

T.C.
DÜZCE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

**SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAPSAMINDA YEŞİL NESİL
RESTORANCILIK FAALİYETLERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DERYA ÇETİNOĞLU

Düzce
Haziran, 2018

T.C.
DÜZCE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAPSAMINDA YEŞİL NESİL
RESTORANCILIK FAALİYETLERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DERYA ÇETİNOĞLU

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESCİ

Düzce

Haziran, 2018

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Bu çalışma jürimiz tarafından Turizm ve otel işlet. Anabilim Dalında oy birliği /
oy çokluğu ile YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Başkan Akademik Unvanı, Adı-Soyadı
Prof. Dr. Orhan BATMAN



Üye Akademik Unvanı, Adı-Soyadı
Dr. Öğr. Üyesi Süleyman AĞRAŞ



Üye Akademik Unvanı, Adı-Soyadı
Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESCI



Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylım.

01/06/2018

(İmza Yeri)
Akademik Unvanı, Adı-Soyadı
Enstitü Müdürü

ÖNSÖZ

Çalışma süresi boyunca beni sürekli destekleyen ve bana olan inancını bir an olsun kaybetmeyen, yapıcı eleştirileri, sabrı, anlayışı ve verdiği motivasyonla hedefime ulaşmamı sağlayan hep yanımda olan ve hayatım boyunca benim için değerli kalacak olan tez danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESÇİ' ye sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum hem hayatında hem de akademik kariyerinde en güzel yerlere gelmesini diliyorum.

Lisans ve yüksek lisans öğrenimim boyunca bilgi ve tecrübelerinden yararlandığım tüm hocalarıma sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. Ayrıca yüksek lisans dönemi boyunca fikir ve görüşlerini sürekli benle paylaşan değerli hocam Doç. Dr. Muammer MESÇİ hocama ve Öğr. Gör. Dr. Emrah ÖZTÜRK hocama teşekkür ederim.

Bu süreçte varlıklarını ve her yönden desteklerini yanımda hissettiğim, hiçbir şekilde bana olan inançlarını yitirmeyen başta annem olmak üzere tüm aileme, dostlarıma ve Ufuk GÜLEN' e sonsuz minnetlerimi sunuyorum.

Sevgi ve Saygılarımla...

Derya ÇETİNOĞLU

ÖZET
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAPSAMINDA YEŞİL NESİL
RESTORANCILIK FAALİYETLERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ
ÇETİNOĞLU Derya

Yüksek Lisans, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Zeynep MESCI

Haziran 2018, 121 Sayfa

Bu araştırmanın temel amacı, sürdürülebilir turizm kapsamında yeşil nesil restorancılık faaliyetlerinin uygulanabilirliğini ortaya çıkarmaya yöneliktir. Bu kapsamda araştırmaya MARKA (Doğu Marmara Kalkınma Ajansı) illerinde (Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu ve Yalova) bulunan 1. sınıf 13 restoran dahil edilmiştir. Bu seçimde turizm işletme belgeli 1. Sınıf restoranların müstakil belgelendiriliyor olması, illerin coğrafi olarak birbirine yakınlığı ve kontrol edilebilirlikleri etkili olmuştur. Araştırmada kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği uygulanmıştır. Araştırmaya ilişkin veriler restoran işletmesi yöneticileriyle yapılan yüz yüze görüşmeler sonucu elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarında restoran işletmelerinde yeşil nesil restorancılık faaliyetlerinin uygulamasının güç olduğu tespit edilmiştir. Restoran işletmelerinde özellikle yenilenebilir enerji kaynakları konusunda büyük yatırımların olması gerektiğini ve yatırımların geri dönüşümünün uzun yıllar aldığı için restoran işletmesi yöneticileri tarafından destek alınmadığı sürece yapılamayacağı sonucuna varılmıştır. Ayrıca atıkların geri dönüştürülmesi konusunda işletmelerin zorlandığı ve belediyelerin bu konuda yeterli uygulamasının bulunmadığı sonucuna varılmıştır. Bunun yanında su tasarrufu ve kağıt tasarrufu konusunda restoran işletmelerinin maliyeti düşük fakat çevreci olmayan uygulamaları tercih ettikleri sonucuna varılmıştır. Diğer yandan restoranların organik gıda ya da içecek servis etme ve yerel gıdalar satın alma gibi çevreci uygulamalara fazlaca önem verdikleri sonucuna varılmıştır. Restoran yöneticilerinin restoran özelliklerinin yer aldığı web sayfalarına bunun yanı sıra bilgi broşürlerine ciddi manada yenilikler yaparak bu konu ile ilgili çalışan şirketlerden yardım aldıklarına ve buna belirli bir bütçe ayırdıkları sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Turizm, Restoran İşletmeleri, Yeşil Nesil Restorancılık

ABSTRACT
PRACTICALITY OF GREEN GENERATION RESTAURANTS AS PART OF
SUSTAINABLE TOURISM

ÇETİNOĞLU Derya

Master Thesis, Division of Tourism and Hotel Management

Supervisor: Asisst. Prof. Dr. Zeynep MESCİ

June 2018, 121 Pages

The main purpose of this research is to reveal the applicability of the green generation restaurant activities within the scope of sustainable tourism. In this context, 13 classes of first class restaurants were included in the researches of MARKA (East Marmara Development Agency) (Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu and Yalova). In this case, the first class restaurants with certified tourism business were independently certificated, and the geographical closeness and controllability of the provinces were influential. Within the scope of the research, interview technique which is one of the qualitative research methods was applied. Face-to-face interviews with restaurant manager managers were conducted. It has been determined that green generation restaurant activities in restaurant businesses can not be applied in the research results. It is the result of the fact that restaurant enterprises should have great investments especially in renewable energy sources and it can not be done as long as the restaurant operation management has not received support since the recycling of investments has taken many years. In addition, businesses are forced to recycle wastes and the municipalities have not done enough in this regard. In addition to this, restaurant businesses have come to the conclusion that they prefer water-saving and paper-saving applications at low cost but not environmentally friendly practices. On the other hand, restaurants have given much importance to environmental practices such as serving organic food or drinks and buying local food. In addition to the web pages where the restaurant managers have restaurant facilities, they have also made some serious innovations to the information brochures, resulting in the fact that they receive help from the companies working on this subject and they allocate a certain budget to it.

Key words: Sustainable Tourism, Restaurant Operations, Green Generation Restaurant



EMEĞİ GEÇEN HERKESE

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar LİSTESİ	x
ŞEKİLLER LİSTESİ	xi
KISALTMALAR	xii
EKLER LİSTESİ	xiii
BİRİNCİ BÖLÜM	1
1.1.Giriş	1
1.2. Araştırmanın Problemi.....	1
1.3. Araştırmanın Amacı.....	2
1.4. Araştırmanın Önemi.....	3
1.5. Araştırmanın Varsayımları.....	3
1.6. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	3
1.7.Tanımlar.....	4
İKİNCİ BÖLÜM	5
2. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAVRAMI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM ...5	
2.1. Sürdürülebilirlik Kavramı.....	5
2.1.1. Sürdürülebilirlik İle İlişkili Kavramlar.....	10
2.1.1.1.Yeşil Ürün.....	10
2.1.1.2. Yeşil Üretim.....	11
2.1.1.3. Yeşil İşletme.....	12
2.1.1.4. Yeşil Göz Boyama (Greenwashing).....	13
2.1.1.5. Yeşil Tüketici.....	13
2.2.Sürdürülebilir Turizm Kavramı.....	15
2.2.1. Sürdürülebilir Turizmin Gelişimi.....	18
2.2.2. Sürdürülebilir Turizmin Amaçları ve İlkeleri.....	19
2.2.3. Sürdürülebilir Turizmin Hedefleri.....	21
2.2.4. Sürdürülebilir Turizmin Araçları.....	23
2.2.4.1. Taşıma Kapasitesi.....	23

2.2.4.2. Taşıma Kapasitesinin Boyutları.....	25
2.2.4.2.1. Ekolojik Taşıma Kapasitesi.....	25
2.2.4.2.2. Sosyal Taşıma Kapasitesi.....	27
2.2.4.2.3. Fiziksel Taşıma Kapasitesi.....	28
2.2.4.2.4. Ekonomik Taşıma Kapasitesi.....	29
2.2.4.2.5. Psikolojik Taşıma Kapasitesi.....	29
2.2.4.3. Çevresel Etki Değerlemesi (ÇED Raporu).....	30
2.2.4.4. Ekolojik Ayak İzi Hesaplama.....	31
2.2.5. Turizm ve Çevre İlişkisi.....	33
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	35
3. YEŞİL NESİL RETORANCILIK VE YİYECEK - İÇECEK İŞLETMELERİNDE YAPILAN ÇEVRECİ UYGULAMALAR.....	36
3.1. Restoran Tanımı.....	36
3.1.1. Restoran İşletmelerinin Belgelendirilmesi.....	36
3.2. Yeşil Nesil Restorancılık Tanımı.....	39
3.2.1. Yeşil Nesil Restoran Olabilme Süreci.....	41
3.2.2. Yeşil Nesil Restoran Kriterleri.....	43
3.2.2.1. Enerji Kullanımı.....	43
3.2.2.2. Su Kullanımı.....	46
3.2.2.3. Atık Yönetimi.....	48
3.2.2.4. Kimyasal ve Kirlilik Azaltımı.....	53
3.2.2.5. Sürdürülebilir Gıda.....	55
3.2.2.6. Sürdürülebilir Mobilya ve Yapı Malzemeleri.....	56
3.2.2.7. İletişim ve Eğitim.....	57
3.3. Yiyecek- İçecek İşletmelerinde Çevreye Duyarlı Uygulamalar.....	58
3.4. Yiyecek – İçecek İşletmelerinde Çevreye Duyarlı Uygulamalar İle İlgili Yapılmış Araştırmalar.....	59
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	61
4. YÖNTEM.....	61
4.1. Araştırmanın Amacı.....	61
4.2. Araştırmanın Yöntemi.....	61
4.2.1. Nitel Araştırma Yöntemi ve Özellikleri.....	61
4.2.2. Nitel ve Nicel Araştırmalar Arasındaki Farklar.....	63
4.2.3. Araştırmada Nitel Araştırma Yönteminin Kullanılmasının Nedenleri.....	64
4.3. Araştırmanın Kapsamı.....	64
4.4. Araştırmanın Veri Toplama Aracı.....	65
4.4.1. Görüşme Tekniği ve Türleri.....	65
4.4.1.1. Görüşmede Kullanılan Soru Formunun Oluşturulması.....	67
4.4.1.2. Nitel Araştırmada Geçerlilik ve Güvenilirlik.....	68
4.5. Araştırma Verilerinin Toplanması.....	68
4.6. Araştırma Verilerinin Analizi.....	70

BEŞİNCİ BÖLÜM.....	72
5. BULGULAR.....	72
5.1.Restoran Yöneticilerinin Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular.....	72
5.2.Restoran Yöneticilerinin Atık Yönetimine İlişkin Algıları İle İlgili Bulgular.....	73
5.3.Restorandaki Çöplerin Geri dönüşümü ile ilgili Çalışmalara Yönelik Bulgular.....	74
5.4.Restoran İşletmelerinde Yenilenebilir Enerji Kaynakları İle ilgili Bulgular.....	76
5.5. Restoran İşletmelerinde Su Tasarrufu İçin Yapılan Uygulamalara Yönelik Bulgular.....	77
5.6. Restoran İşletmelerinde Enerji Tasarrufu Sağlamak İçin Yapılan Uygulamalara Yönelik Bulgular.....	79
5.7. Restoran İşletmelerinde Kağıt İsrafını Engellemek İçin Alınan Önlemlere Yönelik Bulgular.....	80
5.8. Restoranda Oluşan Yemek Artıklarını Önlemek İçin yapılan Uygulamalara Yönelik Bulgular.....	81
5.9. Restoran İşletmelerinde Organik Gıda Kullanıma Yönelik Bulgular.....	83
5.10. Restoran İşletmelerinde İşe Alınan Personele Verilen Eğitimlere Yönelik Bulgular	84
5.11. Restoran İşletmelerinin özelliklerinin bulunduğu Web Sayfaları İle İlgili Yapılan Yeniliklere Yönelik Bulgular.....	85
ALTINCI BÖLÜM.....	87
6. SONUÇ VE ÖNERİLER	87
6.1. Sonuçlar.....	87
6.2. Öneriler.....	92
KAYNAKÇA.....	94

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1. Sürdürülebilirlik Kavramına İlişkin Tanımlar.....	6
Tablo 2. Sürdürülebilir Turizm Tanımları.....	16
Tablo 3. Sürdürülebilir Turizm İlkeleri.....	20
Tablo 4. Sürdürülebilir Turizmin 12 Hedefi.....	22
Tablo 5. Ekolojik Parametreler	26
Tablo 6. Yerel Halkın Turistlere Yönelik Tutum Evreleri	28
Tablo 7. Turizmin Sebep Olduğu Çevresel Tahribat.....	33
Tablo 8. Nicel ve Nitel Araştırmalar Arasındaki Farklar.....	63
Tablo 9. Görüşme Takvimi.....	70
Tablo 10. Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	72
Tablo 11. Restoran İşletmeleri Yöneticilerinin Atık Yönetimine İlişkin Görüşleri.....	73
Tablo 12. Restorandaki Çöplerin Geri Dönüşümü İle İlgili Yapılan Çalışmalar.....	74
Tablo 13. Restoran İşletmelerinde Yenilenebilir Enerji Kaynakları.....	76
Tablo 14. Restoran İşletmelerinde Su tasarrufu İçin Yapılan Uygulamalar.....	78
Tablo 15. Restoran İşletmelerinde Enerji Tasarrufu Sağlamak İçin Yapılan Uygulamalar.....	79
Tablo 16. Restoran İşletmelerinde Kağıt İsrafını Engellemeye Yönelik Alınan Önlemler.....	80
Tablo 17. Restoranda Oluşan Yemek Artıklarını Önlemek İçin Alınan Yapılan Uygulamalar.....	82
Tablo 18. Restoran İşletmelerinde Organik Gıda Kullanımı.....	83
Tablo 19. Restoran İşletmelerinde İşe Alınan Personele Verilen Eğitimler.....	84
Tablo 20. Restoran İşletmelerinin Özelliklerinin Bulunduğu Web Sayfaları İle İlgili Yenilikler	85

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Sürdürülebilir Turizm Planlama Modeli.....	9
Şekil 2. Restoranların Enerji Kullanımı.....	44
Şekil 3. Restoranların Tipik Su Kullanımı.....	47



KISALTMALAR

ÇED: Çevresel Etki Değerlemesi

EAİ: Ekolojik Ayak İzi

GRA: Yeşil Restoranlar Derneği

GTA: Yeşil Masa Sertifikasyonu

MARKA: Doğu Marmara Kalkınma Ajansı

SRA: Sürdürülebilir Restoran Birliği

TURYİD: Turizm Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği

WTO: Dünya Turizm Örgütü

WWF: Doğal Yaşamı Koruma Vakfı

YNR: Yeşil Nesil Restorancılık



EKLER LİSTESİ

Ek 1. Görüşme Formu ve Soruları.....	103
Ek 2. Özgeçmiş.....	105



BİRİNCİ BÖLÜM

1.1.Giriş

Araştırmanın giriş bölümü çalışma ile ilgili genel bilgileri içermektedir. Bu kapsamda ilk olarak araştırmanın probleminin ne olduğu ayrıntılı bir şekilde belirtilmiş olup daha sonraki aşamada araştırmanın amacı, önemi, sınırlılıkları, sayıltılarına (varsayımlarına) son olarak ta çalışmada geçen en önemli kavramların tanımlarına ve kısaltmalarına yer verilmiştir.

1.2. Araştırmanın Problemi

Küreselleşmenin etkisi ile birlikte tüm sektörler yenilik odaklı çalışmaya başladıkları için gerek ellerinde ki kaynakları gerekse doğada bulunan kaynakları plansız bir şekilde tüketmeye başlamışlardır. Kullanılan bu kaynakların bazılarının yerine konulması çok güç olmaktadır. Bunun sonucunda dünya genelinde ve tüm sektörler de sürdürülebilirlik kavramı gündeme gelmeye başlamıştır. Özellikle hizmet odaklı çalışan sektörler sürdürülebilirliğin gereklerini günlük yaşamlarına dahil etmeye başlamışlardır. Özellikle son yıllarda çevre ile ilgili sorunlara çözüm üretmek amacıyla birçok tartışma başlatılmıştır. Bununla birlikte, sürdürülebilirlik kavramı üzerine tartışmaları da beraberinde getirmiştir.

Sürdürülebilirlik olgusu, günümüzde neredeyse tüm alanların, sektörlerin başında getirilen bir kavram haline gelmiştir. Sürdürülebilirliğin tanımı yapılırken en önemli iki kavram dikkat çekmektedir. Bu kavramlardan biri kıt kaynakları korunmasını oluştururken diğeri ise bu kaynakların gelecek kuşaklara aktarılmasını göz önüne koymaktadır. Yapılan araştırmalarda en çok sürdürülebilirlik kavramına turizm ve ekonomik sektörlerinde rastlanmaktadır. Bununda sebebi olarak sürdürülebilirliğin ekonomik etkisi ve turizmin sürdürülebilirliği sağlanarak gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmaktadır (Dönmez, 2016: 1).

Sürdürülebilirlik kavramı, “turizme her türlü kaynak olan “bir turistik destinasyon da var olan çekici unsurların sürekliliğini amaç edinerek gelecek nesillerinde bu unsurları görmesini ve faydalanmasını sağlamak” olarak ifade edilebilir (Avcıkurt, 1996). Bir başka tanıma göre “bir bölgede yaşayan insanların eko- sisteminin veya sürekliliği olan herhangi bir sistemin işlerini kesintisiz,

bozulmadan, aşırı kullanıma maruz bırakmadan alternatif olmayan kaynakların tüketilmesini engelleyerek uzun süreli kullanımlarını sağlayabilmek ” olarak karşımıza çıkabilir (Kozak, 2014:2).

İşletmeler açısından sürdürülebilirlik kavramı incelendiğinde ise, ekonomik bir ilişki içerisinde hareket eden, doğal çevreye zarar vermeden onun sürekliliğini sağlayan kuruluşlar olarak ifade edilebilir (Göğüş, vd., 2013:752). Çevre konusunda en büyük paya sahip işletmelerin başında yiyecek- içecek işletmeleri gelmektedir. Yiyecek- içecek endüstrisi içerisinde restoranlar üretim odaklı faaliyet gösterdiği için sürdürülebilir uygulamalarının dışında tutulmaları mümkün değildir.

Son yıllarda restoran işletmeleri için en önemli konulardan biri atık konusu olmuştur. Bunun sonucunda da restoran işletmeleri çevreye verdiği zararı azaltmak hem de çevresel problemler konusunda insanların farkındalıkları ortaya çıkarabilmek için yeşil temelli etkinlikler meydana getirmişlerdir (Doğan, vd., 2015: 4). Restoran İşletmeleri pazarda kalabilme, rekabet avantajı elde etmeyi bir kenara bırakmış müşterilerin gözünde imajını yükseltebilmek için yeşil düşünce odaklı çalışmaya başlamışlardır. İşletmelerin yeşil odaklı hareket etmeleri hem işletme imajı açısından hem de kar sağlama açısından önemli bir adım olmuştur.

YNR (Yeşil Nesil Restorancılık) hareketi restoranların en az atıkla çevreye verdiği zararı minimum düzeye indirmeyi amaçlayan bir sertifikasyon programıdır.

1.3. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın temel amacı “sürdürülebilir turizm kapsamında yeşil nesil restorancılık faaliyetlerinin uygulanabilirliğini ” belirlemeye yöneliktir. Bu temel amaç ışığında alt amaçlar aşağıda sıralanmıştır.

- Restoranların atık konusunda bilinçlendirilmesini ve yeşil uygulamalara dikkat çekmelerini sağlamak amaçlanmaktadır.
- Restoran yöneticilerinin yeşil nesil restorancılık kriterlerine ne derece uygulayabileceklerini ve uyguladıktan sonra ne gibi sonuçlar elde edeceklerini tespit etmek,
- MARKA illerinde bulunan turizm işletme belgeli 1. sınıf restoranların çevreye duyarlı uygulama yapıp yapmadıklarını ortaya çıkarmak,

- Çevreci uygulamalar konusunda farkındalık oluşturmak, ayrıca yeşil nesil restorancılık faaliyetlerine dikkat çekmek,
- MARKA illerinde bulunan turizm işletme belgeli 1. sınıf restoranların sürdürülebilirlik konusunda yeterince bilgi sahibi olup olmadıklarını tespit etmeye yöneliktir.

Bu alt amaçların dışında, araştırılan konu kapsamında literatüre katkı sağlamak ve bu konu ile ilgili çalışma yapacak olan araştırmacılara önerilerde bulunmak da amaçlanmaktadır.

1.4. Araştırmanın Önemi

Sürdürülebilir turizm konusu ile ilgili çalışmalar incelendiğinde literatüre farklı birçok çalışmanın kazandırıldığı görülmüştür. Ancak bu çalışmada literatüre yeni kazandırılmaya çalışılan yeşil nesil restorancılık ve sürdürülebilir turizm bağdaştırılarak diğerlerinden farklı bir çalışma ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Yeşil nesil restorancılık faaliyetleri literatürde henüz son zamanlarda konu olmaya başlamıştır. Bu konunun güncel kalmasını sağlamakta çalışmayı önemli kılmaktadır. Bu çalışma ile MARKA illerinde bulunan 1. sınıf turizm işletme belgeli restoranların yeşil nesil restorancılık kriterlerini ne derece uygulayabilecekleri ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Kriterlerden hangilerinin restoranlarını ne derece zorladığı derinlemesine incelenmiştir. Bu araştırma alan yazına katkı sağlayacağı düşünülen öncül ve özgün çalışma olabilir.

1.5. Araştırma Varsayımları

Araştırmanın varsayımları aşağıda belirtildiği gibidir;

- Araştırma kapsamında turizm işletme belgeli 1. sınıf restoranların seçilmesindeki amaç, maliyet açısından yeşil nesil restorancılık kriterlerini uygulayabilecek imkanlarının var olmasıdır.
- Araştırma kapsamında görüşmeye dahil edilen kişilerin verdiği cevapların samimi ve dürüst olduğu varsayılmaktadır.

1.6. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın en önemli sınırlılığını 4 restoran yöneticisinin müsait olmamasından dolayı görüşmeyi reddetmesidir. Araştırmanın başka önemli sınırlılığı ise turizm işletme belgeli restoranların güncellemesinin en son 30.06.2017 tarihinde

yapılmış olmasıdır. Ayrıca YNR sertifikasyonunun yeni duyulmuş olması ve bu konu ile ilgili çalışmaların az olması da diğer bir sınırlılıktır.

1.7. Tanımlar

Sürdürülebilirlik: Doğada bulunan tüm kaynakların bugünün toplumunun gereksinimlerini karşılarken gelecek nesillerinde aynı derecede ihtiyaçlarını karşılayabilecek şekilde kullanılması olarak tanımlanmaktadır.

Sürdürülebilir Turizm: Dünya Turizm Örgütü (WTO) (1998:43) ise, sürdürülebilir turizmi; “insanın içinde bulunduğu ya da bulunmadığı çevrenin tahrip edilmeden özünün korunarak, kültürel bütünlüğün, ekolojik süreçlerin, biyolojik çeşitliliğin ve doğal yaşamın sürdürüldüğü aynı zamanda tüm kaynakların ziyaret edilen bölgedeki insanların ve turistlerin ekonomik, sosyal ve estetik ihtiyaçlarını doyuracak şekilde gelecek nesillerin de aynı ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri biçimde yönetildiği bir kalkınma şeklidir.

Yeşil Nesil Restorancılık: “Yiyecek- içecek sektöründe süreçleri daha sürdürülebilir hale getirmek ve dönüşüme öncülük etmek için Boğaziçi Üniversitesi ve WWF-Türkiye işbirliğiyle oluşturulan Türkiye’ye özgü bir sertifika sistem olarak” tanımlanmaktadır (YNR,2017).

İKİNCİ BÖLÜM

2. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAVRAMI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

Sürdürülebilirlik son yıllardaki en önemli sorunlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle bilinçsizce tüketim sonucu doğal ve yapay tüm kaynaklar yok olmakta ve geri dönüşümü olamayan bir yola girmektedir. Bunun sonucunda da tüm sektörler gibi turizm sektörü de olumsuz etkilenmektedir. Çalışmanın bu bölümünde sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir turizme ilişkin genel bilgilere yer verilmiştir.

2.1. Sürdürülebilirlik Kavramı

Son yıllardaki en çok tartışılan konuların başında sürdürülebilirlik gelmektedir. Bu yüzden sürdürülebilirlikle ilgili farklı yazarlardan farklı tanımlamalara rastlamak mümkündür. Kozak (2014: 2), sürdürülebilirlik kavramını, “toplumun eko- sisteminin veya devamlılığı olan herhangi bir düzenin işlerini aksatmadan, zarar vermeden, sürekli kullanılarak tüketmeden sistemin yaşamsal bağıni aksatmadan sürdürülebilmesi” şeklinde açıklamıştır.

Bir başka tanıma göre, sürdürülebilirlik, “günümüz gereksinimlerini karşılarken gelecekte yaşayacak olan insanların gereksinimlerini riske atmadan aynı faydayı onlarında görebilmesi adına verilen bir uğraş olarak” tanımlanabilir. Bu tanımdan yola çıkarak, sahip olduğumuz kaynaklar sistemli bir şekilde değerlendirilmeli, bu değerlendirme çerçevesinde en üst düzey koruma sağlanmalı, özellikle insanlara çevreci bir tutum sergilemeleri konusunda yol gösterilmelidir (Sezgin ve Karaman, 2008: 1-2).

Sürdürülebilirlik kavramını sadece 2 tanımla kısıtlamak yetersiz kalacağından yazında yer alan ve kabul gören birkaç tanıma Tablo 1. üzerinde kısaca yer verilmektedir.

Tablo 1: Sürdürülebilirlik Kavramına İlişkin Tanımlar

Yazar/Yazarlar	Yıl	Tanım
BURR	1995	“Dikkatli ve hassas bir ekonomik gelişme düşüncesini ifade eden sürdürülebilir kullanımla, günümüz ve gelecek nesillerin gereksinimi olan her türlü doğal ve insan kaynaklarını yok etmeden ya da hasara uğratmadan yararlanılması olarak” ifade etmiştir. Sürdürülebilir kullanım küresel çevre politikasının temel prensibini oluşturur.
COCCOSSIS	1996	“İnsan faaliyetlerinin çevreye verdiği yıkıcı sonuçlar doğrultusunda uzun vadeli planlamalarla sürdürülebilirliğin temelini oluşturan ekonomik sosyal ve çevresel amaçlar arasındaki ilişkinin tekrardan gözden geçirilmesi ve düzenlenmesini” ifade etmektedir.
AVCIKURT	1996	“Sürdürülebilirlik” olgusunu, turizme her türlü kaynak olan “bölgesel/yerel özelliklerin” korunup geliştirilerek, uzun vadeli kullanılabilirliğini sağlamak olarak ifade etmektedir. Bölgesel/yerel özellikler ise, sahip olunan tarihi ve coğrafi değerlerin günlük yaşantının akışı içinde var olması sonucu ortaya çıkan “görüntüler” dizisidir.
MIDDLETON/HAWKINS	1998	“İnsanoğlunun, içinde bulunduğu doğal, sosyal ve kültürel çevre arasındaki uyumun dengeli olması” şeklinde ifade edilmektedir. Sürdürülebilirlik kavramını asıl ortaya çıkaran düşünce; günümüz ve gelecek nesillerin gereksinimlerini dikkate alarak doğal ve insan yapımı tüm kaynakları yok etmeden, niteliğini bozmadan ve onları geliştirecek şekilde yararlanmaktır”.
SARKIM	2007	“Bütün sektörlerde olması gereken ve insan yaşamının bir parçası olarak da çok sayıda yönlendirici ilke, strateji ve hedefler bütünü ifade etmektedir. Bu oluşum kısa vadeli değil, uzun süreli düşünmeyi ilke edinerek korumak ve koruyarak kullanmak anlamına gelmektedir. Başka bir ifadeyle yenilenebilir kaynakların yenilenme süreçlerine uygun kullanma, yenilenemez kaynakların da dikkatli bir şekilde korunarak kullanılması gereklidir”.
ALPAGUT	2010	“Doğada var olan kaynakların kendini yenileyebilme sürecinde bir sıkıntı yaşamamasına olanak vermeden kullanılmasını öngörmektedir. Sosyal açıdan bakıldığında ise bu kavram, günümüz insanların ihtiyaçlarını karşılarken gelecek kuşakların ihtiyaçlarını riske atmadan devam ettirebilmek olarak karşımıza çıkmaktadır”.
GÜNDÜZ	2017	“Doğada bulunan kaynakların bozulması ya da yok olması sonucunda ülkelerin ekonomik ve sosyal gelişmelerinin kötüleşmesinden duyulan endişenin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır”.

Kaynak: Araştırmacı tarafından derlenmiştir.

Tablo 1’ de görüldüğü üzere sürdürülebilir turizme ilişkin tanımlamalar şu şekildedir. Burr (1995) sürdürülebilirlik kavramını açıklarken günümüz ve gelecek

nesilleri göz önüne alarak her türlü kaynağın en az zararlı kullanılması vurgulanmıştır. Coccossis (1996) sürdürülebilirliği insan faaliyetlerinin etkilerinden doğan her türlü amaç arasındaki dengenin sağlanması olarak tanımlamıştır. Avcıkurt (1996) , sürdürülebilirliği çekicilik kavramı ile birleştirmiş. Middleton ve Hawkins (1998) sürdürülebilirlik kavramını insan ve çevre uyumu olarak açıklamıştır. Sarkım'a (2007) göre ise sürdürülebilirlik uzun vadeli düşünülerek yenilenebilir ve yenilemez kaynakların kullanımında dikkatli olunması gerektiğini vurgulamıştır. Alpagut (2010) sürdürülebilirlik kavramını bugünkü insan neslinin ihtiyaçlarını gelecek neslin ihtiyaçlarına zarar vermeden karşılamak olarak tanımlamıştır. Son olarak Gündüz (2017) sürdürülebilirliği sağlayamayan ülkelerin duymuş olduğu endişe olarak tanımlamaktadır.

Bu tanımlardan yola çıkarak sürdürülebilirlik kavramı bir köprü görevi görmektedir. Bugünün toplumunun gereksinimlerini ve gelecek neslinde gereksinimlerini tehlikeye atmadan karşılayabilme olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsan nüfusunun artması sonucunda doğada bulunan kaynakların yok edilmesi ve tükenmesini önlemek için ortaya çıkan düşünce olarak tanımlanmaktadır.

Olumlu ekonomik gelişimleri arttırarak, olumsuz ekonomik yansımaları en aza indirilebilmesi için iyi bir turizm geliştirme planının hazırlanması gerekmektedir. Hazırlanan planın en önemli maddelerinden biri de sürdürülebilirliktir.

Bardakoğlu (2014: 128) sürdürülebilirliğin temellerinin 3 boyut üzerine kurulduğunu ifade etmektedir. Bunlar: ekonomik, çevresel ve sosyo- kültürel boyutlarıdır.

- Çevresel Sürdürülebilirlik: turizm destinasyonlarında sürdürülebilir turizm gelişimini sağlamak amacı ile var olan doğal kaynakları göz önünde bulundurarak plan ve stratejiler geliştirilmesi gerekmektedir. Çevresel sürdürülebilirliğin uzun vadeli bir şekilde devam etmesi, tüm katılımcılar tarafından belirlenen ve benimsenen kararların uygulanması ile mümkün olmaktadır. Çevresel planlama ve yönetim kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının birlikte çalışmaları ile belirlenen hedeflere ulaşmasını sağlamaktadır.

- Sosyo- Kültürel sürdürülebilirlik: bir turistin destinasyon seçimindeki en önemli etkenlerinden biri de sosyo- kültürel etkenlerdir. Bilinmeyen bir kültüre

karşı ortaya çıkan merak duygusu turisti seyahat etmeye iten nedenlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Farklı bir toplum ve kültürel yapı içerisinde tatil yapan turist karşılıklı bir etkileşim içine girmektedir. Bu etkileşim turistin yerel halkı etkilemesi ve turistin yerel halk etkisinde kalması olarak açıklanabilir. Bu etkileşim olumlu-olumsuz, geçici- kalıcı, büyük-küçük olarak farklı şekillerde gruplandırılabilir. Sosyo- kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması için turist gönderen ve kabul eden ülkeler bu değerleri dikkate alarak turizm stratejileri oluşturmaları gerekmektedir.

