarda "tarladan çatala" yaklaşımı ile hareket etmektedirler. Yiyeceğin tarladan sofraya gelinceye kadar olan süreçte ve her aşamasında tüm üretici ve araçlar sürdürülebilirlik ilkelerine uymaktadır. Sürdürülebilirlik üzerine odaklanan restoranlar tüm tedarikçilerin de yeşil bir anlayışla üretim ve pazarlama süreçlerini gerçekleştirmelerini önemsemektedirler. Örneğin; KFC Pekin sadece kendi üretim faaliyetlerinde değil aynı zamanda tedarikçilerin de çevresel standartlara uymalarını beklemektedir.

Tarladan Çatala hareketinde ayrıca, yiyecek içecek üretiminde sürdürülebilir, yerli, taze ve doğal ürünlerin kullanılması, ürünlerin yerel üreticilerden ve çiftçilerden temin edilmesi böylece çiftçilerin rekabet ortamında ayakta kalmasının sağlanması amaçlanmaktadır. Bu tür restoranlar yiyecek üretiminde gıda standartlarına uygun, genetiği ile oynanmamış, üretiminde kimyasal kullanılmamış yiyecek ve içecek hammaddeleri kullanarak günümüzde yiyecek kaynaklı olarak ortaya çıkan sağlık sorunlarının da ortadan kaldırılmasına katkıda bulunmaktadır.

Bu restoranlar ayrıca, sürdürülebilir beslenme ve yeme alışkanlıklarını da özendirilmektedir. Özellikle gelişmiş ülkelerde sosyal sürdürülebilirlik kapsamında sürdürülebilir gıda tüketiminin özendirilmesi, gıda atıkları ve israfın önlenmesi konusunda tüketicilerin bilgilendirilmesi ve yönlendirilmesi gibi çalışmalar yürütülmektedir (FAO, 2012).

Restoranlar yiyecek üretiminde yerel ve organik ürünler kullanarak olumsuz sosyal ve çevresel etkileri azaltabilmektedirler. Ürünlerin yerel tedarikçilerden alınması ambalaj ve taşımadan kaynaklanan etkileri en aza indirerek enerji maliyetlerini, olumsuz çevresel etkileri, dolayısıyla işletme giderlerini azaltmakta diğer yandan yerel çiftçilere de katkı sağlamaktadır. Yerel yiyecekler daha uzaktan satın alınanlara kıyasla daha taze ve daha lezzetli olmaktadır (GRA, 2012). Yerel ürünler, belli bir bölgeye en fazla 50 km mesafede üretilen yiyecekler yerel yiyecek olarak kabul edilmektedir. Örneğin; Sillo in Brighton, ürünlerini yerel çiftçilerden satın almakta, menülerini yerel yiyeceklerden oluşturmaktadır (Sillo, 2019).

Bölgesel kalkınma aracı olarak da kullanılan bu sistem, küçük etnik restoranların uygun fiyatlı ve kaliteli ürünlere ulaşmasını sağlayarak ayakta kalmalarına yardımcı olmakta ve yerel, küçük üreticilerin rekabet güçlerini artırmaktadır.

İşletmelerin sosyal sorumluluklarından biri de toplumsal fayda yaratmaktır. Sosyal sürdürülebilirlik kapsamında pek çok restoran çeşitli toplumsal sorunların çözümüne de katkıda bulunmaktadır. Örneğin; İngiltere'de faaliyet gösteren The Gate restoranları sosyal sorumluluk anlayışı kapsamında Otizm Derneği'ne sponsorluk yapmış ve bir etkinlik düzenleyerek otizmlı olmanın nasıl olduğunu gösteren bir menü hazırlamıştır. Etkinlikten elde edilen gelir bir çikolata makinası satın alınması için Otizmlı çocukların eğitildiği bir okula bağışlanmıştır (Open Table, 2019).



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ESKİŞEHİR İLİ RESTORANLARDA SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALARIN İNCELENMESİNE YÖNELİK ALAN ARAŞTIRMASI

3.1. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Çalışmanın bu bölümünde araştırmaya katılan katılımcılar ve restoranlarda yapılan veya yapılmayan uygulamaların neler olduğu ilgili bulgulara yer verilmektedir.

3.1.1. Araştırmaya Katılan Restoranların Profili

Araştırmanın bölümünde çalışmaya katılan restoranları ve kuver sayıları incelenmektedir.

Tablo 5. Araştırmaya Katılan İşletmeler ve Kuver Sayıları

No	İşletmenin Türü	Kuver Sayısı
1	4 Yıldızlı otel restoranı	150
2	4 Yıldızlı otel restoranı	108
3	4 Yıldızlı otel restoranı	98
4	4 Yıldızlı otel restoranı	120
5	4 Yıldızlı otel restoranı	140
6	5 Yıldızlı otel restoranı	90
7	5 Yıldızlı otel restoranı	120
8	5 Yıldızlı otel restoranı	140
9	Özel belgeli tesis restoranı	250
10	Özel belgeli tesis restoranı	230
11	Özel belgeli tesis restoranı	220
12	Özel belgeli tesis restoranı	500
13	1. Sınıf Lokanta	250
14	1. Sınıf Lokanta	180
15	1. Sınıf Lokanta	110
16	1. Sınıf Lokanta	1100
17	1. Sınıf Lokanta	150
18	1. Sınıf Lokanta	180
19	1. Sınıf Lokanta	180
20	1. Sınıf Lokanta	200
21	1. Sınıf Lokanta	190
22	1. Sınıf Lokanta	120

Araştırmada Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 5 adet 4 yıldızlı otel restoranı (%22,7), 3 adet 5 yıldızlı otel restoranı (%13,6), 4 adet özel belgeli tesis restoranı (%18,2) ile 10 adet 1.sınıf turizm işletme belgesine sahip lokanta (%45,5) olmak üzere toplamda 22 restoran ile görüşme yapılmıştır. Bu işletmelerin ortalama kuver sayıları 219 kuverdir. Ortalama kuver sayısı dikkate alındığında bu restoranların büyük

restoranlar olduğu görülmektedir. Denizer (2012) 100 ve üzeri sayıda kuveri bulunan restoranları büyük restoranlar olarak nitelendirmektedir. Sürdürülebilirlik uygulamalarını yerine getirebilmek için restoranların kurumsal bir yapıya ve belirli bir finansal güce sahip olmaları gerekir.

3.1.2. Araştırmaya Katılan Restoran İşletmecileri ile İlgili Bulgular

Araştırmanın bu kısmında çalışmaya katılan restoran işletmecilerinin demografik değişkenlerine yönelik bulgular incelenmektedir (Bkz. Tablo 6).

Tablo 6. Araştırmaya Katılan Restoran Sahipleri / İşletmecilerinin Demografik Özellikleri

Değişken	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Erkek	21	95
	Kadın	1	5
Yaş	30-35 yaş	4	18
	36-40 yaş	10	36
	41-45 yaş	5	32
	46-50 yaş	2	9
	51-55 yaş	1	5
Eğitim Durumu	Lise	88	32
	Ön lisans	55	32
	Lisans	99	36
İşletmedeki Görev	Otel müdürü	8	37
	İşletme müdürü	8	36
	İşletme sahibi	4	18
	Mutfak koordinatörü	2	9
Mesleki Deneyim	2-5 yıl	17	77
	6-10 yıl	5	23

Tablo 6 incelendiğinde; katılımcıların %95'inin erkek, %1'inin ise kadın olduğu görülmektedir. Katılımcıların %5'i 51-55 yaş, %9'u 46-50 yaş, %18'i 30-35 yaş, %32'si 41-45 yaş, %36'sı ise 36-40 yaş aralığında yer almaktadır. Katılımcıların %32'si Lise, %32'si Ön lisans, %36'sı ise lisans mezunudur.

Katılımcıların %9'u Mutfak koordinatörü, %18'i İşletme sahibi, %36'sı İşletme müdürü ve %37'si ise Otel müdürü olarak görev yapmaktadırlar. Katılımcıların restorandaki görev süreleri incelendiğinde; %23'ünün 6-10 yıldır, %77'sinin ise 2-5 yıldır aynı işletmede görev yaptıkları görülmektedir. Bu bulgular katılımcıların ağırlıklı olarak erkek yöneticilerden oluştuğunu, genç ve orta yaşlı olduklarını, eğitim düzeylerinin lise, ön lisans ve lisans olarak eşit biçimde dağıldığını, görüşme yapılan kişilerin 3/4'ünün yönetim kademelerinde görev yaptıklarını ve işletmede 2-5 yıldır çalışmakta olduklarını göstermektedir.

3.1.3. Araştırmaya Katılan Restoran İşletmelerinin Özellikleri

Araştırmanın bu kısmında çalışmaya katılan restoran işletmelerinin özellikleri incelenmiştir (Bkz. Tablo 7).

Tablo 7. Araştırmaya Katılan Restoranların Özellikleri

Sorular	Cevaplar	f	%
Menünün İçeriği	Et yemekleri	10	42
	Balık yemekleri	1	5
	Yöresel yemekler	1	11
	Dünya mutfakları	10	42
Restorandaki Servis Türü	Alakart	19	86
	Açık büfe	1	9
	Alakart ve açık büfe	2	5
Restoranın Müşteri Kitlesi	Öğrenci	3	14
	Şirket çalışanları	3	14
	Orta gelir	5	23
	Orta ve yüksek gelir	3	13
	Yüksek gelir	8	36

Tablo 7’de de görüldüğü üzere araştırmaya katılan restoranların menülerinde ağırlıklı olarak et yemekleri (%42) ile Dünya mutfaklarından yemekler (%42) yer almaktadır. Restoranların menülerinin %11’inde yöresel yemekler, %5’inde ise balık yemekleri bulunmaktadır. Restoranların %86’sında Alakart, %9’unda açık büfe servisi uygulanmakta iken %5’inde ise Alakart ve açık büfe servisi birlikte uygulanmaktadır. Restoranların 1/3’ünden fazlasının müşteri kitlesi yüksek gelirli müşterilerden oluşmaktadır. Müşterilerin %23’ü orta gelir grubunda, %13’ü orta ve yüksek gelir grubunda yer almaktadır. İşletmenin müşterilerinin %14’lük kısmı şirket çalışanları, %14’lük kısmı ise öğrencidir. Tablo 4 incelendiğinde; araştırmaya katılan restoranların ağırlıklı olarak et yemekleri ve dünya mutfağı yemeklerini yaptıkları, Alakart servis hizmeti verdikleri, müşteri kitlesinin orta ve yüksek gelirli kişilerden oluştuğu görülmektedir.

3.1.4. Sürdürülebilirlikle İlgili Bulgular

Araştırmaya katılan restoranların sürdürülebilirlik ile ilgili yaptıkları veya yapmadıkları bulgular şunlardır.

3.1.4.1.Sürdürülebilirliğin Anlamı

Araştırmaya katılan kişilere sürdürülebilirliğin ifade ettiği anlam sorulmuştur. Katılımcılar sürdürülebilirliği aşağıdaki şekilde tanımlamaktadırlar:

K1: "Bence sürdürülebilirlik kendini yenilemek geliştirmek ve yaşananlardan olumlu dersler çıkarmaktır"

K8: "Balık restorantıyız. Denizden gelen ürünler bizim için önemli, denizlerimizde balık kalmaz ise biz iş yapamayız. Yani sürdürülebilir olmak için devamlılığı sağlamak için korumacı olmalıyız."

K10: "Sürdürülebilirlik çok geniş kapsamlı bir kavramdır. Biz kâr amacı güdüyoruz. O yüzden işlerin devamlılığı diyebilirim. Öte yandan sürdürülebilirlik çevreye duyarlı olmak ve iyi insan ilişkileri sürdürmektir."

K11: "Kısaca söylemek gerekirse kaynakların iyi kullanılması."

K17: "Sürdürülebilirlik işletmenin istikrarlı bir şekilde faaliyetlerine devam etmesidir."

Tablo 8, araştırmaya katılan restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ile ilgili uygulamalarını ve konuya olan bakış açılarını göstermektedir.

Tablo 8. Araştırmaya Katılan Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilirliğe Bakış Açısı ve Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
İşletmede sürdürülebilirlikle ilgili çalışmalar	Var	6	27
	Yok	12	55
	Kısmen var	4	18
İşletmenin sürdürülebilirlik ile ilgili uzun vadede planı	Var	5	23
	Yok	17	77
İşletmenin sürdürülebilirlik uygulamalarında yasa ve yönetmeliklerin etkisi	Etkili	14	63
	Etkili değil	5	23
	Kısmen etkili	3	14
Çevre sorunlarını çözecek merciler ve taraflar (Hükümet, uluslararası kuruluşlar, Yerel yönetimler, İşletmeler, Çevre kuruluşları, sivil toplum örgütleri, insanlar)	Devlet	3	13
	Tüm paydaşalar	3	14
	İşletmeler	7	32
	İnsanlar	9	41
İşletmeyi etkileyen en önemli çevresel sorunlar (Hava kirliliği, Su kirliliği, Atık sorunları, kimyasal maddeler, GDO, Pestisit, gıda katkı maddeleri, vb.)	Çevresel sorun yok	14	64
	İnsan faktörleri	1	9
	Gıda katkı maddeleri ve kimyasallar	2	9
	Gürültü kirliliği	4	18

Tablo 8 incelendiğinde; araştırmaya katılan restoran işletmelerinin yarıdan fazlasının sürdürülebilirlik ile ilgili çalışmalarının olmadığı görülmektedir. Restoranların %27'sinde sürdürülebilirlikle ilgili çalışmalar mevcutken, %18'inde ise bu çalışmalar kısmen yapılmaktadır. Katılımcıların bu konudaki değerlendirmeleri aşağıda verilmektedir;

K3: "Atık yönetiminiz var, sıfır atık ile ilgili çalışmalara başladık. Bu alanda çalışan sivil toplum kuruluşları ile ortak çalışmalar yapıyoruz."

K4: "Çevre korumacılık hizmeti veren bir firma ile çalışıyoruz. Bu firma bize yapmamız ve yapmamamız gereken şeyler ile ilgili eğitimler veriyor ve

bizi denetliyor. Çöplerimizi ayrıştırıyoruz, atık yağları geri dönüşüme veriyoruz."

K5: *(Tipex) diye bir birimimiz var bu birim tüm şikâyet ve önerileri toplayan sisteme giren bir birim bu birim sayesinde kendimiz geliştiriyoruz.*

K6: *"İşletmemiz aynı zamanda bir konaklama tesisi de olduğu için genellikle çalışmalarımız bu kapsamda gerçekleşiyor. Örneğin; en basiti lobide sürekli olarak küresel ısınma ile kısa bir film yayınlıyoruz. Bu kısa filmde insanlığın dünyaya verdiği zararlar ve bu zararların nasıl en aza indirilebileceği ile ilgili mesajlar verilmektedir."*

K8: *"Sürdürülebilirlik ile ilgili çalışmalarımız var ve şunu fark ettik ki bu çalışmalar sayesinde işletmemizin karlılığı arttı. Mesela susuz pisuar kullanarak büyük miktarda su tasarrufu sağladık."*

K9: *"Burası restore edilmiş bir bina olduğu için etkin bir çalışma yürütemiyoruz. Sadece sensörlü ışıklandırmalarımız ve susuz pisuarlarımız var."*

K18: *"Biz çevre konusunda bilinçli insanlarız. Bilinçli insanlar ile çalışmak için de çaba harcıyoruz. Kendi çabalarımızla bir şeyler yapmaya çalışıyoruz. Örneğin; atıkları ayırıyoruz. Fakat çöp toplama ve atık ayırma için yeterli bir alanımız yok. Yani çok da başarılı değiliz ama yapmaya çalışıyoruz."*

K22: *"Gün ışığından yararlanacak şekilde dizayn edilmiş bir binamız, LED lambalarımız, düşük su basıncı ile çalışan su tesisatımız var. Klimalarımızda yanıcı olmayan çevreye duyarlı gazlar kullanıyor."*

Katılımcıların %77'sinin sürdürülebilirlik ile ilgili olarak uzun vadede planlarının olmadığı görülmektedir. Katılımcıların konu ile ilgili değerlendirmeleri şöyledir;

K11: *"Sürekli kendimizi yeniliyoruz. Uzun vadede planlarımız arasında su arıtma sistemi kurmak var."*

K3: *"İşletmemizi kara geçirmek için bazı çalışmalarımız var. Örneği eski model klimalar yerine yeni nesil free cooling sisteme geçmek gibi."*

K5: *"Uzun vadede planlarımız var. Geçtiğimiz günlerde güneş enerji panelleri ile ilgili olarak bir firma ile konuştuk. Maliyeti biraz yüksek olsa da uzun vadede bize katkı sağlayabilecek bir yatırım olduğuna karar verdik."*

Katılımcılar, restoran işletmelerinin sürdürülebilir gelişmeye çevre koruma ile ilgili konularda katkı sağlayabileceklerine inanmaktadırlar. Katılımcıların sürdürülebilirliğe yapabileceklerini düşündükleri katkılar ve bu konudaki düşünceleri aşağıda verilmektedir;

K2: *"Patron işletmeleri olduğu ve daha fazla kar elde etmek amaçlandığı sürece biz hiçbir katkı sağlayamayız."*

K9: "Birçok konuda katkı sağlanabileceğini düşünüyorum. Örneğin; hava kirliliğini azaltmak için filtreler kullanabiliriz, su tüketimini azaltmak için de çalışmalar yapabiliriz. Atıkları ayrıştırabiliriz."

K16: "Şimdi şöyle bir durum var. Biz tek başımıza ne kadar katkı sağlayabiliriz bilmiyorum ama üstümüze düşen görevleri yapmaya çalışıyoruz. Mesela ayrıştırma yapıyoruz, enerji tasarrufu yapmaya çalışıyoruz. Fakat bu tür faaliyetleri biz de desteklemeliyiz ki kendimizi daha da geliştirebilelim."

K17: "Bence çevre korumacılığı konusunda eğitimler almalıyız. Kendi kendimize doğru yaptığımızı zannettiğimiz birçok yanlış olabilir."

K21: "Ambalajlı ürünleri az kullanarak sürdürülebilirliğe katkı sağlayabiliriz. Düşünsenize ambalaj üretimi, için bir sürü ağaç kesiliyor ve bir sürü fabrika çalışıyor."

K22: "Restoranlarda kullanılan tüm ürünler tarladan alınanlardan tutun da fabrikada üretilen ürünlere kadar birçok aşamadan sonra bize ulaşıyor. Ürünlerin üretimi sürecinde birçok çevresel ve sosyal sorun oluşuyor. Bu sürecin her aşamasında çevreye verilen zararı düşünmeliyiz."

Katılımcıların %63'ü sürdürülebilirlik konusunda devletin koyduğu yasa ve yönetmeliklerin etkili olduğuna inanmaktadırlar. Bununla birlikte; katılımcıların%23'ü yasa ve yönetmeliklerin sürdürülebilirlik çalışmalarını etkilemediğine inanırken; %14'ü bu yasal düzenlemelerden kısmen etkilendiklerini belirtmektedirler. Katılımcılar, devletin sürdürülebilirlikle ilgili olarak denetim yaptığını ve birçok konuda yaptırım uyguladığını belirtmiştir.

K3: "Otelimizde çevre mühendisi, gıda mühendisi, iş sağlığı güvenliği uzmanı, hijyen konularında eleman çalıştırma zorunluluğumuz var. Bunlar, aslında bir nevi devletin denetim mekanizması."

K7: "Devletin koyduğu yasal zorunluluklar var. Gerçekten sıkı bir şekilde denetleniyoruz. Filtre sistemleri ile ilgili denetimlerin dışında atıklar ile ilgili de denetimler yapılıyor."

K12: "Belediyeler ayrıştırma yapmamız için bize çöp poşetleri bırakıyorlar, ayrıca yağ atıklarını almak için de geliyorlar. Aslında devlet yasa ve yönetmelik çıkarmanın da ötesinde bu konularda bilgi vermeli ve bize sürdürülebilirlik faaliyetlerinin nasıl yapılacağını öğretmeli."

K13: "Yasalar ve yönetmelikler var ama uygulanabilirliği tartışmaya açık."

K18: "Biz hiçbir şekilde belediyeler ya da devlet tarafından yasal kanuni bir yaptırımla karşılaşmadık."

K21: "Devlet ile iç içeyiz, çevre korumadan sosyal projelerden haberdar oluyoruz. Yapmamız veya yapmamamız gereken konularla ilgili olarak bize önerilerde ve teşviklerde bulunuyorlar. Mesela yağlarınızı giderler atmayın, ambalaj atıklarını ayırın tarzında birçok istekte bulunuyorlar."

Katılımcılar, çevre sorunlarının çözümünde insanların (%41) daha etkili olduğunu belirtmektedirler. Katılımcıların %32'si çevre sorunlarının işletmeler, %13'ü devlet ve %14'ü tüm paydaşlar tarafından çözülebileceğine inanmaktadırlar. Bu durum, çevre kirliliğinin temel yaratıcısının insan olduğundan hareketle çevre sorunlarının ortadan kaldırılmasında herkesin üzerine düşen görevi yapması gerektiğini göstermektedir. Katılımcıların konu ile ilgili görüşleri aşağıda verilmektedir;

K1: *"Bu sadece devletin ve kişilerin kendi başlarına çözebileceği bir sorun değil. Bu sorun ancak herkes taşın altına elini koyarsa çözümlenebilir."*

K3: *"Yatırımcılar tarafından çözümleni. Öncelikle biz bir şeyler yapmalıyız. Büyük bir otel açmışız. Hadi gelin yiyin için gidin diyemeyiz. Bizim tam olarak sorumluluklarımızı bilmemiz lazım ki sonrasında insanlardan ve devletten bir şeyler bekleyelim."*

K4: *"Temel çözüm Türkiye'deki büyük sermaye sahipleri tarafından sağlanmalı. Çünkü bize gelen her ürünü nerdeyse onlar üretiyor yani en çok çevreye onlar zarar veriyor."*

K6: *"İlk önce devlet sonrasında ise işletme sahipleri sorunların çözümünde yer almalı. Yani tesisi yaptıran yatırımcı bu binayı nasıl yaptı, yaparken nelere dikkat etti, bina inşa ederken çevreye zarar verdi mi soruları cevaplanmalı. Ruhsatı al, binayı yap devri bitmeli."*

K7: *"İlk önce devlet yasalar koymalı denetlemeli, sonra işletmeler çevre koruma önlemleri almalı. Tabi bunların yanı sıra kişisel olarak da üzerimize düşen çok görevler var. "*

K16: *"Aslında bu alışkanlıklarla, çocukluktan gelen eğitimlerle alakalı. Kişi ilk önce kendine bakmalı sonra bazı şeyleri devletten veya başka kurumlardan beklemeli."*

K18: *"Çevre sorunlarının çözümü aslında ilk önce işletmeden başlamalı daha sonra Belediyeler bize destek olmalı ki birlikte sorunlar daha rahat çözümlenebilsin."*

Katılımcıların %64'ü işletmeyi etkileyen çevresel bir sorun olmadığını düşünmektedir. Bununla birlikte; katılımcıların %9'u işletmeyi etkileyen çevresel sorunların insanlar tarafından yaratıldığına inanmaktadır. İşletmeyi etkileyen diğer çevresel sorunlar ise; gıda katkı maddeleri ve kimyasallar (%9) ile Gürültü kirliliği (%18)'dir. Katılımcıların konu ile ilgili değerlendirmeleri aşağıda sunulmaktadır;

K2: *"Bizi en çok gürültü etkiliyor. Otelin tam karşısına büyük bir performans sahnesi yapıldı. Gürültü ile ilgili çok şikâyet alıyoruz. Emniyet sorunu çözemedi. Biz de Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'na başvurduk. Desibel ölçümleri yapıldı ama hala bir şey değişmedi."*

K14: "Biz nehir üzerinde kurulu olan bir restoranız. Bizim en büyük problemlerimizden biri nehrin zaman zaman kötü kokması. Temizleme çalışmaları sırasında da kötü bir görüntü oluşuyor."

K16: "Belediyenin çöp konteynırı koymaması ve çöplerin zamansız alınması restoranın dışarıdan kötü gözükmesine sebep olabiliyor."

K17: "Yiyecek üretiminde birçok gıda katkı maddesi ya da GDO'lu ürün ve kimyasallar kullanmak zorunda kalıyoruz. Bence bizi etkileyen en önemli sorun ürün üretiminde dünyadaki bu gelişmeler."

3.1.4.2. Restoranların Sürdürülebilirlik ile İlgili Uygulamaları

A. Çevresel (Ekolojik) Uygulamalar

Tablo 9, Araştırmaya katılan restoranların çevresel uygulamalarına yönelik bulguları göstermektedir.

Tablo 9. Araştırmaya Katılan Restoranların Çevresel Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
Restoranın binası	Yeni bina	16	73
	Eski bina	2	9
	Eski bir binaya yeni eklentilerle oluşturulmuş	2	9
	Restore edilmiş	2	9
Restoranın çevre düzenlemesi (peyzaj)	Ağaçlandırma ve peyzaj	16	73
	Belediye peyzajı	4	19
Yeşil bina kavramı hakkında bilgileri	Var	4	18
	Yok	18	82
Restoranının mobilya ve mefruşatı çevre dostu ürünlerden mi oluşmaktadır?	Evet	-	-
	Hayır	22	100
Restoranda kullanılan mobilya ve diğer malzemeleri satın alırken dikkat edilen hususlar	Maliyet	16	73
	Kalite	6	27
	Görsellik	6	27
	Uzun ömürlü olması	2	9
Çevre dostu temizlik malzemeleri kullanılıyor mu?	Evet	11	50
	Hayır	4	18
	Kısmen	7	32

Araştırmaya katılan restoranların %73'ünün tesisleri yeni binalardan oluşmaktadır. Bununla birlikte; tesislerin %9'u eski binalardır. %9'u eski bir binaya yeni eklentiler yapılarak oluşturulmuştur. %9'u ise restore edilerek restoran olarak kullanılmaya başlanmış binalardan oluşmaktadır. Yeni inşa edilen tesis binalarının inşaatında sürdürülebilir malzeme kullanılmamıştır. Bu durum, araştırmaya katılan restoranların genellikle yeni inşa edilmiş binalardan oluştuğunu ve tesisinin inşaatında sürdürülebilir olmayan inşaat malzemelerinin kullanıldığını göstermektedir. Restoranların çevre düzenlemesi restoran işletmeleri tarafından ağaçlandırma ve peyzaj

çalışmaları (%73) ile yapılmıştır. %9'unun çevre düzenlemesi belediyenin ilgili birimleri tarafından yapılmıştır. İki restoranın ise çevre düzenlemesi ile ilgili hiçbir çalışması bulunmamaktadır. Katılımcıların konu ile ilgili düşünceleri aşağıda verilmektedir;

K5: "Otelimiz yapıldıktan sonra yan tarafımızda bulunan bahçeye başka yerden sökülmüş 20 adet 40 yaşında ağaç getirdik ve diktik. Ancak; bu fidanlardan sadece 2 tanesi tuttu. Diğerleri kurudu. Kuruyan ağaçları sökmek yerine ışıklandırma ile güzelleştirmeye çalıştık."

K6: "Amerika'dan yeşil çevre ödülü almış bir oteliz. Mimari çevre ödülümüz var. Termal bir tesisiz ve tüm tesisimiz orman içinde.....Peyzaj düzenlemesi belediye tarafından yapıldı. Yapay hiçbir ürün kullanılmadı. Tüm bitkiler gerçek bir peyzaj firması ile anlaştık. Büyük bir havuzumuz var. Çevre düzenlemesi bizim için çok önemli."

K9: "Tarihi yapıya ve çevresindeki 50 60 yıllık olan büyük çam ağaçlarına hiç dokunmadık. Eski dokusunu hiç bozmadık.... Bahçede küçük bir havuzumuz var, tüm alanda yapay olmayan bitkiler kullanıldı."

K11: "Bu çevrenizde gördüğünüz ağaçlar belki de 100 yılı aşkın süredir burada. Eski doğallığını bozmadan tabi bizde bir şeyler katmaya çalıştık. Ağaç diktik. Doğal ahşap malzemeler ile görselliği ön plana çıkardık."

K13: "Bizim hemen yanı başımızda deniz var size garip gelecek belki ama bozkırın göbeğinde büyük bir yapay gölün tam ortasındayız. Gölün içinde çeşitli balıklar kuğular ve çeşitli sucul bitkiler var."

K15: "Çevre düzenlemesi yapmamıza çok gerek kalmadı. Büyük bir ormanın içerisindeyiz. Yanımızdan büyük bir akarsu akıyor, ormanda çok yaşlı ağaçlar var. Büyük bir botanik parkının hemen yanındayız. Bu parkta çeşitli sanatçılar tarafından yapılmış birçok ağaç eser var."

K16: "Çevre düzenlemesi yapılırken içinde bulunduğumuz doğaya hiç zarar verilmedi. Adada bulunmamız sebebiyle etrafımız tamamen su. Bununla birlikte; restoranın içinde ve dışında bazı küçük alanlara yeşil bitkiler koyduk."

K18: "Çevre düzenlemesi yaparken ilk önce bulunduğumuz mahallenin güzelleşmesine dikkat ettik. Büyük bir süs havuzu yaptık, içine çeşitli balıklar ve çeşitli sucul bitkiler koyduk, çevre düzenlemesinde canlı ağaçların olmasına çok dikkat ettik."

Yapılan görüşmelerde araştırmaya katılanların yeşil binalar ile ilgili bilgi sahibi olmadıkları (%82), sadece %18'inin konu hakkında bilgisi olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların yorumları aşağıda verilmektedir;

K6: "Biz yeşil yıldızlı bir oteliz. Binamızın yeşil bina sertifikası yok fakat almış olduğumuz yeşil yıldız ile kendimizi çok geliştirdiğimize inanıyorum."

K 2: Yeşil bina ile ilgili teşvikler olmalı. Yeşil yıldız almak için başvuruda bulunduk ancak bu uzun ve zor bir süreç."

Araştırmaya katılan restoranlarda kullanılan mobilya ve mefruşat çevre dostu ürünler değildir. Restoranda kullanılan mobilya ve mefruşat satın alırken işletmelerin %73'ü maliyet, %27'si kalite faktörünü dikkate almaktadırlar. Benzer şekilde işletmelerin %27'si görselliğe ve %9'u ise uzun ömürlü olmasına önem vermektedir.

Restoranda kullanılan temizlik maddeleri konusunda yapılan görüşmelerde katılımcıların çoğunun kaliteli ve çevre dostu temizlik malzemeleri kullanmayı istedikleri ancak yüksek maliyetlerinden dolayı bu tür ürünleri kullanamadıkları belirlenmiştir. Katılımcıların %50'sinin çevre dostu ürünler kullanmaya özen gösterdikleri ve işletmede kullanılan tüm temizlik ürünlerinin çevre dostu ürünler olduğu, %32'sinin kısmen bu ürünleri kullandıkları, %18'inin ise hiç kullanmadığı belirlenmiştir. Katılımcıların bu konudaki görüşleri aşağıda verilmektedir;

K1: *"Yeşil yıldız sertifikasına sahip olduğumuz için kaliteli ve doğa dostu deterjan kullanıyoruz."*

K7: *"Biz çevre dostu olan ve Sağlık Bakanlığı onaylı bir firma ile çalışıyoruz. Ayrıca, bu konularla ilgilenen bir denetim firması ile çalışıyoruz."*

K16: *"Doğa dostu ürünler almaya çalışıyoruz. Bulaşık yıkamada ve genel alanların temizliğinde kullandığımız kimi ürünler belgeli ve doğa dostu. Bununla birlikte; kaşık çatal silerken ve bazı yüzeylerin parlatılmasında sirke kullanıyoruz."*

K21: *"Kalitesiz ürünler kullanmak yerine çevre dostu kaliteli ürünler kullanıyoruz. Böylece hem kara geçiyoruz hem de doğayı koruyoruz."*

B. Enerji Yönetimi

Tablo 10, Araştırmaya katılan restoranların enerji kaynakları ve enerjinin en çok harcandığı faaliyetleri göstermektedir.

Tablo 10. Araştırmaya Katılan Restoranların Enerji Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
Restoranda kullanılan enerji kaynakları	Doğal gaz ve elektrik	22	100
Restoranda en çok enerji harcanan faaliyetler	Soğutma	22	100
	Aydınlatma	5	23
	Var	2	10

Araştırmaya katılan restoranların tamamı doğalgaz ve elektrik enerjisi kullanmaktadırlar. Katılımcılar, Eskişehir'in soğuk bir iklime sahip olması sebebiyle enerji tüketimlerinin en fazla ısıtma alanında olduğunu belirtmektedirler. Soğuk hava dolaplarının sürekli çalışmak zorunda olması da önemli bir elektrik sarfiyatına neden

olmaktadır. Katılımcıların %10'u aydınlatmanın da ayrıca önemli bir enerji harcama kalemi olduğunu belirtmişlerdir. Araştırmaya katılan restoranlarda enerji tasarrufu ile ilgili uygulamalar; genellikle tasarruflu ampullerin kullanılması, günlük ve aylık ölçümlerin yapılması, gün ışığından yararlanma ve personel eğitimi gibi uygulamalardır. Katılımcıların enerji tasarrufu ile ilgili görüşleri aşağıda verilmektedir;

K1: " Enerji tasarrufu kapsamında lambaları tasarruflu hale getirdik, personel eğitimlerini arttırdık, pek çok alanda fotoselli lamba kullanmaya başladık."

K3: "Eski lambaları söktük. Başta oldukça maliyetli olan bu yeniliğin zamanla karlılık sağladığını fark ettik. Müşterilerimiz tesisin çok karanlık olduğunu söylüyor. Çoğu alanda gün ışığından yararlanmaya çalışıyoruz."

K5: "Toplantılarımızın en önemi konularından biri de enerji tasarrufu için ne yapmalıyız oluyor. Örneğin; klimaları yeni teknoloji ile değiştirmek istiyoruz ancak maliyetinden ötürü bir şey yapamıyoruz."

K6: "Enerji tüketimini azaltmak için günlük ölçümlerimiz var. Bu ölçümler sayesinde günlük ve aylık olarak sayaç birimlerini karşılaştırıyoruz. Eğitimler veriyoruz. Tüm kontroller tek bir merkezden yapılıyor."

C. Atık Yönetimi

Tablo 11, araştırmaya katılan restoran işletmelerinin atık yönetimi ile ilgili olarak yapmış oldukları çalışmaları göstermektedir.

Tablo 11. Araştırmaya Katılan Restoranların Atık Yönetimi Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
Restoranda oluşan atık maddeler	Ambalaj atıkları	21	95
	Organik atıklar	1	5
Atık yönetimi ile ilgili çalışma	Var	18	82
	Yok	4	18
Yiyecek atıklarını değerlendirme (Gübreleme, hayır kurumlarına verme, vb.)	Var	12	55
Atık yönetiminde karşılaşılan sorunlar	Yer sıkıntısı	7	32
	Belediye politikaları	6	27
	Ayrıştırma yapamama	5	23
	Personel ile ilgili sorunlar	1	4
Geri dönüşümlü malzeme kullanımı (Eldiven, pet bardak, bone, kolluk, cam şişeler, pet şişeler.)	Evet	22	100
Geri dönüşüm programı	Var	6	27
	Yok	14	64
	Kısmen	2	9

Araştırmaya katılan restoranların %95'i restoranda en çok ambalaj atığının çıktığını belirtmektedirler. Restoran atıklarının %5'ini ise organik atıklar

oluşturmaktadır. Bu durum restoranların genellikle ambalajlı ürün kullandıklarını göstermektedir. Restoranların %82'sinin atık yönetimi ile ilgili çalışması bulunmaktadır. Bu işletmelerde yapılan en önemli atık yönetimi uygulaması yağların geri dönüşüme gönderilmesidir. Katılımcıların atıklarla ilgili olarak yaptıkları çalışmalar aşağıda verilmektedir;

K3: "Atık yağları geri dönüşüme gönderiyoruz."

K7: "Çöp odalarımız var. Atık yağlar ayrıştırılıyor."

K7: "Organik maddeler ile ambalaj atıklarını ayırıyoruz. Tehlikeli atıklar için ayrı bir bölümümüz bulunuyor ve sürekli olarak denetleniyoruz. Yağları geri dönüşüme yolluyoruz."

K9: "Ortağı olduğumuz diğer restoranlarda var fakat bizim alanımız çok kısıtlı olduğu için çok fazla bir şey yapamıyoruz. Atık yağları, cam, metal ve kartonları ayırıyoruz fakat bunlar günlük alınmadığı zaman diğer çöpler ile karışıyor."

Araştırmaya katılan restoran işletmelerinde yiyecek atıklarının %55'i değerlendirilmektedir. Bu işletmeler bazı hayvan dernekleri ile çalıştıklarını, ekmek gibi maddelerin personel tarafından hayvanlara verilmek için götürüldüğünü ve hayvan barınaklarından gelip alındığı belirtmişlerdir. Katılımcıların %45'inin yiyecek atıklarını değerlendirme uygulamaları bulunmamaktadır. Katılımcılar, bu atıkları nasıl değerlendireceklerini bilmedikleri için bu yiyeceklerin çoğu zaman çöpe gittiğini belirtmişlerdir. Katılımcıların yiyecek atıkları ile ilgili olarak yaptıkları çalışmalar aşağıda verilmektedir;

K3: "Ekmekleri hayvan barınaklarına göndermek için bir çalışma başlattık. İlk başlarda düzenli olarak ilerliyordu fakat sonradan aksamalar oldu ve ekmekler çöpe gitmeye başladı."