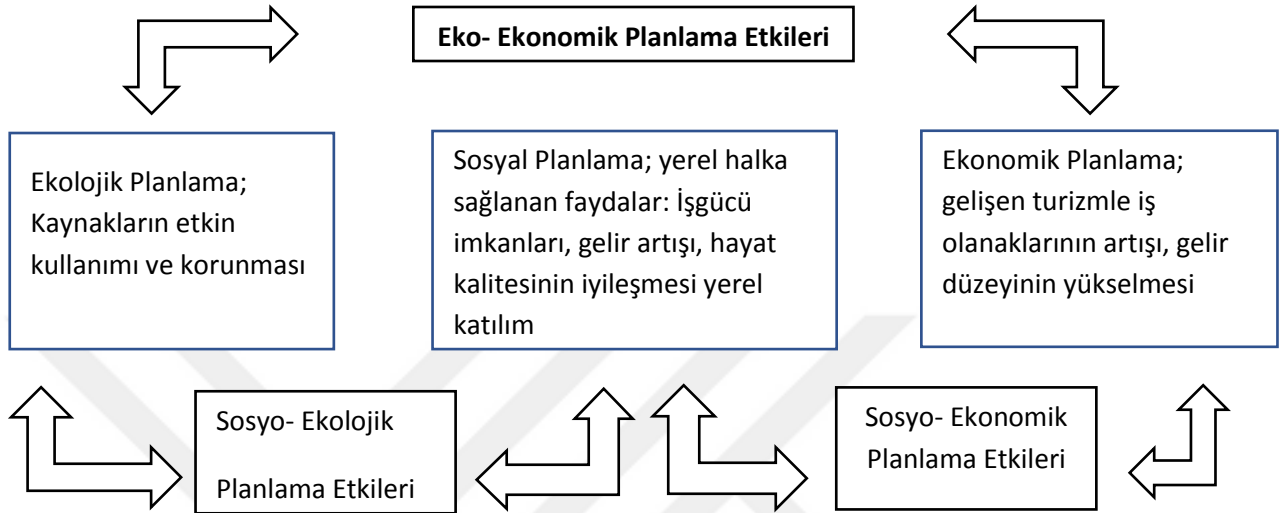
- Ekonomik Sürdürülebilirlik: planlı bir sürdürülebilir turizm gelişiminin söz konusu bölgeye; yeni iş olanaklarının yaratılması, yerel ekonomiye farklı açılardan olumlu etkilerinin olması, yerel halkın turizme bakış açısını değiştirirken, yeni işkollarının geliştirilmesi yerel halkın istihdam etkisini arttırırken ekonominin yeniden yapılandırılması, yeni yatırımların teşvik edilmesi gibi olumlu etkilerinin yanında turizm sektörünün kendine özgü yapısından kaynaklanan iş olanaklarının mevsimlik ve düşük ücretli olması turizme yapılan yatırımların başka amaçla kullanılmaması, mevsimsel ve mekânsal yoğunluk, yüksek maliyetli altyapı yatırımlarının yılın sadece belli bir döneminde kullanılabilmesi, turizme aşırı bağımlı hale gelen ekonomilerin turizm pazarındaki en küçük değişikliğe karşı korunmasız oluşu gibi olumsuz etkileri de bulunmaktadır.

Bu 3 önemli kavram derinlemesine incelendiğinde uzun vadeli sürdürülebilirlik planlarında hedef 3 boyut arasındaki en uygun dengeye ulaşmaktır. Bununla birlikte güçlü bir turizm planlaması modeli karşımıza çıkmakta ve hedeflenen uzun dönemli sürdürülebilirlik çalışmalarına ulaşmak daha kolay olmaktadır.

Turizm planlamasının çevresel boyutunu; mevcut çevresel kaynakların dengeli bir şekilde kullanılarak gelecek kuşaklara aktarabilmesini sağlamaktır. Turizmde ki en önemli kaygılardan bir tanesi kaynakların bilinçsizce tüketilmesidir. Sosyal boyutu; yöre halkının yaşam tarzına saygı duyulması, geleneklerin ve kültürel yapının korunması, gelen turistler sayesinde çok kültürlülüğün ve karşılıklı etkileşim ve anlayışın bölgedeki yaşam kalitesini arttırması ve geliştirmesidir. Ekonomik boyut ise; turizm faaliyetleri ile ortaya çıkan iş gücü gereksinimi ve istihdam arttırıcı etkisi,

yerel dokuya zarar vermeden halkın ve yatırımcıların ekonomik anlamda kalkınmasını ifade etmektedir. Bu kavramaların birbiri ile ilişkisi Şekil 1’ de gösterilmektedir (Bardakoğlu, 2014: 129).

Şekil 1: Sürdürülebilir Turizm Planlama Modeli



Kaynak: Bardakoğlu, Ö. (2014), *Sürdürülebilir Turizm ve Planlama*, Metin Kozak (Ed.), Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar, Ankara: Detay Yayıncılık, s. 129.

Şekil 1’ de sürdürülebilir turizm planlama modeli sadece bir kavram üzerinde değil bir döngü içerisinde gerçekleşmektedir. Sürdürülebilirlik kavramının sosyal ve ekonomik boyutu arasındaki ilişki bize sonuç olarak sosyo- ekonomik planlama etkilerini vermektedir. Eğer bu iki kavram arasındaki etkileşim tatmin edici olursa, başarılı bir sürdürülebilir turizm planlaması için önemli bir katkı olacaktır. Diğer bir bağlantı ise ekonomik planlamanın ekonomik etkileri ile sosyal planlamanın, sosyo- ekolojik etkileri de birbiri ile bağlantılı olduğu görülmektedir. Ekonomik planlama ve ekolojik planlama arasındaki ilişkiden ise eko- ekolojik planlama etkileri ortaya çıkmaktadır.

Ekonomik planlamadaki ekolojik etki; sosyal ve ekonomik kaynakların etkili ve verimli bir şekilde kullanılmasına bağlıdır. Eko- ekonomik planlama etkilerinin sürdürülebilir turizm içerisinde başarılı olabilmesi için sosyo - ekolojik ve sosyo - ekonomik planlama etkilerine de bağlıdır. Şekildeki son bağlantıyı da ekolojik planlama ve sosyal planlama arasındaki bağlantıdan ortaya çıkan sosyo- ekolojik planlama ortaya çıkarmaktadır. Bu iki kavram arasındaki ilişkinin dengesi

sürdürülebilir turizm planlaması açısından önemlidir. Özetle şekilden anlaşılacağı üzere ekolojik, sosyal ve ekonomik planlamada yerel halk, turistler, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarının uyumlu hareket etmesi gerekmektedir.

2.1.1. Sürdürülebilirlik İle İlişkili Kavramlar

Sürdürülebilirlik başlığı altında ortaya çıkan yeşil ürün, yeşil üretim, yeşil işletme, yeşil göz boyama ve yeşil tüketici kavramalarına yer verilmiştir.

2.1.1.1. Yeşil Ürün

İnsanlar bir ürünü satın alırken somut özelliklerinin yanı sıra soyut özelliklerine de dikkat etmektedirler. Bu bağlamda ürün, tasarımında kullanılan (renk, cilt, marka, ambalaj ve dekoru) özellikler ile birlikte satın alındıktan sonraki hizmetleri ve bu ürünü sunan insanın özellikleri de önemli nitelikler arasındadır. Ürün oluşturulduktan sonra kullanım aşaması dahil işlevini bitirene kadar geçen zaman içerisinde doğaya vermiş olduğu zararın %70'inin ürün tasarım ve üretim aşamalarında meydana çıktığı görülmüştür. Açıklamadan yola çıkarak ürün oluşturulurken geçen süreç içerisindeki evrelere çevreci uygulamalarda eklenerek (geri dönüşümlü içerik, su tasarrufu, enerji tasarrufu, daha az ambalaj) yeşil ürün kavramı ortaya çıkarılabilir. Bu uygulamalar dikkate alınarak, ürünün ortaya çıkış süreci ve sonrasında da çevreye en az zarar verecek şekilde tasarlanması gerekmektedir (Güsan, vd., 2016: 3).

Ottman vd., (2006: 48)' a göre yeşil ürün, çevreye hiçbir zarar vermeden üretilen ürün olarak algılandığı gibi çoğunlukla, bu ürünlerden meydana gelen atıkların geri dönüştürülmesi ya da imha edilmesi, ürünü üretirken enerji kaynaklarının tasarruflu kullanılması ile birlikte doğal çevrenin korunmasına ya da daha da büyütülmesine yardımcı olmaktadır.

Yeşil ürün, tüm canlıların sağlığını dikkate alarak üretilen, kullanım ya da yok etme süresince doğaya zarar vermeyen, maksimum seviyede enerji ve diğer kaynakları tüketmeyen, fazla ambalaj ya da kısa vadeli kullanımından sonra gereksiz çöpe neden olmayan, gereksiz kullanım gerektirmeyen, hayvanlara işkence yapmayan ve çevreye zarar verecek maddeleri kullanmayan ürün olarak tanımlanmaktadır (Kozak, 2014: 75).

2.1.1.2. Yeşil Üretim

Son yıllarda şirketlerin her biri enerji verimliliğini en önemli konu haline getirmiştir. Şirketler üretimin bütün evrelerinde malzemeleri nasıl etkin kullanacaklarını analiz ederek enerji kullanımını en az seviyeye düşürmek için önemli çalışmalar yapmaktadırlar. Üretim aşamasında dikkatli yapılan bu yatırımların karşılığı kısa sürede geri alınmaktadır. Enerji konusunda dikkatli davranan şirketler, yenilenebilir enerji ve atık enerjinin de önüne geçerek çevreye daha duyarlı bir yaklaşım sergilemektedirler. Bu uğraşlar sonucunda şirketlerin maliyetlerinin önemli bir kısmını düşürüp kazançlarının artmasına sebep olmaktadır. Şirket sahipleri son dönemde sürdürülebilirliği sadece sosyal sorumluluk projelerinin bir parçası olarak görmeyi bir tarafa bırakıp bu konu hakkında ciddi şekilde çalışmaya başlamışlardır. Sürdürülebilirliğin yanı sıra enerji verimliliği konusunu dikkatle irdeleyen şirketler, ürün ortaya çıkana kadar geçen tüm süreçte enerji tasarrufu yapma konusunda etkinliklerini öne çıkartarak, enerji kullanımını tasarruflu hale getirmek, çevreye verilecek zararı en aza indirmek ve karbon ayak izini azaltmak için önemli projelere imza atmaktadırlar (CAPITAL, 2017).

Sever (2016: 6), üretim faaliyetleri ile tüketilen ve değişen çevre insan varlığı ile doğrudan bağlantılı olduğunu ifade etmiştir. Bu bağ üretim faaliyetleri esnasında oluşabilecek çevresel olumsuzlukları azaltmanın veya ortadan kaldırmanın, üretim stratejilerinde yalın ve yeşil uygulamaları benimsemenin önemini arttırmıştır. Yeşil üretimin destekleyicisi olarak, rekabet avantajı ve başarıyı elde etme stratejilerinin temelini oluşturan ve nihai ürüne değer katmayan tüm süreç ve zararlardan kaçınmayı hedefleyen sade üretim yaklaşımı bilinci şuan işletmelerce benimsenmeye başlamıştır.

Bir başka tanıma göre yeşil üretim, doğanın korunması üzerine çalışan birçok örgüt ve işletmenin faaliyetlerinde; daha az kaynak kullanımı gerektiren ürün, süreç ve hizmet geliştirme, atık ve sürüm azaltılması ve küresel kaynakların sürdürülebilirlik çerçevesinde kullanımını amaçlaması kapsamında planlanmış uygulamalardır (Özçoban, 2010: 45- 46).

Yeşil üretimlerin tam anlamıyla gerçekleşmesi için sürdürülebilirlik ilkeleri adı altında yeşil işletmelerin kurulması gerekmektedir.

Özetle yeşil ürünü ortaya çıkarmak, günümüz ve gelecek nesiller için büyük bir önem arz ederken bitmeye yakın olan kaynakların farkındalığını ortaya çıkarmak ve bilinçsizce tüketilmesine dikkat çekmektedir.

2.1.1.3. Yeşil İşletme

Çevre, son yıllarda birçok işletmenin karar alma sürecinde önemli önceliklerden biri olmayı başarmıştır. Doğal çevreyi karar alırken göz önünde bulundurmayı başaran pek çok işletme, çevre ile ilgili politikalarını belirlemekte, çevre yönetim sistemlerini oluşturmakta, çevreyle ilgili fayda-maliyet analizleri yapmakta, çevre performanslarını ölçmekte, çevreci tasarım ve toplam kalite çevre yönetimi gibi araçlardan yararlanmaktadır (Nemli, 2000: 86).

Çevreye duyarlı işletmecilik (Yeşil işletmecilik), insan yaşamını ve doğal çevreyi karar alma süreçlerinde göz ardı etmeden dikkate alan, çevreye verilen zararı en az seviyeye indirmeye çalışan ya da tamamen yok etmeyi amaçlayan işletmeler olarak tanımlanabilir. Bu tanımdan yola çıkarak, yeşil işletmecilik tamamen ürünlerin tasarımından paketlenmesine kadar geçen sürede her türlü çevreye zarar verecek oluşumu ortadan kaldırmayı amaçlayan ve dünyanın doğal dengesini bozmayacak şekilde işletmecilik prensiplerini oluşturmayı çabalayan, sosyal sorumluluk kapsamında topluma karşı görevlerini yerine getiren işletmelerin benimsediği bir anlayıştır (Kuduz, 2011: 88).

Sürdürülebilirlik anlayışı içerisinde çevreye duyarlı işletme yöneticileri doğal kaynakları tamamen gerektiği kadar kullanan, üretim sonucunda oluşan katı atıkları, kirli suları, sürümleri doğal çevreye bırakan bir anlayışın yerine; doğal kaynakların giderek tükendiğini ve geri dönülmez bir hal aldığı farkına vararak atıkların geri dönüşüme kazandırılması veya yeniden kullanılabilmesi için uğraşmayı hedef alan, üretimde tamamen çevreye duyarlı teknolojiler kullanan ve çevre korumayı sadece yasalar gerektirdiği için değil, bir felsefe olarak benimseyen bir anlayışa doğru gitmektedir (Marangoz, 2004: 2).

Yeşil üretimlerin işletmelere sağladığı faydalar, yeşil işletmelerin tüketici gözündeki değeri ve bu işletmelere bağlılıkları çevreye duyarlı olmadığı halde kendini böyle gösteren işletmelerin hilelerini ortaya çıkarmıştır.

2.1.1.4. Yeşil Göz Boyama (Green Washing)

Çevre ile ilgili doğru olmayan, asılsız çevreci iddiaları “yeşile boyama - greenwashing-” olarak adlandırılmaktadır. Kılınç (2014: 68) yeşile göz boyamayı, çevreci pazarlama ilkelerine uyulmayan yeşil reklamlarda tüketicilerin reklamın içeriğine güvenmemeleri olarak tanımlamıştır.

Yeşil göz boyama, bir ürünün çevre dostu uygulamaları dikkate alıyormuş gibi gösterilip insanlara sunulması olarak adlandırılabilir. Bir ürünün çevre dostu olduğu imajını yaratmak için bir organizasyonun yanlış bilgi yayması yetmektedir. Bu ifade de önemli görülen, yanlış bilginin bilerek ve isteyerek yayılmasını amaçlamaktır. Yeşil göz boyama işletmelerin ürün oluştururken ki aşamaları sırasında uyguladıkları işlemler ile çevreyi koruma amaçlı yaptıklarını savundukları görüş arasındaki çelişki durumu olarak ifade edilebilir (Turan, 2007: 8).

Yavuz (2009: 128) da yeşil göz boyama ile ilgili tanımında işletmelerin çevre dostu uygulamaları yerine getirmeyip getirmiş gibi lanse ederek etiğe aykırı davranış sergilemesi olarak ifade etmiştir.

Turan (2007: 9) yeşil göz boyamanın karışıklık, maskeleye ve sahte tavır olmak üzere 3 ana başlık altında ortaya çıktığını belirtmiştir. Son yıllarda çevre dostu işletmelerin ve tüketicilerinin sayısındaki yükseliş ile birlikte yeşil göz boyama düşüncelerinin ortaya atılması, “yeşil kapitalizm” veya “sürdürülebilir kapitalizm” kavramlarının tartışmaya açılmasını da beraberinde getirmiştir. Küresel pazarda karlarını en üst seviyeye çıkarmak için uğraşan uluslararası şirketler, tüketicilerin “sıradan ürünler” yerine “yeşil/çevre dostu ürünleri” tüketmelerini desteklemektedirler. Yeşil kapitalizm kavramındaki en önemli sorun çevreyi hala bir dışsallık (externality), yani bir ürün gibi tüketilecek bir şey olarak görmesidir.

2.1.1.5. Yeşil Tüketici

Tüketicilerin satın almadaki tercihleri çevre üzerinde olumsuz sonuçlara neden olmaktadır. Tüketicilerin çevreye duyarlı (yeşil) ürünleri satın alma tercihleri ile birlikte geri kalan diğer alternatiflerden vazgeçmesi ve çevreye zarar vermeyen ambalajlar kullanması doğaya büyük ölçüde katkı sağlayacaktır. Bir bölgenin çevreye duyarlı olduklarını anlayabilmek için en iyi hareket noktası, o bölgede

yaşayan tüketicilerin yeşil konulardaki tüketici davranışlarını incelemektir (Çabuk, vd., 2008: 1).

Kükreler (2012: 3)' in tanımına göre “yeşil tüketicilerin yeni ürünlere ilgi duymakla birlikte ürün hakkında detaylı araştırma yapan ve bunun sonucunda edinmiş olduğu bilgileri başkalarına aktaran kişiler olduklarını” ifade etmektedir. Dolayısıyla bu tanımdan yola çıkarak yeşil tüketicilerin detaycı, paylaşımcı ve araştırmacı oldukları söylenebilir. Ayrıca yeşil tüketicilerin, çevreci ürünleri satın almaları konusunda etrafındakilere yol gösterici olduğu da belirtilebilir.

Emgin ve Türk'e (2004) göre, geçmişte tüketiciler sadece satın alma, tüketim ve ruhsal olarak sahip olma hissi ile ilgilenirken, günümüzde yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan kaynakları tüketmeden bunların üretim aşaması ile de doğrudan ilgilenen bilinçli yeşil tüketiciler olmuştur. Bilinçli tüketici sayısındaki artış yeni bir pazarın ortaya çıkmasına ve işletmelerinde bu konuda çalışma yapmasına neden olmuştur. Yeşil tüketiciler diğer tüketicilere nazaran pazarlamacılar için ikna edilmesi zor bir hedef kitleyi oluşturmuşlardır.

Bir diğer tanıma göre Kuduz (2011: 170) yeşil tüketiciyi, tüm canlıların sağlığı üzerinde tehlike oluşturan, üretim aşamasından diğer tüm aşamalar esnasında doğaya zarar veren, gereğinden fazla kaynak kullanımına neden olan, fazlası ile paketlenme ve bu esnada birçok atığa neden, hayvanların işkence görmesine yol açan, diğer ülkelerin aleyhinde etkiye sahip olan ürünleri alma eğiliminden kaçınan tüketici olarak ifade etmektedir.

Çevreye verilen zarar insanoğlunu yakından etkilemektedir. Bu etki sonucunda insanoğlu artık bir ürünü satın alırken sadece kendine sağlayacağı etkinin yanında bir döngü olarak çevresine vereceği etkiyi de göz önüne alarak satın alacağı ürünlere karşı daha dikkatli olmaya özen göstermektedir.

Son yıllarda bilinçli tüketici sayısındaki artış, insanoğlunun yaşam tarzlarının ve tüketim alışkanlıklarının değişerek şekillenmesine ve doğaya en az zarar veren ürünlerin tüketilmesinde artış sağlamıştır. Tüketiciler aldıkları ürünlerin artık fayda getirisinin yerine çevreye dost olan, geri dönüşüme kazandırılabilen, üretim aşamasında yenilenebilir ürünlerin kullanıldığı ve ürünlerin doğal dengeyi

bozmayacak şekilde üretilmesi ile birlikte güvenilir olmasını istemektedirler (Şahin, vd., 2016: 2).

Dolayısıyla yeşil tüketici, doğaya dost olan ve hiçbir şekilde çevreye zarar vermeyen ürünleri tercih eden tüketici grubunu ifade etmektedir.

2.2. Sürdürülebilir Turizm Kavramı

Geçmişten günümüze sürdürülebilir turizmin doğrudan ele alındığı çok sayıda makale ve sektör projesi, onlarca kitap, tez ve konferans organizasyonlarının gerçekleştirilmiş olduğunu söylemek yanıltıcı olmayacaktır.

Sürdürülebilirlik kavramı, ekonomik, sosyal ve çevresel değerlerin korunması ile gelecek nesillere aktarılması prensibine dayanmaktadır. Sürdürülebilirlik kavramı turizme uygulandığında zaman doğal ve tarihi kaynakların tüketilmeden, kirletilmeden ve tahrip edilmeden gelecek nesillerin de aynı şekilde faydalanabilmesini sağlayarak düzenlenmesi şeklinde ifade edilmektedir (Can, 2013: 26).

Dünya Turizm Örgütü (WTO) (1998: 43) ise, sürdürülebilir turizmi; “insanın içinde bulunduğu ya da bulunmadığı çevrenin tahrip edilmeden özünün korunarak, kültürel bütünlüğün, ekolojik süreçlerin, biyolojik çeşitliliğin ve doğal yaşamın sürdürüldüğü aynı zamanda tüm kaynakların ziyaret edilen bölgedeki insanların ve turistlerin ekonomik, sosyal ve estetik ihtiyaçlarını doyuracak şekilde gelecek nesillerin de aynı ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri biçimde yönetildiği bir kalkınma şeklidir.

Masara (2015: 9), sürdürülebilir turizmi kavramını çevre ve yerel kültüre zarar vermeden ekonomik ve sosyal olarak devam ettirilebilen bir turizm türü olarak ele almıştır. Dolayısıyla bu tanımdan yola çıkarak iş ve ekonomik başarı, çevresel koruma, sürdürme ve kalkınma son olarak da toplum ve kültürel değerlere karşı sorumluluk gösteren birbirine bağımlı üç realite olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bir başka tanıma göre sürdürülebilir turizm, tüm canlılar için önemli olan doğal ve kültürel çevreye olumsuz etkiler yapmanın yanı sıra onları beslemek ve korumak amaçlı hareket eden bir turizm fikri olarak karşımıza çıkmaktadır. Sürdürülebilir turizm özünde ekonomik, sosyal, kültürel ve psikolojik amaçları uyumlu hale getirmek için çalışan açık disiplinler yaklaşımıdır.

Sürdürülebilir turizm, tüm sektörlerde etkisini gösteren sürdürülebilir gelişmenin turizme yansması sonucu ortaya çıkmıştır. Sürdürülebilir turizme ilişkin farklı tanımlamalar yapılmıştır. Bu tanımlar Tablo 2’ de gösterilmektedir.

Tablo 2: Sürdürülebilir Turizm Tanımları

Yazar/Yazarlar	Yıl	Tanım
Bramwell/Lane	1993	“Turizm sektörü ile turist, çevre ve yerel halk arasındaki karmaşık ilişkilerden dolayı ortaya çıkan gerginlik ve sürtüşmenin azaltılmasını amaçlayan olumlu bir yaklaşım olarak açıklamaktadır. Sürdürülebilir turizm, hem doğal kaynakların hem de kültürel kaynakların kalitesinin devamlılığını sağlamak için çalışan bir yaklaşım olarak ta karşımıza çıkmaktadır”.
Haris/Leiper	1995	“Turizm doğal inşa edilmiş ve sosyo- kültürel birtakım simgelere bağlıdır. Bu kaynakların sürdürülebilir gelişmesi sağlanacak ise, sektörün ekonomik gereksinimi ile turistlerin deneyimsel gereksiniminin karşılanacağı şekilde yönetilmeli ve aynı zamanda kültürel bütünlüğün devamlılığı sağlanmalı, biyolojik çeşitlilik korunmalı ve yaşam destek sistemleri de devam ettirilmelidir”.
Avcıkurt	2003	“Turizm sektörü için önem arz eden doğal ve yapay çevreyi, insan kaynaklarını olumsuz etkilemeksizin turist kapasitesini arttırmayı ve turistik ürünlerin kalitesini yükseltmeyi amaçlar. Sürdürülebilir turizm, turistik destinasyonlara kaynak olan bölgesel ve yerel çekiciliklerin korunup gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak olarak ifade edilmektedir”.
Akşit	2007	“Sürdürülebilir turizm kavramında yalnızca fiziksel ortamın sürdürülebilirliğinin yerine sosyal, kültürel ve ekonomik sistemlerin birlikte ele alınması gerektiğini vurgulamıştır. Ama çoğunlukla ekolojik temel üzerine oturtulan, çevre dostu, doğa, alternatif, sorumlu, yeşil veya sürdürülebilir turizm gibi anlamlandırılmıştır. Sürdürülebilir turizm, toplumsal, ekonomik ve ekolojik verimliliği içermektedir. Bu bağlamda, yumuşak turizm, ekolojik turizm, doğa turizmi, kırsal turizm gibi çeşitli kavramlar ortaya çıkmıştır”.
Mercan	2010	“Turizm endüstrisi içerisinde yer alan tüm paydaşlar arasındaki karmaşık etkilerden ortaya çıkan olumsuzlukları ve anlaşmazlıkları azaltma amacına yönelik olumlu bir yaklaşımdır”.
İbiş	2013	“Geleceğe yöneliktir ve toplumsal pazarlama veya sosyal pazarlama anlayışına uygundur. Bu anlayış çerçevesinde turizm kaynaklarının kullanımına devam edilirken, bu kaynakların aynı şekilde yıpratılmadan uzun vadeli kullanılabilmesi, güvenceye alınması ya da korunması gereklidir”.

Kozak	2014	“Tüm paydaşların adil ve dengeli bir şekilde turizm kazanımlarından yararlanabilmelerini ön gören bir anlayış olarak tanımlamaktadır”.
Işıldar	2016	“Ekonomik uygulanabilirlik, yerel ekonomik refah, istihdam kalitesi, sosyal eşitlik, ziyaretçi memnuniyeti, yerel kontrol, yerel toplumun refahı, kültürel zenginlik, fiziksel bütünlük, biyolojik çeşitlilik, kaynak verimliliği ve çevresel temizlik olarak on iki amaca hizmet etmektedir”.

Kaynak: Araştırmacı tarafından derlenmiştir.

Tablo 2’ de sürdürülebilir turizm tanımları farklı yazarlar tarafından şu şekilde açıklanmıştır. Bramwel ve Lane (1993) sürdürülebilir turizm kavramını turizm sektörü ile etkileşim içinde olan tüm paydaşların neden olduğu olumsuzlukları azaltmak olarak tanımlamışlardır. Haris ve Leiper (1995) turizm faaliyeti gerçekleştirilirken sistematik bir şekilde ilerlemesi gerektiğinin sürdürülebilirlikle sağlanacağını vurgulamışlardır. Avcıkurt (2003) sürdürülebilir turizmi, turizme kaynaklık eden yapay ve doğal çevrenin korunup, çekiciliğinin artırılarak devamlılığının sağlanması olarak tanımlamıştır. Akşit (2007) ise tanımda sürdürülebilir turizmin bir bütün olarak ele alınması gerektiğini vurgulamış ağır basan yönün ekolojik sistem olduğunu söylemiştir. Mercan (2010) sürdürülebilir turizmin, turizm endüstrisinin içinde bulunan paydaşların etkileşimleri sonucunda doğan olumsuzlukları azaltmayı amaçlayan bir anlayış olarak vurgulamıştır. İbiş (2013), sürdürülebilir turizm tanımını yaparken bugünün toplumunu değil gelecek toplumunda düşünülmesi gerektiğini vurgulamıştır. Kozak (2014) sürdürülebilir turizmi, paydaşların turizm gelirlerinden adil ve dengeli bir biçimde faydalanmaları gerektiği olarak tanımlamıştır. Son olarak Işıldar (2016) yaptığı tanımda sürdürülebilir turizmi ekonomik uygulanabilirlikten çevresel temizliğe gelene kadar on iki amaca hizmet ettiğini vurgulamıştır.

Tüm bu tanımlardan yola çıkılarak sürdürülebilir turizm, turizm sektörü içinde bulunan tüm paydaşların sadece bugünün toplumunu değil gelecek toplumları dikkate alarak eşit ve adil bir şekilde turizm kazanımlarından yararlanmaları ve kaynakları en etkili biçimde kullanarak tüketmeden tüm insanlığın kullanabileceği şekilde bırakmaları gerektiğini vurgulamışlardır.

2.2.1. Sürdürülebilir Turizmin Gelişimi

Kitle turizminin hızlı gelişiminin ardından “ortak geleceğimiz” olan kültürel ve doğal çevreye vereceği olumsuz etkileri durdurmak amacıyla sürdürülebilir turizm kavramı gündeme gelmiştir.

Sürdürülebilir turizm kavramı son yıllarda en çok tartışılan ve dünyayı etkisi altına alan en önemli sorunlardan bir tanesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Sürdürülebilir turizmin temelleri 1950’li yıllar da atılsa da; günümüzdeki sürdürülebilir turizm anlayışının yaygınlaşması, Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma Komisyonu’nun 1987 yılındaki sürdürülebilirlik raporu sonrasında hız kazanmıştır. Dünya Turizm Örgütü (WTO) sürdürülebilir turizm gelişmesini şu şekilde tanımlamaktadır: sürdürülebilir turizmin geliştirilmesi, bölgeye gelen turistlerin ve yerel halkın ihtiyaçlarını gidererek gelecek için daha iyi yaşam şartlarını ortaya çıkarmaktır. Bu durumu gerçekleştirebilmek için; tüm kaynakların yönetim planlamasının yapılması gerekmektedir (Bahar, 2016: 5).

Bir başka tanıma göre turizm sürecine dönük kapsamlı bir analizi mümkün kılan sürdürülebilir turizm gelişimi sektörel dokuya uygun yasa ve planlama çalışmalarında belirleyici bir sistem olarak düşünülebilir olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca sürdürülebilir turizm gelişimi uzun dönem refah ve nitelikli bir yaşam standardının sağlanabilmesi adına turizmde rol alan bütün yöneticilere ve paydaşlara düşen sorumlulukların düzenlenmesinde kolaylık sağlamaktadır (Çalışkan, 2008: 32).

Sarkım’a (2007) göre “sürdürülebilir turizmin gelişimi, doğal alanların korunması, iyileştirilmesi, düzenlenmesi ve çevresel dengenin korunması ile mümkündür. Turizme kaynak tüm değerlerin korunmaması durumunda turizmin yöresel, bölgesel ve ulusal boyutta tehdit altına gireceği açıktır”. Bu yüzden sürdürülebilir turizm bir bölgenin işletilmesi ve ekonomik olarak gelişmesi konusunda da gündemde yer almaktadır.

Eko sistemin en önemli parçası olan çevre, farklı çevre planlama ve idare tekniklerini kullanarak ekonomik yöntemler ve yaklaşımlar izlenerek iyileştirilmeye çalışılmaktadır. Turizm ve çevre ilişkisi sonucunda ortaya çıkan turizmin çevreye bırakacağı olumsuz etkiler konusundaki kaygı, “sürdürülebilir gelişim” kavramının

ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Bu kavram Brundtland Raporu'nun yayımlanmasından sonra önem kazanmıştır. Günümüzde sürdürülebilirlik kavramı tüm sektörlerde olduğu gibi turizm sektöründe uygulanmaktadır. Bu düşüncenin ne derece çevreyi dikkate alarak uygulandığı veya sadece müşteri sayısının artmasında uygulanan bir politikanın olup olmadığı belirsizdir (Sezgin ve Kalamın, 2008: 4).

2.2.2. Sürdürülebilir Turizmin Amaçları ve İlkeleri

Sürdürülebilir turizmin temel amacı, turizmi; çevreye, topluma, tarihe, doğal ve kültürel her türlü varlığa/yapıya hiçbir şekilde zarar vermeden, bölge ve ülke ekonomisine katkı sağlayarak toplumsal refah düzeyini olumlu yönde ekilecek şekilde geliştirmektir. Daha geniş açıdan bakılacak olursa sürdürülebilir turizmin amaçları şu şekilde sıralanabilmektedir (Bayram, T., 2016: 13);

- Yerel halkın refah düzeyini arttırarak iyi bir yaşam sürmesini sağlamak
- İçinde bulunulan nesiller ile gelecek nesiller arasında eşitlik sağlamak
- Ekolojik sistemler ve biyolojik çeşitliliği koruyarak çevre kalitesini arttırmak
- Toplumun sosyal ve kültürel anlamda birlikteliği sağlamaktır.