K5: "İşletmede sıfır atık var diyebilirim. Bu hale gelene kadar 5 usta değiştirdik."

K7: "Yiyeceklerin gübreleme amacıyla verilebileceğini ilk defa duyuyorum. Annelerimiz evlerde yumurta kabuklarını bu amaçla kullanırdı. Ancak burası için böyle bir uygulama imkânsız."

K10: "Yiyecek atıklarını değerlendiremiyoruz, çöpe gidiyor. Bu atıkları, ayırsak da ne yapacağımızı bilmiyoruz. Bazı personelimiz ilk başlarda hayvanları beslemek için götürüyorlardı sonra baktık ki bazı her şey çöpe gidiyor."

K18: "Ekmek ve yiyecek atıklarını almak için Haytap Derneği (Hayvan Hakları Federasyonu) geliyor. Biz de ayırıyor ve veriyoruz."

İşletmelerin atık yönetimi ile ilgili olarak karşılaştıkları en önemli sorunlar ayrıştırma yapmak için yeterli alanlarının olmaması (%32) ve belediyenin uyguladığı politikalar (%27)'dir. İşletmelerin %23'ü ayrıştırma yapamamaktadırlar. %4'ü ise personelin bu konuda üzerine düşen görevi yapmadığını belirtmektedirler. Ayrıca bu atıkların bertaraf edilmesi işletmeye önemli bir maliyet yüklemektedir. Katılımcıların bu sorunlarla ilgili görüşleri aşağıda sunulmaktadır;

K2: "Çöp odamız yok. Bina yeni olmasına rağmen bu konuda hiçbir hassasiyet gösterilmemiş. Ayrıştırmayı sadece yağlarda yapabiliyoruz. Ancak, bu atıklar düzenli olarak alınmıyor. Bu atıkları depolamak ve taşımak bizim için çok maliyetli."

K3: "Belediye çöp koyabileceğimiz bir alan göstermiyor, atıkları ayrıştırmak bizim için uğraş verici, zaman alıcı ve maliyetli. Atıkları ayrıştırmaya kalksak kendi işimizi yapamayız."

K5: "Atık yönetiminde karşılaştığımız en büyük problem personel. Ne kadar eğitim verilse ne kadar anlatılsa da aksamalar oluyor. İşlerin yoğun olduğu zamanlarda bu konuya pek dikkat edemiyorlar. Tabi maliyet de önemli. 2 adet lambayı attırmak için bile bir sürü maliyete katlanmaz zorunda kalıyoruz."

K12: "Alan sıkıntımız en büyük problem. Tesisimiz restore edilerek dönüştürülen bir bina olduğu için atıklar ile ilgili hiçbir çalışma yapılmamış. Restoranımız çok şehir içinde. Dışarıda konteynırlar yok ve çöpleri kapı önüne koyduğumuzda çok kötü bir görünüm oluşuyor."

K7: "Hala ne yapacağımız hakkında bir fikrimiz yok, çevre koruma firmasıyla çalışıyoruz ama bir şey yapamıyoruz. Çöp odamız yok. Çöpü günlük çıkarmak zorundayız. Yoğun zamanlarda çöpler birikiyor ve kötü gözüküyor. Dışarıda 2 adet çöp konteynırı var. Bütün çöpleri oraya atmak zorunda kalıyoruz."

K8: "Şehirden uzaktayız, atıklarımızı koymak için bir alanımız yok. Çöp için belediyenin konteynerlerini kullanıyoruz. Bu da kötü bir görüntü oluşturuyor. Konteynerler parkın hemen girişinde ve zaman zaman kötü koku ve görüntüler ortaya çıkabiliyor."

K9: "Atık yönetimiyle ilgili en büyük sorunumuz ayrıştıramıyoruz. Plastik şişe gibi ürünleri atmıyoruz ama yoğun zamlarda hepsi birbirine karışıyor."

K 15: "Çöpleri koyacak bir yer bulamıyoruz. Belediyenin çöp arabalarının geldiği saatler ile bizim çöp çıkarma saatlerimiz genellikle uymuyor. Ne kadar iyi çöp poşeti kullansak da çöp attığımız yer çöp sularından dolayı artık renk değiştirmiş durumda."

Araştırmaya katılan restoranların tamamında geri dönüşümlü malzeme kullanmaya önem verilmektedir. Bu kapsamda işletmeler, lateks eldiven, pet bardak, bone, kolluk, cam şişeler, pet şişeler, karton malzemeler, kartuşlar, peçeteler gibi geri dönüşüme uygun malzemeler kullandıklarını belirtmişlerdir. İşletmelerin %64'ünde

geri dönüşüm programı bulunmamaktadır. İşletmelerin %27'sinin ise geri dönüşüm programları mevcuttur. Bu kapsamda işletmelerde soğutmalı çöp odaları, tehlikeli madde konteyneri, genel kullanım alanlarında cam, plastik, kâğıt atıklarını ayrıştırmak için çöp kovaları bulunmaktadır.

D. Su Yönetimi

Tablo 12, araştırmaya katılan restoranlarda su yönetimi ile ilgili uygulamaları göstermektedir.

Tablo 12. Araştırmaya Katılan Restoranların Su Tüketimi İle İlgili Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
En çok su tüketimi yapılan alan / işler (Bulaşık, sebze meyve yıkama, tuvalet ve genel alanların temizliği)	Bulaşikhane	13	59
	Sebze yıkama	18	82
Su tüketimini azaltmak için yapılan çalışmalar	Var	12	55
	Yok	10	45

Araştırma yapılan restoranlarda suyun en çok sebze ve meyve yıkamak (%82) için harcandığı görülmektedir. Ayrıca, katılımcılar, bulaşık yıkamak için de önemli miktarda su tüketildiğini belirtmektedirler. Restoranların %45'inde su tüketimini azaltmak için herhangi bir çalışma yapılmamaktadır. Restoranların %55'inde ise su yönetimi ile ilgili uygulamalar bulunmakta olup bu çalışmalar aşağıda verilmektedir;

K1: "Ne kadar su tükettiğimizi, suyu en çok nerelerde tükettiğimizi belirlemek için veri topluyoruz. Böylece nasıl önlemler alabileceğimizi belirlemeye çalışıyoruz. Su tasarrufu için sensörlü musluklar kullanıyoruz."

K2: "Su tüketimini azaltmak için bahçeye sondaj yaptırarak, tesisin bahçesini çıkan yer altı suyu ile suluyoruz."

K3: "Çok şey düşünüldü fakat faaliyete geçirilemedi. Yeraltı suyu için sondaj yaptırarak, analizlerini yaptırarak ancak kullanıma uygun olmadığı ortaya çıktı. Arıtma maliyetleri de yüksek olduğu için öylece kaldı."

K7: "Susuz pisuar ve sensörlü musluklar kullanarak tasarruf yapmaya çalışıyoruz."

K11: "Su tüketimini azaltmak için susuz pisuar, sensörlü musluklar kullanmaya başladık. Boşa giden suyu değerlendirip havuzda kullanmak için çalışmalarımız var."

E. Gıda Ürünlerinin Tedariği ve Üretim

Tablo 13, araştırmaya katılan restoranların gıda ürünleri tedarikinde ve gıda üretiminde çevre dostu uygulamalarını göstermektedir.

Tablo 13. Araştırmaya Katılan Restoranların Gıda Ürünleri Tedariği ve Gıda Üretimi İle İlgili Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
Üretimde çevre dostu, organik gıda maddelerinin kullanılması	Evet	11	50
	Hayır	10	45
	Kısmen	1	5
Yerel üreticilerden ürün alma	Evet	4	18
	Hayır	10	45
	Kısmen	8	36
Kendi ürününü kendi üretme	Evet	5	24
	Hayır	15	67
	Kısmen	2	9
Yerel tedarikçi ile çalışma	Evet	18	82
	Kısmen	4	18
Tedarikçinin ve mal tedarik edilen üreticilerin yiyecek üretiminde ya da satışında çevreye duyarlı olmasının önemi	Evet	2	9
	Hayır	15	68
	Kısmen	5	23
Menünün sezonluk yiyeceklerden oluşması	Evet	6	27
	Hayır	10	46
	Kısmen	6	27

Araştırmaya katılan restoranların yarısında gıda üretiminde çevre dostu ve organik ürünler kullanılmaktadır. Katılımcılar bu yiyeceklerin maliyetlerinin yüksek olduğunu belirtmektedirler. Katılımcıların yiyecek içecek üretiminde çevre dostu ve organik gıda kullanma ile ilgili görüşleri aşağıda verilmektedir;

K2: "Bizim denetim ve hijyen müdürümüz var. Çoğu ürünümüz laboratuvarlarda inceleniyor. Bu sebeple satın alma yaparken de organik ürünleri tercih ediyoruz."

K4: "Çevre dostu ürünler kullanmaya çalışıyoruz. Hatta kendi ürünümüzü yetiştirmek gibi bir çalışmamız var. Bu amaçla restoranın arka kısmında 100 metre karelik bir alanı ekmek için hazırlık yaptık."

K7: "Biz merkezden yönetilen bir firmayız. Organik ürünler almaya dikkat etsek de maliyetler düşünüldüğü zaman sürekli organik ürünler kullanamıyoruz."

Araştırmaya katılan restoranların %21'i genellikle yerel üreticiden ürün satın almakta iken, %36'sı kısmen yerel üreticiden satın almaktadır. Katılımcılar yerel üreticilerden en çok taze sebze ve yumurta aldıklarını belirtmektedirler. İşletmelerin %43'ü yerel üreticilerden ürün satın almamaktadır. Bunun en önemli nedeni ise yerel üreticilerin fatura kesememeleri ve fiyat politikalarının işletme tarafından uygun bulunmamasıdır.

İşletmelerin %24'ü kendi ürünlerini kendileri üretmektedirler. Üretilen ürünler ise pasta ve ekmek türü yiyeceklerdir. Restoranların %82'si yerel tedarikçi

kullanmaktadır. %18'i ise kısmen yerel tedarikçi kullanmaktadır. Restoranlar ürün tedarikçisinde birden fazla yerel tedarikçi kullanmaktadırlar. Kısmen yerel tedarikçi kullanan restoranlar ürünlerini genellikle Eskişehir'de bulunan uluslararası bir firmadan tedarik etmektedirler.

Araştırmaya katılan restoranlar tedarikçinin çevreye duyarlı olmasına önem vermemektedirler (%68). Bunun en temel nedeni olarak maliyetler ve ürün tazeliğinin daha önemli olması gösterilmektedir. Bu durumu K7, K9 ve K22 şöyle özetlemektedir;

K7: "Önemli olsa da olmasa da biz maliyetlere bakmak zorunda kalıyoruz. Maliyetlerin de ötesinde menülerimizde bulunan tüm ürünler standart olmalı yani gelen domates her zaman aynı gelmeli. O yüzden biz sadece maliyetleri ve ürünün kullanılabilirliğini dikkate alıyoruz.

K9: " Sadece tedarikçinin değil herkesin çevreye duyarlı olması gerekli. Tedarikçiden ürün satın alırken tabii kontrol ediyoruz, bu satıcılar kim ve neler yapıyorlar diye."

K22: "Bizim için tedarikçinin çevreye duyarlı olmasının bir önemi yok. Zira, biz çalıştığımız firmaları denetleyemiyoruz. Zaten bu firmaları denetlemek de bizim işimiz değil. Firmaların belgeleri var. Ancak bu belgeler alındıktan sonra kurallara uyup uymadıklarını belirleyemeyiz. O nedenle bir önemi yok."

Araştırmaya katılan restoranların yarısı menülerinde bulunan yiyecek içecekleri mevsim yiyeceklerinden üretmektedir.

F. Sertifikasyon Sistemi

Tablo 14, araştırmaya katılan restoranlarda çevre yönetim sertifikasyon sistemleri ile ilgili uygulamaları göstermektedir.

Tablo 14. Araştırmaya Katılan Restoranların Çevre Yönetimi Sertifikasyon Sistemleri İle İlgili Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
Çevre yönetimi ile ilgili (ISO14001) sertifika	Var	14	64
	Yok	8	36
Yeşil restoran dernek ve birliklerine üyelik	Var	0	0
	Yok	22	100
HACCP belgesi	Var	13	59
	Yok	9	41

Restoranların %64'ünde ISO 140001 Çevre Yönetim sertifikası, %59'unda ise HACCP belgesi bulunmaktadır. Bununla birlikte restoranların hiçbiri yeşil restoran dernek ve birliklerine üye değildir.

3.1.4.3.Ekonomik Sürdürülebilirlik

Tablo 15, araştırmaya katılan restoranların ekonomik sürdürülebilirlik ile ilgili uygulamalarını göstermektedir.

Tablo 15. Araştırmaya Katılan Restoranların Ekonomik Sürdürülebilirlik İle İlgili Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
Restoranda yöre halkının çalışması	Evet	20	91
	Hayır	2	9

Araştırmaya katılan restoranların %91'inde yöre halkı çalışmaktadır. Bu durum işgücünün yerel piyasadan temin edildiğini göstermektedir.

3.1.4.4.Sosyal Sürdürülebilirlik

Tablo 16, araştırmaya katılan restoranların sosyal sürdürülebilirlik ile ilgili uygulamalarını göstermektedir.

Tablo 16. Araştırmaya Katılan Restoranların Sosyal Sürdürülebilirlik İle İlgili Uygulamaları

Sorular	Cevaplar	f	%
İş görenler genellikle kimlerden oluşmaktadır? (Yerel halk, dışarıdan gelenler, öğrenciler)	Öğrenci	7	32
	Yerel halk	15	68
Sürdürülebilirlikle ilgili İş gören Eğitimi	Var	12	55
	Yok	4	18
	Kısmen	6	27
Çevre korumacılığı ile ilgili sosyal aktiviteler	Var	-	-
	Yok	22	22

Restoran işletmeleri personelini genellikle yerel halktan (%68) seçmektedir. Ancak işletmeler Eskişehir'de eğitim gören öğrencilerden (%32) de işgücü olarak yararlanmaktadırlar. İşletmelerin %55'i iş görenlerine sürdürülebilirlikle ilgili eğitim vermektedir. Bazı restoranlarda ise bu eğitim kısmen (%27) verilmektedir. Personeline eğitim veren restoranlar bu konuda özel şirketlerden eğitim almaktadırlar. Kısmen eğitim verenler ise kendi çabaları ile eğitim verdiklerini ifade etmişlerdir. İşletmelerin hiçbirinde çevre korumacılığı ile ilgili sosyal aktiviteler bulunmamaktadır. Bu durum işletmelerin sosyal sürdürülebilirlik ile ilgili faaliyetlerinin pek de yeterli olmadığını göstermektedir.

Tablo 17'de restoranların yerine getirdikleri sürdürülebilirlikle ilgili uygulamaları göstermek amacıyla hazırlanan kontrol listesi bulunmaktadır.

Tablo 17. Kontrol Listesi

UYGULAMALAR	Evet	Hayır	Kısmen
Binada ses ve ısı yalıtımı var mı?	15	4	3
Yeşil bina sertifikanız var mı?	1	21	-
Eko etiketli ürünler kullanıyor musunuz?	1	17	4
Çevre Dostu temizlik ürünleri kullanıyor musunuz?	11	4	7
Çevre Dostu Enerji kullanıyor musunuz?	22	-	-
Tasarruflu veya LED aydınlatma kullanıyor musunuz?	21	-	1
Harekete duyarlı aydınlatma sistemi kullanıyor musunuz?	18	2	2
Harekete duyarlı musluklar kullanıyor musunuz?	16	4	2
Su basıncı düşük tesisat kullanıyor musunuz?	7	14	1
Susuz pisuar kullanıyor musunuz?	3	19	-
Atık ayrıştırma için ayrı bir yeriniz var mı?	7	13	2
Kullan at ürünler kullanılıyor musunuz?	16	-	6
Organik atıklar ayrıştırılıp gübreleme için kullanılıyor musunuz?	-	22	-
Atık yağlar geri dönüşüme gönderiyor musunuz?	21	1	-
Organik ürünleri tercih ediyor musunuz?	4	6	11
Yiyecek-içecek üretiminde yerel yiyecekleri tercih ediyor musunuz?	5	12	4
Yerel üreticilerden yiyecek ve içecek satın almayı tercih ediyor musunuz?	6	12	2
Vejetaryen ürünleriniz var mı?	15	3	3
Diyet ürünleriniz var mı?	9	10	2
Organik yiyecekler menüde yer alıyor mu?	6	12	3
HACCP belgeniz var mı?	12	9	1
Kendi ürünlerinizi yetiştiriyor musunuz?	-	21	1
Sürdürülebilir gıda işlemleri konusunda personel eğitimi veriyor musunuz?	12	4	6
Personelinizi yerel halktan mı seçiyorsunuz?	10	11	1
Yiyecekler ile ilgili bilgilere menünüzde yer veriyor musunuz? (Besin değerleri, menşei, yetiştirildiği yer)	-	20	2
Çevre ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı? (Otizmli çocuklar yararına yemek yapmak gibi)	-	22	-
Menülerinizi sezonluk sebze ve meyvelerden mi hazırlıyorsunuz?	6	10	6
Sürdürülebilir bir yiyecek-içecek üretim politikası uyguluyor musunuz?	2	15	5
Birden fazla tedarikçi ile mi çalışıyorsunuz?	19	2	1
Tedarikçileri de ekolojik, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından değerlendiriyor musunuz?	2	15	5
Menüde taze ürünler kullanmayı tercih ediyor musunuz?	19	1	1
Açık büfelerde porsiyon miktarını azaltmak için küçük tabaklar kullanıyor musunuz?	4	16	1
Kendi üretiminizi yaptığınız bir ürün var mı? (Ekmek, vb.) günlük üretim miktarını kontrol edebiliyor musunuz?	5	14	2
Uzun süredir stokta olan yiyecekleri azaltmak için bu yiyeceklerden günlük spesiyaller (Günün Yemeği) üretiyor musunuz?	2	18	1
Ürünlerinizi farklı porsiyonlarda üretiyor musunuz? (100 gr, 200 gr et gibi)	15	5	1
Ambalajlı ürün almaktan kaçınıyor musunuz?	19	1	1

Tablo 17'de görüldüğü üzere katılımcılar, ağırlıklı olarak binada ses ve ısı yalıtımı, çevre dostu enerji, tasarruflu led veya aydınlatma, harekete duyarlı aydınlatma sistemi, harekete duyarlı musluklar, kullan at ürünler kullanmakta; atık yağların geri dönüşüme yollanması, farklı tedarikçilerden ürün alma, menülerde taze ürün kullanma, menüde farklı porsiyonlarda ürün üretme, ambalajlı ürün kullanmaktan kaçınma,

menüde vejeteryan ürün bulundurma gibi uygulamaları yerine getirmektedirler. Öte yandan katılımcıların yeşil bina sertifikası, eko etiketli ürün kullanma, atık ayrıştırma için ayrı bir yer bulunması, kendi ürünlerini yetiştirme, menüde yiyecekler ile ilgili bilgi verme, çevre ile ilgili sosyal aktivitelerde bulunma, sürdürülebilir yiyecek içecek uygulamaları, tedarikçilerin sosyal ve ekonomik açıdan değerlendirilmesi, açık büfede küçük tabak kullanma, stokları azaltmak için spesiyal yiyeceklerin hazırlanması gibi uygulamaları ise yerine getirmediği görülmektedir.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Sürdürülebilirlik kalkınma, bir taraftan ekonomik ilerlemeler sağlanırken diğer yandan çevresel değerlerin ve kaynakların korunması ve nesilden nesile aktarılması ilkesine dayanmaktadır. Bu kavram turizme uygulandığında ise, turizm kaynaklarından bir sonraki kuşakların da yararlanabilmesi amacıyla bu kaynakların kirletilmeden, zarar verilmeden ve yok edilmeden, kullanılması için gerekli önlemlerin alınmasıdır. Bu bağlamda tüm turizm işletmeleri sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde hareket etmeli, doğal kaynakları korumalı, sosyal eşitliğin ve ekonomik sürdürülebilirliğin sağlanması konularında gerekli çalışmaları yapmalıdırlar.

Restoran işletmelerinin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik uygulamalarının incelendiği bu çalışmada Eskişehir ilinde faaliyet gösteren 22 restoran işletmesi ile yüz yüze görüşme yapılarak işletmelerin sürdürülebilirlik uygulamaları belirlenmiştir. Sonuçlar işletmelerin çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik ile ilgili uygulamalarının olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte bu uygulamaların yeterli düzeyde yapıldığını söylemek mümkün değildir. Bu bağlamda aşağıdaki sonuçlara ulaşılabilir;

- İşletmelerde sürdürülebilirlikle ilgili kurumsal bir anlayış gelişmemiştir. İşletme yöneticileri sürdürülebilirlik çalışmaları ile ilgili olarak yeterli bilgiye sahip değildirlere. Bununla birlikte; işletmelerin dörtte biri sürdürülebilirlikle ilgili çalışmalar yürütmektedir. İşletmelerin uzun vadede sürdürülebilirlikle ilgili bir planı ve programı da mevcut değildir. Sürdürülebilirlik ile ilgili plan yapan işletmelerin maliyetleri göz önünde bulundurdıkları yapılacak uygulamaların geri dönüşü ile ilgili öngörüye sahip olmadıkları görülmüştür.
- Sürdürülebilirlik uygulamalarının temel nedeni bu konuda işletmelere düşen yasal yükümlülüklerdir. Katılımcıların %63'ü yasal zorunluluklar nedeniyle bu faaliyetlerin yerine getirilmesi gerektiğine inanmaktadırlar.
- Katılımcılar, çevre sorunlarının tüm insanlığın sorunu olduğuna ve bu sorunların çözümünün ise ancak tüm insanların katılımıyla sağlanabileceğine inanmaktadırlar.
- Restoranların 3/4'ü yeni inşa edilmiş binalardan oluşmaktadır. Bu inşaat çalışmalarında yeşil bina uygulamaları dikkate alınmamış ve mekânın dekorasyonunda (mobilya ve mefruşat) çevreye duyarlı ürünler kullanılmamıştır.

Katılımcıların 3/4'ünden fazlası yeşil bina kavramını duymamıştır. Restoranların çevre düzenlemeleri genellikle işletmeler tarafından yapılmış, ağaç dikmeye önem verilmiştir.

- Araştırmaya katılan işletmelerde en sık yapılan sürdürülebilirlik uygulamaları su ve enerji tasarrufu ile atıkların bertaraf edilmesi çalışmalarıdır. Bununla birlikte, katılımcılar, restoran işletmelerinin sürdürülebilir gelişmeye çevre koruma ile ilgili konularda katkı sağlayabileceklerine inanmaktadırlar.
- Restoranlarda en çok ısıtma için enerji harcanmaktadır. Enerji tasarrufu sağlamak için başvurulan en yaygın yöntem enerji tasarruflu ampullerin kullanılmasıdır.
- Restoranlarda en çok sebze ve meyve yıkamak için su tüketimi yapılmaktadır. İşletmelerin yarısı su tüketimini azaltmak için çalışmalar yapmaktadır. Bu çalışmalar arasında en sık yapılan uygulamalar susuz pisuvar ve sensörlü muslukların kullanılmasıdır.
- İşletmelerde ortaya çıkan atık maddeler ambalaj atıklarından kaynaklanmaktadır. İşletmelerin atıkları bertaraf edilmesi ile ilgili çalışmaları bulunmaktadır. Bu kapsamda atık yağları geri dönüşüme göndermektedirler. Tüketilebilir atık yiyecekler ise hayvan derneklerine verilmektedir. Bununla birlikte; atık yönetiminde en önemli sorun işletmelerin atıklar için yeterli alanlarının bulunmamasıdır.
- Çöp önemli bir sorundur. İşletmeler çöp ayrıştırma işini zaman alması ve zahmetli olması nedeniyle gerektiği gibi yapamamaktadırlar.
- Restoranların yarısında çevre dostu temizlik ürünleri kullanılmaktadır.
- Restoranların yarısında yeme üretiminde organik ve çevre dostu gıdalar kullanılmaktadır.
- Restoranlar genellikle tedarikçi olarak yerel üretici kullanmamaktadırlar. Bununla birlikte restoranların; bir kısmı yerel üreticiden taze sebze ve yumurta satın almaktadır. İşletmelerin yerel üreticilerden ürün almamalarının altında yatan en önemli nedenler; üreticilerin (yüksek) fiyat politikası, ürünlerin her zaman aynı standartlarda olmaması ve ürün tedarik zamanlarının işletmenin ihtiyaç duyduğu zamanla uyuşmamasıdır.

- Restoranlar tedarikçi olarak yerel firmaları tercih etmektedirler. Ancak, tedarikçilerin çevreye duyarlı bir işletme olması işletmeler için önem taşımamaktadır.
- İşletmelerin yarısı menülerini sezonluk yiyeceklerden (mevsiminde olan sebze ve meyveler) hazırlamaktadırlar.
- İşletmelerin üçte ikisinin ISO 21000 Çevre yönetim sertifikası mevcuttur. Ancak; işletmelerin üçte ikisinin HACCP sertifikası yoktur.
- Restoran işletmelerinin çalışanları genellikle yerli halktan seçilmektedir. İşletmelerin yarısında personele yönelik sürdürülebilirlik eğitimi bulunmaktadır.

Bu çalışmadan elde edilen sonuçlar, Sünnetçioğlu ve Yılmaz'ın (2015) İzmir'de faaliyet gösteren restoran yöneticilerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği yaklaşımlarının belirlendiği araştırmadan elde ettikleri sonuçlar ile örtüşmekte olup İzmir'deki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik uygulamalarının başında atık yağ toplama ve atık ayrıştırma faaliyeti gelmektedir. Benzer şekilde restoran işletmelerinin ağaçlandırma çalışmaları yürüttükleri, yöneticilerin çevresel sorunların ancak herkesin (tüm insanların), belediyelerin ve devletin (Hükümet) katılımı ile çözülebileceğine inandıkları, yiyecek atıklarının hayvan barınaklarına verildiği ve çöpe atıldığı, restoranlarda gıda güvenliğinin sağlanması için HACCP sisteminin kullanıldığı belirlenmiştir. Ancak bu çalışmadan elde edilen sonuçların aksine İzmir'de faaliyet gösteren restoranlarda en çok atığın yiyecek maddelerinden kaynaklandığı tespit edilmiştir.

Yazıcıoğlu, Özata ve Yarış'ın (2018) Ankara ilinde yaptığı araştırmada da restoranlar en önemli sorun olarak yiyecek atıklarını göstermektedirler. Benzer şekilde bu araştırmanın sonuçları ile de örtüşecek biçimde enerji ve su tasarrufu sağlamak amacıyla restoranların tasarruflu ampul, sensörlü aydınlatma ve musluk kullandıkları, atık yağ topladıkları, çevre dostu temizlik ürünleri kullandıkları, ürünleri yerel üreticilerden tedarik ettikleri, mevsiminde gıda kullandıkları ve restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarını sistemli bir şekilde yapmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların sürdürülebilirlik uygulamaları üzerine yapılan bir başka araştırmada da önem verilen sürdürülebilirlik uygulamalarının başında enerji, su ve atık yönetimi gelmektedir (Başören, 2019).

Bu çalışmadan elde edilen sonuçlar dikkate alındığında restoran işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarının geliştirilebilmesi ve yaygınlaştırılması için aşağıdaki öneriler geliştirilebilir;

- **Restoran yöneticilerinin ve çalışanlarının bilinçlendirilmesi:** Bu bağlamda restoran yöneticilerinin eğitim çalışmalarına önem vermeleri ve personele belirli aralıklarla özellikle çevresel sürdürülebilirlikle ilgili konularda eğitim verilmesi gerekir. Bu eğitimler çevre korumanın önemine vurgu yapılmalı ve katılımcılara sürdürülebilir restoran işletmeciliği kapsamında çevre koruyucu önlemlerin nasıl uygulanacağı anlatılmalıdır. Bu eğitimler bu alanda uzman işletmeler tarafından verilebileceği gibi çevre koruma dernekleri, sivil toplum kuruluşları, üniversiteler, vb. kurum ve kuruluşlar da işletmelere eğitim desteği verebilir. Burada en önemli husus insanların yasal zorunluluklarla değil içsel olarak sürdürülebilirlik uygulamalarını benimsemeleri ve çaba göstermeleridir.
- **Devlet politikaları:** Devlet, sürdürülebilirliği teşvik eden sistemler geliştirmelidir. Örneğin; konaklama tesislerine verilen yeşil yıldız gibi uygulamalar restoran işletmeleri için de sağlanmalıdır. Böylece sürdürülebilirlik çalışmaları yapan restoran sayısında artış kaydedilebilir. Ayrıca devlet, işletmelerin çevre koruma ile ilgili yasa ve yönetmeliklere uyup uymadıklarını denetlemelidir.
- **Örnek almak:** Sürdürülebilirlikle ilgili yeterli bilgiye sahip olmayan işletmeler bu konuda başarı kazanmış işletmeleri örnek alarak işletmelerinde bu tür faaliyetleri başlatabilirler. Bu işletmelerin kullandığı yöntemler örnek bir model olarak uygulanabilir.
- **Yerel yönetimler:** Yerel yönetimler sürdürülebilirlik ile ilgili çalışmalarda daha etkin görev almalıdırlar. Örneğin; işletmelere sadece geri dönüşüm için çöp poşetleri bırakmak yerine geri dönüşüm ile ilgili (çevre koruma çalışmaları, nasıl yapılacağı, çevreye ve işletmeye olan katkısı vb.) eğitim programları oluşturmalı ve bu programlara katılmayı zorunlu hale getirmelidir. Benzer şekilde çevreye zarar veren işletmelere cezai yaptırımlar uygulamalı, çevre koruma faaliyetlerini yerine getiren işletmeleri teşvik edici mekanizmalar geliştirmelidir.
- **Eğitim öğretim müfredatı:** Sürdürülebilirliğin tüm paydaşların katılımıyla gerçekleştirilebilecek bir faaliyet olmasından hareketle bilinçlendirme tüm toplumda yaygınlaştırılmalıdır. Bu bağlamda "ağaç yaşken eğilir" atasözü temel

alınarak ilkokuldan başlayarak tüm eğitim kurumlarının ders müfredatına sürdürülebilirlikle ilgili dersler eklenmeli ve çevre duyarlılığına sahip daha bilinçli bireyler yetiştirilmelidir.

- **Yerel üreticiler:** Ürünlerin yerel üreticilerden satın alınması yönünde projeler geliştirilmelidir. Böylece ürünlerin yakın civardan tedarik edilmesi ile hem taşıma masrafları azalacak hem de işletmeler sosyal (örneğin; yerel istihdamda artış gibi) ve ekonomik açıdan sürdürülebilirliğe katkı sağlayacaklardır. Ayrıca ürünlerin yakın civarlardan tedarik edilmesi fazla ambalaj gerektirmediğinden ambalaj atıklarının azaltılmasına neden olur. Benzer şekilde taşımacılığın kısa mesafeli olmasına bağlı olarak yakıt sarfiyatının az olması yani daha az enerji kullanılması sürdürülebilirliğe katkı sağlayacaktır. İngiliz Seyahat Vakfı (Travel Foundation) tarafından Fethiye'de başlatılan "Fethiye'nin Tadı" proje olumlu sonuçlar vermiştir. Çiftçiler, toptancılar ve otellerle iş birliği içinde gerçekleştirilen projede taze sebze ve meyvelerin büyük otel zincirlerine yerel küçük işletmeler tarafından tedarik edilmesi sağlanmıştır. Seyahat Vakfı, yerel bir tedarik zinciri oluşturmuş; çiftçilerle üretim, otellerle ise satın alma anlaşmaları yapmıştır. Böylece 23 otel ürünlerini Fethiye'nin Tadı üreticilerinden satın almaya başlamış; 2015'te 16 otel 437 ton taze sebze ve meyveyi Fethiye'nin Tadı üreticilerinden tedarik etmiştir.
- **Tüketiciler:** Tüketiciler de çeşitli kampanyalarla basın yayın yoluyla sağlıklı yiyecekler tüketmeleri yönünde bilinçlendirilmelidir. Zira yiyecek-içecek üreticileri tüketicilerin beklenti ve isteklerini dikkate aldıklarından uygulamalarında sürdürülebilirliğe daha fazla önem vermek durumunda kalmaktadırlar. Restoran işletmelerinin sürdürülebilirliği kar elde etmenin de ötesinde hitap ettikleri pazarın taleplerini karşılamalarına bağlıdır.

Sonuç olarak Eskişehir ilinde faaliyet gösteren restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik konusunda gerekli çalışmaları yürütmeleri, bu amaçla proaktif önlemler alarak bu tür uygulamaları yerine getirmeleri işletmelerin sürdürülebilir olmalarını sağlayacaktır. İşletmelerin sürdürülebilirlik uygulamaları uzun vadede karlılıklarını ve rekabet güçlerini arttıracak gibi; sosyal, ekonomik ve çevresel anlamda da sürdürülebilirliğe katkı sağlayacaktır. Ayrıca işletmeler, özellikle çevreye duyarlı müşteriler nezdinde kendilerini daha iyi konumlandırabileceklerdir.

KAYNAKÇA

- Aaker, D. A. (1989). "Managing Assets and Skills: The Key to a Sustainable Competitive Advantage", *California Management Review*, Winter, 91-106.
- Adıgüzel, Ş. (2011). "Çevre Yönetiminin Bir Aracı Olarak Atık Yönetimi: Antakya Metropolitan Alanı Örneği", *Çağdaş Yerel Yönetimler Dergisi*, 20 (4), 57-72.
- AJANSBİR (2008). Ürünli Kültür Köyü Projesi, http://www.ajansbir.com/haber-20679-20679-20679-Urunlu_Kultur_Koyu_Projesi.html, [Erişim Tarihi: 20.01.2019].
- Akay, F. (2015). *Yeşil Nesil Restoran Hareketi Başladı*, <http://ekoik.com/2015/04/23/yesil-nesil-restoran-hareketi-basladi/>, [Erişim Tarihi: 20.01.2019].
- Akgemci, T. (2007). *Stratejik Yönetim*, Ankara: Gazi Kitabevi.
- Akgül, U. (2010). Sürdürülebilir Kalkınma: Uygulamalı Antropolojinin Eylem Alanı, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, (24), 135-159.
- Akın, F. (2012). "Gıda Ürünleri ve İçecek Sanayiinin Ekonomik Özellikleri", *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 14 (3), 17-70.
- Aktan, C. C. (2002). *Yoksullukla Mücadele Stratejileri*, Ankara: Halk-İş Yayınları.
- Aküzüm, T., Çakmak, B. ve Gökalp, Z. (2010). "Türkiye'de Su Kaynakları Yönetiminin Değerlendirilmesi", *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 3 (1), 67-74.
- Alagöz, M. (2007). "Sürdürülebilir Kalkınma Paradigması", *Sakarya Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, s. 1-23.
- Algül, E. (2016). *Türkiye İçin Çevre Politikaları*, 1. Baskı, İstanbul, Pales Yayınları.
- Altuğ, A. M. (2008). "Çevre Kalitesi ve Çevre Muhasebesi", *Marmara Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14 (1), 259-284.
- Andiç, E., Yurt, Ö. ve Baltacıoğlu, T. (2012). "Green Supply Chains: Efforts And Potential Applications for the Turkish Market", *Resources, Conservation and Recycling*, (58), 50-68.

- Ankara Kalkınma Ajansı, (2013). 2012 Yılı Faaliyet Raporu, <http://www.ankaraka.org.tr/archive/files/yayinlar/raporlar/faaliyet-2012.pdf>, [Erişim Tarihi: 21.09.2017].
- Ankara Ticaret Borsası, (2018). <https://www.ankaratb.org.tr>. [Erişim Tarihi: 21.07.2018].
- Aras, G. ve Crowther, D. (2009). “Corporate Sustainability Reporting: A Study in Disingenuity?”, *Journal of Business Ethics*, 87, 565-576.
- Arimura, T. H., Darnall, N. ve Katayama, H. (2011). “Is ISO 14001 A Gateway to More Advanced Voluntary Action? The Case of Green Supply Chain Management”, *Journal of Environmental Economics and Management*, 61, 170-182.
- Asia-Pasific Councils (1997). *Moving Sustainable Development from Agenda to Action*, Asia- Pasific Council News, January- March.
- Atay, L. ve Dilek, S. E. (2013). “Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama Uygulamaları: İbis Otel Örneği”, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 18 (1), 203-219.
- Avcıoğlu, S. (2013). Tuzla İlçesinin Turizm Potansiyelinin Şehircilik ve Turizm Mevzuatı Kapsamında İncelenmesi, Kültür ve Turizm Bakanlığı İstanbul 1 Numaralı Yenileme Anlanları Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü Uzmanlık Tezi.
- Avrupa Birliği Bakanlığı (2013). *Türkiye Tarafından Hazırlana 2013 İlerleme Raporu*, s. 1-76.
- Avrupa Birliği Bakanlığı (2014). *Türkiye Tarafından Hazırlana 2014 İlerleme Raporu*, s.1-243.
- Avrupa Birliği Bakanlığı (2015). *Türkiye 2015 İlerleme Raporu*, s. 1-98.
- Avrupa Çevre Ajansı (2003). *Avrupa'nın Su Kaynakları: Göstergeler Bazında Hazırlanan Değerlendirme-Özeti*, Avrupa Toplulukları Resmî Yayın Bürosu Yayını.
- Azevedo, S. G., Carvalho, H. and Machado, V. C. (2011). “The Influence of Green Practices on Supply Chain Performance: A Case Study Approach”, *Transportation Research*, (47), 850-871.