Turistik bir destinasyonda turizmin sürdürülebilirliğini sağlamak için yapılan planlama ve uygulamaların uzun vadeli ve belli kriterlere uyarlanması gerekmektedir. Her destinasyonun sahip olduğu çevresel kaynakların farklılık taşınmasıyla birlikte, bu planlamalar ve kriterler belirli çerçeve etrafında şekillendirilebilmektedir (Gündüz, 2016: 106).

Sadece kar amacı güden ve bununla birlikte çevreyi tamamen göz ardı eden bir turizm anlayışının sürdürülebilir olmayacağı açıktır. Turizmin nicelik ve nitelik bakımından sürekliliğini sağlamak ve sürdürülebilir turizm gelişimi için bazı temel ilkelere ihtiyaç vardır. Bu amaçlar doğrultusunda sürdürülebilir turizmin genel ilkeleri Tablo 3' te verilmiştir (Bahar vd., 2016: 49-51).

Tablo 3: Sürdürülebilir Turizmin İlkeleri

1.	Sürdürülebilir turizmin gelişimi, yerel destinasyonlarında bugüne kadar dahil edilmeyen ihtiyaçlara ve temel doyuma katkıda bulunmalıdır.
2.	Sürdürülebilir turizm gelişimi yerel turist destinasyonların da mutlak yoksulluğu ve eşitsizliği azaltmalıdır.
3.	Sürdürülebilir turizm gelişimi, yerel halkın kendi gelişimleri için sefalet, cehalet, dogmatik inançlar gibi sosyal esaret düşüncelerinden kurtulmaları için ev sahibi toplumlara yardımcı olunmalıdır.
4.	Sürdürülebilir turizm gelişimi sadece makro anlamda ülkesel olarak büyümeyi değil, aynı zamanda mikro ekonomik olarak ta bölgesel ve yerel ekonomik büyümeyi de hızlandırır. Bu büyüme sonuç olarak adil olarak paylaşılmalıdır.
5.	Turizm planlaması, kalkınması ve işlemleri bir bölge ya da ülkenin korunması ya da sürdürülebilir kalkınma stratejisinin bir parçası olmalıdır. Turizm planlaması, kalkınması ve turizm işlemleri, farklı hükümet ajanları, özel işletme birlikleri, sivil gruplar ve bireyleri içermeli, geniş çaplı yarar sağlamalı, sektörler arası ve sektörleri birbirine bağlayan nitelikte olmalıdır
6.	İşletmeler, gruplar ve bireyler; ev sahibi ülkenin kültürel ve çevresel unsurlarına, ekonomisine, geleneksel yaşam biçimine, toplumsal ve geleneksel davranışlarına, politika örneklerine saygı duymalı ve diğer etik kurallarına uymalıdır.
7.	Turizmin fayda ve maliyetleri, turizm sektöründeki girişimciler ile yöre halkı ve bölgeler arasında eşit dağıtılmalıdır.
8.	Turizmin yararları, topluma hızlı bir şekilde yayılmalıdır. Toplum temelli turizm projeleri, yararların yerel bölgelere dağıtılmasında önemli bir teknik olduğu için toplum temelli projeler geliştirilmelidir.
9.	Turizmin doğası ve turizm insan ve kültürel çevre üzerindeki etkileri ile ilgili enformasyon, araştırma ve iletişim sağlanmalıdır. Kalkınma sürecinde özellikle bölge insanları, bireysel ve ortak çıkarları doğrultusunda kalkınma çabaları ve kalkınmanın yönü üzerinde etkili olabilmelidir.
10.	Büyük projelerde öncelikli olarak, bütünleşmiş çevre, sosyal ve ekonomik planlama analizleri yapılmalıdır.
11.	Turizmin gelişmesi, işlemlerin tüm aşamalarında dikkatli bir şekilde değerlendirilmeli, bölge insanın değişikliklere uyum sağlaması ya da fırsatların avantajlarından yararlanmaları konusunda uyum programları geliştirmelidir.
12.	Turizmin stratejileri ve planları, ekonomik kalkınma planları ile uyumlu olmalıdır.
13.	Turizm ile ilgili kararlar kısa vadeli değil, uzun vadeli amaçlara göre belirlenmelidir.
14.	Sürdürülebilir turizm gelişmesi kuşaklararası eşitliği sağlanmalıdır. Fayda ve maliyetler şimdiki ve gelecekteki kuşaklar arasında eşit bir şekilde dağıtılmalıdır.

Kaynak: Bahar, O. vd., (2015), "*Farklı Boyutlarla Sürdürülebilir Turizm*", Süre Yayınevi, Muğla, s 49-51.

Sürdürülebilir turizm gelişiminde daha yüksek verim elde edebilmek ve turist çekmek için niş ürün odaklı ve geleneksel turizm anlayışından (deniz-kum-güneş) uzak bir turizm anlayışı içinde olmaları gerekmektedir. Zaten sürdürülebilir turizm doğayı koruma amaçlı geliştirilen bir turizm çeşidi olduğu için alternatif turizm çeşidi ya da eko turizm olarak ta tanımlanmakta ve bünyesinde doğaya saygılı tüm turizm çeşitlerini de içinde barındırmaktadır (Bayram, T. , 2016: 14).

Buna ilave olarak Dünya Turizm Örgütü'ne göre, sürdürülebilir turizm için üç temel ilkedен söz edilebilir (Bahar, vd. , 2016: 52- 53). Bu ilkeler ise şunlardır;

1) Gerekli ekolojik sürecin devamını sağlamak, doğal miras ve biyo-çeşitliliğin korunmasına yardımcı olmak, turizm gelişmesinde önemli bir unsur olan çevresel kaynakların optimal düzeyde kullanımı sağlamak.

2) Yerel halkın sosyo-kültürel değerlerine saygılı olmak, yaşayan ve var olan kültürel mirası ve geleneksel değerleri korumak, uluslararası kültürel değerlerin anlaşılması ve tolerans sağlanmasına katkıda bulunmak.

3) Ekonomik açıdan süreklilik, uzun dönemli ekonomik çalışmalar yapmak, adil bir şekilde tüm paydaşlara sosyo-ekonomik faydalar sağlamak, istikrarlı istihdam ve gelir kazanç fırsatları ve ev sahibi halka sosyal hizmetler sağlamak, yoksullukla mücadele gibi yerel halkın yaşam kalitesini yükseltmesine katkıda bulunmak.

Genel olarak sürdürülebilir turizm ilkeleri incelendiğinde çevreye zarar vermeyecek olgular içerdiği gibi, bunun yanı sıra kültürel değerlere sahip çıkan, bölgelerarası eşitsizlikleri ortadan kaldıran, yerel halkın gelişmesine katkı sağlayan bir turizm anlayışıdır. Sürdürülebilir turizm den bahsederken sadece çevresel etkilerinden söz etmek yeterli olmayacağından sürdürülebilir turizmin varlığı için çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik ve toplumsal etkileri birbiri ile bağlantılı olmalı ve bir bütün olarak ele almak gerekmektedir.

2.2.3. Sürdürülebilir Turizmin Hedefleri

Sürdürülebilir turizm tanımlarında görüldüğü üzere kısa dönemde yüksek kar elde etmek yerine uzun dönemde planlamalar yaparak çevreye verilecek zararın en aza indirilmesini sağlamak ve kuşaklararası eşitsizliği ortadan kaldırmak amaçlanmaktadır. Sürdürülebilir turizmin başarılı olabilmesi için sektörü kontrol

etmek ya da turizmin olumsuz etkilerini ortadan kaldırmak yeterli olmayacaktır. Bu yüzden doğru politikalar uygulanarak turizm ve sürdürülebilirlik arasındaki bağ daha da güçlenecektir. Turizm de sürdürülebilirliği daha kalıcı hale getirebilmek için göz önünde bulundurulması gereken on iki madde Tablo 4’ de sıralanmıştır (Karayılan, 2014: 31).

Tablo 4: Sürdürülebilir Turizmin 12 Hedefi

Hedefler	Tanım
1.Ekonomik Süreklilik	Turizm destinasyonlarının ve işletmelerinin uzun vadede fayda sağlamaya ve büyümeye devam etmesi için sürekliliklerini ve rekabetçiliklerini sağlamak
2.Yerel Refah	Ziyaretçilerin yerel harcama oranını arttırmak da dahil olmak üzere turizmin ev sahibi destinasyona katkısını azamiye çıkarmak
3.İstihdam Kalitesi	İrk, cinsiyet, engellilik gibi konularda ayrımcılığa mahal vermeden, ücret ve hizmet kalitesinin artırılması da dahil olmak üzere turizm tarafından yaratılan yerel istihdam sayısını ve kalitesini arttırmak
4.Sosyal Eşitlik	Yoksullara sunulan fırsatların, gelirin ve hizmetlerin iyileştirilmesi de dahil olmak üzere turizmden elde edilen ekonomik ve sosyal faydanın genele adil bir şekilde dağılımını gözetmek
5.Ziyaretçi Memnuniyeti	İrk, cinsiyet, engellilik gibi konularda da ayrımcılık yapmadan bütün ziyaretçilere güvenli ve tatmin edici bir deneyim sunmak
6.Yerel Kontrol	Turizmin diğer paydaşları ile işişare içerisinde planlama, yönetim ve bölgede turizmin gelişimi konusunda yerel yönetimleri süreçlere dahil etmek ve yetkilerini arttırmak
7.Toplumsal Refah	Sosyal bozulma ve istismara yol açmadan sosyal yapı ve kaynaklara, imkanlara ve yaşam destek sistemlerine erişim de dahil olmak üzere yerel halkın yaşam kalitesini muhafaza etmek ve iyileştirmek
8.Kültürel Zenginlik	Ev sahibi topluluklara özgü kültür, gelenek ve kültürel mirasa saygı duymak ve güçlendirmek
9.Fiziki Bütünlük	Kentsel ve kırsal alanların kalitesini muhafaza etmek ve güçlendirmek ve çevrenin fiziki ve görsel bakımdan bozulmasını engellemek
10.Biyolojik Çeşitlilik	Doğal alanların, habitatın ve yaban hayatının korunmasını desteklemek ve olası zararı asgariye indirmek

11.Kaynak Verimliliği	Turizm firma ve hizmetlerinin gelişim ve işletmesinde sınırlı ve yenilenemeyen kaynakların kullanımını asgariye indirmek
12.Çevresel Safılık	Turizm işletmelerinden ve ziyaretçilerden kaynaklanan hava, su ve kara kirliliğini ve atık üretimini asgariye indirmek

Kaynak: TÜSİAD (2012), *Sürdürülebilir Turizm Raporu*, <http://www.tusiad.org.tr/rsc/shared/file/SurdurulebilirTurizm-rapor.pdf>, s.20, (Erişim Tarihi: 21.11.2017).

Sürdürülebilir turizm ile ilgili tüm bu ilkelerin temel amacı, yerel halk, turist, işletmelerin ortak hareket ederek çevreye verilecek zararı en aza indirerek ve gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakmak amaçlanmıştır.

2.2.4. Sürdürülebilir Turizmin Araçları

Önemli bir ekonomik ve istihdam kaynağı olarak görülen turizmin sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için yapılması gereken 3 önemli madde bulunmaktadır. Bunlar; taşıma kapasitesi, çevresel etki değerlendirme (ÇED) raporu ve ekolojik ayak izi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu üç madde her destinasyona göre belirlenmeli ve denetimleri sağlanmalıdır.

2.2.4.1. Taşıma Kapasitesi

Sürdürülebilir turizm araçlarından biri olan ve sürdürülebilirlik açısından büyük bir öneme sahip olan taşıma kapasitesi kontrolsüz bir büyümenin hâkim olduğu dünyada çevreye uygulanan baskıyı hafifletmek, gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya ve ekolojik döngüyü daha sistemli bir şekilde yürütebilmek için taşıma kapasitesi önemli ve dikkate alınması gereken bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Doğal çevrenin dengesinin bozulmasını engellemek için yapılabilecek en etkili çözüm turizmde kota uygulaması olacaktır. Kotadan kasıt, bölgenin veya destinasyonun ne kadar kişiyi ağırlayabileceği ya da turizm hareketine katılacak kişi sayısında net bir bilgi verilmesidir. Önceden ortaya konulmayan gelişigüzel gerçekleştirilen turizm faaliyetleri turizmin gelişimini engelleyecektir. Turizmin gelişiminin engellenmesi, plansızca tüketim alışkanlıklarından doğan aşırı baskının ve yerel halkın sahip olduğu doğal ve kültürel mirasın sömürülmesinin önlenmesi için geçerli bir yöntem oluşudur (Kahraman ve Türkay, 2004: 52).

Turizm alanlarının taşıma kapasitelerinin ölçülmesi yönünde çok az girişim olmasına rağmen, bu kavram turizmin etkilerinin belirlenmesinde ve anlaşılmasında büyük önem taşımaktadır. Bunun aynı zamanında, turist çekim merkezlerinin planlaması ve ziyaretçi faaliyetlerinin düzenlemesi açısından da önemli rolü vardır. Geleneksel anlamda taşıma kapasitesi bir destinasyonun içinde barındırabileceği en üst seviyedeki turist sayısını ifade etmektedir. Bu kavram, turizm alanındaki gelişmenin aşılması gereken belirli bir sınır, tavan ya da sahip olmasını ifade etmektedir (Avcıkurt, 2009: 24).

Cömert (2002: 27) taşıma kapasitesini; “maximum sayıda insanın ziyaretleri ile, kazandıkları deneyimin kalitesinde azalma olmaksızın ve fiziksel çevrede istenmeyen bir değişime uğratmadan bir alanı kullanmalarıdır”, şeklinde tanımlamıştır. Tanımda, destinasyonu ziyaret eden kişi sayısı, deneyim ve fiziksel çevrenin bozulmaması üzerinde durulmuştur.

Dünya Turizm Örgütü (WTO), turizm taşıma kapasitesini; “fiziksel, ekonomik ve sosyal çevrede dengeyi değiştirmeye sebebiyet vermeyen ve ziyaretçilerin memnuniyet düzeylerinde kabul edilmez bir azalmaya neden olmaksızın bir bölgeyi aynı anda ziyaret edebilecek kişi sayısı olarak” tanımlamaktadır (Bardakoğlu, 2014: 126).

Çelik (2014: 20) taşıma kapasitesini, “turizm faaliyetlerine katılan kişi sayısındaki artış ile birlikte kullanılan kaynakların maksimum seviyeye geldiği (fiziksel kapasite); çevrenin tahrip olduğu (çevresel kapasite); ya da turistlerin artık o olandan haz almayı yitirdikleri (kavramsal ya da psikolojik kapasite) aşamaları şeklinde” tanımlamaktadır.

Bir başka tanıma göre taşıma kapasitesi, çok sayıda insanın aynı destinasyon da gördükleri hizmette bir azalma olmadan ve çevrede olumsuz bir etki yaratmadan bir alanın kullanılması şeklinde tanımlanmaktadır (Akış, 1999: 36-47).

Turizm açısından taşıma kapasitesi kavramının kullanımı çevrenin kalitesinin, korunması, doğal kaynakların sürekliliğinin sağlanması, aşırı tüketimin azaltılması, bölge halkının turizmden elde edecekleri kazancın sürekliliğinin sağlanması, ziyaretçilerin tatmin düzeyleri ve işletmelerin karlılığının devamlılığı açısından

önemlidir. Bu nedenle taşıma kapasitesi boyutları ele alınırken yerel halk, turist ve işletmecilerin beklentileri dikkate alınarak oluşturulmalıdır.

2.2.4.2. Taşıma Kapasitesinin Boyutları

Taşıma kapasitesinin farklı boyutlarının olduğunu savunan araştırmacılar gün geçtikçe taşıma kapasitesini rekreasyon ve turizm ile ilişkilendirerek kendi yaklaşımlarıyla birlikte ele almışlardır. Taşıma kapasitesini turizm ile ilişkilendirilmesi sonucunda üç ana (Ekonomik, Fiziksel, Sosyal) başlık ortaya çıkmıştır (Göktuğ, vd., 2013: 3). Farklı araştırmacılar tarafından ele alınan taşıma kapasiteleri incelendiğinde beş ayrı sınıflandırma karşımıza çıkmaktadır. Bunlar;

- Ekolojik taşıma kapasitesi
- Sosyal taşıma kapasitesi
- Fiziksel taşıma kapasitesi
- Ekonomik taşıma kapasitesi
- Psikolojik Taşıma Kapasitesi

2.2.4.2.1. Ekolojik Taşıma Kapasitesi

Ekolojik taşıma kapasitesi (bazen fiziksel veya çevresel kapasite olarak da karıştırılır) bir destinasyon veya eko sistem tarafından kabul edilebilecek ve ekolojik değerlerinde kabul edilmez bir azalış olmadan ilk olarak miktar ve faaliyetler açısından rekreasyonel kullanımın maksimum olması ile ilgilidir. Yani doğal çevrede bulunan canlı veya cansız varlıklara dışardan gelecek zararların başlangıç noktası ekolojik taşıma kapasiteyi verir (Avcıkurt, 2009: 25). Bu tanımdaki ilk zorluk, önce ekolojik değerlerde kabul edilmez bir değişiklik veya ekolojik bütünlükte geri dönüşü olmayan düşüşü neyin oluşturduğuna karar vermede yatmaktadır. İkinci zorluk ise, bu kararın kim tarafından verileceği söz konusudur. Bir destinasyonun kullanıcıları mı, yerel yönetimler mi, ekolojik uzman mı buna cevap aranmaktadır.

Bir başka tanıma göre ekolojik taşıma kapasitesi, destinasyonun düzeninde bozulma olmadan barındırabileceği en fazla turist sayısı olarak ifade edilmektedir (Kahraman ve Türkay, 2004: 53).

Ekolojik taşıma kapasitesinin, ekosistem parametrelerinin belirlenmesi temeline dayandığı, bu parametreler üzerindeki değişimin saptanması, kullanım yoğunluğu ve kullanım tipi ile ilişkilendirilerek alanın ekolojik kapasitesi ile ilgili

yorumlar yapılabileceği ifade edilmiştir. Değerlendirilecek olan bu parametreler aşağıdaki sıralanmıştır.

Tablo 5: Ekolojik Parametreler

Ekolojik Parametreler	Açıklamalar
Erozyon	Rekreasyonel kullanımlardan kaynaklanan gözlemlenebilir erozyon varlığı, etki derecesi
Toprak Sıkışması	Belirgin toprak sıkışması varlığı, etki derecesi
Katı Atıklar	Rekreasyon alanları ve çevresindeki çöp varlığı, etki derecesi
Sihhi Personel Eksikliği	Temizlik işlerinin düzenli olmayışı (Tuvaletler, çevre temizliği vb.)
Bitki Örtüsü Kaybı	Rekreasyonel kullanımlardan kaynaklanan bitki örtüsü kaybı, etki derecesi
Devrilmiş Ağaç Eksikliği	Rekreasyon alanlarından devrilen ağaçların uzaklaştırılması, yakılması vb.
Vejetasyon Tahribi	Açığa çıkmış kökler, kırılmış dallar, zarar görmüş gövde vb., etki derecesi
Faunanın Tahribi	Kaçak avlanma, rekreasyonel faaliyetlerin fauna üzerine sebep olduğu stres vb.
Bitki Yapraklarındaki Tozlar	Özellikle yaz aylarında taşıtların sebep olduğu tozlanma ile bitki yapraklarına yapışan partiküllerin varlığı, etki derecesi
Egzoz Gazları	Egzoz gazına maruz kalan alan varlığı ve alanların büyüklükleri ve etki derecesi
Gereksiz Araç Yolları	Kullanılmayan yollar ve alternatif yol varlığı
Gereksiz Patika Yollar	Ziyaretçiler tarafından oluşturulmuş kestirme yollar, ve alternatif yol varlığı
Sulak Alanlara Yakınlık	Rekreasyon alanlarının sulak alanlara yakınlığı ve etki derecesi
Gürültü	Rekreasyon alanlarındaki gürültü varlığı ve etki derecesi
Su Kalitesi	Rekreasyon faaliyetlerden kaynaklanan tatlı ve tuzlu su kirliliği varlığı ve etki derecesi
Toprak Kalitesi	Rekreasyonel faaliyetler sonucu toprak yapısının değişmesi

Kaynak: Göktuğ, vd., 2013: 5

Ekolojik taşıma kapasitesi doğal alanlardaki ziyaretçilerin etkilerini inceler. Yukarıdaki parametreler incelendiğın de bazı parametrelerin bilim konusu olduğu göze çarpmaktadır. Sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için ekolojik kapasitesinin belirlenmesi çok önemlidir. Doğanın kendini yenileyebilmesi için kapasitenin üzerinde oluşabilecek turizm hareketleri geri dönüşümü olmayan hasarlara yol açabilmektedir. Bu sebeple yukarıdaki belirtilen ekolojik parametrelerin uzun soluklu bir şekilde araştırılması ve üzerinde çalışmalar yapılması gerekmektedir (Göktuğ, vd., 2013: 6).

2.2.4.2.2. Sosyal Taşıma Kapasitesi

Turistlerin deneyimlemesi sonucunda ulaşılan tatmin veya memnunluğun minimum düzeyini belirleyen bir kavram olan sosyal taşıma kapasitesi ayrıca, algısal, psikolojik, davranışsal veya toplumsal kapasitesi olarak da ifade edilmektedir. Yerel halkın gelen ziyaretçilerden etkilenmeme düzeyi olarak ifade edilebilen sosyal (toplumsal) taşıma kapasitesi aynı zamanda yerel halkın turistlerin varlığına karşı gösterdiği anlayış seviyesi olarak da kabul edilebilir. Bu tanımdan anlaşılacağı üzere çift taraflı bir hoşgörü söz konusudur (Avcıkurt, 2009: 25).

Sosyal Taşıma kapasitesi; turistin yaşadığı deneyim sonunda elde ettiği memnuniyet derecesinin en alt sınırını ifade eder. Ayrıca turistik alandaki turistlerin davranış ve tavırlarına karşı yerel halkın göstermiş olduğu tepki objektif sınırı, yöreyi daha önce ziyaret eden ziyaretçilerin yeni gelenleri kabullenmesi ise subjektif sınırı tanımlamaktadır (Ahipaşaoğlu, 2006: 107).

Turist kabul eden bir toplumda ekonominin çeşitlilik arz etmesi, olumsuz etkilerin azalmasına yardımcı olabilir. Turizm işletmelerinin yönetiminde ve sahipliğinde yörede yaşayanların söz sahibi olması da, turizmin benimsenmesi ve olumlu sosyo-kültürel etkilerin artmasında önemli bir rol oynayabilir. Turistik alanların normal yerleşim alanları dışında olması, kültürel veya bir takım dinlenme ve eğlenceye yönelik donanımların yerleşik halk ve turistlerin ortak kullanımına sunulması yerel halkın turizme yönelik tutumlarını olumlu yönde etkileyebilir. Turizmin sosyal etkilerinin incelenmesinde önemli kabul edilen ve turistik yörelerdeki yerleşik halkın turistlere yönelik tutum ve davranışlarını yörede turizm gelişim evreleri Tablo 6' da görülmektedir.

Tablo 6: Yerel Halkın Turistlere Yönelik Tutum Evreleri

Evreler	Özellikler
Mutluluk	Yerel halk turizm gelişiminden memnundur. Yabancıların gelmesi hoş karşılanır ve karşılıklı tatmin hissi ön plandadır.
İlgisizlik	Turizm sektörü geliştikçe ve turist sayısı arttıkça, yerel halk turistleri ticari bir obje olarak görmeye başlar. Turistler kazanç kapısı olarak görülmeye başlanır ve turistlerle ilişkiler daha resmi olmaya başlar.
Kızgınlık (Öfke)	Turizm sektörü doyum noktasına yaklaştığında veya yerel halkın eldeki donanımları arttırmaksızın artan sayıda turistlere hizmet edemeyeceği bir düzeye geldiğinde, yerel halkta turistlere bir öfke ve kızgınlık duyulmaya başlar.
Kin (Nefret)	Turistlere duyulan kızgınlık en üst düzeye gelmiştir. İnsanlar, bütün kötü şeylerin kaynağı olarak turistleri görmeye başlarlar. Vergilerin yükselmesi, gençlerin kötü alışkanlıkları kazanması ve yöredeki tüm olumsuzlukların kaynağı olarak turistler gösterilir.

Kaynak: Avcı Kurt, C. (2009), "Turizm Sosyolojisi Genel ve Yapısal Yaklaşım", *Turizmin Topluma Etkilerini Belirleyen Faktörler*, Ankara: Detay Yayıncılık, s.26.

İlk evrede yerel halk turistin bölgeye gelmesinden memnunken diğer bir evrede tamamen turistler bir ekonomik kazanç olarak görülmektedir. Üçüncü evrede ise yerel halk turistlerin isteklerini karşılayamayacak duruma geldikleri için turistlere karşı öfke ve kızgınlık duymaya başlarlar. Son evrede yerel halk tamamen turistlere karşı kin ve nefret duygusu hissetmekte tüm olumsuzlukların kaynağı olarak turistler gösterilmektedir.

2.2.4.2.3.Fiziksel Taşıma Kapasitesi

Turistik bir destinasyon da bulunacak (insanlar, araçlar vb.) en üst düzeyde ki insan sayısının yani bir mekanın kaldırabileceği maksimum kapasiteyi ifade etmektedir. Bu taşıma kapasitesin örnek verilecek olursa bir otelin oda sayısı verilebilir. Turist deneyimlerinin azalmaya başlama sınırı olan fiziksel taşıma kapasitesi, turistlerin elde ettikleri deneyim ve tatmin düzeylerinin azalmadan

ziyaretlerini gerçekleştirebilecekleri uygun bir alanı da ifade etmektedir (Avcıkurt, 2009: 27).

Bir başka tanıma göre ise fiziksel taşıma kapasitesi, sağlıklı bir turizm gelişmesi, belirli bir yörede mevcut olan doğal ve yapay tüm kaynaklar ile sınırlıdır. Bu tanımda önemli olan husus, turistik merkezlerin alt yapı olanaklarının geliştirilmesiyle, mevcut fiziksel kaynaklardan daha etkin bir biçimde yararlanılabilmesidir (Ahipaşaoğlu, 2006: 108).

2.2.4.2.4. Ekonomik Taşıma Kapasitesi

Rekreasyonel taşıma kapasitelerinden biri olan ekonomik taşıma kapasitesi incelendiğinde farklı birkaç yorum yapıldığı görülmektedir. Ekonomik taşıma kapasitesinin kaynak kullanımlarında var olan alanın yönetilmesi bakımından fayda maliyet arasındaki uygun değer kuruluğu kapasite olarak nitelendirilmiştir (Göktuğ, vd. 2013: 6).

Bir başka tanıma göre ekonomik taşıma kapasitesi “turistik veya rekreasyonel kaynakların düzenlenmesi için harcanan son limit belirlenirken, işletmecilerin istenen etkinlikleri çekici turistik düzenlemeler olarak sunabilme yeterliliğidir” şeklinde tanımlanabilir (Avcıkurt, 2009: 28).

Bu tanımlardan yola çıkarak ekonomik taşıma kapasitesini rekreasyon kaynağından elde edilecek gelirlerin planlı bir şekilde kullanılarak yeterli hizmete dönüştürüldüğü zaman müşteri memnuniyetinde bir artış olacaktır.

2.2.4.2.5. Psikolojik Taşıma Kapasitesi

Farklı turist tiplerinin, destinasyon veya bölgelere göre algı veya memnuniyet derecelerindeki farklılık olarak tanımlanmaktadır.

Taşıma kapasitesi türlerine bakıldığında zaman turist etkileri, turist davranışları, yerel halkın turiste bakış açısı, yerel yönetimlerin destinasyonlar için uygulamalarının daha geliştirici olması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır. Turizm parçalara ayrılmış bir sektör olup, kaynak ve tesisler özel mülkiyete aittir. Bu nedenle, taşıma kapasitesi ile ilgili ilk soru “ne kadarı çok fazladır?” yerine, o bölgenin gelişme koşullarına bakılarak çevresel duruma yapılacak değişikliğin ne kadarının uygun olduğunun tespit edilmesi olmalıdır.

2.2.4.3. Çevresel Etki Değerlemesi (ÇED) Raporu

Çevresel Etki Değerlemesi (ÇED), doğal kaynakların kullanımı ile ilgili olarak yasal prosedürlerin, politikaların, programların, projelerin ve işletme koşullarının biyolojik ve fiziksel çevre ile insan sağlığına ve mutluluğuna olan etkilerinin belirlenmesi ve bu etkilerin boyutlarının önceden tespiti için yapılan çalışmaların yorumlanması ve denetlenmesi olarak ifade edilmektedir (Bahar vd., 2015: 59).

Turizmin geliştirilebilmesi için çevreye verilen olumsuz etkilerin ortaya çıkarılması gerekmektedir. Turizmde faaliyete geçirilmesi hedeflenen tüm projelerin çevre üzerindeki olumsuz etkileri çevresel etki değerlendirmesi ile göz önüne serilmektedir. Çevresel etki değerlendirmesinin amacı öngörülen bir gelişmenin yol açabileceği olumsuz çevre ve sağlık etkilerinin önceden belirlenip buna karşı önlem alınmasını sağlamaktır. Çevresel etki değerlemesi sürdürülebilir turizmin en önemli aracı konumundadır. Çevresel etki değerlendirmesine yardımcı olan faktörler arasında ekolojik planlama gelmektedir (Sarı, 2001: 9).

Çevresel Etki Değerlendirmesi (ÇED), hayata geçirilmesi hedeflenen projelerin çevreye vereceği olumlu veya olumsuz etkilerinin belirlenmesidir. Bu etkilerden ortaya çıkan ve olumsuz yönde çevreye zarar verecek olanların önlenmesi ya da çevreye zararının minimum düzeye indirilmesi için alınacak önlemlerin, seçilen yer ile kullanılacak teknolojik alternatiflerinin belirlenerek değerlendirilmesinde ve projelerin uygulanmasının izlenmesi ve kontrolünde sürdürülecek çalışmalardır (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ÇED İzin ve Denetim Genel Müdürlüğü, 2017).

Çepel (1996:167) ÇED' i ,“hava su, toprak ve diğer doğal kaynakların kullanımı ile ilgili olarak planlanan bir faaliyetin veya işletmenin daha projelendirme aşamasındayken çevreye verebileceği tüm etkilerinin belirlenerek çevreye zarar vermeyecek, çevrenin niteliğini koruyacak şekilde faaliyete geçmesini sağlamak amacıyla gerekli önlemlerin önceden alınabilmesi için yapılan inceleme ve uygulamalardır” olarak tanımlamaktadır.

Yapılan tanımlamalardan yola çıkarak ÇED' in amacı, çevre ile ilgili yapılan herhangi bir proje veya uygulama kararı alınmadan önce bu kararın çevreye vereceği

etkiler düşünülerek gerekli önlemlerin alınmasıdır. Çevresel etki değerlendirme raporu bir karar aşaması değildir. ÇED raporunun hazırlanmasından sonra projenin ne şekilde devam edeceğine karar verecek olanlar başkalarıdır. ÇED sadece karar verecek olanlara yol gösterici ve seçenek sunucu bir çalışmadır (Sarkım, 2007: 120).

Turizmin bir ülke ya da bölgede istenilen şekilde gelişmemesinin nedenlerinden biri de turizmin ortaya çıkarabileceği etkilerin önceden belirlenebilmesi ve kontrollü bir gelişmeyi sağlayacak olan ÇED çalışmalarının ihmal edilmesidir. ÇED, bir bölgenin turizme açılmadan ya da turistik yatırımların daha yatırım kararı aşamasında iken yapılması gereken, sürdürülebilirliğin sağlanmasındaki en önemli araçlardan birisidir. Turizm planları yapılırken özellikle çevre yönetimi konusunda en faydalı çalışmalardan biri olan ÇED'in öncelikli yapılması gerekmektedir (Eser, 2011: 49).

2.2.4.4. Ekolojik Ayak İzi Hesaplama

Çevresel sürdürülebilirliğin ölçülmesinde kullanılan "Ekolojik Ayak İzi" kavramı doğa üzerindeki insan talebi ve doğal kaynak arzını incelemektedir. EAI yararlanılan doğal hizmetlerin dar tanımı çerçevesinde, İnsan ve doğa arasındaki ilişkiyi inceleyen bir gösterge olarak karşımıza çıkmaktadır (Bahar, vd., 2015: 62).