- Azurmendi Restaurant (2018). <https://azurmendi.restaurant/en/sustainable-restaurant/> [Erişim Tarihi: 21.07.2018].
- Bâc, D. P. (2014). “The Emergence of Sustainable Tourism-A Literature Review”, *Quaestus Multidisciplinary Research Journal*, 4, 131-140.
- Bahar, E. (2016). “Sürdürülebilir Turizm Gelişmesinin Boyutları Sürdürülebilir Gelişmenin Önündeki Sorunlar”, *II. Ulusal Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 28-30 Nisan 2016, Antalya, 1-17
- Barney, J. B. (1991). Firm Resources and Sustained Competitive Advantage”, *Journal of Management*, 17 (1), 99-120.
- Barney, J. B. (2001). “Resource Based Theories of Competitive Advantage: A Ten Year Retrospective on the Resource Based View”, *Journal of Management*, 27, 643-650.
- Bask, A., Halme, M., Kallio, M. ve Kuula, M. (2013). “Consumer Preferences For Sustainability And Their Impact On Supply Chain Management: The Case Of Mobile Phones”, *International Journal of Physical Distribution & Logistics Management*, 43 (5/6), 380-406.
- Başören, S. İ. (2019). Türkiye’de Sürdürülebilir Kalkınma Çerçevesinde Restoranlar, https://www.academia.edu/38456645/T%C3%9CRK%C4%B0YE_DE_S%C3%9CRD%C3%9CR%C3%9CLEB%C4%B0L%C4%B0R_KALKINMA_%C3%87ER%C3%87EVES%C4%B0NDE_RESTORANLAR?auto=download [Erişim Tarihi: 21.05.2019].
- Beamon, M. (1999). “Designing the Green Supply Chain Logistics”, *Information Management*, 12(4) s. 332-342.
- Beheshti, M., H. (2004). “Gaining And Sustaining Competitive Advantage With Activity Based Cost Management System”, *Industrial Management & Data Systems*, 104 (5), 377-383.
- Bekmezci, M. (2014). “Kurumsal Sürdürülebilirlik İçin Stratejiler”, *Journal of Management, Marketing and Logistics*, 1 (3), 218-240.

- Bektaş, Ç. ve Köseoğlu, M. A. (2008). “İş Etiği ve İş Etiğinin Yayılım Süreci”, *Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi*, 13 (1), 145-158.
- Bell, D. V. (2002). The Role of Government in Advancing Corporate Sustainability, *Background Paper prepared by the Sustainable Enterprise Academy*, York University.
- Bianchi, V. R., (2004). “Tourism Restructuring and the Politics of Sustainability: A Critical View From the European Periphery (The Canary Islands)”, *Journal of Sustainable Tourism*, 12 (6), 495-529.
- Bigg, T ve Dodds, F. (1997). The UN Comision on Sustainable Development, Dodds, F., (Ed.), *The Way Forward Beyond Agenda 21*, Earthscan Publication Ltd., London, s. 16-21.
- Bilen Ö (2008). *Su Yönetimi ve AB Su Kaynakları*, Ankara, s. 328-335.
- Bingöl, R. (2007). *Restoran İşletmeciliği*, İstanbul: Timaş Yayınları.
- Birch, L. C. (1957). “The Meanings of Competition”, *The American Naturalist*, 91 (586), 5-18
- Birleşmiş Milletler (1995). Nüfus ve Kalkınma Konferansı: Kahire Eylem Planı.
- Birleşmiş Milletler (1999). UN Report on the seventh session. http://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=E/CN.17/1999/20&Lang=E. [Erişim Tarihi: 22.08.2018].
- Birleşmiş Milletler (t.y.). <http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>
- Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı/Akdeniz Eylem Planı (2012). State of The Mediterranean Marine and Coastal Environment http://planbleu.org/sites/default/files/publications/statemedenvt_part1.pdf. [Erişim Tarihi: 22.08.2018].
- Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı / Akdeniz Eylem Planı (2017). Barcelona Convention-Mediterranean 2017 Quality Status Report, <https://www.medqsr.org/socioeconomic-characteristics>. [Erişim Tarihi: 22.08.2018].

- Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı-UNDP (2018).
<http://www.tr.undp.org/content/turkey/tr/home/sustainable-development-goals.html>. [Erişim Tarihi: 22.08.2018].
- Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Konferansı (Rio+20) (2012). İstedığımız Gelecek, Rio de Jenairo, Brezilya, 20-22 Haziran, Konferans Çıktısı.
- Bonda, P. ve Sosnowchik, K. (2006). *Sustainable Commercial Interiors*, New York: John Wiley and Sons, November.
- Boselman, F. Vd. (2006). *Energy, Economics and Environment: Cases and Materials*, Second Edition, New York: Foundation Pres.
- Bozlağan, R. (2005). “Sürdürülebilir Gelişme Düşüncesinin Tarihsel Arka Planı”, *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, (50), 11-1028.
- Bölükoğlu, İ. (1988). *Kitleye Yönelik Yiyecek ve İçecek Hizmet İşletmelerinde Optimizasyon*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Brent, A. C. And Visser, J. K. (2005). “An Environmental Performance Resource Impact Indicator for Life Cycle Management in the Manufacturing Industry”, *Journal of Cleaner Production*, (13), 557-565.
- Broadsheet (2015). <https://www.broadsheet.com.au/melbourne/food-and-drink/joost-bakkers-brothl-close>. [Erişim Tarihi: 25.07.2018].
- Bulu, M., Hakkı, İ. ve Burca, M. (2007). “Türk Gıda Sektörünün Uluslararası Rekabetçilik Düzeyinin Analizi”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 9 (1), 311-335.
- Büyükmihci, M. K. (2003). “Yenilenebilir Enerji Kaynakları Avrupa Birliği Ülkelerindeki Uygulamalar ve Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı Tarafından Hazırlanmakta Olan Kanun Tasarısı Taslağı Çerçevesinde Planlanan Önlemler”, *Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu*, TMMOB, 3-4 Ekim Kayseri, s.15-22
- Cakmak, B., Ucar, Y. ve Akuzum, T. (2007). “Water Resources Management, Problems and Solutions For Turkey”, *International Congress on River Basin Management*, Belek-Antalya, 22-24 March 2007, s.867-880.

- Calista Luxury Resort Otel (2019). Sürdürülebilirlik Raporu, <https://www.calista.com.tr/Upload/Surdurulebilirlik-Raporu-2018/Surdurulebilirlik-Raporu-2018.pdf> [Erişim Tarihi: 25.07.2018].
- Carter, C., R. ve Ellram, L., M. (1998). “Reverse Logistics: A Review of the Literature and Framework for Future Investigation”, *Journal of Business Logistics*, 19 (1), 85-102.
- Chaharbaghi, K., ve Lynch, R. (1999). “Sustainable Competitive Advantage: Towards A Dynamic Resource-Based Strategy” *Management Decision*, 37 (1), 45-50.
- Cherubini, F., Bargigli, S. and Ulgiati, S. (2009). “Life Cycle Assessment (LCA) of Waste Management Strategies: Landfilling, Sorting Plant and Incineration”, *Energy*, (34), 2116-2123.
- Christensen, T. H. ve Andersen, L. (2011). “Construction and Demolition Waste”, *Solid Waste Technology and Management* (Ed. Thomas H. Christensen), United Kingdom: Wiley.
- Christmann, P. (2000). “Effects of Best Practices of Environmental Management on Cost Advantage: The Role of Complementary Assets”, *Academy of Management*, 43 (4), 663-680.
- Clarkson, M, (1991). “Defining, Evaluating and Managing Corporate Social Performance: The Stakeholder Management Model”, *Research in Corporate Social Performance and Policy*, s. 331-358.
- Clarkson, M, (1995). “A Stakeholder Framework For Analyzing And Evaluating Corporate Social Performance”, *Academy of Management Review*, 20 (1), 92-117.
- Cote, R. P, Lopez, J, Marche, S, Peron, G. M, and Wright, R. (2008). “Influences, Practices and Opportunities for Environmental Supply Chain Management in Nova Scotia Smes”, *Journal of Cleaner Production*, 16, 1561-1570.
- Curtin S., ve Busby G., (1999). “Sustainable Destination Development: The Tour Operator Perspective”, *International Journal of Tourism Research*, (1), 135-147.

- Çabuk S., Nakıboğlu B., ve Keleş, C. (2008). “Tüketicilerin Yeşil (Ürün) Satın Alma Davranışlarının Sosyo-Demografik Değişkenler Açısından İncelenmesi”, *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17 (1), 85-102.
- Çakmanus, İ., Gülbeden, A., Kunar, A. ve Kaş, İ. (2010). “Yüksek Performanslı Sürdürülebilir Binalara İlişkin Bir Değerlendirme”, *TMH*, 461-462 (3-4), 38-46.
- Çengel, Yunus A. (2003). “Dünyada ve Türkiye’de Jeoterma, Rüzgâr ve Diğer Yenilenebilir Enerjilerin Kullanımı”, *Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu*, TMMOB, 3-4 Ekim Kayseri, s.1-14
- Çepik, Barış (2015). *Sürdürülebilir Kalkınma Çerçevesinde Türkiye’de Yenilenebilir Enerji Politikaları*, İstanbul: Maltepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Çetin, Ö. (2013). *Tersine Lojistik Açısından Katı Atık Yönetiminin İncelenmesi Ve Kazanç Ençoklanması Üzerine Bir Uygulama*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Çetinkaya, O. (1996). *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Menü Planlama ve Yiyecek ve İçeceğin Geliştirilmesi (Varan Konaklama Söğütözü Tesislerinde Örnek Bir Uygulama)*, Ankara: Gazi Üniversitesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Çokaygıl, Z. (2005). *Atık Yönetimi Planlamasında Yaşam Döngüsü Analizi*, Erzurum: Anadolu Üniversitesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Çolak, N. ve Hepbaşlı, A. (2005). “Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Gıda Üretim Sistemlerinde Kullanımı”, 3. *Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu*, http://www.emo.org.tr/ekler/e185cc0ad0a719c_ek.pdf, [Erişim Tarihi: 21.08.2018].
- Çubuk, M. (1996). “Kolokyum Sonuç Bildirgesi”, *Dünya Şehircilik Günü Kolokyumu*, Kasım 1995 Alanya, Mimar Sinan Üniversitesi Matbaası, İstanbul, s. 463-468
- Davies, T., ve Konisky, D. M. (2000). Environmental Implications of the Foodservice and Food Retail Industries. *Washington DC.: Resources For the Future*.
- Davies, T., ve Konisky, D. M. (2000). Environmental Implications of the Foodservice and Food Retail Industries. *Washington DC.: Resources For the Future*.

- De Bono, E. (2000). Rekabet Üstü (Sur/Petition), 2. Basım, Çev: O. Özel, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Demir, C. ve Çevirgen, A. (2006). Turizm ve Çevre Yönetimi, Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.
- Deng, S.-M., ve Burnett, J. (2002). Water use in hotels in Hong Kong, *International Journal of Hospitality Management*, No: 21(1), s. 57-66.
- Deng, S.-M., ve Burnett, J. (2002). Water use in hotels in Hong Kong, *International Journal of Hospitality Management*, No:21(1), s. 57-66.
- Denizer, D. (2012). Yiyecek-İçecek Hizmetleri, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2540 <http://kisi.deu.edu.tr//ozay.yildiz/yiyecek%20icecek%20hizmetleri.pdf>
- Dierickx, I., Cool, K. (1989). Asset stock accumulation and sustainability of competitive advantage. *Management Science*, 35(12), s. 1504-1511.
- Dinçer, İ. ve Rosen, M. A. (1998). A Worldwide Perspective On Energy, Environment and Sustainable Development, *International Journal Of Energy Research*, Vol: 22.
- DiPietro, R. B., & Gregory, S. (2013). A Comparative Study of Customer Perceptions Regarding Green Restaurant Practices: Fast Food vs. Upscale Casual. *Hospitality Review*, 1(1), 1.
- Dipietro, R., Gregory, S., ve Jackson, A. (2013). Going Green in Quick-Service Restaurants: Customer Perceptions and Intentions, *International Journal of Hospitality and Tourism Administration*, 14(2), s. 139-156.
- Doane, D. Ve MacGillivray, A. (2001). Economic Sustainability The Business of Staying in Business, New Economics Foundation, The Sigma Project, March.
- Doğan, Deniz (2010). Katı Atık Depolama Sahalarında Peyzaj Onarım Süreci: Edirne İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.
- Doğan, M. (2001). “Sanayileşme ve Çevre Sorunları”, Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu, TMMOB, 12-13 Ekim 2001, Kayseri, s. 245-251
- Doğruyol, S. (2014). İstanbul Bölgesindeki Restoran İşletmelerinde Yöneticilerin İnavasyon Anlayışı ve Uygulama Stratejileri, Adnan Menderes Üniversitesi,

Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, 2014
Yayınlanmış YL Tezi.

- Donaltson, T, Preston, E. (1995). The stakeholder theory of the corporation: Concepts and evidence, *Academy of Management Review*, No:20(1), s. 65-73
- Dowling, R. K., & Fennell, D. A. (2003). The Context of Ecotourism Policy and Planning. In David A. Fennell & Ross K. Ecotourism policy and planning. Cabi,
- Dumbraveanu, D. (2007). Principles and practice of sustainable tourism planning, *Human Geographies* 1(1): 77-80
<http://www.humangeographies.org.ro/articles/11/8DUMBRAVEANU.pdf>
- Durman, Mustafa ve Önder, Hüseyin (2015). Doğal Kaynaklar ve Çevre Ekonomisi, Ekin Basım Yayın Dağıtım: Bursa.
- Dünya Turizm Örgütü (1980). Manila Declaration on World Tourism <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/unwtodeclarations.1980.6.4.1>.
- Dünya Turizm Örgütü (2017). International Year of Sustainable Tourism for Development 2017 <http://www2.unwto.org/content/international-year-sustainable-tourism-development-2017>
- Dünya Turizm Örgütü (2017). Affiliate Members Report, Volume sixteen – Second Global Report on Gastronomy Tourism, UNWTO, Madrid
- Dünya Vahşi Yaşam Fonu (2004). Freshwater and Tourism in the Mediterranean http://assets.panda.org/downloads/medpotourismreportfinal_ofnc.pdf
- Dwyer, F.R., Schurr, P.H. ve Oh, S., (1987). “Developing Buyer-Seller Relationship”, *Journal of Marketing*, No.51:2, s. 11-27.
- Dyllick, T. ve Kai H. (2002). Beyond The Business Case For Corporate Sustainability, *Business Strategy and the Environment*, No: 11, s. 130-14.
- Dyllick, Thomas and Hockerts, Kai (2002). “Beyond the Case for Corporate Sustainability” *Business Strategy and the Environment*, 11(130), s. 141-150.
- Dziegielewski, B. (2000). Commercial and institutional end Uses of Water: *American Water Works Association*

- Dziegielewski, B. (2000). Commercial and institutional end uses of water: American Water Works Association.
- Ekinci, T. B. (2007). Yeşil pazarlama uygulamalarında yaşanan sorunlar ve örnek bir uygulama. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- EKOIQ (2015). Yeşil Nesil Restoran Hareketi Başladı, <http://ekoIQ.com/yesil-nesil-restoran-hareketi-basladi/> (Erişim: Mart, 2018).
- Ekolojik Ev Lighthouse Sürdürülebilirliğin En İyi Örneği (2013)
- Emeksiz, M. (2007). Küçük Otel İşletmeleri ve Çevre Yönetimi, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, No:10(18), s. 141-156.
- Erdem, D., Yanmaz, M., Ertem, M. E., ve Karakaya, G. B (2004). Sürdürülebilir Kalkınma ve Demir Çelik Sektörü.
- Erdene, T. (2014). Sürdürülebilir Kalkınma, Sermaye Yatırımları ve Çevre Hareketleri Etkileşiminde Moğolistan Örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Erdoğan, N. (2003). Çevre ve (Eko)Turizm. Ankara: Erk Yayıncılık
- Erdoğan, N. (2018). Ekoturizm ve Tur Operatörleri: İlkeler ve Faaliyetlerin Değerlendirilmesi, II. Uluslararası Turizm ve Çevre Sempozyumu 10-11 Mayıs 2004, İzmir, 3-10
<http://www.baskent.edu.tr/~nerdogan/bildiriler/turoperatorleri.doc>
- Eren, E. (2005). Geçmişten günümüze Anadolu'da bira. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Eren, E., (2013). Stratejik Yönetim ve İşletme Politikası, Beta Yayınevi, 9. Baskı: İstanbul.
- Erol, N., (2010). “Küreselleşme Sürecinde Örgütleri Yeniden Düşünmek”, *Akademik Bakış Dergisi*, 4(7).
- Ertekin, K. G. (2011). Avrupa Birliği Çevre Politikaları ve Sürdürülebilir Kalkınma Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi.
- Eş, A. (2008). Sürdürülebilirlik ve Firma Üzerinde Sürdürülebilirlik Performans Ölçümü. Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.