Ekolojik ayak izi, biyofiziksel üreticilik ve atık emilimi kapasitesinin insan yaşam biçimleri tarafından doğadan talep edilen miktardır. Kendine özgü bir sürdürülebilir gelişim göstergesi olsa da, ekolojik ayak izi tekniği, net birincil verimlilik muhasebesi, enerji muhasebesi, taşıma kapasitesi ayarlaması ve yaşam-döngüsü analizini de içeren daha eski çevresel etki yaklaşımlarına dikkat çekmektedir (Sonuç, 2014: 26).

Örneğin; Londra'da yaşayan iki kişiyi düşünelim: Biri Costa del Sol'a bir haftalık uzun her şey dahil bir paket ile tatile çıkmaktadır (kitle turizmi ama uzaklık olarak daha yakın). Diğeri ise, daha farklı ve uzun bir dağ yürüyüşü turu ile Nepal'e gitmektedir (alternatif turizm ama uzun süren bir uçuş). Ekolojik ayak izi hesaplamasına başvuruda bulunmadan, toplam çevresel talebin birincisinde ikincisinden daha ağır çıkacağından nasıl emin olabiliriz?

Bahar ve diğerleri (2015: 62-63), EAI, var olan teknoloji ve kaynak yönetimiyle bir toplumun tükettiği kaynakları tekrardan üretmek ve oluşturduğu atığı

ortadan kaldırmak için gerekli olan, biyolojik olarak verimli toprak ve su alanını gösterir. Bu alanlar, dünyanın ortalama biyolojik verimliliğini ifade eden küresel hektar (kha) birimiyle ölçülür olarak tanımlanmaktadır. 2007 yılında küresel ölçekte EAI, toplam 18 milyar küresel hektar (kha) olarak hesaplanmıştır. Bu hesaplardan yola çıkılarak Türkiye’de kişi başına düşen ayak izi oranı 2,7 kha’dır. Türkiye’nin Ekolojik Ayak İzi bileşenlerinin en büyüğü %82’lik bir oranla kişisel tüketimdir (kişi başı 2,26 kha). Kişisel Ayak İzimizin hangi tüketim kategorilerinden kaynaklandığını görmek, günlük faaliyetlerimiz ile doğal kaynak kullanımı arasındaki ilişkiyi kavramak açısından önemlidir. %52 bir oranla kişisel tüketimdeki en önemli oranı gıda oluşturmaktadır. Gıdanın hemen ardından %21’lik bir oranla ürünler, %15 lik oranla ulaşım, diğer iki kategori olan hizmetler ve konutlar %6’ şar oranlarla kişisel tüketimdeki yerlerini almaktadırlar. Dolayısıyla turizmin sürdürülebilirliği açısından ele aldığımızda, ekolojik ayak izi oranını minimuma indirmek amaçlanmaktadır. Bu bağlamda;

- Doğal kaynakları maksimum seviyede ekolojik çevreye zarar vermeyecek şekilde kullanmak,
- Verimli tarım arazilerine turizm tesisleri inşa etmek yerine tarım arazisi olarak kullanmak,
- İşletme restoranlarında mevsimine uygun ve yerel olarak üretilen meyve sebzeleri tüketmek,
- Otel odalarında balkon kapıları açıldığında otomatik olarak kapanan klima sistemleri kullanmak,
- Su tüketimi ve elektrik tüketimini en aza indirmek
- Yenilenebilir ve doğaya geri dönüşümü sağlanabilecek malzemeler kullanmak
- Misafirleri kısa mesafelerde bisiklet kullanımı için teşvik etmek alınabilecek önlemler arasında sayılabilir.

EAI çevre üzerinde insanoğlunun yarattığı etkiden bahsetmektedir. Son yıllarda dünyadaki doğal kaynakları kullanma şeklimiz ekolojik ayak izinin büyüdüğünü gözler önüne sermektedir. Ekolojik ayak izi hesaplamasında tamamen insanoğlunun tüketim alışkanlıkları ve tercihleri şekillenmektedir.

2.2.5. Turizm ve Çevre İlişkisi

Turizm çevre ile etkileşimde olan çok yönlü ekonomik bir faaliyettir. Turizmin var olabilmesi için çevre unsuru şarttır. Çevre, genel anlamıyla toplumların ve kişilerin yaşamlarını etkileyen dış unsurların bütünüdür. Bu tanımda sadece insanın doğa ile ilişkisinin yanında, çevrenin kültürel ve fiziki özelliklerinin de düşünüldüğü ekosistem anlayışı hakimdir (Bahar ve Samırkaş, 2015: 64). Kahraman ve Türkay (2012: 43) çevreyi “yaşanılabilir ortam” olarak tanımlarken çevrenin alt grupları olarak ta fiziki çevre ve toplumsal çevre olarak açıklamaktadır. Bunlardan fiziki çevreyi de 2 ana başlık altında doğal ve yapay (insan eliyle oluşturulmuş olan) çevre olarak ayırmaktadır.

İnsanlığın geçmişten günümüze değişmeyen özelliği doğanın zenginliklerinden yararlanarak ilerlemesi olmuştur. Bu ilerlemelerin sonucu olarak insanoğlunun giderek artan istekleri sonucu olumlu sonuçların yanında olumsuz sonuçlarında ortaya çıkmasına neden olmuştur. Son yıllarda insanoğlunun bitmek bilmeyen istekleri doğrultusunda doğaya verilen zararın doğanın tüketilmesine kadar yol açtığı gözlemlenmiştir.

Tablo 7: Turizmin Sebep Olduğu Çevresel Tahribat

Tahribat	Tahribat Sebebi
Doğal Çevre Üzerindeki Tahribat	
Ateş kullanımındaki dikkatsizlik Yapılaşma için ağaç Kesimi Turistik bölgelerde toprağın sıkışması ve erozyon tehlikesi, bitki örtüsünün değişimi ve farklılaşması	Bitki örtüsünün tahribatı (Flora)
Atık su (kanalizasyon vs. sular) Katı atıklar (çöp vs.) Aşırı su kullanımı	Su kalitesinde Bozulma
Aşırı ve dengesiz yapılaşma Zamansız ve kaçak avlanma	Doğal hayatın (fauna) tahribatı
Yapılaşmanın belli bölgede yoğunlaşması Alansal yayılım	Arazi kullanımının da tahribat (tarihi sit alanlarının ve peyzajın bozulması)
Yaz aylarında nüfus yoğunluğunun artışı Trafik İnşaat (turizm tesisi yapımı)	Gürültü kirliliği
Yapay Çevre Üzerindeki Tahribat	
Yöresel mimari özelliğin korunamaması Doğal mimari üslup ilişkisinin kurulamaması	

	Mimari kirlenme
Aşırı trafik yoğunluğu	
Yeni marinalar ve marinalarda kapasitelerin artırılması	Alt yapıda meydana gelen yetersizlik
Yaz aylarında fazla enerji kullanımı	
Yaz aylarında nüfusun yoğunlaşması ile arabaların artması	Trafik sorunları
Otopark alanlarının yetersizliği	

Kaynak: Bahar ve Samırkaş, 2015: 65-66

Tablo 7’ de görüldüğü gibi turizm sektörü çevresel kaynakların en çok kullanıldığı sektördür. Bir destinasyonun sahip olduğu doğal ve yapay güzellikler turistik talebi yönlendiren etkenler arasında gelmektedir. Bu kaynakların zenginliği, destinasyonu turist için cazip kılarken, bu kaynaklar üzerindeki herhangi bir olumsuz etki ise destinasyonu tamamen turizm merkezi olmaktan uzaklaştırmaktadır. Çevre ve turizm arasındaki etkileşimin uzun süreli olması çevrenin kalitesine ve kaynakların sürdürülebilirliğine bağlıdır. Bu ise insanın çevre üzerindeki baskısını minimize etmeyi, doğal kaynaklar ve çevrenin turizm bölgesinde yaşayanların ekonomisine katkı sağlamayı amaçlayan çevresel sürdürülebilir turizm politikaları ile gerçekleşir.

Son yıllardaki teknolojik gelişmeler çevre üzerindeki olumsuz etkinin arttığını göstermektedir. Türkiye için önemli bir döviz getirisi olan turizm sektörünün de çevreye verdiği olumsuz etki göz ardı edilemeyecek şekilde büyüklüktedir. Dünya turizm stratejilerindeki yetersizlik sonucu doğal kayıp yaşayan pek çok ülke bulunmaktadır. Türkiye’nin güney sahillerinde sürdürülebilirlik ilkelerine uygun olmayan plan ve politikalar sonucunda telafisi mümkün olmayan bazı olumsuz çevresel etkiler meydana gelmiştir. Örneğin; bir dünya mirası olarak gösterilen Pamukkale travertenleri bilinçli turistler çekebilmek için bölgesel ölçekte pazarlama stratejilerine ihtiyaç duyulmaktadır. Doğal alanların ve kültürel mirasın korunabilmesi için her ülkenin kendi ihtiyaçları doğrultusunda hazırlanmış olan stratejik planları bulunmaktadır (Aksatan, 2014: 42-43).

Geçtiğimiz yıllarda Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından geliştirilen Türkiye Turizm Stratejisi 2023 eylem planı, doğal kaynakları ve ekolojik çevreyi korumaya yönelik önemli hedefler sunmaktadır. Türkiye turizminde özellikle sürdürülebilir turizm yaklaşımı benimsenerek istihdamın artırılmasında ve bölgesel

gelişmede turizmin öncü bir sektör konumuna ulaştırılması ve Türkiye'nin turizm pazarında 2023 yılında uluslararası pazarda turist sayısı ve turizm geliri bakımından ilk beş ülke arasında önemli bir destinasyon ve uluslararası bir marka haline getirilmesinin sağlanmasıdır. Bu hedeflere ulaşmak için özellikle çevreye verilen tahribatı önlemek ve sürdürülebilir bir yaşam alanı oluşturmak için taşıma kapasitesi ve turizmde ürünün çeşitlendirilerek sezonun bütün bir yıla yayılması amaçlanmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007).



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. YEŞİL NESİL RESTORANCILIK VE YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YAPILAN ÇEVRECİ UYGULAMALAR

Bu bölümde yiyecek- içecek üretim işletmeleri olan restoranlara, restoran işletmelerinin nasıl belgelendirildiğine daha sonra YNR hakkında genel bilgi, YNR olabilme süreci ve kriterleri hakkında ayrıntılı olarak bilgilere ve son olarak ta yiyecek- içecek işletmelerinde çevreye duyarlı uygulamalar ve bu konu ile ilgili yapılmış olan çalışmalara yer verilmiştir.

3.1. Restoran

Restoran 11.yy'da Selçuklu devleti döneminde konaklama amaçlı yapılan kervansaraylar içerisinde insanların yeme- içme ihtiyaçlarını karşıladıkları yer olarak, Avrupa'da ise baharatlı et sularının şifa niyetine satıldığı yerler olarak ortaya çıkmış mekanlar olarak tanımlanmaktadır. Restoran işletmeleri 2006/8948 numaralı karar sayısı ile resmi gazetede yayımlanan yönetmelikte "lokanta" ismi ile tanımlanmış buradaki tanıma göre ise lokantalar tabldot, alakart veya özel yemeklere uygun hizmetler sunan yeme içme ihtiyaçlarını karşılayan tesislerdir (Sever, 2016: 16).

Restoran kelimesi Fransızca'dan "restaurer" (restore) kelimesinden gelmektedir. Restaurer kelimesinin sözlük anlamı; "yenilemedir". Gastronomide ise restaurer kavramı "tazelik ve dinçlik veren" anlamında kullanılır (Öztürk, 2006: 5).

Restoran, otelde konaklayan misafirlerin veya dışardan gelen konukların yeme- içme gereksinimini karşıladıkları temel birimdir. Restoranlar girişinde bir vestiyer, bağlantılı olarak bir mutfak ve bardan oluşur. Bir başka tanıma göre restoranlar bir hizmet işletmesi olduğu için ilk hedeflerini kar elde etmek daha sonra müşteri memnuniyeti kaygılarına sahiptir. Restoranları özelliklerine göre, hizmet anlayışına göre çeşitli şekillerde sınıflandırmak mümkündür (MEGEP, 2017).

3.1.1. Restoran İşletmelerinin Belgelendirilmesi

Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 2005 yılında 25852 sayılı kanun ile yürürlüğe giren "Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik" ile turizm ile ilgili tüm tesislerde olduğu gibi yiyecek- içecek işletmelerinde de resmi bir düzenleme ve sınıflandırma yapılmıştır. Tesisin fiziksel

nitelikleri ile işletme ve hizmet kalitesinin sürekliliğinin değerlendirilmesi amacıyla, turizm işletmesi belgeli tesislerde talep üzerine veya Bakanlığın gerekli gördüğü hallerde sınıflandırma çalışması yapılmaktadır (Resmi Gazete, 2005). Bakanlıkça yapılan bu sınıflandırmada yiyecek içecek işletmeleri; Restoranlar ve Barlar adı altında iki başlık altında tanımlanmış ve sahip olması gereken nitelikler belirlenmiştir. İlgili yönetmeliğe göre lokantalar; “tabldot, alakart veya özel yemek ve bu yemeklere uygun servisler ile yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayan tesisler” olarak tanımlanmaktadır (Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2009).

İşletme belgelerine göre restoranlar, yasalar ve yönetmelikler çerçevesinde restoranların özelliklerine göre yapılan sınıflandırmaları kapsar ve bu sınıflandırmaların tüm dünyada aynı olması mümkün değildir. Ülkemizde restoranların işletme belgeleri belediyeler veya Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilmektedir. Bu nedenle ülkemizde restoranlar işletme belgelerine göre; belediye belgeli ve Turizm Bakanlığı belgeli olmak üzere ikiye ayrılır (Bingöl, 2007: 24).

Kültür ve Turizm Bakanlığı belgeli restoranların sınıflandırılması dışında, denetlenmesi işlemi de yine Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın ilgili birimlerinde yapılmaktadır.

1) Belediye Belgeli Yiyecek İçecek İşletmeleri: Belediyeler tarafından açılış izinleri, sınıfları ve fiyat listeleri verilen lokantalar. Bu lokantaların sınıfları “Tarife Tabi Müesseselerin Vasıf ve Sınıflarına Mahsus Talimat” hükümlerine göre komisyon tarafından belirlenmektedir. Bu lokantalar kendi içerisinde lüks, birinci, ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıf lokantalar olarak sınıflandırılmaktadır (Güdük, 2016: 16).

2) Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmeleri: Nitelik ve hizmet özellikleri Turizm Yatırım ve İşletme Nitelikleri Yönetmeliği'nde belirtilen lokantalar. Turizm Bakanlığı belgeli restoranlar, Turizm Teşvik Yasası'na bağlı “Turizm İşletmeleri Yönetmeliği” çerçevesinde sınıflandırılmaktadır. Sınıflandırma, işletmenin her türlü niteliğini kapsayan bir değerlendirme tablosuna göre yapılmaktadır. Turizm Bakanlığı belgeli restoranların sınıflandırılması dışında, işletme izinleri, belgeleri, fiyatları ve denetlenmesi işlemleri de Turizm Bakanlığı

tarafından yapılmaktadır (Demirkol, 2004: 22). Bu işletmeler lokantalar (birinci ve ikinci sınıf), kafeterya ve eğlence yerleri olarak üçe ayrılmaktadır.

Lokantalar: Tabldot, alakart veya özel yemek sunan ve bu yemeklere uygun servisler ile yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayan tesislerdir. Lokantalar ikinci ve birinci sınıf olarak sınıflandırılırlar. Lokantaların sınıflandırılmalarında Yönetmelik'te belirlenen nitelikler kadar işletmenin dekorasyonu, hizmet standardı, yemeklerin nefaset, kalite ve sunuş özellikleri de dikkate alınır. Lokantalarda canlı yemek müziği, çevreyi ve müşteriyi rahatsız etmeksizin yapılabilir. Türk mutfağına yönelik hizmet verilmesi halinde Türk kahvesi ve çayı geleneksel usullere uygun hazırlanarak sunulmaktadır (Resmi Gazete, 2005).

1)İkinci Sınıf Lokantalar: İkinci sınıf lokantalar aşağıda belirtilen asgari nitelikleri taşırlar. Aşağıda belirtilen mahaller, bünyesinde yer aldığı tesiste lokantanın işleyişine de hizmet verecek şekilde bulunuyorsa ayrıca aranmaz (Resmi Gazete, 2005).

- Müstakilen belgelendirilemezler,
- Yemek salonu kapasitesi en az elli kişiliktir,
- Mutfak için ayrılan alan, kapasiteye yeterli hizmet verilebilmesine imkan sağlayacak şekilde düzenlenmesi kaydıyla; ikinci sınıf lokantalarda müşteriye yemek hizmeti verilen salonun % 25'inden daha küçük olamaz,
- Tüm hacimlerin, fonksiyon ve sınıfına uygun malzeme ile tefriş ve dekore edilerek aydınlatılması,
- İdare odası,
- Kadın ve erkek için ayrı müşteri tuvaletleri,
- Personel için soyunma yerleri ile lavabo, duş ve tuvaleti,
- Malzeme deposu,
- Soğuk dolap veya içerden açılabilen soğuk saklama deposu,
- Mutfakta;
- *Kuzine,*
- *Tesiste verilen yiyecek türlerine uygun hazırlık yerleri,*
- *Servis takımları için kapasiteye yeterli bulaşık makinesi,*

➤ Salon ve servis birimleri ayrı katlarda ise servis merdiveni veya monşarj.

2) Birinci sınıf lokantalar:

Birinci sınıf lokantaların toplam kapasitesi en az yüz elli kişilik olup en az elli kişilik bir ana salon düzenlenmesi kaydı ile kapasitenin kalan kısmı ayrı salonlarda düzenlenebilir. Salon kapasiteleri, müşteri yerleşiminin rahat bir şekilde sağlanması koşuluyla, müşteriye hizmet verilen alanların kişi başına 1,2 metrekareye bölünmesiyle hesaplanır. Birinci sınıf lokantalar; ikinci sınıf lokantalar için aranan şartlarla birlikte aşağıda belirtilen nitelikleri taşıyan tesislerdir (Resmi Gazete, 2005).

- Giriş holü,
- Servis mahalleri ile bağlantılı ayrı servis girişi,
- Bankolu vestiyer,
- Müzik yayını,
- Havalandırma ve klima sistemi,
- Mutfakta;
- Fırın,
- Yemekleri ve tabakları sıcak saklama teçhizatı,
- Tatlı ve pasta hazırlık yerleri,
- Sıcak ve soğuk yemekler ile tatlı çeşitlerinden en az beşer adedinin

yer aldığı mönü.

3.2. Yeşil Nesil Restorancılık Tanımı

Son yıllarda restoran işletmeleri sahipleri farkındalık sağlayabilmek, müşteri memnuniyetini ve sadık müşteri profilini yakalayabilmek adına farklı uygulamalara ayak uydurmaya çalışmışlardır. Sürekli bir yenilik çabası içerisinde ve beklenti içerisinde olan müşterileri tatmin etmeye çalışırken tamamen çevreyi yıkım odaklı çalışan işletmelerin ayakta kalamayacağını ortaya koyan yeşil düşünce anlayışı müşteri profilini de değiştirerek yeşil sürdürülebilir işletme özelliğine sahip restoranlara dikkat çekmeye çalışmışlardır.

Sürdürülebilirlik kapsamında ortaya çıkan yeşil nesil restoran anlayışı, yeme-içme sektörünün gelişimini daha sürdürülebilir hale getirmek ve dönüşüme öncülük

etmek için Boğaziçi Üniversitesi ve WWF (World Wide Fund for Nature) Dünya Doğal Yaşamı Koruma Vakfı- Türkiye işbirliği ile oluşturulan yeşil nesil restorancılık hareketi Türkiye'ye özgü bir sertifika sistemidir. İhtiyacın üstünde ve çoğu kez çevresel etkileri düşünülmeden gerçekleştirilen gıda tüketimleri bir yandan gıdaya eşit erişimi tehlikeye atarken bir yandan da enerji, su, hava gibi doğal kaynakları tüketmektedir. Bunlar sonucunda da çöp dağları oluşmaktadır. Boğaziçi üniversitesi ve WWF - Türkiye, TURYİD ve Beşiktaş belediyesi işbirliği, Unilever Food Solutions'ın desteğiyle yeşil nesil restoran projesi'nin amacı da yukarıda belirtilen sorunlara odaklanarak değişime öncülük etmektir (YNR, 2017).

Yeşil nesil restoran yeme-içme sektöründe, enerji verimliliği sağlamak amacıyla her türlü atığı azaltmak ve her türlü atığı değerlendirmek için başlatılan bir girişimdir. Yeşil nesil restorancılık, doğadaki karbon ayak izini azaltırken, işletmelerin ve belediyelerin maliyetlerini azaltmayı hedeflemektedir. Yeşil nesil restoran hareketi içerisinde bir restoranın değerlendirilebilmesi için 95 kriteri yerine getirmesi gerekmektedir. Bu kriterlerden bazıları zorunlu bazıları gönüllü olarak yerine getirilmektedir. Kriterlerden bir kısmı çok basit (Tabağının daha az değişmesi, müşteri farkındalık notları, sezon ürünlerinin kullanılması, yarım porsiyon opsiyonun sunulması, doz ayarlı deterjan gibi) iken bir kısmı ise çok büyük yatırımlar gerektirmektedir. (güneş panelleri, cam kırma makinaları, kompost makinaları) (Pasinli, 2017).

Yeşil nesil restorancılık, doğal kaynakları tasarruflu kullanan, tüm süreçlerde doğa da bıraktığı ayak izini küçültmeye çalışan, bunu müşterilerine uygun bir dille anlatan ve sektördeki rakiplerine örnek olan restoranlar olarak tanımlanmaktadır.

Yeşil nesil restorancılık, son yıllarda tüm dünyayı tehdit eden enerji tüketimi, su tüketimi, atık yönetimi, kimyasal ve kirlenme gibi çevreye zarar verebilecek restorancılık anlayışının yerine belirtilen 4 maddenin yanı sıra sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri ve iletişim-eğitim gibi kriterlerini de kapsayan çevreye duyarlı sürdürülebilir restorancılık anlayışını içinde barındıran Türkiye'ye özgü bir sertifikasyondur.

Yeşil Nesil restorancılık uygulamaları alışlagelmiş restorancılık anlayışının yerine bu süreçte sürekli bir değişimi öngörmektedir. Bu değişimler ek maliyet

olarak görülse de aslında işletme imajı, ziyaret isteği, kulaktan kulağa reklam, daha fazla ödemeye razı olma gibi konularda olumlu sonuçlar doğurmaktadır. Yeşil nesil restorancılık maliyet arttırıcı değil aksine dolaylı olarak maliyetleri düşürücü, rekabet gücünü ve karlılığı arttırıcı bir etkisi vardır. Restoranların bu sertifikaya sahip olabilmesi için belli bir süreçten geçmeleri gerekmektedir.

3.2.1. Yeşil Nesil Restoran Olabilme Süreci

Restoran işletmelerinin yeşil nesil restoran olabilmeleri için belli bir süreçten geçmeleri gerekmektedir. Bu süreçler şu aşamalardan oluşmaktadır:

1. TURYİD (Turizm Restoran ve Kulüp Yatırımcıları İşletmeleri Derneği) aracılığıyla restoranlar başvurularını yaparlar.

Yeşil nesil restoran olabilme sürecinde ilk aşama TURYİD aracılığıyla restoranlar başvurularını yaparlar. TURYİD 2003 yılından itibaren İstanbul da faaliyet gösteren bir kuruluştur. Türkiye'nin farklı bölgelerinde bulunan yatırımcı ve işletmecileri de bünyesine katarak, belirlediği amaçlar doğrultusunda güç birliğini arttırmayı hedeflemektedir. TURYİD gerekli hedef grupları nezdinde güç odağı olma, üyelerinin ekonomik menfaatlerini koruma ve geliştirme, sektörel bilgi, iletişim ve eğitimde, sektörel problemlerin tespiti ve çözümünde, sektörün kendi iç sorunlarında hakem görevi görme, sektörde standartları tespit etme ve otokontrol mekanizması kurma ve Türk mutfağını dünyaya tanıtmaya hedefleriyle hareket etmektedir (TURYİD, 2017).

2. WWF durum tespiti yapar. Eğitim verir, Dönüşüm için süre verir.

WWF (World Wind Found) 1996 yılında Doğal Hayatı Koruma Derneğinin öncülüğünde kurulmuştur. WWF, nesli tükenen hayvanların yaşam alanlarını genişletmek için ülkelere farkındalık sağlayarak ülkeler arasında işbirlikleri sağlamaları için öncülük eder. Türkiye bu kuruluşa destek olarak 2001 yılında ise WWF' nin ulusal taban da WWF-Türkiye ünvanını almıştır. WWF- Türkiye çalışmalarını bağışlar ve sponsorluklar yardımı ile yürüten kâr amacı gütmeyen bağımsız bir vakıftır. Yeşil nesil restoran olabilme sürecinin ikinci aşaması WWF restoranların durumunu tespit eder bu konuda restoranlara eğitim verir. Bu işlemler tamamlandıktan sonra dönüşüm için süre verir.

3. Denetim sonucunda Boğaziçi Üniversitesi- WWF- Türkiye tarafından diploma verilir.

Restoranlar kriterler sonucun da denetime tabi tutulur. Denetim sonucunda Yeşil Nesil Restorancılık sertifikası alabilmeye hak kazanan restoranlar Boğaziçi Üniversitesi- WWF- Türkiye tarafından sertifikalarını almaktadırlar.

4. Sürdürülebilirlik adı altında dönüştürülen noktalar habersiz denetlenmeye devam edilir.

Yeşil nesil restoran adı altında sertifikaya sahip olan restoranlar belirli aralıklarda denetlenmeye tabi tutulur.

5. Ortak iletişim kampanyasıyla hem tüketiciler eğitilir, hem noktalar teşvik edilir.

Yeşil nesil restorancılık sertifikasının amacı sadece restoran sahiplerinin bilinçlendirilmesinin yeterli olmayacağını bu yüzden de tüketicilerinde bilinçlendirilmesi görüşünde oldukları için hem işletmeler, hem çalışanlar hem de tüketiciler eğitilmelidir görüşünde hareket etmektedirler. Bu konuda öncülük eden işletmelere de teşvik verilmektedir.

Bir Restoranın Yeşil Nesil Restoran Sayılabilmesi İçin Yapması Gereken Asgari Gereklilikler

Bir restoran yeşil nesil restoran sertifikasyon programına dahil olabilmesi için yerine getirmesi gereken asgari düzeydeki kriterler aşağıda verilmiştir.

1. Yıldızlı ve koyu tonlamada olan kriterlerin tamamıyla yerine getirilmesi gerekmektedir,
2. Önemli olan bir diğer nokta %100 uygun atık yönetiminin uygulanmasıdır,
3. Personele yıllık sürdürülebilir restoran eğitim programı uygulanması,
4. Müşteri ile düzenli iletişim kurulması

Yukarıdaki kriterlere ek olarak bu sertifikasyon programında restoranda yıldız sayısı değiştikçe yerine getirmesi gereken ölçütlerde değişmektedir.

➤ * Yıldızlı restoran yukarıdaki asgari gereklilikleri tamamlayıp, her devam edilen sene minimum 10 puanlık daha iyileştirme yapması gerekmektedir.

➤ ** Yıldızlı restoran yukarıdaki asgari gereklilikler+ toplam 40 puanlık iyileştirme tamamlayıp, her devam edilen sene minimum 7 puanlık daha iyileştirme yapmalıdır.

➤ *** Yıldızlı restoran yukarıdaki asgari gereklilikler + toplam 85 puanlık iyileştirme tamamlayıp, her devam edilen sene minimum 3 puanlık iyileştirme daha yapmalıdır.

3.2.2. Yeşil Nesil Restoran Kriterleri

Yeşil Nesil Restoran olabilme sürecinde bir restoranın yerine getirmesi gereken 7 ana başlık ve bu ana başlıklar altında alt başlıklar ile birlikte toplamda 95 kriter bulunmaktadır. Bu kriterler işletme imajı, tasarruf ve işletmenin sürdürülebilirliği için oldukça önemlidir. Bu kriterlerin bazıları gönüllülük esasına dayanırken bazıları zorunlu olarak yerine getirilmesi gerekmektedir. Bir kısmı çok basitken bir kısmı oldukça maliyetlidir.

3.2.2.1. Enerji Kullanımı

Bir işletmenin en önemli gider kalemlerinden birisi enerji kullanımından doğan giderlerdir. İşletmeler hem tasarruf etmek amacıyla hem de çevreye verdikleri zararı en aza indirmek için enerji kullanımının azaltımı ile ilgili farklı yollar aramışlardır.

Enerji, ekonomik ve toplumsal kalkınma için önemli girdilerin başında gelmektedir. Dünya enerji ihtiyacını karşıladığı kaynaklarını hızlı bir şekilde tüketmesi sonucunda ozon tabakasının incelmeye başlaması gerek insan hayatını gerekse diğer tüm canlıların hayatını tehlikeye atmaktadır. Günümüzde en önemli konuların başında enerji kullanımı ve enerji temini gelmektedir (Olgun, vd., 2009: 397).

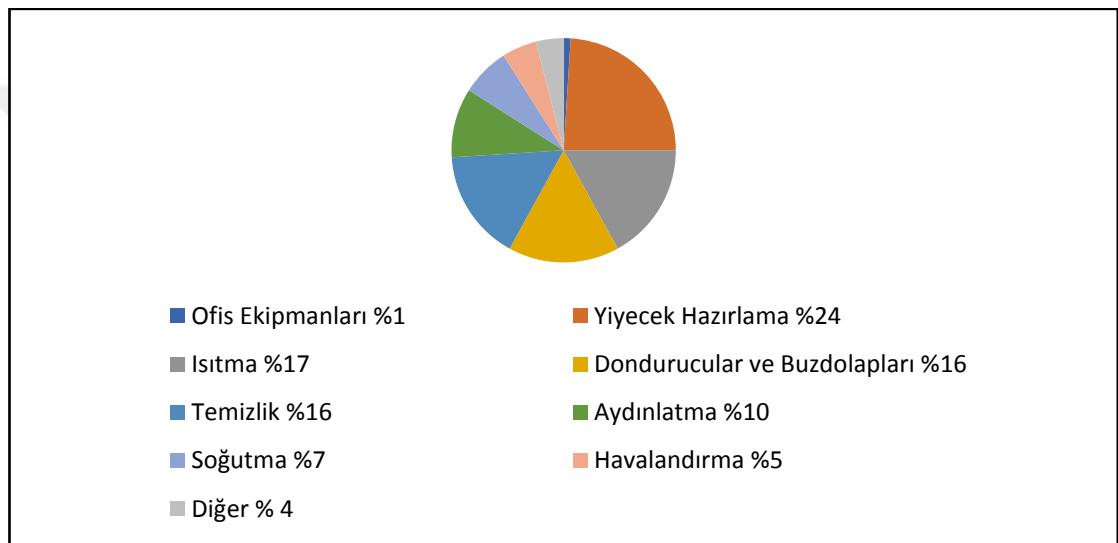
Son yıllarda küresel ısınma, iklim değişikliği ile mücadele edebilmek için enerji tüketiminde bir devrim yapılması zorunlu hale gelmiştir. Bu devrimde yenilenemeyen enerji yerine yenilenebilen doğada karşılığı olan enerji kaynaklarının kullanılması önerilmektedir.

Bir işletme sürdürülebilir olması için çevreye verdiği zararı en aza indirmesi gerekmektedir. Bunun yolu da başta enerji kullanımında tasarrufa gitmesi ya da yenilenebilir enerji kullanmasından geçmektedir.

Yenilenebilir enerji kaynakları hidrolik enerji, güneş enerjisi, rüzgar enerjisi, jeotermal enerji, biyokütle enerjisi ve hidrojen enerji olarak sayılabilir. Bu enerji çeşitlerinden güneş ve rüzgâr enerjisi, hidroelektrik ve biyokütle (örn: ağaç ve tahıl artıkları) gibi yenilenebilir enerji kaynakları turizm tesislerinde kullanılmaktadır (Göktepe, 2011: 53).

Yiyecek- içecek işletmeleri, bir ticari işletmeye göre metrekare başına üç kat daha fazla enerji kullanmaktadırlar. Genel olarak restoranlar, binaların enerji kullanımında aşırı ve sık sık savurgan bir durum içine girmiştirler.

Şekil 2: Restoranların Enerji Kullanımı



Kaynak: Sünnetçioğlu, S. (2013). “Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir’deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir, s.46

Restoranlar yiyecekleri pişirme aşamasından buzdolabında saklama aşamasına kadar geçen sürede oldukça fazla enerji harcarlar. Şekil 2’ de de görüldüğü gibi restoran işletmeleri en çok yiyecek hazırlama aşamasında enerji harcarlarken en az enerjiyi ofis ekipmanlarında harcamaktadırlar.

En önemli enerji koruma çabası aslında insan alışkanlıklarının da değiştirilerek azaltılabilmektedir. Enerji tasarrufu sağlayabilmek için tüm personele eğitim ve günlük faaliyetlere entegre edilmesi gerekmektedir (Sünnetçioğlu, 2013: 47).

Yeşil nesil restorancılık tamda bu anlamda yenilenebilir enerji kaynaklarını desteklemekte restoranlarda bunları kullandırmaya teşvik etmektedir. Yeşil nesil restoran olabilme yolunda restoranlar enerji kullanımı kriteri 7 ana başlık altında toplamda 26 ölçütü yerine getirmesi gerekmektedir. Bu 7 ana başlık ve alt ölçütler aşağıda verilmiştir. Bunlardan koyu ve yıldızlı belirtilen ölçütler yerine getirilmesi gereken asgari zorunlu kriterlerdir.

1. Isıtma- soğutma- havalandırma

- a.** Isıtma ve soğutmada termostat kullanılması. (1,5)
- b.** Binanın ısı yalıtımının yapılması (10)
- c.** İklimlendirmeye gerek olmayacak şekilde yüksek kalınlıkta yalıtım yapılması pasif bina statüsü. (20)
- d.** İklimlendirmede ısı geri kazanım sisteminin bulunması. (5)
- e.** Merkezi havalandırmada VRV/VRF sistemlerinin kullanılması. (7)
- f.** Tavanda fan (1,5)
- g.** Ana giriş ve iç mekan arasında enerji kaçağını önlemek için çift kapı ya da perde kullanılması (2,5)
- h. Kazanların ve boruların yalıtılması ***
- i.** Çift cam/ low-e cam kullanımı (5)
- j.** Camlara film kaplanması (1,5)
- k.** Termal kamerayla ısı kaçağının belirlenerek önlem alınması (5)

2. Su ısıtma

- a.** Güneş enerjili su ısıtma sistemlerinin uygulanması (5)

3. Aydınlatma

(Alınan önlemlerin toplam kullanım alanına oranı üzerinden puan hesabı yapılır.)

- a. Tasarruflu ampuller ***
- b. Depo ve ofislerde sensörlü aydınlatmalar ***
- c.** Hareket sensörlü aydınlatma (tuvaletlerde ve uygun koridorlarda) (1)
- d.** Varlık sensörlü aydınlatma (2,5)
- e.** LED aydınlatma (10)
- f.** Verimli armatürler (4,5)

- g. Restoranda gün ışığı sensörü kullanılması (3)
- h. Aydınlatmalarda zaman ayarlayıcısı olması (1,5)

4. Mutfak ekipmanı

(Alınan önlemlerin toplam kullanım alanına oranı üzerinden puan hesabı yapılır.)

- a. Bütün elektrikli aletlerin A+ enerji sınıfında olması. (5)
- b. Bulaşık makinesi gibi su kullanan aletlerin A+ enerji sınıfında olması (5)

5. Ofis ekipmanı

(Alınan önlemlerin toplam kullanım alanına oranı üzerinden puan hesabı yapılır.)

- a. Ofis malzemelerinin A+ enerji sınıfında olması. (2,5)

6. Yenilenebilir enerji

(Kullanılan yenilenebilir enerjinin toplam enerjiye oranı üzerinden puan hesabı yapılır.)

- a. Enerji ihtiyacının yerinde, yenilenebilir enerji yatırımlarıyla (solar panel, rüzgar türbini, vb.) elde edilmesi (100)
- b. Enerji ihtiyacının yenilenebilir enerji projelerinden elektrik satın alınarak karşılanması (10)

7. Diğer ekipmanlar

- a. Kağıt havlu yerine enerji tasarruflu (< 15 sn kurutma hızı) el kurutma makinesinin kullanılması (5)

3.2.2.2. Su kullanımı

Bir işletmenin su tasarrufu sağlayabilmesi için işletme içinde ne kadar su kullanıldığının bilinmesi önemlidir. Tüketim hakkında bilgi sahibi olmak için geçmiş su faturaları kontrol edilebilir ve su sayacı bir süre gözlemlenebilir. En geniş potansiyel atık su kaynakları, tuvaletler, duşlar, çamaşır makinaları, mutfak, yüzme havuzları ve peyzajdır. Su tüketiminin ölçülmesi için bu alanların her birine sayaç takılması düşünülebilir. Bu tasarrufun en çok nerede yapılması gerektiği konusunda bilgi verebilir (Göktepe, 2011: 67).

Su, doğada yenilenebilir kaynak ve sürekli bir döngü içerisinde olmasına rağmen son yıllardaki nüfus artışı, çevre kirliliği, bilinçsiz tüketicinin artması

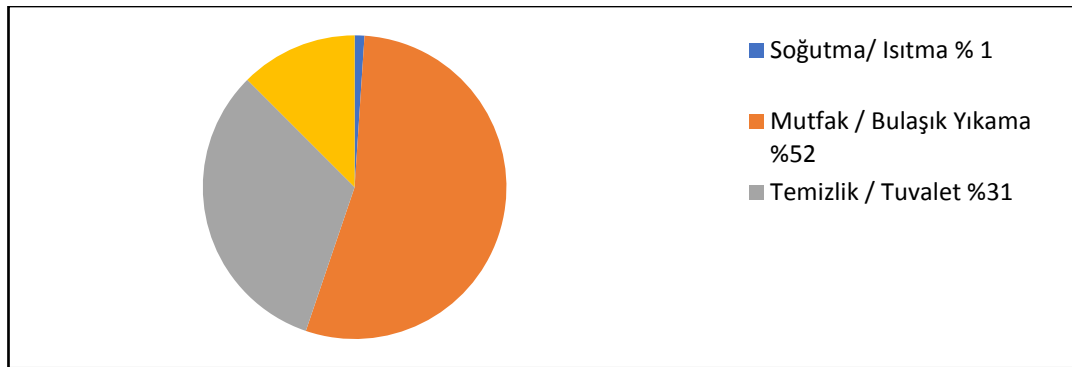
sonucunda çevrimini tam anlamıyla yapamadan tüketilmektedir. Tarımsal, Hizmet, içme ve kullanma suyunun bulunması artık giderek zorlaştığı için tüm dünya ülkeleri bu konuda yeni stratejiler oluşturmaya başlamışlardır (Şahin, 2010:1).

Suyun bitme tehlikesi ile karşı karşıya kalındığı zaman yeni su kaynakları bulmak, yeraltı su kaynaklarını kullanmak ya da su sıkıntısı çeken bir bölgeye başka bir bölgeden su transferi yapmak gibi farklı çözümler geçerli bir süre su sıkıntısını çözüme kavuşturabilir. Fakat su kaynaklarının tükenmesine sebep olacağından sürdürülebilir bir çözüm olmamaktadır (Ekinci, 2015:1).

Diğer ülkelere göre su konusunda avantajlı konumda bulunan Türkiye’de son yıllarda bu sıkıntıyla karşı karşıya kalamaya başlamıştır. Bilinçsizce su tüketimi, nüfus artışına göre su talebi ve su kaynaklarına yeterince önemin verilmemesi sonucu karşımıza sürdürülebilir olmayan bir tablo karşımıza çıkmaktadır (Şahin, 2010: 1).

Özellikle hizmet odaklı çalışan işletmeler su kullanımı azımsanmayacak kadar fazla miktardadır. Restoranlarda hizmet odaklı çalıştıkları için su kullanımı oldukça fazladır. Hem yiyecek ve içecek süreçlerinde ürün birleşeni olarak hem de pişirme ve temizlik işlerinde kullanıldığından su kullanımının restoranlarda en çok tüketildiği kısım mutfaklardır. Restoranlardaki tipik su kullanımı Şekil 3’ de gösterilmektedir.

Şekil 3: Restoranlarda Tipik Su Kullanımı



Kaynak: Amerikan Çevre Koruma Ajansı (EPA) , 2017

Restoranlarda suyu harcayan kişiler ve suyun nerelerde kullanıldığı incelediği zaman suyun çoğunluğu mutfak ve bulaşık yıkama, temizlik- tuvalet, diğer kullanım yerleri, peyzaj son olarak ta ısıtma ve soğutmada kullanılmaktadır.

Küreselleşen dünyada en önemli sıkıntılardan birisi de su sorunudur. Boşa harcanan her su işletmelere gider olarak geri dönmektedir. Su kullanımı kriteri adı altında restoranların 4 ana başlık altında 12 ölçütünü koyu ve yıldızlı şekilde belirtilen kriterleri yerine getirmeleri gerekmektedir. Bu kriterler aşağıda belirtilen şekildedir (Çetinoğlu ve Mesci, 2017: 6).

1. Bahçede/ çatıda

- a. Yağmur suyu hasadı yapılması (5)

2. Mutfak

a. Ruhsatsız su kuyusu kullanılmaması*

b. Perlatör, basınç düşürücü gibi su tasarrufu sağlayan aparatların kullanılması *

- c. Sebze/ meyvenin akan suda yıkanmaması (2,5)

- d. Sebze/ meyve yıkama suyunun tekrar kullanılmak üzere biriktirilmesi (2,5)

3. Tuvaletler

a. 2/4 lt veya 3/6 lt sifon haznesinin standart olması veya hazne hacmini düşürücü önlem alınması *

b. 2/4 lt kullanımının özendirilmesi*

- c. Tasarruflu armatürlerin kullanılması (2,5)

- d. Sensörlü musluklar (2,5)

- e. Susuz pisuarların kullanılması (8)

- f. Kullanılan temizlik malzemelerinin biyo-çözünür ve doğa dostu olması (5)

4. Diğer

- a. Gri su sisteminin kurulması (15)

3.2.2.3. Atık Yönetimi

İnsanoğlunun hayatını devam ettirebilmesi için bazı kaynakları kullanması gerekmektedir. Bu kullanım sonucunda işe yaramayan, geri kalan kısma atık adı verilmektedir. Aynı zamanda atık kullanılmış, artık işe yaramayan ve çevreye atıldığı zaman tehlike yaratan her türlü madde olarak nitelendirilmektedir (Uzunoğlu, 2014:2).

Türkiye’de atık konusundaki ilk mevzuat 1983 yılında 2872 sayılı Çevre Kanunu’nda herhangi bir olay yaşandıktan sonra çevreye bırakılan ve bırakıldıktan sonra çevreye zarar veren her türlü olarak tanımlanmıştır (Çevre Kanunu, 1983).

Bir başka tanıma göre atık, atığı meydana getiren veya eylemsel olarak elinde bulunduran gerçek veya tüzel kişi tarafından çevreye bilinçli ya da bilinçsiz olarak bırakılan herhangi bir madde veya materyal olarak tanımlanmaktadır (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2018).

Atıklar; tüketim, üretim, kimyasal, fiziksel özellikler gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak sınıflandırılabilir. Buna göre atıklar genel olarak; katı atıklar, sıvı ve gaz atıklar, ambalaj atıkları, şeklinde sınıflandırılabilir. Oluşumunda ne olursa olsun (evsel, ticari ya da endüstriyel) atık; kullanım süresi dolduktan sonra kişi için hiçbir şekilde mali değerinin olmaması olarak ifade edilebilir (Gündüz A. ve Güven, 2016: 2).

Atık çeşitlerini sadece katı atıklarla sınırlandırmamak gerekmektedir. Bunun yanı sıra atıkları sıvı, gaz ve ambalaj atıkları olarak ta sınıflandırmak mümkündür. Sıvı atıklar, hastane işlemleri esnasında oluşan kan, dişçilik yıkama suları, diyaliz makine suları, evsel kaynaklı olan temizli suları, kanalizasyon suları vs. atıkları ifade etmektedir. Gaz atıklar ise; Nükleer enerji santralleri, sanayi tesis bacaları, yakma tesisleri, enerji amaçlı fosil yakıtların kullanımı, çöp depolama ve kompostlaştırma alanları vs. gaz atıkların kaynaklarını oluşturur (Karasu, 2013).

Son yıllarda atıkların çevreye ve insan sağlığına verdiği zararlar (fiziksel, kimyasal, biyolojik) düşünüldüğünde, atık yönetiminin önemi ve gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Atık yönetimi, atığın cinsine göre ayrılması, toplanması, taşınması, geçici depolama, ara depolama, geri kazanım, bertaraf ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü ve benzeri işlemleri içeren çevre yönetimi biçimi olarak tanımlanmaktadır (Uzunoğlu, 2014: 5).

Doğal çevre üzerinde önemli bir güç oluşturan atıklar zaman ilerledikçe giderek artmaktadır. Atık sorununun çözümünde tek bir yöntem yeterli olmayacaktır. Bu yüzden atık yönetimi oluşturulurken tüm yöntemlerin entegrasyonu sağlanarak uygulanması daha faydalı olacaktır. Atık yönetiminde genel ilke, atığın kaynağında minimizasyon sağlanarak, oluşan atıkların büyük bir oranda geri dönüşümünün

sağlanarak yeniden kullanılması amaçlanmaktadır (Çevre ve Orman Bakanlığı, 2008: s.1).

Atık yönetiminde öncelik sırası şu şekilde olmalıdır;

1. Önleme
2. Kaynakta azaltma
3. Yeniden kullanım
4. Geri Kazanım/ Geri dönüşüm
5. Ön işlem (Yakma dâhil)
6. Bertaraf

Değişen koşullara ayak uydurabilmek için tüm sektörler yenilik odaklı hareket etmeye başlamışlardır. Özellikle hizmet temelli çalışan işletmeler insan isteklerini karşılayabilmek için farklı ürünler ortaya çıkarma çabası içine girmişlerdir. Bu da atık oluşumuna neden olmaktadır. Atıkların oluşturduğu kirlilik su ve hava kirliliğine ek olarak üçüncü bir başlığı ortaya çıkarmıştır. Bunun nedeni üretilmiş her ürünün bir raf ömrü olduğu için kullanmayan ve raf ömrü dolmuş her ürün atık haline dönüşecektir (Sever, 2016: 34).

Yapılan hesaplamalar doğrultusunda bir restoran işletmesinin 1 günde meydana getirdiği gıda atığı ortalama 75 kg'dır. Bu hesaplamadan yola çıkarak İstanbul'daki 30 bin restoranın ortaya çıkarmış olduğu bir günlük gıda atığı 2.250 ton olarak tahmin edilmektedir. Türkiye'de 77.000 restoranda her gün milyonlarca yemek yenilmektedir. Bu restoranların 1 yıllık gıda atığı 325.000 ton olarak hesaplanmaktadır (Turizm Aktüel, 2018).

Restoranlardan alınan bilgiler doğrultusunda, Boğaziçi Üniversitesi'nin de yapmış olduğu çalışmalar ışığında yapılan gereksiz her adımın doğaya ne kadar zarar verdiğini ve insanlığın doğadaki etkisinin giderek arttığını gözler önüne sermektedir. Restoranların yapacağı küçük değişiklikler sonucunda oluşabilecek büyük etkiler aşağıda verilmiştir (Turizm Aktüel, 2018).

- Herhangi bir restoran işletmesi paket şekerlerden vazgeçerse, İstanbul'da bu hareket doğrultusunda yıllık boşa çöpe gidecek olan 250 ton kağıt, bin ton şeker atığı azaltabilir (Adaman, 2015).

- 1 restoran, su servisinde kapalı sular yerine sürahi ile su servisine geçerse, yılda 10 bin adet cam ve plastik Şişe atığını engelleyebilecektir.
- 1 restoranda istekler doğrultusunda boşa deđiŐtirilen her tabağın önüne geçerse yılda 15 ton su tasarrufu sağlayabilecektir.
- Herhangi bir restoran standart yemek ölçülerini bırakıp, porsiyon büyüklüğünü ve yemeğin yanında gelen malzeme seçimini m Őteriyeye bırakırsa bir yıl içinde müşterilerin tabaklarında bıraktıkları 4 ton atığı engellemiŐ olacaktır.

Yeşil nesil restorancılık, restoranlarda ortaya çıkan atığı minimum düzeye getirerek oluşan atığı değerlendirmek ve enerji verimliliğini sağlamak hedefiyle ortaya çıkan bir sertifikasyon programıdır. Bu yüzden restoranların yeşil nesil restoran unvanına sahip olabilmeleri için atık yönetimi ile ilgili 3 ana başlık altında toplamda 31 adet kriteri yerine getirmesi gerekmektedir. Bu ana başlıklar ve alt kriterler aşağıda belirtilen Şekildedir.

1. Atık azaltımı

1.1. Gıda

- Gıda sipariŐi, hazırlığı, sunumu ve masadan tabağın kaldırılması aşamalarında gıda takibinin detaylı yapılması. Takip sonuçlarına göre yapılacak analizlerle atığın en aza indirgenmesi. ***
- Yarım porsiyon opsiyonunun sunulması (5)
- Seçmeli garnitür opsiyonunun sunulması (5)
- Artan yemeklerin paketlenmesinin sorulması (3)

1.2. Tek kullanımlık malzemeler

- Çok kullanımlı bardak altlıklarının kullanılması***
- Plastik ya da strafor gibi tek kullanımlık tabak/ bardak kullanımının olmaması /kaldırılması***
- Artan yemeklerin paketlenmesinde biyo çözünür ve/veya doğa dostu kullan-at malzemenin kullanılması ***
- Müşterilere bardaklarını/tabaklarını deđiŐtirmemelerinin önerilmesi/teşvik edilmesi * (meze, balık ve kebab satan noktalar için uygulanabilir)**
- Tek kullanımlık Amerikan servisin tercih edilmemesi. ***

- f. Çok kullanımlı kahve filtrelerinin kullanılması (2)
- g. Tekrar kullanılabilir peçeteler tercih edilmesi (1,5)
- h. Masa örtüsü kullanılmaması (5)
- i. En az 2 tedarikçinin depozitolu ambalajlarla teslimat yapması (4)
- j. Şişelenmiş su kullanımının sona erdirilmesi, sürahi ile su servisi yapılması (6)
- k. Dijital menülerin kullanılması (1,5)
- l. Masa üzerinde dekoratif kesme çiçek yerine ortam hava kalitesine katkısı olan saksı bitkilerinin kullanılması (1,5)
- m. Tek kullanımlık paketli ıslak mendil, şeker vb. sarf malzemelerinin kullanılmaması (1,5)

1.3. Ofis

- a. Yazıcı ve fotokopi makinelerinden çift taraflı baskı alınması***
- b. Online fax server ***
- c. Mümkün olan süreçlerde geri dönüştürülmüş malzemelerin (A4 kağıt, havlu kağıt ve peçete vb.) tercih edilmesi (2,5)
- d. Toner tasarrufu sağlayan yazılımların kullanılması (1,5)
- e. Toner tasarrufu sağlayan fontların kullanılması (1,5)

2. Geri dönüşüm ve kompostlama

- a. Plastik, cam, metal ve kompozit atıkların ayrı toplanıp geri dönüşüme kazandırılması***
- b. Kağıt ve türevlerinin ayrı toplanıp geri dönüşüme kazandırılması ***
- c. Ofis kullanımındaki kartuşların (printer+fotokopi) tekrar kullanılması ya da geri dönüştürülmesi/uygun bertarafı ***
- d. Atık yağların toplanıp geri dönüşüme kazandırılması ***
- e. Atık hacmini azaltan işlemler/ekipman (Çöp öğütücü, cam şişe kırıcı, balya presleyici vb.) (10)
- f. Masalardan dönen ekmek atıklarının ayrı toplanarak hayvan barınaklarına bağışlanması (3)
- g. Gıda hazırlama sürecinde çıkan organik atıkların kompost yapılması (25)
- h. Masa toplandıktan sonraki organik atıkların kompost yapılması (25)

3. Tehlikeli atık

a. Tehlikeli atıkların (tasarruflu ampul, pil, boya ve kimyasallar ve elektronik atıkların) lisanslı kuruluşlara teslim edilmesi *

3.2.2.4. Kimyasal ve Kirlilik Azaltımı

Bu alandaki uygulamalar çevreye zarar verebilecek boya malzemelerindeki, temizlik malzemelerindeki ve haşereler ile mücadeledeki kimyasal kullanımının azaltılmasını hem de kirlenmelere yol açan ulaştırma ve petrol ürünlerinin kullanımının kısıtlanmasını içermektedir. Boyamada kullanılacak maddelerdeki uçucu bileşenlerin azaltılması, ilaçlamada eko etiketli kimyasalların kullanılması, temizlik için yoğunlaştırılmış ve çevreye duyarlı temizleticilerin tercih edilmesi kimyasallar konusunda atılacak en önemli adımlardan bir tanesidir. Çevreye zarar verecek hiçbir ürünün kullanılmamasına özen gösterilmektedir (Sever, 2016: 35).

Araştırmalara göre, herhangi bir restoranın bir günde çıkardığı gıda atığının ortalama 75 kg olmasından hareketle, İstanbul'da bulunan 30 bin restoranın ortalama bir günlük gıda atığının 2.250 ton olduğu tahmin edilmektedir. Oluşan gıda atığını taşımak için gereken 643 çöp kamyonunun 38.571 km seyahat etmesi gerekmektedir. Bu seyahatte neredeyse dünyanın çevresinde bir tur atmak anlamına gelmektedir. 30 günlük periyotta ise dünya etrafında 29 tur atılmaktadır. Yeşil nesil restorancılık tam bu konuda devreye girerek çöp atığını azaltmakta ve çöp kamyonlarının çevrede bıraktığı etkiyi azaltmak için çabalamaktadır (Turizm Aktüel, 2018).

YNR sertifikasyonun amacı, çevre dostu bir teknolojiyi restoranlarda başlatmak ve buradan çıkacak olan atıktan gübre oluşturmak amaçlanmıştır. Daha önemlisi de bu atıkları çöpe atmayarak karbondioksit salınımını engellemek olacaktır.

Örnek olarak Beşiktaş'ta bulunan La Mancha ve Sunset olmak üzere iki restoranda yeşil nesil restorancılık projesinin uygulanması ile birlikte ortaya çıkan yemek atıkları ile yılda 6 ton gübre üretileceğini ve bu gübrelerin Beşiktaş'ta bulunan parklarda kullanılmayı hedeflemektedir. Daha önemlisi bu atıkları çöpe atmayarak yılda 36 ton karbondioksitin salınımını engellenecektir (Hazinedar, 2018).

Yeşil nesil restoran olabilme sürecinde kimyasal ve kirlilik azaltımı kriteri adı altında restoranların 12 ölçütü yerine getirmesi gerekmektedir. Bu ölçütlerden koyu ve yıldızlı olanlar yerine getirilmesi gerekmektedir.

a. Deterjan dozajlama*

b. HCFC bazlı soğutucu akışkan olmaması. *

c. Buzdolabı ve dondurucuların gazlarının çevre dostu olması (minimum 0 "Ozon İnceltme Potansiyeli (ODP)" ve düşük "Küresel Isınma Potansiyeli (GWP) olması) (2,5)

d. Kullanılan A4 kağıdın kloruz ağartılmış olması (TCF) (4)

e. Kullanılan ambalaj kağıdının kloruz ağartılmış olması (TCF) (4)

f. Kullanılan bütün tek kullanımlık malzemelerin (peçete, kağıt havlu, tuvalet kağıdı vb) ağartılmamış (PCF - processed chlorine free) olması (4)

g. Kasa fişlerinin chlorine-free/dioksin-free olması (2,5)

h. Yer kaplamasında düşük VOC (sağlığa zararlı ve havaya karışan uçucu organik bileşenler) (1,5)

i. Duvar boyasında düşük VOC (1,5)

j. Organik tekstil ürünlerinin kullanımı:

- Şef önlükleri (1,5)
- Çalışan kıyafetleri (1,5)
- Masa örtüsü (1,5)
- Peçete (1,5)

k. Sürdürülebilir dekor:

- İç mekan hava kalitesini iyileştiren bitkilerin dekor olarak kullanılması (1,5)
- Organik mum (3)
- Şarj edilebilir LED mum (3)
- Solar LED mum (4)

l. Deterjanlar ve dezenfektanlar:

- Kullanılan temizlik malzemelerinin (bulaşık deterjanı, bulaşık makinesi deterjanı, el sabunu, genel temizlik deterjanları) biyo- çözümlü ve

doğa dostu olması (Kullanılan malzemelerin toplam tüketilen deterjana oranı üzerinden puan hesabı yapılacaktır.) (5)

- Sebze ve meyve dezenfektanlarının biyo- çözümlü ve doğa dostu olması (4)

3.2.2.5. Sürdürülebilir Gıda

Yiyecekler, sürdürülebilir turizm açısından oldukça önem arz etmektedir. Sürdürülebilir gıda üretimini gelecek nesiller için uzun dönemde eko- sistem ve tarımın devamlılığı olarak nitelendirmek mümkündür. Yerel yiyeceklerin tüketiminin artması yerel ekonomiyi canlandırdığı belirtilmiştir. Turizm endüstrisinde karbon ayak izinin azaltılmasında yerel yiyeceklerin satın alınmasında önemli bir etken olduğu belirtilmiştir (Sünnetçioğlu, 2013: 60).

Güneş vd., (2008:7)' ye göre sürdürülebilir turizmde yerel yiyecek ve içeceklerin konaklama üniteleri, restoranlar gibi yerlerde sunulması ve bu ürünlerin kullanılmasına özen gösterilmelidir.

Diğer sektörlerden farklı olarak restoranların müşterilerine sundukları yiyecekleri sürdürülebilir yollarla temin etmeleri bakımından da önem kazanmaktadır. Sürdürülebilir gıda tercihi diğer gıdalara göre daha maliyetli olduğu için restoranlarda bu ürünleri müşterilerine daha pahalıya sunacaklardır.

Farklı ülkelerden temin edilerek getirilen gıdalar hem maliyet açısından hem de çevreye verdiği zararlardan dolayı yerel yiyeceklerin tercih edilmesi sürdürülebilirlik açısından daha uygun olacaktır. Yerel yiyecekler başka ülkelerden gelen ürünlere göre hem daha taze hem de daha lezzetli olmaktadır (GRA, 2012).

Özellikle sürdürülebilir gıda olarak mevsimindeki ürünleri restoranlarda kullanmaya özen gösterilmesi hem restoran açısından hem de çevre açısından büyük önem taşımaktadır.

Su ürünleri üretimi de organik gıdalar gibi eko- sistemde önemli bir yere sahiptir. Özellikle balıkçılık kaynakları yenilenebilir kaynaklar arasında yer almaktadır. Ancak birçok balıkçılık faaliyetinde aşırı avlanma yüzünden balık türleri tehlike altına girmiştir. Bu yüzden bu konuda gerekli yasalar konulmalı ve yasal avlanmaya özendirilmelidir (Atar ve Alçiçek, 2009: 35).

Yeşil nesil restorancılık ta restoranlar sürdürülebilir gıda kriteri adı altında 8 ölçütü yerine getirmeleri gerekmektedir.

(Sertifikalı ürünlerin toplam gıda harcamasının içindeki yüzdelere göre puan hesaplaması yapılır).

- a. Menünün %20'sinin organik olması (15)
- b. Menünün %20'sinin vejetaryen/vegan yemeklerden oluşması (10)
- c. İyi tarım uygulamalarıyla üretilmiş sebze, meyve, et, yumurta ve süt ürünlerinin kullanılması. (ITU sertifikalı) (10)
- d. Organik tarım ile üretilmiş sebze, meyve, et, yumurta ve süt ürünlerinin kullanılması (Organik Tarım sertifikalı) (15)
- e. Fair trade sertifikalı ürünlerin kullanılması (Fair Trade sertifikalı) (14)
- f. Cage free/ free range yumurta kullanımı (Toplam yumurta tüketiminin içindeki orana göre puan hesabı yapılır.) (3)
- g. 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu'na uygun balık tüketiminin yapılması*.**
- h. MSC ile üretilmiş deniz ürünlerinin kullanılması. (MSC sertifikalı) (15)

3.2.2.6. Sürdürülebilir Mobilya ve Yapı Malzemeleri

Yapılaşma faaliyetleri her geçen yıla göre artmakta ve bunun sonucunda hava, su kirliliği, peyzajın bozulması, ormanların yok olması, biyolojik çeşitliliğin azalması ve küresel ısınma gibi birçok sorunu beraberinde getirmektedir. Bu yüzden yapıların çevreye daha az zarar verecek şekilde tasarlanması için mimari tasarımı ekolojik yaklaşımlara doğru yöneltmektedir (Esin ve Yüksek, 2012).

Restoran işletmelerinde sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemelerinin tercih edilmesi çevre ve yerel topluma olumsuz etkilerini önemli ölçüde azaltmaktadır. Bunun yanı sıra operasyon ve bakım onarım maliyetlerini azaltmakta konfor, sağlık ve rahatlık açısından uygun hale gelmektedir (Sünnetçioğlu, 2013: 37).

Malzemelerin üretim aşamasından depolanmasına kadar geçen sürede birçok maliyeti ve çevreye zararı vardır. Bu sorunları ortadan kaldırabilmek için yenilenebilir malzemeler, geri dönüştürülebilir malzemelerin kullanılması gerekmektedir.

Yeşil nesil restoran olabilme yolunda restoranlar sürdürülebilir yapı ve malzeme kullanımına dikkat etmeleri gerekmektedir. Masa ve sandalyeler, Kumaş malzemeler, porselen malzemeler, metal- cam malzemeler, servis arabaları, servanlar sürdürülebilir bir yaklaşımla seçilmelidir. Özellikle geri dönüştürülmüş ve yenilenebilir malzemeler tercih edilmelidir.

Yeşil nesil restoran olabilme sürecinde restoranlar aşağıda belirtilen iki ölçütü yerine getirmeleri gerekmektedir (GRA, 2012).

(Sertifikalı ürünlerin toplam malzemelerin içindeki yüzdelere göre puan hesaplaması yapılır).

- a. Mobilyaların ve ahşap akşamların FSC sertifikalı olması (10).
- b. Atıktan ya da dönüştürülmüş malzemedен üretilen mobilya ve aksesuar (10)

3.2.2.7. İletişim ve Eğitim

Restoran işletmelerinde en önemli konulardan biri de müşterilerle doğru iletişim kurabilmektir. Müşterilerin ne istediğini bilmek ve onlara doğru cevabı verebilmek için çalışanlara eğitim verilmesi ön koşul olarak gösterilmektedir.

Yeşil nesil restorancılık olabilme sürecinde restoranların sadık müşteri profilini yakalayabilmesi için sürdürülebilir restoran anlayışı ile ilgili bilgi verilmelidir. Restoranların yapmış oldukları doğa dostu uygulamalar bilgi notları masaların üzerine yerleştirilmeli ve müşterilere bunlar hakkında bilgi verilmelidir.

Yeşil nesil restoran olabilme sürecinde iletişim ve eğitim kriteri 2 ana başlık altında toplamda 4 kriteri yerine getirmesi gerekmektedir. Bu kriterlerin hepsi zorunlu olarak belirtilmiştir.

1. Personel ile:

- a. **Düzenli verilen eğitimlere çevre ve sürdürülebilirlikle ilgili bir bölümün eklenmesi. ***
- b. **Personelden genel işleyişte çevre ile ilgili önerilerinin alınacağı bir mekanizmanın kurulması. Bunun bir ödüllendirme sistemiyle teşvik edilmesi. ***

2. Müşteri ile:

- a. **Görünür yerlerde alınan önlemlerle ilgili branding yapılması. ***

b. Restoranda alınan önlemlerin derlendiği “Doğa dostu müşteri nasıl olunur” bilgi notunun masalarda bulunması. (Garnitür seçimi, bardakların tekrar kullanımı, tabakların daha az değişimi, kalan yemeğin paketlenmesi, vb. uyarıların olduğu bir checklist) *

3.3. Yiyecek- İçecek İşletmelerinde Yapılan Çevreci Uygulamalar

Ulusal ölçekte yiyecek- içecek sektöründe sürdürülebilirliğin bir örneği olarak yeşil nesil restorancılık (YNR) uygulaması örnek verilirken uluslararası ölçekte ise yiyecek- içecek işletmelerinin çevreye verdiği zararı en aza indirmek için oluşturmuş olduğu uygulamalar ele alınmıştır. Dünyadaki yeşil uygulamalardan söz etmek gerekirse;

GRA(Green Restaurant Association) Yeşil Restoranlar Birliği (GRA) çeşitli ulusal birlikler tarafından ABD’de (San Diego) 1990 yılında kurulan, çevresel ve sürdürülebilir bir restoran sektörü yaratma misyonuyla hareket eden birliktir. Restoranlar, Yeşil Restoranlar Birliği (Green Restaurant Association-GRA)’nin oluşturmuş olduğu enerji, su, atık, kullanıp atılan üniteler, kimyasal ürün kullanımını ve kirliliğini azaltmak, sürdürülebilir yiyecekler ve sürdürülebilir yapı malzemeleri olmak üzere 7 kriterden oluşan bu başlıklarla çeşitli puanlar alarak ”Yeşil Restoran” belgesi almaya hak kazanmaktadır. Yeşil Restoranlar Birliği sertifikalama sistemi 500 adet çevresel standarttan oluşmaktadır (GRA, 2017).