- ETUDER (2017). 70 Milyar Lirayı Dışarıda Yedik, Ev Dışı Tüketim Derneği.
- EU. (2006). “Renewed EU Sustainable Development Strategy”, European Union, Brussels.
- Evsahibioğlu, A.N. Çakmak, B. ve Aküzüm, A. 2010. Su Yönetimi, Su Kullanım Stratejileri ve Sınırşan Sular. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi 11-15 Ocak 2010, Cilt:1, s.119-134.
- FAO (2012). Greening the Economy with Agriculture.
- Fees ve Miller, K. (1994). Energy Efficiency and Environmental News, *Gainseville: Institute of Food and Agricultural Science*, University of Florida.
- Foster, C., Green, K., Bleda, M., Dewick, P., Flynn, A., ve Mylan, J. (2007). Environmental impacts of food production and consumption: final report to the Department for Environment Food and Rural Affairs. Manchester: Manchester Business School.
- Fraj, E., Martínez, E., ve Matute, J. (2011). Green marketing strategy and the firm's performance: The moderating role of environmental culture. *Journal of Strategic Marketing*, 19(4), s. 339-355.
- Freeman, E. M. (2011). Restaurant Industry Sustainability: Barriers and Solutions to Sustainable Practice Indicators. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Arizona State University, Arizona.
- Frooman, J. (1999). Stakeholder influence strategies, *Academy of Management Review*, No:24(2), s. 191-205.
- G20 Liderler Bildirgesi (2015), Antalya Zirvesi, 15-16 Kasım.
- Ganeshan, R. ve Harrinson, T.P. (1995). An Introduction of Supply Chain Management,
- Gardiner, L., Rubbens, C. ve Bonfiglioli, E. (2003). “Big Business, Big Responsibilities”, *Corporate Governance*, 3(3), s. 67-77.
- Garnett, T. (2011). Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions in the food system (including the food chain)? *Food Policy*, 36, 523 - 532

- Gastronaut (2019). <https://www.gastronaut.hr/restorani/zadarska-zupanija/starigrad-paklenica-23244/4-ferala/1126/>
- GEF, UNEP, MAB ve ETE. (2007). "Sustainable Tourism Management Planning in Biosphere Reserves: A Methodology Guide", Bonn.
- Gelecek Turizmde (2019). <http://www.gelecekturizmde.com/gelecek-turizmde/>
- Geller, H., (2002). Energy Revolution: Policies for a Sustainable Future, Island Pres, Washington DC.
- Gençoğlu, Ü. G., ve Aytaç, A. (2016). Kurumsal Sürdürülebilirlik Açısından Entegre Raporlamanın Önemi ve BIST Uygulamaları. *Muhasebe ve Finansman Dergisi No: 72*, s. 51- 66.
- Getz, D, Jamal, T, (1994). The environment community symbiosis: a case for collaborative tourism planning, *Journal of Sustainable Tourism*, 2(3), s. 152-173.
- Gilg, A., Barr, S. ve Ford, N. (2005). Green Consumption or Sustainable Consumer, *Futures*, 37, s. 481-504.
- Gladwin, T. N., Kennelly, J. J. ve Krause, T. S. (1995). "Shifting Paradigms For Sustainable Development: Implications For Management Theory and Research", *The Academy of Management Review*: 4, s. 874-907.
- Glavic, P. ve Rebeka L. (2007). Review of Sustainability Terms and Their Definitions, *Journal of Cleaner Production*. 15(18), s. 1875-1885.
- Global Reporting Initiative-GRI (2016). Benefits of Reporting.
- Globescan (2018). <http://www.globescan.com>, [Erişim Tarihi: 02.08.2018].
- Go, F, Milne, D, Whitless, L, (1992). Communities as destinations: a marketing taxonomy for the effective implementation of the tourism action plan, *Journal of Travel Research*, 30(4), s. 31-37.
- Godfrey, K. B., (1998). "Attitudes Towards Sustainable Tourism in the UK: A View From Local Government", *Tourism Management*, 19(3), s. 213-224.
- Goldman, K. (1993). Concept Selection for Independent Restaurants, *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 34(3), 59-72.

- Goodland, R. ve Iedoc, G. (1987). *Neoclassical Economics and Principles of Sustainable Development, Ecological Modelling*, 38.
- GRA-Green Restaurant Assosiation-Yeşil Restoranlar Derneği (2018). Mission: Green the Restaurant Industry
- Grant, R., M. (2010). Contemporary strategy analysis. Hoboken N.J: John Wiley and Sons.
- Grant, R., M. ve Judith, J., (2014). Stratejinin Temelleri, (Çeviren: Gamze Sart), Nobel Yayınevi, Yayın No: 904: Ankara.
- Green Globe (2019). <https://greenglobe.com/members/middle-east/#-8>
- Green Key (2019). Green Key Sites, <https://www.greenkey.global/green-key-sites>
- Green Restaurant Association (n.d.). Green Restaurant Certification Standards,
- Green Table Australia, (2017). <http://rca.asn.au/rca/what-we-do/products-programs/environmental-sustainability-green-table/>, [Erişim Tarihi: 21.04.2018].
- Greening Hotels (2019). *Greening Hotels*, <https://www.yesillenenoteller.com/>, [Erişim Tarihi: 21.04.2018].
- Gungor, A., ve Gupta, S. M. (1999). “Issues in Environmentally Conscious Manufacturing and Product Recovery: A Survey”, *Computers & Industrial Engineering*, 36, 811-853.
- Guo, J., Mao, H. & Wang, T. (2010). Ecological Industry: A Sustainable Economy Developing Pattern, *Journal of Sustainable Development*, Vol. 3, No: 3
- Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Esnaf ve Sanatkârlar Genel Müdürlüğü (2014). Esnaf ve Sanatkâr İstatistikleri Bülteni http://esnaf.gtb.gov.tr/data/52f1e681487c8e1878ecceee/Ocak_2014.pdf Erişim: 18 Mayıs 2019
- Güneş, E., Keskin, B. Ve Kıymaz, T., (2014). XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, s. 1528-1532, Samsun.
- Güzel, D. (2011). Tedarik zinciri bütünleşmesi, yeşil tedarik zinciri uygulamaları ve İşletme performansı arasında ki ilişki üzerine bir araştırma. Yayımlanmamış doktora tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.

- Hahn, Tobias and Scheermesser, M., (2006). "Approaches to Corporate Sustainability Among German Companies", *Corporate Social Responsibility and Environmental Management*.
- Halaç, E., (2002). "Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı ile ilgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması", *Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi*, 4, s. 107-131.
- Ham, S., ve Lee, S. (2011). US restaurant companies' green marketing via company websites: impact on financial performance. *Tourism Economics*, No: 17(5), s. 1055-1069.
- Hamner, B. (2006). Effect of green purchasing strategies on supplier behavior. *Greening The Supply Chain Part 1*, s. 25-37.
- Hams, T. (1994). Local Environmental Policies and Strategies after Rio, *Local Environmental Policies and Strategies*, Julian Agyeman and Bob Evans (Ed.), *Local Economic and Social Strategy Series*, Longman Group Ltd.
- Hardjono, T., P. de Klein (2004). "Introduction on the European Corporate Sustainability Framework (ECSF)", *Journal of Business Ethics*, (55), s. 99-113.
- Harmancıoğlu N, Gül A, Fıstıkoğlu O (2002). Entegre Su Kaynakları Yönetimi. *Türkiye Mühendislik Haberleri Dergisi*, 419, s. 29-39.
- Harris, J.M. (2000). Basic Principles of Sustainable Development. Bawa, K.S. and Seidler, R. (Eds.), *Dimensions of Sustainable Development*, Oxford: *Eolss Publishers*, No: 1, s. 21-39.
- Harrison, J. S., Caron, S. J. H. (1994). Strategic management of organizations and stakeholders. Minneapolis, MN: West.
- Haskök, A.Ş. 2005. Türkiye' nin Mevcut Enerji Kaynaklarının Durum Değerlendirilmesi, Osmangazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- Helmy, E. (2004). "Towards Integration of Sustainability into Tourism Planning in Developing Countries: Egypt as a Case Study", *Current Issues in Tourism*, 7:6, s. 478-501.

- Hervani, A.A., Helms, M.M. ve Sarkis, J. (2005). Performance measurement for green supply chain management. *Benchmarking: An International Journal*, 12(4), s. 330-353.
- Higgins-Desbiolles, F., Wijesinghe, G., Moskwa, E. (2015). A taste of sustainability: Case Studies of Sustainable Cafés in Australia, https://www.researchgate.net/publication/282331670_A_Taste_of_Sustainability_Case_studies_of_sustainable_cafes_in_Australia. (Erişim: Şubat, 2018)
- Hill, W.L. ve Jones, R. G. (2012). *Strategic Management: An Integrated Approach*. (10 th Ed.). Toronto, CA: Cengage Learning.
- Hoffman, N. P. (2000). An examination of the sustainable competitive advantage concept: *past, present, and future*. *Academy of Marketing Science Review*, 2000(4). s.1-25.
- Honey, M. (2005). “Tourism’s Potential As A Sustainable Development Strategy”, *Ecotourism and Certification Setting Standards in Practice*, Washington: Island Press. s.73-102,
- Hoşkara, E. (2007). Ülkesel koşullara uygun sürdürülebilir yapım için stratejik yönetim modeli. İstanbul: İTÜ.
- Houlihan, J. B. (1985). International supply chain management. *International Journal of Physical Distribution and Materials Management*, 15(1), s. 22-38.
- Hsieh, H.-F., ve Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative health research*, 15(9), s. 1277-1288.
- Hsu, C. C., Tan, K. C., Hanim, S. ve Zailani M. (2016). Strategic orientations, sustainable supply chain initiatives, and reverse logistics: Empirical evidence from an emerging market. *International Journal of Operations & Production Management*, 36(1), s. 86-110.
- Hu, H.-H., Parsa, H., ve Self, J. (2010). The dynamics of green restaurant patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*, No: 51(3), s. 344-362.
- Hu, M.-L., Horng, J.-S., Teng, C.-C., ve Chou, S.-F. (2013), A criteria model of restaurant energy conservation and carbon reduction in Taiwan. *Journal of Sustainable Tourism*, No: 21(5), s. 765-779.

- Hu, W. ve Wall, G., (2005). “Environmental Management, Environmental Image and Competitive Tourist Attraction”, *Journal of Sustainable Tourism*, No.13: 6, s. 617-635.
- Hui, L. T. (2008). “Combining Faith and CSR: A Paradigm of Corporate Sustainability”, *International Journal of Social Economics*, No: 35(6), s. 449-465.
- Hürriyet, (2008). Ürünlü’nün kültürüne Ankara’dan can suyu
- Iaquinto, A. (2014). Sustainable practices among independently owned restaurants in Japan. *Journal of Foodservice Business Research*, No: 17(2), s. 147-159.
- Iaquinto, A. (2014). Sustainable practices among independently owned restaurants in Japan. *Journal of Foodservice Business Research*, No: 17(2), s. 147-159.
- Illich, Ivan. (1992). Enerji ve Eşitlik, Çev: Ufuk Uyan, Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Imada, A. S. (2008). Achieving sustainability through macroergonomic change management and participation. *In Corporate sustainability as a challenge for comprehensive management*, s. 129-138), Physica-Verlag HD.
- International Markets Bureau (2011). Global Trends Sustainable Food and Beverages, Market Analysis Report, https://www.gov.mb.ca/agriculture/market-prices-and-statistics/food-and-value-added-agriculture-statistics/pubs/global_sustainability_trends_en.pdf. (Erişim: Şubat, 2018).
- İMKB (2011). Türk İş Dünyası’nda Sürdürülebilirlik Uygulamaları Değerlendirme Raporu, Eylül.
- Jackson, T. (2011). Societal Transformations for a Sustainable Economy, *Natural Resources Forum* 35, s. 155–164.
- Jamal, T, Getz, D, (2000). Community roundtables for tourism related conflicts: the dialectics of ships, *The Journal of Applied Behavioral Science*, No:35, s. 479–502.
- Jeong, E., Jang, S., Day, J., ve Ha, S. (2014). The impact of eco-friendly practices on green image and customer attitudes: An investigation in a café setting. *International Journal of Hospitality Management*, No: 41, s. 10-20

- Jeong, E., Jang, S., Day, J., ve Ha, S. (2014). The Impact of Eco-Friendly Practices on Green Image and Customer Attitudes: An Investigation in a Café Setting, *International Journal of Hospitality Management*, No:41, s. 10-20.
- Justmeans (2013). <http://www.justmeans.com/press-release/kfc-starts-environment-protection-new-pattern-xuan-wu-men-restaurant-awarded-with-leed>.
- Kadioğlu, S., Telloğlu, Z. (1996). Enerji Kaynaklarının Kullanımı ve Çevreye Etkileri, TMMOB 1. Enerji Sempozyumu, Ankara.
- Kamaşak, Rıfat, “Jenerik Rekabet Stratejilerinin İşletme Karlılığı ve Pazar Performansına Etkisi”, Yönetim: *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme İktisadi Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 21, Sayı 65, 2010, s.46-64
- Karaaslan, A. Ve Tuncer, G., (2010). “Uluslararası Rekabet Gücünün Artırılmasında Temel Devlet Politikaları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, No: 26, s. 23-45.
- Kaya, M.F. ve Tomal, N. (2011). Sosyal Bilgiler Dersi Öğretim Programının Sürdürülebilir Kalkınma Açısından İncelenmesi, *Eğitim Bilimleri Araştırma Dergisi*, Uluslararası E-Dergi, Cilt:1, Sayı:2, Aralık.
- Kayabaşı, A. (2010). Rekabet gücü perspektifinde lojistik faaliyetlerde performans geliştirme. İstanbul: *İstanbul Ticaret Odası Yayınları*.
- Kaygusuz, K. Ve Sarı, A., (2003). “Türkiye’nin Mevcut Enerji Durumu, Sürdürülebilir Kalkınma ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları” Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu, TMMOB, 3-4 Ekim 2003, Kayseri, s.347-356
- Kayıkcı, Murat (2012). Çevre ve Kalkınma Söylemi, Orion Kitabevi: Ankara
- Kaypak, Ş. (2011). “Küreselleşme Sürecinde Sürdürülebilir Bir Kalkınma İçin Sürdürülebilir Bir Çevre”, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, C: 13, S: 20, s. 19-33
- Keleş, C. (2007). Yeşil pazarlama tüketicilerin yeşil ürünleri tüketme davranışları ve yeşil ürünlerin tüketiminde kültürün etkisi ile ilgili bir uygulama. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Khan, M. A. (1991). Concepts of Foodservice Operation and Management. Van Nostrand Reinhold Press: New York

- Kılıç, A.M. (2003). “Türkiye ve Enerji Gerçeği”, Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu, TMMOB, 3-4 Ekim 2003, Kayseri, s. 361-368
- Kılınç, İsmail (2011). Çöp Ekomisi ya da Atık, Ankara: Epos Yayınları.
- Kılınç, O. (2011). Restoran İşletmelerinde Hizmet Garantisi Uygulamaları ve Müşteri Tercihlerine Etkileri, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Aydın.
- Kibert, C. (1994). Establishing Principles and a modal for sustainable construction. Proceedings of First International Conference of CIB TG16 on Sustainable Construction (s. 3-12). University of Florida.
- Koçak, N. (2009). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. 4. Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Koçak, S. ve A., H. (2003). “Enerji İhtiyacımız ve Nükleer Enerji”, Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu, TMMOB, 3-4 Ekim 2003, Kayseri, s.397-400
- Koçbek, A. D. (2005). Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Kolk, Ans and Tulder, Rob van (2010). “İnternational Business Corporate Social Responsibility and Sustainable Development”, İnternational Business Review, Vol: 19, pp. 119-125.
- Korkankorkmaz, N. (2012). Yalın ve yeşil tedarik zinciri yönetimine ilişkin bir araştırma. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gebze Teknik Üniversitesi, Kocaeli.
- Korkmaz, E., (2010). Geçmişten Günümüze Restoranlar: Türkiye’de Restorancılığın Gelişimi, V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, s. 120-130.
- Kurnaz, A. Ve Özdoğan, O., N. (2017). İstanbul’da Yer Alan Yeşil Restoran İşletmeleri Hizmet Kalitesinin GRESERV Modeli İle Değerlendirilmesi, Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi,18(1), s. 75-99.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2007). Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı 2007 2013.

- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2019). Çevreye Duyarlılık Kampanyası (Yeşil Yıldız)
<http://yigm.ktb.gov.tr/TR-11596/cevreye-duyarlilik-kampanyasi-yesil-yildiz.html>
- Lane, B. (1994). Sustainable rural tourism strategies: a tool for development and conservation, *Journal of Sustainable Tourism*, No:2, s. 102-111.
- Lehmann, S., (2012). “Optimizing Urban Material Flows and Waste Streams Urban Development through Principles of Zero Waste and Sustainable Consumption”, Sustainable Solid Waste Management (Ed. Syeda Unnisa Azeem ve S. Bhupatthi Rav, Toronto ve New Jersey: Apple Academic Press.
- Li, X. And Zhao, C. (2009). Selection of suppliers of vehicle components based on green supply chain, industrial engineering and engineering management. 16th International Conference,
- Liverman, D. M., Hanson, M., Brown, B. ve Robert W. Merideth. (1998), “Global Sustainability: Toward Measurement”, *Environmental Management*. Vol:2, No:2, ss. 133-143.
- Lummus, R.R. ve Vokurka, R.J. (1999). Defining Supply Chain Management: A Historical Perspective and Practical Guidelines. *Industrial Management and Data Systems*, 99(1), s. 11-17.
- Lundberg, D.E. (1989). The Hotel and Restaurant Business. Van Nostrand Reinhold Press: New York
- Ma, J., ve Ghiselli, R. (2016). Measuring, monitoring, and managing the green practices in mid-sized restaurants in China, *Journal of Foodservice Business Research*, No: 19(1), s. 64-76.
- Making Tourism More Sustainable, (2005). A Guide for Policy Makers, *United Nation Environment Programme (UNEP)*.
- Mavi Bayrak Türkiye (2019).
http://www.mavibayrak.org.tr/tr/icerikDetay.aspx?icerik_refno=1
- Maviş, F. (2006). Otel Mühendisliği- Enerji ve Su Kullanımına Yönelik Bir Araştırma. Ankara: Detay Yayıncılık.

- McConnell Freeman, E. (2011). Restaurant Industry Sustainability: Barriers and Solutions to Sustainable Practice Indicator, Arizona State University, Masters of Science Thesis, USA.
- McDougall, F., White, R., Peter, R., ve Hindle, P. (2001). "Integrated Solid Waste Management: A Life Cycle Inventory", Second Edition, UK.: Blackwell Science.
- McKenzie, S. (2004). "Social Sustainability: Towards Some Definitions", Hawke Research Institute, Working Paper Series, No: 27, s.1-29.
- Meadowcroft, J. (2000). Sustainable Development: A New (ish) Idea for a New Century? *Political Studies*.
- Meadows, D. H., Meadows, D. L., Randers J. and Behrens W. W. (1972). The Limits to Growth: A Report for the Club of Rome's Project on The Predicament of Mankind. New York: Universe Books, s. 45-53.
- Meadows, Donella H. ve diğeri, (1972). "The Limits to Growth: A Report to The Club of Rome.
- Mentzer, J.T., Dewitt, W., Keebler, J.S. (2001). Defining Supply Chain Management. *Journal of Business Logistics*, 22(2), s. 1-25.
- Michalisin, M. D., ve Stinchfield, B. T. (2010). Climate change strategies and firm performance: an empirical investigation of the natural resource-based view of the firm. *Journal of Business Strategies*, 27(2), s. 123-130.
- Miles, M.P. ve Covin, J.G., (2000). "Environmental Marketing: A Source of Reputation, Competitive and Financial Advantage", *Journal of Business Ethics*, No.23:3s. 299-311.
- Mimms, M. (2010). Storied Stables: Social Engagements for Social Sustainability, Interior Design in Partial Fulfilment of the Requirements for the Degree of Master of Art Corcoran College of Art And Design, Washington, Dc, Spring.
- Mohan, A. M. (2012). SPS 2012: Tackling food waste through packaging innovation. Waste Reduction.
- Musteen, M., Datta, D.K.ve Kemmerer, B. (2010). Corporate Reputation: Do Board Characteristics Matter? *British Journal of Management*, Vol. 21: s. 498-510.

- Mutlu, A. (2002). “Nükleer Demodelik mi, Sürdürülebilir Enerji mi”, Standart, Temmuz- 2002, s.66- 70
- Nag, A. ve Vizayakumar, K. (2005). Environmental Education and Solid Waste Management, *New Delhi: New Age International (P) Ltd.*
- Namkung, Y., ve Jang, S. (2017). Are consumers willing to pay more for green practices at restaurants? *Journal of Hospitality and Tourism Research*, No: 41(3), s. 329-356.
- Nemli, E. (2001). Çevreye Duyarlı Yönetim Anlayışı, *İstanbul Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, No:23-24 (Ekim 2000-Mart 2001), s. 211-224.
- Nemli, E., (2004). Sürdürülebilir Kalkınma: Şirketlerin Çevresel ve Sosyal Yaklaşımları. 1. Basım. İstanbul: Filiz Kitabevi.
- Neuman, W. L. (2013). Social research methods: Qualitative and quantitative approaches: Pearson education.
- NH Hotel Group (2019). <https://www.nh-hotels.com/corporate/responsible-and-sustainable-company/sustainability/sustainable-hotels/green-certificates>
- Nidumolu, R, Ellison, J., Whalen, J. Ve Brilman, E., (2014). “İş birliği Mecburiyeti”, *Harvard Business Review Türkiye*, s. 73-80.
- Nidumolu, R., Prahaland, C. ve Rangaswami, M., (2009). “Why sustainability is now the key driver of innovation”, *Harvard Business Review*, No: 87(9), s. 56-64.
- Nielsen Company (2015). The Sustainability Imperative, <https://www.nielsen.com/us/en/insights/reports/2015/the-sustainability-imperative.html>.
- Nolden, S. (2015). Going Green in the Workplace. The Employer Group: The Human Resource Resource.
- NRA (2011). Recycling For All The Right Returns-Meeting Demands of Consumers, Nature- and Restaurants’ Bottom Lines.
- NRA, N. R. A. (2017). Restaurant Industry Outlook.
- Okos M., Rao N., Drecher S., Rode M. and Kozak J. (1998). Energy usage in the food industry.

- Oku, O. (2013). “Konaklama İşletmelerinin Sürdürülebilir Turizm Performanslarının Küresel Sürdürülebilir Turizm Kriterlerine Göre Analizi: Alanya Üzerine Bir Çalışma”, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Antalya.
- Open Table (2019). <https://openforbusiness.opentable.com/tips/12-ways-to-make-your-restaurant-more-sustainable/>
- Orecchini, F. (2000). The ISO 14001 Certification of A Machine-Process, *Journal of Cleaner Production*, s. 61-68
- Orhon, D. Sözen, S., Üstün, B., Görgün, E. ve Karahan-Gül, Ö. (2002). Vizyon 2023: Bilim ve Teknoloji Stratejileri Teknoloji Öngörü Projesi. Çevre ve Sürdürülebilir Kalkınma Paneli Su Yönetimi ve Sürdürülebilir Kalkınma Ön Raporu.
- Öncül, S. (2018). Leed Platin Sertifikalı Türkiye'nin İlk Binası.
- Öney, Hüseyin (2010). Yemek Hizmet İşletmelerinde (Catering İşletmeleri) Geleneksel ve Pişir-Soğut Üretim Sistemlerinin Karşılaştırılması. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Anadolu Üniversitesi.
- Özata, E. (2010). Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi Ve Müşteri Memnuniyetinin Orta Restoranlarda Araştırılması Üzerine Bir Vaka Analizi. Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı İşletme Yönetimi Bilim Dalı: İstanbul
- Özgen, I. (2005). Büyük ölçekli otel işletmelerinde atık yönetimi ve iber otel sarıgerme park örneği. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Özkan, Kadir Enes (2016). “Sürdürülebilir Kalkınma ve Dünya Su Sorunu” [Bildiri], 2. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, 12-14 Eylül, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Osmaneli Meslek Yüksek Okulu, Bilecik
- Öztürk, L. (2007). Sürdürülebilir Kalkınma, 1. Baskı, İmaj Yayınları: Ankara.
- Penny, Y. K. W. (2007). The use of environmental management as a facilities management tool in the Macao hotel sector. *Facilities*, 25(7/8), s. 286-295.

- Peteraf, A., M. (1993). The cornerstones of competitive advantage: A resource-based view, *Strategic Management Journal*, 14(3), s. 179-191.
- Polat, A. T. “Karapınar İlçesi ve Yakın Çevresi Peyzaj Özelliklerinin Ekoturizm Kullanımları Yönünden Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma” Yayınlanmamış Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya, (2006).
- Prahalad, C.K. ve Ramaswamy, V. (2004). *The Future of Competition*, Harvard Business School Press: Boston
- Preuss, L. (2005). Rhetoric and reality of corporate greening: a view from the supply chain management function. *Business Strategy and Environment*, 14(2), s. 123-130.
- Process and Prospects”, *Tourism Management*, 23(3), ss. 197-205.
- Prug, T. and Christopher, F. and Janet L., S. (2005). “Petrol Ekonomisini Değiştirmek, Dünyanın Durumu 2005 Küresel Güvenliği Yeniden Tanımlamak, TEMA Vakfı Yayınları, İstanbul, s.125-153
- Pujari, D., Wright, G. ve Peattie, K. (2003). Green and competitive influences on environmental new product development performance. *Journal of Business Research*, 56(8), s. 657-671.
- Redclift, M. (2005). Sustainable development (1987–2005): an oxymoron comes of age. *Sustainable development*, No: 13(4), s. 212-227.
- Reed, R., ve DeFillippi, R.J. (1990). Causal ambiguity, barriers to imitation, and sustainable competitive advantage. *Academy of Management Review*, No: 15, s. 88-102.
- Reimann, B., C. (1989). Getting value from strategic planning: The conference board's 1989 strategic planning conference, *Planning Review*, 17(2), s. 40-47.
- Report of the Conference of the Parties at its Fifteenth Session, *United Nations Framework Convention on Climate Change (UNFCCC)*, Copenhagen, 2010
- Richards, G. ve Hall, D., (2003). *Tourism and Sustainable Community Development*, Routledge, London.

- Robson, J, Robson, I, (1996). From staholders to stakeholders: Critical issues for tourism merketers, *Tourism Management*, No:17(7), s. 533-540.
- Ronnenberg, S. K., Mary E. G. ve Farzad M. (2011). The İmportant Role of Change Management in Environmental Management System İmplementantation, *Production Management*, Vol. 31, No. 6, s. 631-647.
- Routroy, S. (2009). Antecedents and drivers for green supply chain management implementation in manufacturing environment. *Journal of Supply Chain Management*, 6(1), s. 20-35.
- Rutty, M.; Gössling, S.; Scott, D.; Hall, C.M. (2015). The global effects and impacts of tourism: An overview. In *The Routledge Handbook of Tourism and Sustainability*; Hall, C.M., Gössling, S., Scott, D., Eds.; Routledge: Abingdon, UK; pp. 36–63.
- Saarinen, J., (2006). “Traditions of Sustainability in Tourism Studies”, *Annals of Tourism Research*, No.33:4, s. 1121-1140.
- Sandıkçı, M. (2010). Dekorasyon ve Planlama. Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar, ss.83-115 Editörler: Sarıışık, M., Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K., Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sarıışık, M. ve Hatipoğlu, A. (2009). Türkiye’de Yiyecek-İçecek Sektörünün Gelişimi, Türk Turizm Tarihi, Yapısal ve Sektörel Gelişimi, Derl.: Çavuş, Ş., Ege, Z. Ve Çolakoğlu, O. E., Detay Yayıncılık: Ankara.
- Sarıışık, M., (1998). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Beş Yıldızlı Otellerde Standart Yiyecek Maliyet Kontrol Sisteminin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sarkım. M. (2007). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Turistik Ürün Çeşitlendirme Politikaları ve Antalya Örneği, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi, İzmir.
- Sarkis, J., and Rasheed, A. (1995). Greening the manufacturing function. *Business Horizons*, 38(5), s. 17-27.

- Sarkis, J., Zhu, Q., & Lai, K. (2010). An organizational theoretic review of green supply chain management literature. *International Journal Production Economics*, 130, s. 1-15.
- Sautter, E, Leisen, B, (1999). Managing stakeholders: a tourism planning model, *Annals of Tourism Research*, No:26, s. 312-328.
- Schaltegger, S. ve Synnestvedt, T. (2002). The link between “green”and economic success: environmental management as the crucial trigger between environmental and economic performance. *Journal of environmental management*, No: 65(4), s. 339-346
- Scharpf, H., “Sürdürülebilirlik Açısından Bölgesel ve Yerel Yönetimlerin Turizm Politikasındaki Görevleri”, 21. Yüzyılda Sürdürülebilir Turizm Politikaları, s. 17-24.
- Schmidt, S. (2015). Greening Restaurant Design: A Study of the İmplementation of LEED Certificetion in Restaurant Design, (Master Thesis), The Graduate College at the University of Nebraska, Nebraska.
- Schubert F., Kandampully, J., Solnet, D. ve Kralj, A. (2010). Exploring Consumer Perceptions of Green Restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*. 10(4): 286-300.
- Seers, S.B. ve Mair, J., (2009). “Emerging Green Tourists in Australia: Their Behaviours and Attitudes”, *Tourism and Hospitality Research*, No:9:2, s. 109-119.
- Seiffert, M., Elizabeth B. ve Carlos L. (2005). Systemic Thinking in Environmental Management: Support for Sustainable Development, *Journal of Cleaner Production*, Vol. 13, s. 1197-1202.
- Sema (2019). <https://www.semma.fi/en/restaurants/seminaarimaki/cafe-libri/>
- Seuring, S. and Müller, M. (2008). From a literature review to a comceptual framework for sustainable supply chain management. *Journal of Cleaner Production* 16, s. 1699-1710.

- Seyhan, G. ve Yılmaz, B. S. (2010). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama: Calısta Luxury Resort Hotel, İşletme Fakültesi Dergisi, 11 (1), 51-74
- Shangri La Hotels and Resorts (2019). <http://www.shangri-la.com/corporate/about-us/corporate-social-responsibility/focus-areas/environment/>
- Sharpley, R. (2010). "Center of Sustainable Development Working Papers Series" 2009/2010 – No.4 The Myth of Sustainable Tourism.
- Sharpley, R., (2009). Tourism Development and The Environment: Beyond Sustainability? *Earthscan First Published*, UK ve USA.
- Shrivastava, P. (1995). Ecocentric Management for a Risk Society. *The Academy of Management Review*, 20(1), s. 118-137.
- Siegel, D. S. (2009). Green management matters only if it yields more green: An economic/strategic perspective. *The Academy of Management Perspectives*, s. 5-16.
- Silo (2019). <http://www.silobrighton.com/> [Erişim Tarihi: 05.06.2018].
- Sims, R. (2009). Food, Place and Authenticity: Local Food and Sustainable Tourism Experience. Torum, O. Yılmaz, A. (2009). Havacılıkta Sürdürülebilirlik Yönetimi: Türkiye'deki Hava Limanları İçin Sürdürülebilirlik Uygulamaları Araştırması, *Havacılık ve Uzay Teknolojileri Dergisi*, No: 4(2), s. 47-58.
- Sithole, E., (2005). "Trans-Boundary Environmental Actors: The Zambezi Society's Campaign for Sustainable Tourism Development in the Zambezi Bioregion", *Journal of Sustainable Tourism*, No.13:5, 204-221.
- Sollow, M. Robert. "On the Intergenerational Allocation of Ressources", *Scandinavian Journal of Economics*. Vol: 88, Nu:1, 1986, s. 141-149.
- Soylu, A., Türkay, M. (2005). Yenilenebilir Enerji Kaynaklarına Geçiş Sürecinin Planlanmasında Doğrusal En İyileme Tekniğinin Kullanılması, 3. Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu, İstanbul.
- Sökmen, A. (2011). Yiyecek ve İçecek Yönetimi ve İşletmeciliği. 6.Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Sözüer, A. (2011). İşletmeleri Çevreye Duyarlı Politikalar Uygulamaya İten Güçler, *Organizasyon Ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, No: 3(2), s. 47-56.
- Speth, J.G. (2012). American Passage: Towards A New Economy And A New Politics, *Ecological Economics*, Vol. 84, s. 181–186.
- Srivastava, S. K. (2007). Green supply-chain management: A state-of the-art literature review. *International Journal of Management Reviews*, 9(1), s. 53-80.
- Stabler, M, J, Goodal, B, (1997). Environmental awareness action and performance in the guernsey hospitality sector, *Tourism Management*, No:18(1), s. 19-33.
- Starbucks Inc. (2015). Starbucks completes Global Rollout of New Cup Sleeves.
- Statista (2016). <https://www.statista.com/statistics/535913/energy-consumption-at-mcdonalds-restaurants/>
- Stead, W.E. ve Stead, J.G. (2004). Sustainable Strategic Management, M.E. Sharpe Inc.
- Steiner, M. ve Wiegel, M. (2009). Katı Atık Yönetimi: Atık Yönetiminin Esaslarına Yönelik Rehber Kitap, Ankara: Eflatun Yayınevi.
- Sur, H. (2012). Çevre Dostu Yeşil Binalar, Yeşil Binalar Referans Rehberi 2012, İstanbul
- Sünnetçioğlu, S. (2013). *Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi*, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Sünnetçioğlu, S. ve Yılmaz, B. S. (2015). "İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi," *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (1), 94-114.
- Swarbrooke, J. (1999). Sustainable Tourism Management, CABI Publishing, Division of CABI International, New York.
- Şahin, A. (2006). Türkiye'nin Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri İçerisinde Enerjinin Yeri ve Önemi, Türkiye'de Enerji ve Kalkınma Sempozyumu, Tasarım Yayınları, Yayın No: 24.

- Şimşek, N., ve Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranları İncelenmesi, *The Journal of Academic Social Science Studies*, No: 2(60), s. 351-368.
- Tarım, Turizm, Takas (2019). www.tatuta.org/?land=tr&, [Erişim Tarihi: 04.05.2019].
- Taşkın, E. (1991). Konaklama Sektöründeki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Optimum Maliyet ve Kârlılık Analizi, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Bursa.
- TAV New Port (2018). <http://www.tavnewspport.com>, [Erişim Tarihi: 21.07.2018].
- Tekin, M., vd., (2007). Değişim Çağında Teknoloji Yönetimi, Gazi Kitabevi, 4. Baskı, Ankara.
- Tekin, Ö. F., Eşit, M. ve Varınca, K. B. (2014). “İnşaat Sektöründe Çevresel Kaygılara Çözüm Önerileri: Sürdürülebilirlik ve Yeşil Binalar”, 2. *Uluslararası Çevre ve Ahlak Sempozyumu Bildiriler Kitabı*. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Tenikler, Gökhan (2007). Türkiye’de Tehlikeli Atık Yönetimi ve Avrupa Birliği ülkeleri ile karşılaştırmalı bir analiz. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Terzi, T. (2016). Yeşil lojistik yönetiminde dengelenmiş skorkart ile lojistik performansı ölçümü: intermodal lojistik sektöründe bir uygulama. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Teyin, G., Aslan, N. Sormaz, Ü., Pekerşen, Y., Nizamlioğlu, H.F. (2017). Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 / Special issue 2, 77-87
- TGDF (2009). *Çevre Raporu*, Ankara: Elma Teknik Basım,
- The Future We Want – Outcome Document, (2012). Rio +20 United Nations Conference on Sustainable Development, *United Nations (UN)*.
- The Guardian (2014). <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2014/sep/30/simple-sustainable-not-superchef-silo-uk-first-zero-waste-restaurant>.

- The International Ecotourism Society-TIES (2004).
<https://ecotourism.org/page/2/?s=sustainable+tourism> <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284403745>
- The Singapore Engineering Magazine (2016).
<http://www.metrogt.com/ath/page/page20100000023/atth201000000103.pdf>.
- The Sustainable Restaurant Association (2018). <https://thesra.org/>, [Erişim Tarihi: 21.07.2018].
- Tıraş, H. H. (2012). “Sürdürülebilir Kalkınma ve Çevre: Teorik Bir İnceleme”, *Kahramanmaraş Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, Cilt: 2 Sayı: 2, s.57-73.
- Tibon, M. V. P. (2012). “Restaurant Sector’s Approach to Sustainable Tourism: Moving Beyond Compliance”, *American International Journal of Contemporary Research*, No: 2(4), s. 123-127.
- Tokgöz, N. ve Önce, S (2009). “Şirket Sürdürülebilirliği: Geleneksel Yönetim Anlayışına Alternatif”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi İİBF Dergisi*, , s.249-272.
- Topoyan, M. (2005). “Yeniden Üretim Sistemleri İçin Sürdürülebilir Ürün Tasarımlarının Oluşturulması”, *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (1), s.259-264.
- Tortella, B. D., ve Tirado, D. (2011). Hotel Water Consumption at a Seasonal Mass Tourist Destination. The Case of the Island of Mallorca, *Journal of environmental management*, No: 92 (10), s. 2568-2579.
- Torum, O. Yılmaz, A. (2009). Havacılıkta Sürdürülebilirlik Yönetimi: Türkiye’deki Hava Limanları İçin Sürdürülebilirlik Uygulamaları Araştırması, *Havacılık ve Uzay Teknolojileri Dergisi*, No: 4 (2), s. 47-58.
- Toth, R. (2002). “Exploring the Concepts Underlying Certification” İçinde M. Honey Travel ve Tourism (2011). World Travel Tourism Council (WTTC), London, İngiltere
- Tuğrul, A. Beril. (2003). “Türkiye’de Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Enerji Politikaları İçindeki Yeri”, Yeni ve Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu, TMMOB, 3-4 Ekim 2003, Kayseri, s.319-324

- TUIK (2001). Otel ve Lokanta İstatistikleri, www.tuik.gov.tr/IcerikGetir.do?istab_id=78 [Erişim Tarihi: 18.05.2019].
- Turan, S. (2006). *Yenilenebilir Enerji Kaynakları*, Konya
- Turan, Şenol (2014). Küreselleşen Dünyada Sürdürülebilir Kalkınmanın Önemi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon.
- Turizm Gazetesi (2015). <https://www.turizm gazetes i.com/news.aspx?id=76083> [Erişim Tarihi: 21.06.2019]
- TÜRÇEV (2019). Mavi Bayrak Programı ve Tarihçesi
- TÜRÇEV (2019). Yeşil Anahtar Programı ve Tarihçesi
- Türk Dil Kurumu (2019). Genel Türkçe Sözlük, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5cdebe56eb6039.43410503 [Erişim Tarihi: 21.06.2019].
- Türksoy, A. (2002). *Yiyecek & İçecek Hizmetleri ve Yönetimi*. Turhan Yayınları: Ankara
- Türksoy, A. (2007). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*. 3. Baskı. Ankara: Turhan Kitabevi.
- Tyspy (2019). <https://www.tyspy.com/>, [Erişim Tarihi: 21.06.2019]
- UN (United Nations, 1987). *Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future*, <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf> [Erişim Tarihi: 21.06.2019].
- UN (United Nations, 1987). *Report of the World Commission on Environment and Development, General Assembly Resolution 42/187*, <https://undocs.org/pdf?symbol=en/A/RES/42/187>
- UNDP (2008). *Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi Haziran-Temmuz-Ağustos 2008 İlerleme Raporu*, Yayınlanmamış İlerleme Raporu, Ankara: Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı.