SRA (Sustainable Restaurant Association) Sürdürülebilir Restoran birliği ise, 2010 yılında İngiltere’de kar amacı gütmeyen yeme- içme sektörünün sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla kurulmuştur. Sürdürülebilir Restoran Birliği’nin sürdürülebilirlik çerçevesinde toplum, kaynak ve çevre odaklı üç kriter altında bulunan alanlarda (yerel ve mevsimlik ürünler, etik et ve süt ürünleri, çevreye zarar vermeyen tarım uygulamaları, sürdürülebilir balıkçılık, dürüst ticaret, çalışan eğitimi, sağlıklı yeme, pazarlamada sorumluluk, yerel toplumun yanında olmak, çevre ve toplama etkisini gözeterek tedarik zinciri sağlamak, atık yönetimi enerji kullanımı, su kullanımı) danışmanlık hizmeti ve akreditasyon vermektedir (SRA,2017).

GTA (Green Table Australia) Yeşil Masa Sertifikasyon programı Avustralya’daki çevre üzerindeki olumsuz etkilerini azaltan ve müşterilerini bu konuda bilgilendiren

restoranları, kafeleri, catering işletmelerini destekleyen ve onaylayan bir eğitim ve sertifika programıdır (GTA, 2017).

The Green Table Network (Yeşil Masa Ağı) ise 2007 yılında Kanada’da kurulmuş kar amacı gütmeyen, en kaliteli ve lezzetli yemekleri sunmanın yanı sıra çevreye verdiği zararları iyileştirmeyi taahhüt eden, yemek servis operatörlerini kabul eden bir organizasyondur (Greentable, 2017).

3.4. Yiyecek- İçecek İşletmelerinde Çevreye Duyarlı Uygulamalar İle İlgili Yapılmış Araştırmalar

Günümüzün en önemli konularından biri olan sürdürülebilirlik konusu ve yiyecek- içecek işletmelerinde çevreye duyarlı uygulamalar ile ilgili literatür incelendiğinde bir çok çalışmaya rastlamak mümkün olacaktır. Bu araştırmalarda yiyecek- içecek işletmelerinin çevreye duyarlı yaptıkları uygulamalardan aldıkları sertifikalar ve yiyecek- içecek sektöründe mutfak uygulamalarında atığı azaltmaya yönelik yapılan uygulamalar ele alınmaktadır. Yiyecek- içecek işletmeleri ile ilgili yapılan çalışmalara bakıldığında Örneğin, Sever (2016: 53) yaptığı araştırmada restoran müşterilerinin çevreye duyarlı mutfak uygulamaları konusundaki beklenti düzeylerini ve restoran mutfaklarındaki uygulamaların bu beklenti oranını ortaya koymayı amaçlayan bir ölçüm modeli geliştirmeyi amaçlamışlardır. Müşterisi olduğu restoran işletmesinin bir “Çevreye Duyarlılık Sertifikası” sahibi olmasını bekleyen müşterilerin aynı zamanda çevreye duyarlı mutfak uygulamaları için yüksek beklenti düzeyine sahip oldukları görülmüştür. Bu “müşterilerin çevreye duyarlılıklarını görünür ve güvenilir kılmak adına işletmelerden sertifika sahibi olmalarını bekledikleri” şeklinde sonuca varmıştır.

Bir başka çalışmada, Karaman (2015: 5) otellerin kurumsal çevre politikaları ve mutfaklarında gerçekleştirilen günlük faaliyetlerin çevreye ne oranda duyarlı olduğunu belirlemek amacıyla yapılmıştır. Yazar, mutfak personelinin görev yaptıkları oteller arasında çevreye duyarlılık sertifikasına sahip olanlarda genellikle “Mutfakta Atık Üretimini Azaltma” ve “Mutfakta Ürünün Geri Dönüşümünü Sağlama” uygulamalarının daha sık gerçekleştirildiği saptandığı sonucunu ortaya koymuştur.

Yay (2015: 6-7) çalışmasının temelini otel müşterisinin çevreci otel restoranında yemek yeme niyetini etkileyen faktörlerin PDT (Planlı Davranış Teorisi) bağlamında belirlenmesi üzerine oluşturmuştur. Araştırmada, çevreci otel müşterilerinin toksik madde içermeyen kimyasal temizleyici kullanma, organik gıda ya da içecek servis etme, yerel gıdalar satın alma, restoranın her alanında geri dönüşümü sağlama, lavabolarda otomatik musluk kullanma, strafor bardak kullanımından kaçınma ve restoranlarda su tasarruflu klozetleri kullanma gibi çevreci uygulamaları daha fazla önemsendiği saptanmıştır. Bunların dışında çevreci otel müşterilerinin geri dönüştürülmüş kağıt ürünlerin (peçete vb.) kullanımı, harekete duyarlı aydınlatma sistemi, çalışanlar için organik pamuklu üniforma tercih etme, enerji tasarruflu aydınlatma kullanma, arıtılmış musluk suyu tercih etme, geri kazanılmış ahşaptan üretilmiş mobilya kullanma gibi çevreci uygulamaları çok fazla önemsemediği ve tespit edilmiştir.

Konuyu restoran işletmelerinde yenilik uygulamaları bağlamında ele alan Sahilli ve Yıldız (2014: 57) restoran işletmelerinin birçok alanda yenilikçi hizmet uyguladıklarını ortaya çıkarmışlardır. Restoranların en çok “kablosuz internet bağlantısı”, “yiyecekler”, “siparişin iletilme süresi”, “hizmet yenilikleri”, “güvenlik sistemleri”, “müşterilerin bekleme süresi”, hesap alma süresi”, “lavabolar”, “çevre duyarlılığı” ve “sipariş alma süresi” alanlarında yenilik yaptığı sonucuna varılmıştır.

Sünnetçioğlu ve Yılmaz (2015: 94) çalışmalarında işletmelerin sürdürülebilirlik ve çevre yönetimi konusunda bilgi eksikliği olduğunun ve bazı uygulamalarda maliyet ve devlet düzenlemeleri gibi unsurların etkili olduğu anlaşılmıştır. Bunun sonucunda ise çevre uygulamaları için devlet düzenlemelerine, sivil toplum örgütlerine ise işletmecileri bilinçlendirmek ve yönlendirmek adına büyük iş düştüğü konusunda vurgu yapmışlardır.

Diğer bir çalışmada Kurnaz ve Özdoğan (2017: 75) yeşil restoranların sürdürülebilir ürünler kullanması ve çevreye duyarlı hizmetleri tercih etmesi müşteriler tarafından talep edilen uygulamalar arasında olduğuna bu bağlamda yeşil restoranların sunmuş olduğu hizmetin niteliği ve bunun ölçülmesinin bir ihtiyaç olduğu sonucuna vurgu yapmışlardır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın amacı, yöntemi, araştırmanın kapsamı, veri toplama aracı ve verileri analiz tekniğine yer verilmiştir.

4.1. Araştırmanın Amacı

Araştırmanın temel amacı, “sürdürülebilir turizm kapsamında yeşil nesil restorancılık faaliyetlerinin uygulanabilirliğini” belirlemektir. Bu bağlamda MARKA (Doğu Marmara Kalkınma Ajansı) Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu, Yalova illerindeki turizm işletme belgeli restoranlarda, sürdürülebilirlik kapsamında YNR (Yeşil Nesil Restorancılık) uygulamalarının ne derece uygulanabileceğini ortaya koymak olarak belirlenmiştir.

4.2. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yönteminde hiçbir şekilde istatistiki verilere başvurulmaksızın, kişilerin deneyimleri, davranışları, etkileşimleri göz önüne alınarak bunların yorumlanması şeklinde tanımlanabilir. Yıldırım ve Şimşek (2016: 41) nitel araştırma yöntemini, sosyal olguları bağlı buldukları çevre ile ilişkilendirerek araştırmayı ve anlamayı amaçlayan bir yaklaşım olarak tanımlamaktadır. Nitel araştırma yönteminin en önemli konusu kuram oluşturmaktadır. Kuram oluşturma, elde edilen verilerden yola çıkılarak daha önceden ortaya konulmamış bir takım sonuçların birbiri ile ilişkili olanlarını bir modelleme çalışması olarak açıklanmaktadır. Tüm bunlardan yola çıkarak nitel araştırma yöntemi, araştırmacının kalıplara bağlı kalmadan, toplanan veriler ışığında araştırma gidişatını yeniden biçimlendirmesine ve gerek araştırma deseninin oluşmasında gerekse verilerin analizinde tümevarıma dayalı bir yaklaşım izlemesini gerektirir.

4.2.1. Nitel Araştırma Yöntemi ve Özellikleri

Nitel araştırma yöntemini açıklarken birkaç tanıma yer verilmiştir. Bunlardan bazıları şu şekildedir. Yıldırım ve Şimşek'e (2016: 41) göre nitel araştırma yöntemi gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortam da gerçekçi ve bütüncül bir şekilde

ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma olarak tanımlanabilir. Bir başka tanıma göre nitel araştırma yöntemi, dünyanın anlaşılabilir bir hal amasına katkı sağlayan düşüncelerin hakim olduğu , materyal ve uygulamalarından oluşur (W., Creswell, 2015: 44).

Nitel araştırma yönteminin yukarıdaki tanımlar dışına daha net bir şekilde anlaşılabilmesi için temel özelliklerinin de göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Alan yazında bu özellikler farklı başlıklar olarak karşımıza çıksa da genel olarak yedi özellik ele alınmaktadır. Bu bağlamda nitel araştırma yönteminin genel özellikleri aşağıda sıralanmıştır (Şimşek ve Yıldırım, 2016: 42-48):

➤ ***Doğal Ortama Duyarlılık***, Nitel araştırmalarda, araştırmanın konusunu oluşturan olgu veya olay, içinde bulunduğu doğal ortamda incelenmelidir.

➤ ***Araştırmacının Katılımcı Rolü***, Nitel araştırmalarda, araştırmacı bizzat alanda zaman harcayan, araştırma kapsamındaki kişiler ile birebir zaman geçiren, onlarla doğrudan görüşme yapan ve gerektiğinde deneyimlerini paylaşan, alanda kazandığı bakış açıları ve deneyimleri, toplanan verilerin analizinde kullanan kişidir.

➤ ***Bütüncül Yaklaşım***, Nitel araştırmanın temel ilkelerinden biri olan bütüncül yaklaşımdır. Bütüncül yaklaşımda, bir bütünün onu oluşturan parçalardan daha çok şey ifade ettiği gerçeğinden yola çıkarak araştırma konusunda verilerin bütüncül bir yaklaşımla elde edilmesi gerektiğini ve analiz edilmesi gerektiğini savunur.

➤ ***Algıların Ortaya Konması***, Araştırmada en önemli amaçlardan bir tanesi de araştırma kapsamında bulunan bireylerin algılarının ve deneyimlerinin gün yüzüne çıkarılmasıdır. Araştırmacılar, bu bireylerin dış dünyayı gördüklerini ve nasıl anlamlandırdıklarını görmek adına onlarla konuşur ve onları gözlemlerler.

➤ ***Araştırma deseninde esneklik***, Araştırma amacına en kısa sürede ulaşabilmek için seçilen yöntemin uygunluğu nitel araştırmalarda büyük önem taşır. Nitel araştırmalarda problemin açık ve net olarak anlaşılabilmesi için birden çok yöntem bir arada kullanılabilir. Nitel araştırma yöntemlerinin bir arada kullanılması, toplanan verilerin ve açıklamaların güvenilirliği ve geçerliliğini sağlamada önemlidir.

➤ **Tüme varımcı analiz,** Nitel araştırmalarda, nicel araştırmalara göre kesin ve açık olarak hipotezler belirtilememektedir. Araştırımcı elde ettiği verilerden yola çıkarak bir bütün oluşturmaya çalışır.

➤ **Nitel veri,** Nitel araştırmalarda elde edilen veriler nicel araştırma yönteminde olduğu gibi sayılardan oluşmaz. Nitel araştırmalarda temel amaç okuyuculara elde edilen verilerden yola çıkarak bir sonuca ulaşmaktır.

Son yıllarda araştırmacıların nicel yöntemlerden nitel araştırma yöntemlerine kaymalarındaki en önemli etken, araştırma sürecinde yeni düzenlemeler yapabilmesi ve araştırma deseninde değişiklik yapılabilmesi bunun sonucunda okuyucuya daha ayrıntılı bir şekilde bilgi sunabilmesidir (Şimşek ve Yıldırım, 2016: 47).

4.2.2. Nitel ve Nicel Araştırmalar Arasındaki Farklar

Nicel veya nitel araştırmaları planlarken bize yol gösteren en önemli başlangıç aşaması araştırma konusudur. Araştırımcı seçtiği konu doğrultusunda araştırma yöntemi tercih etmektedir. Bazı çalışmalar ise hem nitel hem de nicel araştırma yönteminin bir arada kullanılmasını gerektirebilir. Burada nicel ve nitel araştırma yöntemleri arasında bir karşılaştırma yapılarak farklar ortaya koyulmaya çalışılmış araştırmanın hangi yöntemi seçmesi konusunda açıklık getirilmeye çalışılmıştır. Nicel ve nitel araştırma arasındaki farklar Tablo 8’ de ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 8: Nicel ve Nitel Araştırmalar Arasındaki Farklar

Nicel Araştırmalar	Nitel Araştırmalar
Başlangıçta belirlenen kesin hipotezler tercih edilir.	Çalışmanın gelişme sürecinde hipotezlerin ortaya çıkması tercih edilir.
Başlangıçta belirlenen kesin tanımlar tercih edilir.	Çalışma süresince ortaya çıkan tanımlar tercih edilir.
Eğitim araştırmalarının amacı ilişkileri tanımlamak ve tahmin etmektir. Bilimin amacı gerçeğin doğasını ve nasıl çalıştığını keşfetmektir.	Eğitim araştırmalarının amacı nelerin başkalarınınca nasıl anlamlandırıldığının anlaşılmasıdır. Yüksek genellenebilirlikteki kurallar bulunmaz.
Veriler sayısal değerlere indirgenir.	Betimlemelerin sözel ifadelerle yapılması tercih edilir.
Araçlardan elde edilen değerlerin güvenilirliğinin ölçülmesi ve artırılmasına daha çok önem verilir.	Sonuçların güvenilirliğinin uygun olduğu varsayılır.
Geçerliğe ilişkin ölçümler istatistiksel indekslerle yapılır.	Geçerliliğe ilişkin ölçümler bilgi kaynaklarının sağlanması yapılarak sağlanır.
Anlamalı örneklemelerin elde edilebilmesi için seçiksiz seçim yöntemleri tercih edilir.	Alan uzmanlarının belirlediği örneklem tercih edilir.

Kesin olarak tanımlanmış prosedürler tercih edilir.	Prosedürlerin anlatılarak betimlenmesi tercih edilir.
Konu dışı değişkenlerin istatistiksel ya da desende kontrol edilmesi tercih edilir.	Konu dışı değişkenlerin kontrolünde ya da açıklanmasında mantıksal analizler tercih edilir.
İşlemlere ilişkin ön yargılar için özel desensel kontroller tercih edilir.	İşlemlere ilişkin ön yargılarla baş etmede araştırmacıya güvenilir.
Sonuçların istatistiksel olarak özetlenmesi tercih edilir.	Sonuçların sözel ifadelerle anlatılarak özetlenmesi tercih edilir.
Karmaşık olay ve olguların analiz edilebilir sözel parçalara ayrılması tercih edilir.	Karmaşık olgu ve olayların bütünüün tanımlanması tercih edilir.
Karmaşık olay ve olgular çalışılırken, koşullar, durumlar amaca uygun olarak yönlendirilebilir.	Doğal olarak ortaya çıkan olgu ve olaylara dışardan müdahale edilmez.
Araştırmalar kesin ifadelerle sonuçlanır.	Araştırmalar alternatif görüşler üretir.
Araştırmacıların kendilerini araştırılan konunun dışında tutmaları mümkündür.	Araştırmacıların kendilerini çalıştıkları konunun ya da bireylerin dışında tutmaları mümkün değildir.

Kaynak: Büyüköztürk, vd., 2014: 238

4.2.3. Araştırmada Nitel Araştırma Yönteminin Kullanılmasının Nedenleri

Çalışmada nitel araştırma yönteminin kullanılmasındaki etkenleri sıralayacak olursak:

- Kaynak taraması sonucu konu ile ilgili yeterli sayıda çalışmanın bulunmaması, çalışmanın öncü olması nitel araştırma yöntemi ile yapılmasını uygun kılmıştır,
- Araştırmaya dahil edilen illerde az sayıda turizm işletme belgeli restoranların bulunması,
- Araştırma kapsamında turizm işletme belgeli restoranlarda bir ön çalışma yapılarak uygulamanın yapılıp yapılamayacağı araştırılıyor olması,
- Araştırma kapsamında restoran yöneticilerinin bilgi ve deneyimlerinden yararlanılmak istenmesi ve konuya ilişkin düşüncelerinin derinlemesine incelenmek istenmesi

Çalışmada belirtilen nedenler dışında nitel araştırma yönteminin tercih edilmesindeki en önemli etkenler arasında esneklik sağlanabilmesi ve inandırıcılığının yüksek olmasıdır.

4.3. Araştırmanın Kapsamı

Büyüköztürk vd., (2014: 80) evreni, “araştırma yapılan konuya ilişkin soruların cevaplanabilmesi için ihtiyaç duyulan her türlü canlı ya da cansız varlıkların oluşturduğu büyük gruptur” olarak tanımlamıştır. Diğer yandan Gegez

(2007: 43), evreni, araştırmacı tarafından konuya dahil olan tüm değerler olarak nitelendirmektedir.

Arařtırma kapsamında örnekleme yoluna gidilmeden tam sayıma gidilmiřtir. Arařtırmanın kapsamını, Doęu Marmara Kalkınma Ajansı (MARKA) illeri Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu, Yalova oluřturmaktadır. MARKA illerinde bulunan turizm iřletme belgeli 1.sınıf restoranların tercih edilmesindeki amaç müstakilen belgelendiriliyor yani bağımsız olarak iř yapıyor olabilmesi ve maliyet açısından 1. sınıf restoranların YNR kriterlerini yerine getirebilecek mali kapasitesinin olduęu dūřünülmesi tercih edilmesindeki en önemli sebepler arasında gösterilmektedir. MARKA illerinde bulunan ‐turizm iřletme belgeli‐ 1. sınıf restoran sayılarını belirlemek için öncelikle, Kūltür ve Turizm Bakanlıęı, İl kūltür turizm mūdūrlūęu ve Yatırım ve İřletmeler Genel Mūdūrlūęu’ nūn web siteleri ve web sitelerinden yayımlamıř oldukları son veriler dikkate alınarak oluřturulmuřtur. Bu doęrultuda gūncel verilerin denetimini Kūltür ve Turizm Bakanlıęı tarafından yapıldıęı ve daha sonra Yatırım ve İřletmeler Genel Mūdūrlūęu sitesinden yayımlandıęı tespit edilmiřtir. Daha sonra Yatırım ve İřletmeler Genel Mūdūrlūęu’nūn web sayfasından yayınlamıř olduęu ‐Turizm İřletme Belgeli Tesisler‐ dosyası incelenerek MARKA illerinde bulunan 1. sınıf restoranlar listesi oluřturulmuřtur. Evren, 30.06.2017 tarihi itibariyle tespit edilen MARKA illerinde bulunan turizm iřletme belgeli 1. sınıf 13 restoran oluřturmaktadır.

4.4. Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Nitel arařtırmada kullanılabilir çeřitli veri toplama aracı bulunmaktadır. Bunlardan en sık kullanılanlar gözlem, görūřme, vaka çalıřması ve dokūman analizi yöntemleri olarak karřımıza çıkmaktadır. Her yöntemin kendine özgū güçlü ve zayıf yönleri bulunmaktadır (Seggie ve Bayyurt, 2017: 29).

Bu arařtırmada nitel arařtırma deseni kapsamında yürütūlmüřtür. Restoran yöneticileri çalıřma kapsamına dahil edilerek konu ile ilgili görūřlerini almak için yarı yapılandırılmıř görūřme teknięi uygulanmıřtır.

4.4.1. Görūřme Teknięi ve Türleri

Görūřme, arařtırma sürecinin her basamaęında rahatça kullanılabilir olduęu esnek bir nitel arařtırma yöntemidir. Görūřme, en az iki kiři ya da daha fazla

kişi arasında sözlü olarak sürdürülen bir iletişim sürecidir. Görüşme, araştırılan konu ile ilgili cevabı aranılan sorulara ilgili kişilerden veri elde etmek amacıyla yapılmaktadır (Büyüköztürk, 2014:150).

Bir başka tanıma göre görüşme, önceden belirlenmiş ve belirli bir amacı barındıran konu ile ilgili soru sorma ve yanıtlamaya dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim sürecini ifade etmektedir (Şimşek ve Yıldırım, 2016: 129).

Görüşme türleri kendi içinde birçok sınıflamaya tabi tutulurken yazında en çok kullanılan görüşme sınıflandırması, *görüşme kurallarının katılığına göre görüşmeler* olarak 3'e ayrılmaktadır. Bunlar; yapılandırılmış görüşmeler, yarı-yapılandırılmış görüşmeler ve yapılandırılmamış görüşmeler olarak karşımıza çıkmaktadır (Karasar, 2005).

➤ **Yapılandırılmış görüşmelerde;** araştırmacı soruları önceden hazırlamıştır ve görüşme esnasında bu sorular dışında başka bir soru sormadan görüşmeyi sonlandırmayı amaçlamaktadır. Bu görüşme türünde esneklik bulunmamaktadır. Yapılandırılmış görüşmedeki amaç, görüşülen bireylerin verdikleri cevaplardan hangilerinin paralellik hangilerinin farklılık gösterdiğini ortaya çıkartarak karşılaştırma yapmaktır.

➤ **Yarı yapılandırılmış görüşme;** belirlenen soruların içerdiği temalar doğrultusunda derinlemesine bilgi edinmek için tasarlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme türünde avantaj olarak esneklik, kolay ulaşılabilirlik ve görüşülen kendini kolayca ifade etme sayılabilirken dezavantaj olarak ise, kontrolün kaybedilmesi, önemsiz konularda fazla zaman harcanması ve görüşme yapılanlara standart bir kalıp uygulanmadığı için güvenilirliğin azalması gibi etkenler sayılabilir.

➤ **Yapılandırılmamış görüşme ise;** araştırmacının görüşülen kişilerle belirli konularda derinlemesine bilgi almak amacıyla yapmış olduğu görüşme türüdür.

Görüşme yönteminin diğer yöntemlere göre birçok güçlü yönü bulunmaktadır. Görüşme yönteminin güçlü yönlerini sıralayacak olursak (Şimşek ve Yıldırım, 2016: 133-134);

➤ Görüşmeyi veri toplama aracı olarak tercih eden bir araştırmacı, veri toplama sürecinde daha fazla kontrole sahiptir.

- Araştırmacı görüşmede duruma hakim olduğu ve veri toplama esnasında süreç içerisinde birebir yer aldığı için yanıt oranı daha yüksek olmaktadır.
- Araştırmacı veri toplama sürecine birebir katıldığı için görüşme esnasında karşı tarafın yüz ifadesi ve vücut hareketlerini gözleme ve kayıt etme şansı bulunmaktadır.
- Araştırmacı ortam üzerinde birebir kontrol etme şansı bulmaktadır. Etkili bir görüşme gerçekleştirilebilmesi için ortamı düzenleyebilir, rahat ve sessiz olması için ortam yaratabilir.

Bu araştırma da görüşme tekniğinin tercih edilmesindeki nedenler şu şekilde sıralanmaktadır;

- Belirlenen konudaki seçilen evrenin sayısının sınırlı olması ve ulaşılabilir olması,
- Araştırma konusuna yönelik derinlemesine bilgi elde etmek istenmesi
- Görüşme tekniğinin diğer yöntemlere göre daha esnek olması
- Görüşme yapılan kişilerin görüşleri doğrultusunda yeni fikirler ve bilgilerin ortaya çıkmasına olanak sağlandığı için çalışmada görüşme tekniği tercih edilmiştir.

4.4.1.1. Görüşmede Kullanılan Soru Formunun Hazırlanması

Görüşmede kullanılan soru formu yeşil nesil restorancılık kriterleri dikkate alınarak oluşturulmuştur. Görüşme formunda, yeşil nesil restorancılık ana kriterleri olan enerji kullanımı, su kullanımı, atık yönetimi, kimyasal ve kirlilik azaltımı, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri ve iletişim ve eğitim gibi konuları içeren sorular oluşturmaktadır. Bu kriterler doğrultusunda yeşil nesil restoran olabilme sürecinde restoran yöneticilerine 10 açık uçlu soru sorulmuştur. Görüşme esnasında açık uçlu soru sorulmasındaki amaç görüşülen kişiden derinlemesine bilgi almak amaçlanmıştır. Görüşme sorularının hazırlanmasında Çetinoğlu vd., (2017), yılında hazırlamış oldukları *Yeşil Nesil Restoranların Uygulanabilirliğine Yönelik Bir İnceleme: Akçakoca Örneği* konulu makale çalışmasında hazırlanmış olan görüşme soruları geliştirilerek hazırlanmıştır. Görüşme formu hazırlandıktan sonra konu ile ilgili uzman iki akademisyenin onayına sunulmuştur. Sorulara son şekli verilmiştir.

4.4.1.2. Nitel Araştırmalarda Geçerlilik ve Güvenilirlik

Bilimsel araştırmanın en önemli ölçütlerinden biri sonuçların inandırıcılığı olarak kabul edilmektedir. “Geçerlilik” ve “güvenilirlik” bu açıdan araştırmalarda en yaygın olarak kullanılan iki ölçüttür. *Güvenilirlik* temel olarak, bir araştırmanın tekrar uygulanması söz konusu olduğunda aynı sonuçların elde edilip edilmeyeceği ya da cevaplayıcıların durumlarında bir değişiklik olmadığı sürece aynı cevapları verip vermeyeceklerini gösteren bir ölçüttür (Gegez, 2007: 212). Diğer bir ifade ile güvenilirlik, bir testin ölçmek istediği şeyi tutarlı ve istikrarlı bir şekilde ölçme derecesidir. Eğer bir test veya ölçek farklı zamanlarda tekrar uygulandığında benzer sonuçları veriyorsa o test güvenilirdir (Coşkun, vd., 2015: 124). Bilimsel araştırmalarda önemli olan diğer bir ölçüt ise araştırmanın geçerliliği kavramıdır. Geçerlilik ise, nitel araştırmada araştırmacının ölçmek istediği olguyu olduğu gibi ve olabildiğince yansız gözlemesi anlamına gelmektedir. Geçerlilik kavramı, iç geçerlilik ve dış geçerlilik olmak üzere iki şekilde karşımıza çıkmaktadır. *İç geçerlilik*, araştırma olgusunun ne kadar doğru tasvir edildiğini ifade ederken *dış geçerlilik ise* araştırmanın sonuçları benzer ortamlara ve durumlara göre genelleme sonucunu ifade etmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 270-271).

Bu araştırmanın geçerliliği araştırmacı tarafından sağlanırken, toplanan veriler ayrıntılı bir şekilde rapor edilmiş ve sonuçlara nasıl ulaşıldığı açıkça belirtilmiştir. Bulgular arasında tutarlılık ve bütünlük olmasına büyük önem verilmiştir. Elde edilen bulgular test edilebilme kolaylığına sahiptir. Araştırmanın güvenilirliğini sağlamak için ise araştırmacı, süreçteki rolünü tam olarak ifade etmiştir. Araştırmanın yöntem kısmını ve izlenecek yolları ayrıntılı bir şekilde açıklamıştır. Veri toplama yöntemi, analiz yöntemi, yorumlama ve sonuçlara ulaşma konusunda ayrıntılı bilgiler verilmiştir.

Araştırmacı, bu araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliği için tüm şartları yerine getirerek bu çalışmanın geçerli ve güvenilir bir çalışma olmasını sağlamıştır.

4.5. Araştırmanın Verilerinin Toplanması

Araştırmanın kapsamını, 13 adet turizm işletme belgeli tesis olan 1. sınıf restoranlar oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında bulunan restoran işletmeleri

ulaşılabilir olduğundan 13 restoran yöneticisi ile görüşme yapılacağı kararlaştırılmıştır.

Araştırma kapsamında görüşme yapılacak olan restoran yöneticileri telefonla tek tek aranarak randevu talebinde bulunulmuştur. Görüşme için randevu talebine olumlu yanıt veren yöneticiler araştırmacıyı arayarak görüşme yerini ve saatini belirtmişlerdir. Bu bağlamda 13 restoran yöneticisinden 13'  görüşmeyi kabul etmiştir. Ancak 4 restoran yöneticisinin işyerinin yoğunluğundan dolayı görüşmeye olumsuz cevap vermesinden dolayı araştırmaya dahil edilememiştir. Tez danışmanında kontrol etmesi sonucu 4 restoran işletmesi araştırma kapsamında çıkarılmıştır. Toplamda 9 restoran yöneticisinden randevu alınmış ve onlarla görüşme yapılmıştır. Araştırmaya dahil edilen restoran işletmeleri ve görüşülen restoran yöneticileri ile ilgili bilgiler Tablo 9' da ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 9: Görüşme Takvimi

Restoranın		Üst Düzey Yöneticinin		Görüşme Tarihi	Görüşme Yeri	Adres
Adı	Türü	Adı- Soyadı	Ünvanı			
Murat'ın Yeri Karanlık Dere Et lokantası	1.Sınıf	Murat KARADAYI	Restoran Yöneticisi	05.03.2018 Saati 16: 00	Ofis	Düzce/ Kaynaşlı
Sakarya Leman Kültür	1.Sınıf	Coşkun GÜNTAş	Restoran Yöneticisi	10.03.2018 Saati 11: 30	Ofis	Sakarya/ Merkez
Ceviz Dibi Yıldız Restoran	1.Sınıf	Fatma ÖZSOY	Restoran Yöneticisi	10.03.2018 Saati 10: 30	Ofis	Kocaeli/ Kartepe
Gölbaşı Natural Restoran	1.Sınıf	Armağan şİMşEK	Restoran Yöneticisi	10.03.2018 Saati 12: 00	Ofis	Kocaeli/ Gölcük
Gölcük Doğa Restoran	1.Sınıf	Nuzhet ÇEVİK	Restoran Yöneticisi	10.03.2018 Saati 13: 30	Ofis	Kocaeli/ Gölcük
Safran Anadolu ve Dünya Lezzetleri Restoran	1.Sınıf	Ersin ULUPINAR	Restoran Yöneticisi	10.03.2018 Saati 16: 00	Ofis	Kocaeli/ İzmit
İzmit Yelken Restoran	1.Sınıf	Güven BOZDAğ	Restoran Yöneticisi	13.03.2013 Saati 11: 00	Ofis	Kocaeli/ İzmit

MID Symbol Restoran	Point	1.Sınıf	Mustafa Akçı	Restoran Yöneticisi	13.03.2018 Saati 14: 00	Ofis	Kocaeli/ Başiskele
Hayal Restoran	Kahvesi	1.Sınıf	Hasan ÖZTUR	Ali Yöneticisi	13.03.2018 Saati 15: 30	Ofis	Kocaeli/ Başiskele

Tablo 9’ da yer alan bilgiler doğrultusunda restoran yöneticileri ile görüşmeler 05.03.2018 ile 13.03.2018 tarihleri arasında restoran işletmelerindeki ofislerinde gerçekleşmiştir. Görüşmeler de iletişim kopukluğunu engellemek, daha akıcı bir şekilde ilerlemesini sağlamak, veri kaybını önlemek ve tüm görüşmeleri daha düzenli kaydetmek amacı ile ses kaydı alınmıştır. Görüşmelere başlarken ilk olarak konu ile ilgili açıklama yapılmış daha sonra anlaşılmayan sorular varsa tekrar edilmiş yöneticinin sorulara karşı tutumuna göre soruların yerleri değiştirilmiştir.

4.6. Araştırma Verilerinin Analizi

Bu araştırmada görüşmeler sonucu elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Betimsel analiz yönteminde, görüşülen ya da gözlemlenen bireylerin görüşlerini dikkat çekici bir hale getirmek için doğrudan alıntılara yer verilmektedir. Bu tür analizde amaç, elde edilen verilerin düzenlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde okuyucuya sunulmaktadır. Bu amaçla elde edilen veriler, önce sistematik ve açık bir biçimde betimlenir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 239- 240).

Betimsel analiz dört aşamadan oluşmaktadır.

1. **Betimsel analiz için bir çerçeve oluşturma;** Araştırma soruları, araştırmanın kavramsal çerçevesinden ya da görüşme de yer alan boyutlar ele alınarak veri analizi için bir çerçeve oluşturulur.

2. **Tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi;** Bu aşamada daha önceki oluşturulan çerçeveye göre elde edilen bulgular okunur ve düzenlenir.

3. **Bulguların tanımlanması;** Bu aşamada veriler tanımlanır ve gerekli yerlerde doğrudan alıntılarla desteklenir.

4. **Bulguların yorumlanması;** Analiz aşamasının son kısmı bulguların yorumlanmasıdır. Bu aşamada bulgular arasındaki neden- sonuç ilişkisi açıklanır ve gerekirse farklı olgular arasındaki karşılaştırmalar yapılarak araştırmanın daha nitelikli yorumlar ortaya çıkarmasına yardımcı olur.

Yukarıda verilen bilgiler doğrultusunda, araştırma da yapılan betimsel analiz tekniği kapsamında restoran yöneticilerinin sorulan sorulara vermiş oldukları cevaplar araştırmacı tarafından yazıya dökülmüştür. Sorulan her soru kapsamında boyutlar belirlenerek veriler istenilen amaca ulaşmak için bu boyutlar ışığında sınıflandırılmıştır. Yapılan sınıflandırmada sorular hangi amaçla sorulmuş, yöneticiler hangi cevabı vermiş verilen cevaplarla ulaşılmak istenen cevap karşılaştırılmış araştırma bulguları ortaya çıkmıştır. Görüşme esnasında sorulan 10 görüşme sorusu kapsamında oluşturulan boyutlar betimsel analize tabi tutulmuştur.



BEŞİNCİ BÖLÜM

5.BULGULAR VE YORUMLANMASI

Araştırmanın bu bölümünde söz konusu çalışmanın bulguları üzerinde durulacaktır. “Sürdürülebilir turizm kapsamında yeşil nesil restorancılık faaliyetlerinin uygulanabilirliği” konulu çalışmanın bulguları, görüşme yapılan 9 restoran işletmesi yöneticilerinin araştırma konusu kapsamında hazırlanmış olan her bir soruya ilişkin vermiş oldukları cevaplardan oluşmaktadır. Bulgular YNR sertifikasyonun kriterleri kapsamında oluşturulmuştur. Bu kapsamda yapılan görüşmelerde 10 soruya ilişkin analizler yer almaktadır. Görüşmenin gerçekleştiği restoran işletmesi yöneticilerine görüşme esnasında verdikleri cevapları gizli kalacağı belirtildiği için yöneticilerin isimleri kodlanmıştır. Toplamda 9 restoran yöneticisi ile görüşüldüğü için her bir restoran yöneticisine “ Katılımcı 1, Katılımcı 2 şeklinde” 1’den 9’ a kadar verilen sayılarla kodlama yapılmıştır. Kodlama yalnızca araştırmacının bildiği karmaşık bir şekilde hazırlanmıştır.

5.1.Restoran Yöneticilerinin Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Belirtilen bu başlık altında restoran yöneticilerine ait demografik özelliklere (yaş, eğitim durumu, medeni durumu) Tablo 10’ da yer verilmektedir.

Tablo 10: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Yaş	Medeni Durum	Eğitim Durumu
1.Katılımcı	42	Evli	Lise
2.Katılımcı	38	Evli	Lise
3.Katılımcı	43	Evli	Üniversite
4.Katılımcı	31	Bekar	Yüksek lisans (Master)
5.Katılımcı	42	Evli	Üniversite
6.Katılımcı	30	Bekar	Üniversite
7.Katılımcı	45	Evli	Lise
8.Katılımcı	42	Bekar	Üniversite
9.Katılımcı	43	Bekar	Üniversite

Tablo 10’ da toplam 9 katılımcıya ait demografik bilgilere yer verilmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda görüşme yapılan kişilerin yaş aralığı 30- 45 arası iken yaş

ortalamaları ise 39,5 olarak hesaplanmıştır. Katılımcılardan 5 katılımcının medeni durumu evli iken diğer 4 katılımcının medeni durumu bekârdır. Eğitim durumları ise 5 katılımcı üniversite mezunu iken 3 katılımcı lise diğer katılımcı ise yüksek lisans mezunudur.

5.2. Restoran İşletmesi Yöneticilerinin Atık Yönetimine İlişkin Algıları ile İlgili Bulgular

Araştırma kapsamında görüşme yapılan 9 restoran yöneticisinin tamamı atık yönetimi hakkında görüşlerini bildirmişlerdir. Atık yönetimi ile ilgili restoran yöneticilerinin vermiş olduğu cevaplar ayrıntılı olarak verilmiştir.

Tablo 11: Restoran İşletmesi Yöneticilerinin Atık Yönetimine İlişkin Görüşleri

Katılımcılar	Katılımcıların Görüşleri
1.Katılımcı	“Restoranımızda çıkan yağ atıklarını belediye 15 günde bir alıyor ve geri dönüşüme kazandırıyor. Diğer türlü evsel atıklarda eğer hayvanların yiyebileceği şekilde ise civar yerlerde hayvan besleyen insanlara veriliyor ve bu şekilde çöpe gitmesi engellenmiş oluyor”.
2.Katılımcı	“Atık konusunda SASKİ ile anlaşmalı olarak çalışmaktayız. Mutfakta oluşan atık yağlar için yaptığımız uygulama lavabolara yağ tutucu koyduk bunun sayesinde yağ atıkları orda birikiyor. Bütün evsel atıklar SASKİ tarafından gelinip alınıyor ve geri dönüşüme kazandırılıyor”.
3.Katılımcı	“Atık konusu en çok sıkıntı yaşadığımız konu. Mutfaktan çıkan yağ atıklarına sadece çözüm bulabildik bununla ilgili firmalar var gelip yağları alıyor geri dönüşüme kazandırıyor fakat evsel atıklar özellikle ekmeklere bir çözüm bulamadık bununla ilgili sadece kısa süreli çözüm olarak hayvan besleyen insanlara bu atıkları veriyoruz. Diğer yandan hiçbir şekilde buna çözüm bulamıyoruz. Belediyede bu konuda bize hiçbir çözüm önerisi sunmuyor”.
4.Katılımcı	“Mutfakta oluşan yağ atıklarını anlaşmalı olduğumuz firmalar gelip alıyor ve geri dönüşüme kazandırıyor. Evsel atıkları evcil hayvanların yiyebileceklerini çevre civardaki hayvan besleyenlere veriyoruz. Çay atıklarını ise solucan gübresi olarak kullanan bu işle ilgilenen kişilere veriyoruz”.
5.Katılımcı	“Atık yağlar için anlaşmalı firmalar var onlar 15 günde bir atık yağları gelip alıyor. Evsel atıkları sadece bu iş için alınmış olan ekstra personel bunları ayırıyor ve hayvan besleyen insanlara veriyor”.
6.Katılımcı	“Restoranda oluşan yağ atıklarını internetteki yeni bir sistem sayesinde anlaşmalı olduğumuz firmalar 10 günde bir gelip alıyor ve geri dönüşüme kazandırılıyor”.
7.Katılımcı	“Profesyonel mutfaklarda çalışmalar yaptığımız ve atık oluşumunu engellemek için ürün satın alırken ona göre

	planlamalar yapıyoruz. Sınırlı sayıda üretim yapılarak atık oluşumunu engelliyoruz. Oluşan atıkları da atık raporu tutarak imha ediyoruz”.
8.Katılımcı	“Oluşan atıkları özellikle mutfaktan çıkan yağ atıklarını belediye gelip alıyor ve geri dönüşüme kazandırıyor ve bu konuda bilgilendirme yapıyor”.
9.Katılımcı	“Oluşan atıklar için aldığımız önlem mutfakta yağ tutucumuz var yağları biriktiriyoruz anlaşmalı olduğumuz firmalar gelip alıyor ve geri dönüşüme kazandırıyor. Diğer yandan evsel atıkları da geri dönüşüme kazandırıyoruz”.

Araştırmaya katılan 9 restoran yöneticisi atık yönetimi ile ilgili görüşlerini paylaşmışlardır. Paylaşılan görüşlerin çoğunluğunda atık yağlara çözüm bulunduğu görülmüştür. Atık yağları genellikle anlaşmalı olunan firmaların gelip aldıklarını ve geri dönüşüme kazandırdıklarını ya da belediyenin atık yağ ile ilgili uygulamasının olduğunu ve oluşan atıkları toplayıp geri dönüşüme kazandırıldığı belirtilmiştir.

Mutfaktan çıkan diğer evsel atıklara ise kısa süreli çözümlerin bulunduğu bunlara daha uzun süreli çözümlerin bulunması gerektiği vurgulanmıştır. Katılımcı 3, “*Özellikle emek gibi evsel atıklara hiçbir şekilde çözüm bulamadık belediyeden de bu konuda hiçbir şekilde destek ya da yardım göremedik.*” ifadesini dile getirmiştir.

5.3. Restorandaki Çöplerin Geri Dönüşümü İle İlgili Yapılan Çalışmalara Yönelik Bulgular

Bu başlık altında restoran yöneticilerine çıkan çöplerin ayrı ayrı kutularda toplanıp toplanılmadığı, geri dönüşüme kazandırılıp kazandırılmadığı sorulmuştur. Restoran yöneticilerinden alınan cevaplar ayrıntılı bir şekilde Tablo 12’ de verilmiştir.

Tablo 12: Restorandaki Çöplerin Geri Dönüşümü ile İlgili Yapılan Çalışmalar

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“Restoranda oluşan çöpleri (cam, kağıt, metal) ayırmıyoruz çünkü belediye tarafından aynı çöp arabasına atılıyor. Bizim bunu yapmamızın hiçbir faydası yok”.
2.Katılımcı	“Restoranımızda ki çöpleri plastik, cam, kağıt olarak ayrı ayrı muhafaza ediyoruz. Belediyenin bu konuda tek ve çift saat uygulaması var ona göre çöpleri alıyor ve geri dönüşüme kazandırıyor”.
3.Katılımcı	“Restoranımızda en zorlandığımız konu çöp ayırıştırma konusudur. Biz bununla ilgili istenilen

	formatı (çöpleri ayrı ayrı muhafaza ediyoruz) uyguluyoruz fakat belediyenin bu konuda bir uygulaması ve desteği olmadığı için sadece bizim yaptığımız hava da kalıyor”.
4.Katılımcı	“Restoranda çıkan çöpleri ayrı konteynırlarda muhafaza ediyoruz. Belediye bu çöpleri ayrı saatlerde gelip alıyor ve geri dönüşüme kazandırıyor”.
5.Katılımcı	“Restoranda oluşan çöpleri ayrıştırmasını (plastik, cam, kağıt) sadece bu iş için alınmış olan bir personelle sağlıyoruz. Kullanılabilecek halde olan plastik cam ve kağıt atıklarını bu işle ilgilenen firmalara satıyoruz ve personele buradan ek gelir sağlıyoruz. Fakat belediye bu konuda çok yetersiz. Normal çöpleri bile zor alıyor hiçbir şekilde onlardan destek göremiyoruz”.
6.Katılımcı	“Restoran da oluşan çöpleri ayrı konteynırlar da topluyoruz. Ayrıştırmayı sağlıyoruz. Fakat belediye bu konuda yetersiz olduğu için yaptığımız uygulamanın boşa gittiğini düşünüyoruz”.
7.Katılımcı	“Restoran da çıkan çöpleri ayrıştırıyoruz. Belediye bunları ayrı ayrı gelip alıyor ve geri dönüşüme kazandırıyor”.
8.Katılımcı	“Restoranda oluşan çöpleri biz ayrıştırıyoruz fakat belediyenin hiçbir uygulaması olmadığı için hepsi aynı çöp arabasına atılıyor”.
9.Katılımcı	“Restoranımızdan çıkan çöpleri geri dönüşüme kazandıracak şekilde ayrıştırıyoruz fakat belediye bu konuda yetersiz olduğu için başka çözümler bulmaya çalışıyoruz şu anlık hiçbir çözüm üretmedik”.

Yöneticilerin görüşleri doğrultusunda restoranda çöplerle ilgili geri dönüşüme kazandırılması adına ayrıştırma yapılmaktadır. Fakat katılımcı 1, 3, 5, 6, 8 ve 9 çöpleri ayrıştırmalarına rağmen yaptıkları geri dönüşüm uygulamasının boşa gittiğini ifade etmektedirler. Bunun sebebinin belediyenin çöp ayrıştırması ile ilgili hiçbir şekilde bir uygulamada bulunmadıklarını ve yetersiz kaldıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcı 2, 4 ve 7 çöp ayrıştırdıklarını (kağıt, cam ve plastik) ve belediyenin de günün belli saatlerinde çöpleri gelip ayrı ayrı aldıklarını ve geri dönüşüme kazandırdıklarını ifade etmişlerdir.

5.4. Restoran İşletmelerinde Yenilenebilir Enerji Kaynakları ile İlgili Bulgular

Bu başlık altında restoranın ısıtma sisteminin nasıl sağlandığı ile ilgili bulgular ve yenilenebilir enerji kaynakları ile ilgili restoran yöneticilerinin verdikleri cevaplar Tablo 13’ te ayrıntılı bir şekilde yer almaktadır.

Tablo 13: Restoran İşletmelerinde Yenilenebilir Enerji Kaynakları

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“Restoranda ısıtma sistemini katı yakıt kömür ile sağlıyoruz. Yenilenebilir enerji için restoranımız konum olarak müsait fakat maliyet açısından bizi zorlayacağı için o sisteme geçiş yapamadık. Ama devlet yarı yarıya bir destek verirse düşünüyoruz. Rüzgâr enerjisi ile elektrik üretimi yapmayı düşündük fakat yapım maliyeti restoranın 10 yıllık bir elektrik harcamasına denk geliyor o yüzden vazgeçtik. Isı yalıtımı sadece tavanda var yaz kış açık olan bir restoran olduğu için ısı yalıtımı gerekmiyor”.
2.Katılımcı	“Restoranda ısıtma sistemini doğal gaz ile sağlıyoruz ısı yalıtımı var. Maliyet açısından zorlayacağını düşündüğümüz için yenilenebilir enerjiye geçiş yapmadık. Ancak devlet destekli olursa düşünüyoruz”.
3.Katılımcı	“Restoranımızda doğal gaz ile ısıtma sistemi sağlanıyor. Kışın şöminelerimiz var. Restoranımız bulunduğu konum itibari ile yenilenebilir enerji kaynaklarından biri olan rüzgar enerjisi için sıkıntılı bir durumda bu yüzden devlet tarafından izin verilmiyor. Güneş enerjisi düşünülebilir fakat maliyetli bu sektörde de yeni olduğumuz için belki ilerleyen zamanlarda düşünülebilir”.
4.Katılımcı	“Restoran da ısıtma sistemini doğal gaz ile sağlıyoruz ve ısı yalıtımı var. Yenilenebilir enerjiyi pek gerekli görmedik. Aslında bizim kendi projemiz vardı dreden elektrik üretmek istedik fakat başarısız olduk. Bide buna çok fazla maliyet harcadık o yüzden yenilenebilir enerji şuan bizim için maliyetli görünüyor”.
5.Katılımcı	“Restoranın ısıtma sistemini doğal gaz ile sağlıyoruz. Isı yalıtımı var. Yenilenebilir enerji ile ilgili araştırma yaptım fakat çok maliyetli olduğu için bulunduğumuz mülk bize ait olmadığı için uygulayamıyoruz”.
6.Katılımcı	“Restoranda ısıtma sistemi doğal gaz ile sağlanıyor. Isı yalıtımı var. Yenilenebilir enerji çok maliyetli birde alışveriş merkezinde olduğumuz için sadece bizim istememiz yetmiyor”.
7.Katılımcı	“Restoranımızın ısıtma sistemini klima santrali ile sağlamaktayız. Atmosferden alınan temiz havanın çeşitli koşullandırmalardan sonra mahale gönderilmesini sağlayan cihazdır. Aynı anda hem

	temiz hava hem de içerideki kötü havayı dışarı atan sistemdir. Aynı zamanda da iklim ve hava şartlarına göre çalışan santralimizi tüm tesisimizde kullanmaktayız. Vermiş olduğumuz set değerinin altına, ya da üstüne çıktığında kendiliğinden ortam sıcaklığını korumak için mevsime göre otomatik olarak soğuk ya da sıcak olarak üfleme yapmaktadır. Isı yalıtımı içten ve dıştan her iki tarafta bulunmaktadır. Yardımcı ısı sistemini kullanmaktayız Güneş enerjisinin yeterli olamadığı zamanda Güneş enerjisine ek olarak elektrik, doğalgaz gibi sistemler kullanıyoruz. Kullandığımız sistem, yazın elektrik ve doğalgaza ihtiyaç duymadan güneş enerjisinden %60 oranında sıcak suyu karşılamaktadır”.
8.Katılımcı	“Restoranımızın ısıtma sistemini doğal gaz ile sağlamaktayız. Isı yalıtımı var fakat yenilenebilir enerji için uygun bir yer olsak ta maliyetli olduğu için düşünmedik”.
9.Katılımcı	Restoranımızda ısıtma sistemini doğal gaz ile sağlamaktayız. Isı yalıtımı var. Yenilenebilir enerji kaynakları hakkında maliyetli olduğunu bildiğimiz için kullanmayı düşünmedik”.

Araştırmaya katılan yöneticilerin yenilenebilir enerji kaynaklarına ilişkin görüşleri incelendiği zaman, katılımcılarının çoğunun yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanmak istediklerini fakat bu kaynakların onları maddi yönde zorlayacağını belirtmişlerdir. Bunun temel sebebi olarak yenilenebilir enerji kaynaklarının çok maliyetli olması gösterilmektedir.

Katılımcı 5 bu konuyla ilgili görüşlerini şu şekilde ifade etmektedir. “*Restoranımızın mülkü bize ait olmadığı için ve maddi açıdan da bir destek olmadığı sürece yenilenebilir enerji kaynağı yapmamız şuan için çok zor gözükmektedir*”.

5.5. Restoran İşletmelerinde Su Tasarrufu İçin Yapılan Uygulamalara Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan restoran yöneticilerinin su tasarrufu için yapmış oldukları uygulamalar ile ilgili bulgular Tablo 14’ te ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 14: Restoran İşletmelerinde Su Tasarrufu İçin Yapılan Uygulamalar

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“Su ile ilgili bir sıkıntı yaşamıyoruz bunun nedeni restoranımıza gelen suyu kendi su kaynağımız var oradan temin ediyoruz. Bu suyun kışın ılık yazın ise soğuk olma gibi bir özelliği var. Mutfakta da aynı su kullanılıyor. Suyu boşa akıtmıyoruz ancak aldığımız bir önlem yok”.
2.Katılımcı	“Su kullanımı ile ilgili mutfakta çalışanlara barda çalışanlara bunlarla ilgili eğitim veriyoruz. Boşa hiçbir şekilde su kullanımı yapmıyoruz”.
3.Katılımcı	“Depolama sistemi ile su tasarrufu sağlanıyor şebeke suyu kullanılmıyor”.
4.Katılımcı	“Normalde bulunduğumuz yerde dere suyunu kullanıyoruz yapay bir göl var bahçe sulamada, zemin yıkamalarında bundan faydalanıyoruz fakat lavabolarda, mutfakta şebeke suyu kullanıyoruz açıkçası aldığımız bir önlem yok gerektiği kadar kullanıyoruz bu şekilde tasarruf yapmaya çalışıyoruz”.
5.Katılımcı	“Açıkçası su tasarrufu için aldığımız bir önlem yok. Yoğunluktan dolayı buna pek vakit ayıramıyoruz”.
6.Katılımcı	“Su tasarrufu için aldığımız bir önlem yok”.
7.Katılımcı	“Lavabolardaki bataryalar sensör ile çalıştığı için su tasarrufunu bu şekilde sağlıyoruz”.
8.Katılımcı	“Su tasarrufu için aldığımız bir önlem yok”.
9.Katılımcı	“Su tasarrufu ile ilgili aldığımız önlem mutfak hariç bütün musluklar sensörlü bir tek mutfaktaki musluklar açmalı kapamalı”.

Bu başlık altında araştırmaya katılan 9 restoran yöneticisinden alınan cevaplar doğrultusunda K 1, 6 ve 8 su tasarrufu ile ilgili aldıkları bir önlemin olmadığını ifade etmişlerdir.

Katılımcı 2 su tasarrufu ile ilgili yaptıkları bir uygulamanın olup olmadığı sorusuna şu ifadeleri kullanarak “ *Restoranımızda su tasarrufu ile ilgili bardaki çalışanlarımız ve mutfaktaki çalışanlarımıza bu konuda eğitim veriyoruz hiçbir şekilde suyu boşa kullanmıyoruz ve bunun için elimizden ne geliyorsa yapıyoruz*”. yanıt vermiştir.

Katılımcı 7 “ *restoran lavabolarında bataryaların sensörlü çalışması ile su tasarrufu sağlıyoruz*” görüşünü bildirmiştir.

5.6. Restoran İşletmelerinde Enerji Tasarrufu Sağlamak İçin Yapılan Uygulamalara Yönelik Bulgular

Bu başlık altında restoran yöneticilerinin restoranlarında enerji tasarrufu sağlamak için yaptıkları bir uygulamanın olup olmadığı ortaya konulmaya çalışılmıştır. Restoran yöneticilerinden alınan cevaplar Tablo 15’ te ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 15: Restoran İşletmelerinde Enerji Tasarrufu Sağlamak İçin Yapılan Uygulamalar

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“Restoranımızda enerji tasarrufu için 1 yıl sonra sensörlü sisteme geçiş yapacağız şuan normal sistemde devam ediyoruz”.
2.Katılımcı	“Enerji tasarrufu sağlamak için restoranımızın mutfak, koridor ve lavabolarında hareket sensörleri kullanıyoruz”.
3.Katılımcı	“Enerji tasarrufu sağlamak için restoranımızın mutfak, koridor ve lavabolarında hareket sensörleri kullanıyoruz”.
4.Katılımcı	“Aydınlatmalarda kullandığımız ampuller tamamen enerji tasarrufuna yönelik. Lavabolarda ve koridorlarda sensörler var. Bir tek mutfakta sensör yok oda erkenden bozulduğu için”.
5.Katılımcı	“Enerji tasarrufu sağlamak için aldığımız bir önlem yok lavabolarda, mutfakta, koridorlarda sensörlü aydınlatmalar değil normal aydınlatmalar kullanıyoruz. Bu kadar detaya incek vaktimiz yok”.
6.Katılımcı	“Enerji tasarrufu sağlamak için hareket sensörlü aydınlatmalar kullanıyoruz. Erken bozuluyor fakat yine de diğer sisteme göre daha az maliyetli”.
7.Katılımcı	“Lavabolarda ve aydınlatmalarda sensörlü ürünler kullanmaktayız. Mutfak içi imalatta bu şekilde bir sistem kullanmak uygun değildir”.
8.Katılımcı	“Enerji tasarrufu için aydınlatmalarımızın hepsi sensörlü şekildedir”.
9.Katılımcı	“Enerji tasarrufu sağlamak için mutfak dahil bütün her yerde hareket sensörlü aydınlatmalar mevcuttur”.

Araştırmaya katılan 10 restoran yöneticisi konu ile ilgili görüşlerini şu şekilde ifade etmişlerdir. Katılımcı 2, 3, 4, 6, 7, 8 ve 9 enerji tasarrufu sağlamak için lavabolarda, koridorlarda ve aydınlatmalarda sensörlü sistem kullandıklarını belirtmişlerdir. Katılımcı 4 ve 7 mutfak içinde sensörlü sistemin uygun olmadığını erken bozulduğunu bu yüzden normal sistem kullandıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcı 1 “*Enerji tasarrufu sağlamak için şu anlık alığımız bir önlem yok fakat 1 yıl içinde sensörlü aydınlatmalara geçeceğiz*” görüşünü belirtmiştir.

Katılımcı 5 ise “*Enerji tasarrufu için aldığımız bir önlem yok açıkçası buna ayıracak vaktimiz yok*” şeklinde cevap vermiştir.

5.7. Restoran İşletmelerinde Kâğıt İsrafını Engellemek İçin Alınan Önlemlere Yönelik Bulgular

Bu başlık altında restoran yöneticilerinin kâğıt israfını engellemeye yönelik aldıkları bir uygulamanın (kâğıt menü ve adisyon yerine dijital menülü sistem gibi) olup olmadığı araştırılmıştır. Restoran yöneticilerinden alınan cevaplar ayrıntılı bir şekilde Tablo 16’ da ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 16: Restoran İşletmelerinde Kağıt İsrafını Engellemeye Yönelik Alınan Önlemler

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“Adisyon ve kâğıt menüler kullanmıyoruz. Kâğıt israfını bu şekilde engelliyoruz. Dijital menülü sisteme geçiş yaptık. Garsonlarımızın hepsi tablet üzerinden sipariş alıyor. Alınan siparişler direk mutfak ekranında çıkıyor”.
2.Katılımcı	“Hafta içi çok yoğun olduğumuz ve sirkülasyon fazla olduğu için dijital menü kullanımını yapabilecek müşteri profili çok az olduğu için kâğıt menü ve dijital menüleri bir arada kullanmak zorundayız. İlerleyen zamanlarda tüm menüleri dijital sisteme geçirerek kâğıt israfını bu şekilde engellemeyi düşünüyoruz”.
3.Katılımcı	“Kâğıt israfını önlemek için yaptığımız bir uygulama şu anlık yok. Maliyet açısından da bizi zorlayacağı için dijital menülü sisteme ve tabletlere geçiş yapamıyoruz”.
4.Katılımcı	“Dijital menüye geçiş yapılacağı zaman müşterilerimizin bazı hislerini kaybedeceğini düşündüğümüz için kâğıt menü ve adisyon kullanıyoruz. Kâğıt israfının olacağını biliyoruz fakat müşterinin bu konuda kullanım alanına hitap edeceğini düşünmediğim için dijital menüye geçiş yapmam”.
5.Katılımcı	“Restoran otomasyon sistemi kullanıyoruz bir nevi kâğıt israfını engelliyoruz fakat kesinlikle dijital menülü sisteme geçiş yapmayı düşünmüyoruz. Bunun nedeni de restoran havasından çıkıp internet cafe havası yaratacağımı düşünüyorum”.
6.Katılımcı	“Dijital menü ve tabletlere bozulma, düşüp kırılma ve çalınma riski fazla olduğu için kâğıt menü ve adisyon kullanmak bize daha cazip geliyor. Kâğıt

	israfına yönelik yaptığımız bir uygulama yok”.
7.Katılımcı	“Adisyon ve kâğıt menüler kullanılmaktadır. Kâğıt israfını önlemek için aldığımız bir uygulama bulunmamaktadır”.
8.Katılımcı	“Kâğıt menü ve adisyon kullanılmakta dijital menülü sisteme geçiş yapmak istiyoruz fakat maliyetli olduğu için bu bizi engelliyor”.
9.Katılımcı	“Kâğıt menü ve adisyon kullanılması müşteriye yaklaşımın daha samimi olmasını sağlıyor. Bu yüzden dijital menülü sisteme geçiş yapılması düşünülüyor. Kâğıt israfını engelleme konusunda belki yapılabilir ama müşteri profili bu yönde olduğu için dijital menüye geçiş yapamıyoruz”.

Araştırmaya katılan 9 restoran yöneticisi kağıt israfına yönelik görüşlerini şu şekilde belirtmişlerdir.

Katılımcı 2, 3, 4, 6 ve 7 kağıt adisyon ve menü kullandıklarını kağıt israfının önüne geçmek için aldıkları bir önlemin olmadığını belirtmişlerdir. K 3 ve 8 konu ile ilgili görüşlerini şu şekilde ifade etmişlerdir *“Restoranımızda dijital menülü sisteme geçiş bizi maliyet açısından zorlayacağı için dijital menülü adisyon ve sisteme geçemiyoruz fakat ilerleyen yıllarda kağıt israfını önlemek için geçeceğiz”*.

Katılımcı 1 ise *“Restoranımızda daha hızlı ve pratik iş yapabilmek ve yanlışın düzeltilmesinde daha kolay bir sistem olduğunu düşündüğümüz için kağıt menü ve adisyon yerine dijital menü ve tabletlere geçiş yaptık. Bu sisteme geçiş yapmamızdaki en önemli gördüğümüz diğer bir neden ise boşa harcanan kağıt israfının önüne geçmek olmuştur”* cevabını vermiştir.

Katılımcı 4, 5 ve 9 sorulan soruya ilişkin cevapları ise şu şekilde olmuştur. *“Restoranımız da kağıt israfını önlemek için aldığımız bir uygulama yok kesinlikle dijital menülü sisteme geçiş yapmayı düşünmüyoruz”*.

5.8. Restoranda Oluşan Yemek Artıklarının Önlemek İçin Yapılan Uygulamalara Yönelik Bulgular

Bu başlık altında restoran yöneticilerinin yemek artıklarını azaltmaya yönelik (yemeğin yanında gelen garnitürü seçme imkanının sunulup sunulmadığı) yapılan uygulamaların olup olmadığı araştırılmaya çalışılmıştır. Restoran yöneticilerinden alınan cevaplar Tablo 17’ de ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 17: Restoranda Oluşan Yemek Artıklarını Önlemek İçin Yapılan Uygulamalar

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“Restoranımızda genellikle et ağırlıklı ürünler müşterimize sunduğumuz için kalan et parçalarını dolap ta muhafaza ediyoruz ve hayvan besleyen insanlara veriyoruz. Bunun yanı sıra yemeğin yanında garnitür olarak sunduğumuz ürünleri ise eğer müşterimiz istemezse vermiyoruz. Standart olduğu için vermek zorunda hissediyoruz”.
2.Katılımcı	“Yemek artıklarında en çok geri gelen ekmeğe artıklarına üzülmüyoruz. Çünkü bunun için yapabileceğimiz bir şey yok ve belediye de bu konu da bize bir yol sunmuyor. Yemeğin yanında garnitür değiştirme ya da seçme imkanı sunuyoruz”.
3.Katılımcı	“Menü tekrarı diye bir sistem uyguluyoruz eğer müşterimiz yemeğin yanında garnitürü istemiyorsa derse onu menüden kaldırıyoruz ve getirmiyoruz. Eğer kalan yemeğini paket yaptırabilecek şekilde ise paketleme imkanı sunuyoruz. Yemek atıklarını böyle engelliyoruz”.
4.Katılımcı	“Müşteriye sunduğumuz yemeğin bir ağırlığı olması gerektiğini düşündüğümüz için o yüzden yemeğin yanında garnitür seçme imkanı sağlamıyoruz. Sabah kahvaltısında belli standartlara göre değil de serpmeye kavaltı konseptini kaldırdık belli bir fiyat dahilinde az ürünle onların isteği dahilinde bir menü oluşturduk bu yönde atığı engelliyoruz”.
5.Katılımcı	“Müşteri isteğine göre artı kalan yemekler paketleniyor ve yemeğin yanında müşteriye sunulan garnitür seçme imkanı sağlanıyor. Bu sayede yemek artığını engelliyoruz”.
6.Katılımcı	“Yemeklerle birlikte servis edilecek olan garnitürler menülerimizde açıklamalı olarak belirtilmiştir. Yemek atığı hiç yok denecek kadar az olduğu için ürünlerin doğru seçimi ile yemek artıklarını baştan engelliyoruz”.
7.Katılımcı	“Yemeklerle birlikte servis edilecek olan garnitürler menülerimizde açıklamalı olarak belirtilmiştir. Değişiklik yapmak isteyen müşterimiz olursa imkanlarımız ölçüsünde yardımcı oluyoruz. Kalan yemeklerin paketlenmesinde de yardımcı oluyoruz”.
8.Katılımcı	“Yemeğin yanında garnitür seçme imkanı sağlıyoruz. Bizim için boşa giden her şey bir gider kalemi olduğu için bunlara özen gösteriyoruz. Müşteriye kalan yemeğini tercihi dâhilin de paketleme imkanı sunuyoruz”.
9.Katılımcı	“Yemeğin yanında garnitür seçme imkanı sağlıyoruz. Paketleme seçeneğimiz yok çok istisnai durumlarda yardımcı olmaya çalışarak yemek atıklarını bu şekilde engelliyoruz”.

Araştırmaya katılan 9 restoran yöneticisi yemek artıkları ile ilgili görüşlerini paylaşmışlardır. Paylaşılan görüşlerin çoğunluğunda müşterilere yemeğin yanında garnitürü seçme imkanı sunduklarını ve kalan yemekleri paketleme imkanı tanıdıklarını belirtmişlerdir. Böylelikle gıda atığını önlemiş olduklarını belirtmişlerdir.