- UNDP (2010). *Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi Temmuz-Aralık 2009 İlerleme Raporu*, Yayınlanmamış İlerleme Raporu, Ankara: Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı.
- UNDP (2010). *Doğu Anadolu'da Kültür Turizmi İçin İttifaklar Projesi*, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı.
- UNEP (2003). Perera, O., Hirsch, S. ve Fries, P. Switched On: Renewable Energy Opportunities in the Tourism Industry, *United Nations Publication*.
- UNEP (2009). "Sustainable Coastal Tourism: An Integrated Planning and Management Approach"
- UNEPA (2007). *State of World Population 2007 (Unleashing the Potential of Urban Growth)*, New York.
- Unilever Food Research (2011). *Dünya Menü Raporu*.
- Unruh, G.C. (2008). "The Biosphere Rules", *Harvard Business Review*, 86 (2), 111-117.
- UNWWDR (2003). *Water for People Water for Life*, UN World Water Development Report, UK
- Uydacı, M. (2011). *Yeşil Pazarlama*, Ankara: Türkmen Kitabevi.
- Uzun, A. M. (2003). "Yoksulluk Olgusu ve Dünya Bankası", *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 4 (2), 155-173.
- Ülgen, H. ve Mirze, S. K. (2004). *İşletmelerde Stratejik Yönetim*, İstanbul: Litaratür Yayıncılık.
- Van, D. (2013). "Reputational Risk Management in the Corporate World", *Keeping Good Companies*, May: s. 215-220
- Vanschenkhof, M. (2011). *An Investigation of Water Usage In Casual Restaurants In Kansas*, Manhattan: Kansas State University, Unpublished Doctoral Thesis.
- Varinli, İ. (2006). *Pazarlamada Yeni Yaklaşımlar*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Vernon, J., Essex, S., Pinter, D. ve Curry, K., (2005). "Collaborative Policymaking Local Sustainable Projects", *Annals of Tourism Research*, No.32:2, s. 325-345.

- Warhurst, A. (2002). Sustainability Indicators and Sustainability Performance Management, Mining, *Minerals and Sustainable Development*, IIED and WBCSD, No.43, s. 1-129.
- Willard, B. (2005). Next Sustainability Wave: Building Boardroom Buy-In, New Society Publishers.
- Williams, J. R. (1992). How sustainable is your competitive advantage. *California Management Review*, 34, s. 29-51.
- Wilson, M., (2003). “Corporate Sustainability: What is It and Where does It Come from?” *Ivey Business Journal*, March/April, s.1-5.
- Wood, Harold W. (1985). “The United Nations World Charter for Nature: The Developing Nations Initiative to Establish Protections for the Environment”, *Ecology Law Quarterly*, Issue: 4, Vol: 12, pp. 977-996.
- Worldwatch Enstitüsü. (2008). Dünyanın Durumu 2008-Sürdürülebilir bir Ekonomi İçin Yenilikler, Çev. Başçı, A., İstanbul, Tema Yayınları.
- Yaman, C. (2009). Siemens Gebze Tesisleri Yeşil Bina, http://www1.mmo.org.tr/etkinlikler/tesisat/etkinlik_bildiriler.php?etkinlikkod=10, [Erişim Tarihi: 25.05.2018].
- Yangınlar, G. ve Sarı, K. (2014). “Yeşil Lojistik Uygulamaları Ve İşletme Performansı Üzerine Bir Literatür Araştırması”, *III. Ulusal Lojistik ve Tedarik Zinciri Kongresi*, Trabzon.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E., Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (2, 350-368
- Yearbook of Tourism Statistics, (2009). United Nations World Tourism Organization (UNWTO), Madrid.
- Yeşil Nesil Restoran (t.y.). Yeşil restoran olabilme süreci.
- Yeşil Nesil Restorancılık (2018). <http://yesilnesilrestoran.org/> (Erişim: Mart, 2018).
- Yıkılmaz, R.F., (2011). Sürdürülebilir Kalkınmanın Ölçülmesi ve Türkiye İçin Yöntem Geliştirilmesi Uzmanlık Tezi. DPT Yayınları.

- Yıldız, A. (2010). “Restoran İşletmelerine Giriş”, Ed.: M. Sarıışık, Ş. Çavuş, K. Karamustafa, *Profesyonel Restoran Yönetimi* (ss.19-36), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, S. (2009). *Yeşil Pazarlama Kapsamında Karadeniz Teknik Üniversitesi Öğrencilerinin Çevreye Duyarlı Ürünleri Kullanma Eğilimlerinin İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma*, Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Yücel, U. Öz, H., (2014). “Yeşil Teknolojilerin Gıda Sektörüne Yansımaları”, Dünya Gıda.
- Zencir, E. (2018). Türkiye’de Restoran İşletmeciliği Tarihi. İçinde (Ed. N Kozak) *Dünden Bugüne Türkiye’de Turizm Cilt 10*, Detay Yayıncılık, Ankara, 781-797.
- Zhu, Q., and Sarkis, J. (2004). Relationships between operational practices and performance among early adopters of green supply chain management practices in Chinese manufacturing enterprises. *Journal of Operations Management*, 22(3), s. 265-289.

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1. Uluslararası Turizmin Yarattığı Tahmini Sera Gazı Emisyonu (2015)....	35
Tablo 2. Mavi Bayrak Ödüllü Plajlar, Marinalar ve Yatların İllere Göre Dağılımı	47
Tablo 3. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Belediyelerce Yapılan Sınıflamaya Göre Yeme- İçme Yerleri ve İşyeri Sayısı	59
Tablo 4. Türkiye'deki Yeme İçme Yerleri Esnaf ve İşyeri Sayısı (2014)	59
Tablo 5. Araştırmaya Katılan İşletmeler ve Kuver Sayıları.....	75
Tablo 6. Araştırmaya Katılan Restoran Sahipleri / İşletmecilerinin Demografik Özellikleri.....	76
Tablo 7. Araştırmaya Katılan Restoranların Özellikleri	77
Tablo 8. Araştırmaya Katılan Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilirliğe Bakış Açısı ve Sürdürülebilirlik Uygulamaları.....	78
Tablo 9. Araştırmaya Katılan Restoranların Çevresel Uygulamaları	82
Tablo 10. Araştırmaya Katılan Restoranların Enerji Uygulamaları	84
Tablo 11. Araştırmaya Katılan Restoranların Atık Yönetimi Uygulamaları	85
Tablo 12. Araştırmaya Katılan Restoranların Su Tüketimi İle İlgili Uygulamaları	88
Tablo 13. Araştırmaya Katılan Restoranların Gıda Ürünleri Tedariği ve Gıda Üretimi İle İlgili Uygulamaları.....	89
Tablo 14. Araştırmaya Katılan Restoranların Çevre Yönetimi Sertifikasyon Sistemleri İle İlgili Uygulamaları	90
Tablo 15. Araştırmaya Katılan Restoranların Ekonomik Sürdürülebilirlik İle İlgili Uygulamaları	91
Tablo 16. Araştırmaya Katılan Restoranların Sosyal Sürdürülebilirlik İle İlgili Uygulamaları	91

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri.....	32
Şekil 2. Turistik Seyahatlerin Yarattığı Tahmini CO2 Emisyonu ve 2035 Yılı Projeksiyonu	36
Şekil 3. Sürdürülebilir Turizm Altın Üçgeni.....	38
Şekil 4. Sürdürülebilir Turizm Kavramının Gelişimi.....	40
Şekil 5. Restoranlarda Enerji Tüketiminin Dağılımı	60



EKLER

Ek1: Görüşme Formu

Görüşülen kişi:

Değerli katılımcı,

Bu görüşme formu, Eskişehir ilinde bulunan nitelikli restoran işletmelerinin sürdürülebilirlikle ilgili uygulamalarını belirlemek amacıyla yürütülen "Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği: Eskişehir İli Örneği" başlıklı yüksek lisans tez çalışması kapsamında hazırlanmıştır.

Ferhat Behzat Kaya

Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği ABD Yüksek Lisans öğrencisi

SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ GÖRÜŞME SORULARI

Kişisel bilgiler

- 1) Cinsiyetiniz
- 2) Yaşınız
- 3) Eğitim durumunuz
- 4) Restorandaki göreviniz nedir?.....
- 5) Kaç yıldır bu restoranda çalışmaktasınız?

Restoranla ilgili sorular

- 1) Restoranınız ne zaman açıldı?
- 2) Restoranınızın kuver sayısı kaçtır? (Kapasitesi)
- 3) Menüünüzde ağırlıklı olarak hangi tür yiyecekler sunulmaktadır? (Sebze, et, vejetaryen)
- 4) Restorandaki servis türü nedir? (A la carte, açık büfe)
- 5) Müşteri kitleniz ağırlıklı olarak kimlerden oluşmaktadır? (Gençler, yüksek gelir grubu, kadınlar) öğrenci

Sürdürülebilirlik ile ilgili çalışmalar

- 1) Sizin için sürdürülebilirlik ne anlama gelmektedir?
- 2) İşletmenizin sürdürülebilirlik ile ilgili çalışmaları var mı?
- 3) Sürdürülebilirlik ile ilgili uzun vadede planlarınız var mı?
- 4) Restoranlar sürdürülebilirliğe ne gibi konularda katkı sağlayabilir? (Çevre koruma gibi)
- 5) Devletin koyduğu yasalar ve yönetmelikler sürdürülebilir uygulamalarda bulunmanızda etkili midir?
- 6) Sizde çevre sorunları kimler tarafından çözülmelidir? (Hükümet, uluslararası kuruluşlar, Yerel yönetimler, İşletmeler, Çevre kuruluşları, sivil toplum örgütleri, Bireyler, Kirleten öder)
- 7) İşletmenizi etkileyen en önemli çevresel sorun nedir? (Hava kirliliği, Su kirliliği, Atık sorunları, uygun üretilmeyen ürünler-kimyasal ilaçlar, GDO, Pestisit, gıda katkı maddeleri,)

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARI

1. Çevresel (Ekolojik) Uygulamalar

1.1. Sürdürülebilir yapı ve tasarım

- 1) Restoran binasını yeniden mi inşa ettiniz yoksa var olan bir binayı mı kullanıyorsunuz?
- 2) (Eğer bina yeni ise) Bina inşaatında sürdürülebilir malzemeler kullanıldı mı?
- 3) Restoranın çevre düzenlemesini yaparken nelere dikkat ettiniz?
- 4) Yeşil bina kavramı hakkında bilginiz var mı? Yeşil bina sertifikaları hakkında ne düşünüyorsunuz?

1.2. Sürdürülebilir mobilya teçhizat

- 1) Restoranınızın mobilya ve mefruşatı çevre dostu ürünlerden mi oluşmaktadır?
- 2) Restoranınız da kullandığınız mobilya ve diğer malzemeleri satın alırken ne gibi hususlara dikkat ettiniz?
- 3) Temizlik malzemeleri seçiminde ve satın almada nelere dikkat ediyorsunuz? (Çevre dostu temizlik malzemesi)

1.3. Enerji yönetimi

- 1) Restoranınızda hangi enerji kaynaklarını kullanıyorsunuz?
- 2) Restoranınızda en çok hangi alanlarda enerji harcıyorsunuz? (Isıtma, soğutma, pişirme)
- 3) Enerji tüketimini azaltmak için aldığınız önlemler nelerdir?

1.4. Atık yönetimi

- 1) Restoranınızda en çok atık madde nelerden oluşmaktadır? (Organik atık, ambalajlı atık)
- 2) Atık yönetimi ile ilgili çalışmalarınız var mı?
- 3) Yiyecek atıklarını değerlendiriyor musunuz? (Gübreleme, hayır kurumları, vb.)
- 4) Atık yönetiminde karşılaştığınız sorunlar nelerdir?
- 5) Geri dönüşümlü malzeme kullanıyor musunuz?
- 6) Geri dönüşüm programınız var mı?

1.5. Su yönetimi

- 1) Restoranınızda en çok hangi alanlarda su tüketimi yapılmaktadır? (Bulaşık, sebze meyve yıkama, tuvalet ve genel alanların temizliği, çamaşır)
- 2) Su tüketimini azaltmak için çalışmalarınız var mı?

1.6. Gıda Üretimi ve Tedariki

- 1) Yiyecek üretiminde çevre dostu, organik gıda kullanmaya dikkat ediyor musunuz?
- 2) Yerel üreticilerden ürün alıyor musunuz? Ne alıyorsunuz?
- 3) Kendi ürününüzü üretiyor musunuz?
- 4) Yerel tedarikçi mi kullanıyorsunuz?
- 5) Tedarikçinin ve üreticilerin yiyecek üretiminde ya da satışında çevreye duyarlı olması sizin için önemli mi?

6) Menünüz sezonunda yiyeceklerden oluşuyor mu?

1.7. Sertifikasyon Sistemi

1) Çevre yönetimi ile ilgili (ISO14001) sertifikanız var mı?

2) Yeşil restoran dernek/birliklerine üyelik konusunda ne düşünüyorsunuz?

2. Sosyal Sürdürülebilirlik

1) İş görenleriniz çoğunlukla kimlerden oluşmaktadır? (Yerel halk, dışarıdan gelenler,

2) İş görenlerinize sürdürülebilirlikle ilgili eğitimler veriyor musunuz?

3) Çevre korumacılığı ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı?

4) Yerel üreticinizden ürün tedarik ediyor musunuz? Yüzde kaç bu ürünlerden oluşuyor?

3. Ekonomik Sürdürülebilirlik

1) Restoranınızda en çok yöre insanı mı çalışıyor?



Ek2: Kontrol Listesi

UYGULAMALAR	Evet	Hayır	Kısmen
Binada ses ve ısı yalıtımı var mı?			
Yeşil bina sertifikanız var mı?			
Eko etiketli ürünler kullanıyor musunuz?			
Çevre Dostu temizlik ürünleri kullanıyor musunuz?			
Çevre Dostu Enerji kullanıyor musunuz?			
Tasarruflu veya LED aydınlatma kullanıyor musunuz?			
Harekete duyarlı aydınlatma sistemi kullanıyor musunuz?			
Harekete duyalı musluklar kullanıyor musunuz?			
Su basıncı düşük tesisat kullanıyor musunuz?			
Susuz pisuar kullanıyor musunuz?			
Atık ayrıştırma için ayrı bir yeriniz var mı?			
Kullan at ürünler kullanılıyor musunuz?			
Organik atıklar ayrıştırılıp gübreleme için kullanılıyor musunuz?			
Atık yağlar geri dönüşüme gönderiyor musunuz?			
Organik ürünleri tercih ediyor musunuz?			
Yiyecek-içecek üretiminde yerel yiyecekleri tercih ediyor musunuz?			
Yerel üreticilerden yiyecek ve içecek satın almayı tercih ediyor musunuz?			
Vejetaryen ürünleriniz var mı?			
Diyet ürünleriniz var mı?			
Organik yiyecekler menüde yer alıyor mu?			
HACCP belgeniz var mı?			
Kendi ürünlerinizi yetiştiriyor musunuz?			
Sürdürülebilir gıda işlemleri konusunda personel eğitimi veriyor musunuz?			
Personelinizi yerel halktan mı seçiyorsunuz?			
Yiyecekler ile ilgili bilgilere menünüzde yer veriyor musunuz? (Besin değerleri, menşei, yetiştirildiği yer)			
Çevre ile ilgili sosyal aktiviteleriniz var mı? (Otizmli çocuklar yararına yemek yapmak gibi)			
Menülerinizi sezonluk sebze ve meyvelerden mi hazırlıyorsunuz?			
Sürdürülebilir bir yiyecek-içecek üretim politikası uyguluyor musunuz?			
Birden fazla tedarikçi ile mi çalışıyorsunuz?			
Tedarikçileri de ekolojik, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından değerlendiriyor musunuz?			
Menüde taze ürünler kullanmayı tercih ediyor musunuz?			
Açık büfelerde porsiyon miktarını azaltmak için küçük tabaklar kullanıyor musunuz?			
Kendi üretimini yaptığınız bir ürün var mı? (Ekmek, vb.) günlük üretim miktarını kontrol edebiliyor musunuz?			
Uzun süredir stokta olan yiyecekleri azaltmak için bu yiyeceklerden günlük spesiyaller (Günün Yemeği) üretiyor musunuz?			
Ürünlerinizi farklı porsiyonlarda üretiyor musunuz? (100 gr, 200 gr et gibi)			
Ambalajlı ürün almaktan kaçınıyor musunuz?			

ÖZGEÇMİŞ

Ferhat Behzat Kaya, 26.03.1987 Eskişehir doğumludur. İlk ve orta öğrenimini Eskişehir’de tamamladı. 2010 yılında İstanbul Beykent Üniversitesi Aşçılık bölümünden, 2014 yılında Eskişehir Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesinden mezun oldu. 2019 yılında Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği bölümünde yüksek lisans eğitimine başladı. Ferhat Behzat Kaya, 2007 yılından bu yana çeşitli yurt içi ve yurt dışı işletmelerde aşçı olarak görev yapmaktadır. Temel ilgi alanları, gastronomi, yabani bitkiler ve füzyon mutfaktır.