Katılımcı 1, “restoranımızda et ürünleri ağırlıklı olduğu için arta kalan kemik veya etleri çöpe atmıyoruz onları saklıyoruz civar köylerde hayvan besleyenlere veriyoruz” ifadesini kullanılmıştır.

Katılımcı 2 konu ile ilgili görüşünü “ restoranımızda gıda atığında ortaya çıkan ekmek atığına çözüm bulamıyoruz bununla ilgili araştırma yaptım fakat hiçbir şekilde oluşan ekmek atığının önüne geçemedik ve değerlendirebileceğimiz bir yer de yok” olarak belirtmiştir.

5.9. Restoran İşletmelerinde Organik Gıda Kullanımına Yönelik Bulgular

Bu başlık altında restoran yöneticilerinin kullandıkları sebze ve meyveleri nasıl tedarik ettiklerini ve mevsiminden olmasına özen gösterip göstermediklerine yönelik alınan cevaplara ait bulgulara değinilmiştir.

Tablo 18: Restoran İşletmelerinde Organik Gıda Kullanımı

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“Sebze meyveleri hal pazarından alıyoruz. Bizim istediğimiz şekilde bizim standartlarımıza uygun olarak meyve sebzeleri getiriyorlar. Sebze ve meyvelerin birinci öncülüğü kalite olduğu için hangi sebzenin hangi meyvenin kullanılacağına çok dikkat ediyoruz”.
2.Katılımcı	“Sebze meyveleri hal pazarında 20 yıldır çalıştığımız manav var oradan tedarik ediyoruz. Meyve sebzenin organik olmasına biz dikkat ediyoruz ama müşterinin buna karşı görüşü olumsuz olduğu için her türlü meyve ve sebzeyi bulundurmaya çalışıyoruz”.
3.Katılımcı	“Meyve sebzeleri yerel halktan kendim gidip alıyorum. Meyve ve sebzelerin organik olmasına mevsiminde olmasına dikkat ediyoruz”.
4.Katılımcı	“Meyve sebzeleri hal pazarından tedarik ediyoruz. Meyve sebzeleri mevsiminde olmasına özen gösteriyoruz”.
5.Katılımcı	“Meyve sebzeleri hal pazarından tedarik ediyoruz. Meyve sebzeleri mevsiminde olmasına özen gösteriyoruz”.
6.Katılımcı	“Meyve sebzeleri hal pazarından tedarik ediyoruz. Müşteri istekleri bizim için önemli olduğu için mevsiminde olmasına pek özen gösteremiyoruz”.
7.Katılımcı	“Meyve ve sebzeler, şirketin ve bizimde onayladığımız uygun manavdan tedarik ediliyor. Ürünlerin teslim esnasında kontrolleri yapılıyor. Eğer uygun olmayan çürük vs. ürün varsa teslim

	almadan iade ediliyor. Sebze ve meyvelerin mevsiminde tüketilmesine özen gösteriyoruz. Zamanında tüketilmeyen meyve ve sebzeler, lezzet ve vitamin açısından eksik olacağından tercih etmiyoruz”.
8.Katılımcı	“Sebze meyveler yerel halk pazarlarından tedarik ediliyor. Bu yüzden kullandığımız ürünlerde organik olmasına özen gösteriyoruz”.
9.Katılımcı	“Sebze meyveler yerel halk pazarlarından tedarik ediliyor. Bu yüzden kullandığımız ürünlerde organik olmasına özen gösteriyoruz”.

Araştırmaya dahil edilen 9 restoran yöneticisinden aldığımız cevaplar meyve sebzelerin organik mevsiminde olmasına özen gösterdikleri genellikle sebze ve meyveleri yerel halk ya da uzun süreli çalıştıkları manavlardan aldıkları görüşünde olmuştur.

Katılımcı 2 bu konu ile ilgili görüşünü şu şekilde ifade etmiştir “ *Meyve sebzeleri alırken organik mevsiminde olmasına işletme olarak dikkat ediyoruz fakat müşteri istekleri bazen değişik olduğu için onların isteklerine uygun meyve ve sebzede bulundurmak zorunda kalıyoruz*”.

5.10. Restoran İşletmelerinde İşe Alınan Personele Verilen Eğitime Yönelik Bulgular

Bu başlık altında restoran yöneticileri ile işe aldıkları personele vermiş oldukları bir eğitimin olup olmadığı sorusu yöneltilmiş olup alınan cevaplar Tablo 19’ da ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 19: Restoran İşletmelerinde İşe Alınan Personele Verilen Eğitimler

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“İş güvenliği eğitimi ve hijyen eğitimi veriyoruz. Bunun dışında ekstra verdiğimiz bir eğitim yok”.
2.Katılımcı	“İş görüşmeleri yapıldıktan sonra bar şefi, mutfak şefi, salon şefi işe alınan personele ayrı eğitimler veriyor. Halkla ilişkiler müdürü personele diksiyon eğitimi veriyor. Satış pazarlama konusunda eğitimler veriliyor”.
3.Katılımcı	Şirketler grubu olarak ISO 9001 belgemiz var İnsan kaynakları müdürü işe adaptasyon sürecinde bir eğitim veriyor. İş sağlığı güvenliği eğitimi ve hijyen eğitimi veriliyor”.
4.Katılımcı	“Restoranımızda alınan personele verdiğimiz bir eğitim yok”.

5.Katılımcı	“İş başı eğitimi sürekli sağlanıyor. Müşteri ile etkili iletişim kurabilmeleri için eğitimler veriliyor”.
6.Katılımcı	“Her hafta personele belirli toplantılarla eğitimler sağlanıyor”.
7.Katılımcı	“Küçük ölçekte bir işletme olduğumuzdan, gerekli bilgileri set olarak kitapçık olarak vermekteyiz. Oryantasyon olarak genel bir tanıtım ve işbaşı eğitimleri ile takviye etmekteyiz”.
8.Katılımcı	“İşe yeni başlayan personele 15 günlük bir menü eğitimi veriliyor, müşteri portföyü hakkında bilgi ve nasıl davranılması gerektiği hakkında eğitim veriliyor. Mutfak personeline ayrı eğitimler sağlanıyor”.
9.Katılımcı	“Oryantasyon eğitimi veriliyor. Kullanım alanları ile ilgili eğitimler veriliyor. Müşteri ile nasıl iletişim kurması gerektiği hakkında eğitimler veriliyor”.

Araştırmaya katılan 9 restoran yöneticisinin işletmede personele verilen bir eğitimin olup olmadığı sorusuna ilişkin görüşleri hijyen, ilk yardım, müşteri ile etkili iletişim, menü eğitimi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Katılımcı 1 ve 4 bu soruya ilişkin cevapları personele verilen bir eğitimin olmadığı yönünde olmuştur.

5.11. Restoran İşletmelerinin Özelliklerinin Bulunduğu Web Sayfaları İle İlgili Yapılan Yeniliklere Yönelik Bulgular

Bu başlık altında restoran işletmelerinin özelliklerinin bulunduğu müşterilere sundukları bir hizmet olup olmadığı ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Restoran yöneticilerinin vermiş olduğu cevaplar Tablo 20’ de ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

Tablo 20: Restoran İşletmelerinin Özelliklerinin Bulunduğu Web Sayfaları İle İlgili Yenilikler

Katılımcılar	Katılımcı Görüşleri
1.Katılımcı	“Restoranımızla ilgili web sitemiz bulunmakta fakat en son 2015 yılında güncellendi. Bu konuda geri kaldığımızın farkındayız en kısa zamanda bununla ilgili bir destek almayı düşünüyoruz”.
2.Katılımcı	“Bulduğumuz bölgede en iyi reklamcılarla çalışıyoruz. Sürekli paylaşımlar ve güncellemeler yapıyoruz. Ayrıntılı bir şekilde müşterilerimize bilgi sunuyoruz”.
3.Katılımcı	“Müşterilerimize restoranın tüm özelliklerinin sunulduğu kitapçıklar ve bilgi kartları veriyoruz. Web sitesinden de sürekli güncellemeler yapıyoruz ve tasarımlarla ilgili destek alıyoruz. Sosyal medyanın çok önemli olduğunu düşünüyoruz”.
4.Katılımcı	“Sosyal medyada iki yabancı dile restoranımızın özellikleri müşterilerimize sunuluyor.

	Güncellemeler sürekli sağlanıyor”.
5.Katılımcı	“Restoranımızla ilgili web siteyi tasarlarken dışardan bir şirketle çalışıyoruz ve restoran ile ilgili güncelleme ya da değişim yapılacak olursa onlar bu konuda tüm güncellemeleri sağlıyorlar”.
6.Katılımcı	“Restoranımızla ilgili tüm bilgiler müşterilere gerek bilgi fişleri gerek web sitesi üzerinden sağlanmaktadır”.
7.Katılımcı	“Restoranımızın özelliklerinin bulunduğu web sitesi güncellemelerini dışardan anlaşmış olduğumuz bir şirket sağlıyor”.
8.Katılımcı	“Restoranımıza ait özelliklerin bulunduğu bir web sitesi mevcut 2 ayda bir güncellemeleri yapıyor”.
9.Katılımcı	“Restoranımızın özelliklerinin sunulduğu web sitemiz mevcut. Bununla ilgilenen bir personelimiz var anlık güncellemeler değişim olduğu an bilgilendirme o web site üzerinden sağlanmaktadır”.

Araştırmaya katılan 9 restoran yöneticisinden alınan cevaplar ayrıntılı bir şekilde verilmiştir. Restoran yöneticilerden alınan cevaplara göre müşterilere restoran hakkında bilgi veren web sitelerinin mevcut oluşu bunula ilgili güncellemelerin ve düzenlemelerin yapılması için bu iş için kurulmuş olan şirketlerle çalışma yapılıyor olması bu konuda restoran yöneticilerinin konuya özen gösterdiğini ortaya çıkarmıştır.

Katılımcı 1, “Restoranımızın bulunduğu web sitemizin güncellemelerinde ve düzenlemelerinde geç kaldık kısa zamanda bununla ilgili çalışma yapacağız olarak görüşünü belirtmişlerdir”.

6.SONUÇ VE ÖNERİLER

6.1. Sonuçlar

Son yıllardaki değişen dünya koşulları, yaşam şartları, insan istekleri ve beklentileri, iklim değişiklikleri, küresel ısınma ve daha birçok konu ile birlikte dünya dengesi giderek bozulmuş ve yaşanılmaz bir hal almaya başlamıştır. Bu gidişat birçok olayı da beraberinde getirmiştir. Nesli tükenen hayvanlar, açlık sınırları, küresel ısınmaya bağlı olarak birçok doğa olayının yaşanması ve yaşam alanlarının azalması bir yok oluşun resmi olarak karşımıza çıkmaya başlamıştır. Tüm bu olaylar sonucunda bulunduğumuz koşulları daha yaşanabilir bir hale getirmek ve gelecek nesillere de var olan kaynakları aktarabilmek adına sürdürülebilirlik kavramı ortaya çıkmıştır. Sürdürülebilirlik kavramı her türlü kaynağı en etkili ve verimli bir şekilde kullanarak kaynakları tüketmeden gelecek nesillerinde bu kaynaklardan aynı şekilde faydalanmasını sağlamayı amaçlamaktadır. Bu nedenle her sektörde sürdürülebilirlik kavramı ön plana çıkartılarak hareket edilmelidir.

Türkiye’de gelir getirici etkisi çok fazla olan ve bacasız sanayi olarak adlandırılan turizm sektörü sürdürülebilirlik kavramını etkileyen sektörlerin başında gelmektedir. Turizm sektörünün ilk yıllarda kitle turizmi şeklinde yapıyor olması doğal kaynakların bilinçsizce kullanılmasına ve yok olmasına kadar büyük hasarlara yol açtığı gözlemlenmiştir. Bu gidişatın değiştirilmesi yönünde son yıllarda alternatif turizm çeşitleri ortaya çıkmış bireysel turizm hareketleri bu tahribatı bir nebze olsa azaltmış bilinçli tüketici ve bilinçli turist kavramını ortaya çıkarmıştır. Bilinçli tüketicinin ortaya çıkması ile turizme yeni bir boyutlandırma getirilmiş ve sürdürülebilir turizm kavramı da beraberinde gelmiştir. Sürdürülebilir turizm bir turizm çeşidi olup olmadığı halen tartışılırken genel görüşün sürdürülebilir turizmin bir felsefe bir düşünce anlayışı olduğu kanısını ortaya çıkarmıştır. Sürdürülebilir turizm sertifikasyonları olarak; otellerde uygulanan yeşil yıldız ve yeşil anahtar sertifikasyonları turizm endüstrisinde sektör veya alanın iç verimliliği artırmanın yanı sıra çevre, ekonomik, sosyal ve kültürel etkilere yönelik kriterleri de içermektedir. Yeşil yıldız ve yeşil anahtar işletme faaliyetleri ile birlikte iç ve dış

çevreye verilen zararları minimum düzeye getirmeyi amaçlayan sertifikasyonlar olarak karşımıza çıkmaktadırlar. Sürdürülebilir turizm kapsamında turizm endüstrisinde sadece konaklama işletmelerine yönelik sertifikasyonların bulunmaması bunun yanı sıra yiyecek- içecek işletmelerine de çevreye duyarlılıklarından dolayı yeşil adı altında sertifikalar verilmektedir. Türkiye sertifikasyonu olarak çevreci uygulamalarından dolayı ve istenilen kriterleri yerine getirdikleri takdirde yiyecek- içecek işletmelerine yeşil nesil restorancılık yani sürdürülebilir restoran sertifikası verilmektedir.

Ülkemizde yiyecek- içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik kapsamında yeşil nesil restorancılık sertifikasyonu örnek verilebilirken yurtdışında buna birçok örnek verilebilmektedir. Bunlar GRA(Green Restaurant Association) Yeşil Restoranlar derneği, SRA(Sustainable Restaurant Association), Sürdürülebilir Restoran Birliği, GTA(Green Table Network), Yeşil Masa Sertifikasyonu ve son olarak ta The Green Table Network (Yeşil Masa Ağı) olarak karşımıza çıkmaktadır. Yurtdışında farklı ülkelerde farklı yeşil uygulamalar göze çarparken hepsinin ortak varmak istedikleri nokta yiyecek- içecek işletmelerinde sıfır atıkla ürün çıkarabilme ve dünyadaki ekolojik ayak izini ortadan kaldırabilmektir.

Bu bağlamda turizm bileşenlerinden biri olan yiyecek- içecek işletmeleri arasında bulunan restoranlar araştırmalara göre atığın en çok çıktığı ve doğaya zarar verebilme potansiyelinin en yüksek olduğu işletmeler arasındadır. Katılımcılara sorulan 10 soru da tam anlamıyla yeşil nesil restorancılık ta neleri yapıp neleri yapamayacaklarını ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

Bu çalışma MARKA(Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu, Yalova) illeri üzerinde yürütülmüştür. Çalışmada yeşil nesil restorancılık kriterleri kapsamında MARKA illerinde bulunan turizm işletme belgeli 1. sınıf restoranlar tercih edilmiştir.

Araştırma sonuçlarından en önemlilerinden bir tanesi yeşil nesil restorancılık kriterleri doğrultusunda katılımcıların tamamı, temel sorunun maliyet olduğunu belirtirken ilerleyen zamanlarda devlet desteği ile birlikte sürdürülebilirlik ile ilgili daha çok faaliyette bulunacakları sonucu ortaya çıkmıştır. Çünkü tüm katılımcılar çevreci uygulamalara sıcak baktıklarını fakat zaman, maliyet ve müşteriye ikna konusunda zorlandıklarını belirtmişlerdir. Dolayısıyla mevcut literatürde, restoran

işletmelerinde çevreci uygulamalar ile ilgili yapılmış çalışma sonuçlarında olumlu bir ilişki olduğu ortaya çıkmıştır (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015: 94). Bu kapsamda yapılan çalışmada işletmelerin bu gibi uygulamalarda eksikliğini maliyet ve devlet düzenlemelerinin eksikliği sonuçları bu çalışmanın sonucunu destekler niteliktedir.

Katılımcıların tamamı oluşan atıklarla ilgili belediyelerle ya da anlaşmalı olduğu firmalarla birlikte atık yağ konusuna çözüm bulduklarını diğer atıklarla ilgili sorun yaşadıklarını ve belediyenin bu konuda bir çalışmasının olmadığını belirtmişlerdir. Diğer yandan katılımcıların çoğu çöp ayrıştırma konusunda ellerinden geleni yaptıklarını fakat belediyenin bu konuda yetersiz kaldığını belirterek yaptıkları uğraşın bir faydasının olmadığını sonucuna kanaat getirmişlerdir. İşletmeler her ne kadar çöp ayrıştırma konusunda hassas davransalar da bazı belediyelerin bu konuda hiçbir uygulamasının olmaması yapılan uğraşların boşa gittiği sonucunu ortaya çıkarmıştır. Çetinoğlu, vd., (2017) yapmış olduğu örnek olay çalışmasında da çöp ayrıştırma konusunda işletmenin yine çöpleri ayrıştırdığını fakat belediyenin ayrıştırma konusunda çöp arabalarının uygun olmaması ve bu konuda hiçbir şekilde uygulamasının olmaması işletmenin uğraşlarının boşa gittiğini göstermiş ve çalışmalarda aynı sonucun çıktığı görülmüştür.

Yenilenebilir enerji kaynakları ile ilgili alınan cevaplar doğrultusunda katılımcıların tamamı maliyet açısından bütçelerini zorlayacağı için devlet desteği olmadan bu işe girişemeyeceklerini belirtmişlerdir. Restoran yöneticileri bu konuda büyük çapta yatırımlar yapılması gerektiğini ve geri dönüşümünün uzun yıllar alacağını söylemektedirler.

Katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda restoranda enerji tasarrufu sağlamak için aldıkları önlemler arasında sensörlü aydınlatmaların kullanılması fakat çabuk bozulduğu için eski sisteme geçiş yaptıkları sonucuna varılmıştır. Bu bağlamda daha az maliyetli olan fakat çevreci olmayan enerji tasarrufu ile ilgili uygulamalar yöneticilere daha cazip geldiği sonucu ortaya çıkmıştır.

Katılımcılardan su tasarrufu konusunda alınan cevaplar doğrultusunda sistemli bir şekilde önlemin alındığı görülmemektedir. Araştıramaya dahil edilen restoranlardan bazıları suyu gerektiği kadar kullandıklarını, sensörlü musluklar kullandıklarını, personele bu konuda eğitim verdiklerini söylerlerken diğer yandan

zaman, maliyet konusunda su tasarrufu ile ilgili hiçbir önlem almayan işletmelerinde olduğu sonucuna varılmıştır.

Araştırmada elde edilen diğer bir sonuca göre restoranlarda kağıt israfına yönelik adisyon ve kağıt menüler yerine dijital menülü sisteme geçişin ciddi şekilde bir maliyet gerektirdiği sonucuna varılmış ve restoran yöneticilerinin bu konuya sıcak bakmadıkları görülmüştür. Dijital menülü sisteme geçişin bazı duyguları öldüreceğini ve samimiyeti ortadan kaldıracığı düşünülmektedir.

Restoran yöneticilerinden alınan cevaplar doğrultusunda ulaşılan diğer bir sonuç ise, yemek atıkları konusunda yapılabilecek sistemli bir uygulamanın olmadığı garnitür seçme imkanı oluşan atıkların önüne geçilebileceği fakat bununda uzun süreli bir çözüm değil kısa süreli bir çözüm olduğu sonucuna varılmıştır. Ekmek atığı konusunda zorlandıklarını bu konu ile ilgili sadece geçici çözümlerin bulunabildiği uzun süreli çözümler üretilmediği ve bu konuda da hiçbir şekilde destek göremedikleri sonucuna varılmıştır.

Araştırmanın diğer bir sonucuna göre, restoran yöneticilerinin organik gıda kullanımına yönelik görüşlerinde mevsiminde sebze ve meyve kullanımına özen gösterdikleri sonucuna varılmıştır. İşletmeler genellikle mevsiminde olan sebze ve meyveleri kullandıklarını bazıları ise müşteri isteklerinin her şeyin önüne geçtiğini bu yüzden de mevsiminde olmasa da bu meyve ve sebzeleri tedarik ettikleri sonucuna varılmıştır. Bir diğer ulaşılan sonuç ise işletmelerin çoğunluğu yerel halk pazarlarından meyve ve sebzelerini tedarik edip yerel halkın istihdam etmesine ve yerel ekonomiye katkı sağlamalarına özen gösterdikleri dikkat çekmiştir.

Restoran yöneticilerinin görüşleri doğrultusunda ulaşılan diğer bir sonuç ise, işe alınan personele özellikle müşterilerle etkili bir iletişim sağlayabilmeleri için eğitim verdikleri diğer yandan hijyen, menü ve zamanı etkili kullanabilme gibi eğitimlerin verildiği sonucuna varılmıştır.

Araştırmanın bir diğer sonucu ise, restoran yöneticilerinin restoran özelliklerinin yer aldığı web sayfalarına bunun yanı sıra bilgi broşürlerine ciddi manada yenilikler yaparak müşterilerine sunduklarına, bu özellikleri geliştirdiklerine, bu işle ilgili profesyonel olarak çalışan şirketlerden yardım aldıklarına ve buna belirli bir bütçe ayırdıkları sonucuna varılmıştır.

Sonuç olarak, araştırma kapsamında görüşülen 9 restoran yöneticisinin vermiş olduğu cevaplar doğrultusunda, yeşil nesil restorancılık uygulamalarının son yıllarda müşteri gözünde yiyecek- içecek işletmelerini bir adım öne çekerek, işletmenin karlılığını arttırarak hem de işletme imajını bir adım öne çekerek bu uygulamanın cazipliğini arttırmaktadır. Ancak işletmeler bu uygulamaya adım atarken zorlanacağını belirtmiştir. Bunun başlıca sebepleri maliyet, müşteri profili ve yeni bir sertifikasyon programı olmasıdır. Bu yüzden işletmeler belirli bir maddi destek olmadan bu uygulamaya geçişlerinin çok zor olduğunu belirtmişlerdir.



6.2.Öneriler

Araştırma sonuçlarına göre yukarıda yapılan değerlendirmelere ilişkin öneriler, araştırmacılara, kamu ve sektöre yönelik olarak verilmiştir.

Araştırmacılara

Araştırma konusu yeni çalışılmaya başlayan bir konu olduğu için ilerleyen çalışmalarda daha geniş çapta uygulanarak daha farklı sonuçlar elde edilebilir. Özellikle 5 yıldızlı otellerin restoranlarına ve yeşil yıldız konsepti uygulayan otel restoranlarına yeşil nesil restorancılık sertifikasyonunun uygulanabilirliğinin yapılabilirliği ölçülerek konunun daha geniş çapta yayılması sağlanabilir.

Sürdürülebilirlik kavramı ile ilgili bağdaştırılabilecek farklı sertifikasyonlar araştırılarak yeşil nesil restorancılık ile birlikte uygulanabilirliği araştırılabilir.

Kamuya

Sürdürülebilirlik ile ilgili uygulamalar sadece restoranlarla sınırlı kalmamalı tüm sektörlerde uygulanmasına teşvik edilmelidir. Sürdürülebilirlik konusunda devlet yasalar ile ya da belirli şartlar koyarak uygulanmasını sağlamalıdır.

Özellikle yurtdışındaki yeşil ana başlığı kapsamındaki sertifikasyon programları örnek alınarak yeni sertifikasyonlar geliştirilmelidir.

Özellikle restoranda en çok atık olarak çıkan ekmek konusunda belediyeler farklı uygulamalar geliştirilebilir bu konuda restoranlara yardımcı olabilirler.

Devlet restoranlarda yenilenebilir enerji kaynakları kullanılması konusunda maliyet açısından restoranları destekleyebilir.

Sektöre

Restoranlar da sürdürülebilirlik ile ilgili özellikle atık konusunda personele gerekli eğitimler verilmelidir.

Yeşil nesil restorancılığın daha geniş çapta yayılmasını sağlamak amacı ile hali hazırdaki yeşil nesil restoranların diğer restoranlara bilgi amaçlı seminer verilmesi gerekmektedir.

Restoranların sürdürülebilirlik konusunda yapmış oldukları uygulamalar hakkında müşterilere bilgi verilmelidir.

Menü kalemleri oluşturulurken yerel ve organik gıda kullanımına özen gösterilmelidir. Bunlar menülerde açıkça belirtilmelidir.

Müşterilere garnitür seçme imkanı sunularak yiyecek atığının önüne geçilmeli ve porsiyon seçimi ile ilgili menülere seçenek konulmalıdır.

Tüketicilere

Restoran yönetiminin çevreci uygulamalarının olup olmadığını bakılarak çevreci ve doğa dostu restoranlar tercih edilmelidir.

Restoran işletmelerinin menü kalemleri incelenmeli sağlıklı olmasına, kullandığı yiyeceklerin organik ve yerel olmasına, restoranın konumuna, çevrecilik anlayışı çerçevesinde müşterilerine sunduğu hizmetlere dikkat edilerek tercih edilmelidir.

Restoranlarda yiyecek- içecek seçiminde mevsiminde olmayan meyve ve sebzenin istenilmemesine özen gösterilmelidir.

Yemeğin yanında gelen garnitürlerden eğer istenmeyen bir ürün olursa bunlar önceden belirtilerek atık oluşumu azaltılmalıdır.

Gereksiz bardak ve tabak değişimini engelleyerek su tasarrufu sağlanmalıdır.

Sipariş verirken standart porsiyona uyulmayıp yenilebilecek ölçütte yemek istenirse atık oluşumunun önüne geçilebilir.

KAYNAKÇA

Adaman, F. (2015). “Yeşil Nesil Restoran Hareketi ile restorancılık daha bilinçli ve çevreye dost bir hale gelecek”, <http://www.turizmaktuel.com/haber/restoranlarda-devrim-yesil-nesil-restoranhareketi>, (Erişim Tarihi, 07.01.2018).

Akış, S. (1999). Sürdürülebilir Turizm ve Türkiye. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* Mart Haziran, 36- 47.

Aksatan, M. (2014), “Sürdürülebilir Turizm ve Doğal Miras”, Metin Kozak (Ed.), *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*, Ankara: Detay Yayıncılık, s. 42-43.

Akşit, S. (2007). “Doğal Ortam Duyarlılığı Açısından Sürdürülebilir Turizm”. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı. 23/2

Alpagut Y, V. (2010). “Sürdürülebilirlik Kavramı ve İşletmeler Açısından Sürdürülebilir Üretim Stratejileri”, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7/14, 65-128

Atar, H. Z. ve Alçıçek, Z. (2009). Su Ürünleri Sürdürülebilirlik. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 2 (2): 35- 40.

Avcıkurt, C. (1996). Turizm ve Sürdürülebilirlik. Adnan Menderes Üniversitesi Kuşadası Belediyesi, I. Uluslararası ve VII. Ulusal Turizm Kongresi. 29 Kasım- 3 Aralık

Avcıkurt, C. (2003). *Turizm Sosyolojisi, Turist-Yerel Halk Etkileşimi*, Balıkesir: Detay Yayıncılık

Avcıkurt, C. (2009). *Turizm Sosyolojisi Genel ve Yapısal Yaklaşım*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Bahar, E. (2016). “Sürdürülebilir Turizm Gelişmesini Boyutları Sürdürülebilir Turizm Önündeki Engeller”. 2. Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi.

Bahar, O., Samırkaş, M. ve Çelik, N. (2015). *Farklı Boyutlar ile Sürdürülebilir Turizm* (1. Baskı). Muğla: Süre Yayınevi, s. 49-78.

Bardakoğlu, Ö. (2014), “Sürdürülebilir Turizm ve Planlama”, Metin Kozak (Ed.), Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar, Ankara: Detay Yayıncılık, s. 126.

Bayram, T. A. (2016). “Sürdürülebilirlik ve Turizm”, Ali Yaylı ve Özlem Sürücü (Edt.), Özel İlgi Turizmi, Ankara: Detay Yayıncılık, s.13- 14.

Bingöl, R. (2007): *Restoran İşletmeciliği*, Timaş Yayınları, İstanbul.

Bramwell, B. ve Lane, B. (1993). “Sustainable Tourism: An Evolving Global Approach”, *Journal of Sustaniable Tourism*, 1(1), 1-5

Burr, S., (1995). “What research says about sustainable tourism development” *Parks & Recreation*, 30 (9).

Büyüköztürk, Ş. vd., (2014). Bilimsel Araştırma Yöntemleri, (18. Baskı), Ankara: Pegem

Can, E. (2013). “Turizm Destinasyonlarında Sürdürülebilir Turizmin Sürdürülebilir Rekabet Açısından Değerlendirilmesi”, *İstanbul Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı.4, S.26

Coccosis, H., (1996). *Tourism and Sustainability: Perspective and Implications.*, Sustainable Tourism- European Experiences, Wallingford: G.K. Priestly. Cab International.

Coşkun, R. vd., (2015). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı, (8. Baskı), Sakarya: Sakarya Kitabevi.

Cömert, T. (2002). “Türkiye’de Sürdürülebilir Turizm İçin Makro Plan Önerisi”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Creswell, J. W., (2015). Nitel Araştırma Yöntemleri Beş Yaklaşımına Göre Araştırma ve Araştırma Deseni (Editör: Mesut Bütün, Selçuk Beşir Demir), *Nitel Çalışma Tasarımı*, Ankara: Siyasal Kitabevi,42- 67.

Çabuk, S. vd., (2008). “Tüketicilerin Yeşil (ürün) Satın Alma Davranışlarının Sosyo-Demografik Değerşkenler Açısından İncelenmesi”, *Çanakkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17 (1): 85-102.

Çalışkan, C. (2011). Sürdürülebilir Turizm gelişiminin Nesiller arası Etki Boyutunun Algılanması: Alanya Örneği”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Hatay.

Çelik, N. (2014). “Sürdürülebilir Turizm Uygulamalarının Turizm Talebi Üzerine Etkileri: Muğla Örneği”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

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

Çevre Kanunu, RG. 11.08.1983 tarih ve 18132 Sayı, Çevre ve Orman Müdürlüğü, “Atık Yönetimi Eylem Planı 2008-2012”, <http://www.cygm.gov.tr/cygm/files/eylemplan/atikeylemlani.pdf>, (Erişim Tarihi, 01.01.2018).

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, (2017). ÇED Uygulamaları, <http://www.csb.gov.tr/gm/ced>, (Erişim Tarihi, 29.11.2017).

Çevre Ve Şehircilik Bakanlığı, “ Atık Yönetimi Yönetmeliği”, <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/04/20150402-2.htm>, (Erişim Tarihi, 01.01.2018).

Demirkol, Ş., (2004). “Yiyecek-İçecek İşletmeleri”, *Turizm İşletmeleri*, Derleyen: Demirkol Ş. ve Zengin, B., Değişim Yayınları, İstanbul.

Tüketicilerin Yeşil ürün Satın Alma Davranışlarının Sosyo- Demografik Değişkenler Açısından İncelenmesi”, *Ç.Ü Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17/1, s.1

Ekinci, B. (2015). “Su kaynaklarının Verimli Kullanılmasına Yönelik Örnek Ülke Uygulamaları ve Ülkemizde Bu Çalışmaların Uygulanabilirliği, Orman ve Su İşleri Bakanlığı”, Uzmanlık Tezi, Ankara.

Emgin, Ö.ve Türk, Z. (2004). “Yeşil Pazarlama (Green Marketing)”, *Mevzuat Dergisi*, Yıl: 7, Sayı: 78,

Eser, S. (2011). “Sürdürülebilir Turizm ve Efes Örneği”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

Esin, T. ve Yüksek, İ. (2012). Çevre Dostu Ekolojik Yapılar. http://www.yesilbina.com/Cevre-Dostu-EkolojikYapilar_a284.html (21.01.2018).

Gegez, A.E., (2007). Pazarlama Araştırmaları, (2. Baskı), İstanbul: Beta Yayıncılık.

Gök, A. ve Türk M. (2011). “Perakendeci İşletmelerde Çevreyi Koruma Bilinci Üzerine Bir Araştırma”, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 16 (2): 125-152.

Göktepe, S. (2011). “Sürdürülebilir Turizm Kapsamında İstanbul’daki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerde Enerji Verimliliği Uygulamaları”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Göktuğ, H. T., vd., (2013). “Taşıma Kapasitesi Kuramının Milli Parklarda Oluşum-Gelişim ve Modellenme Süreci”, *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 44/ 2, s. 5-6

Gözde, G., vd., (2016). “Yeşil Ürün Grupları Çerçevesinde Tüketici Farkındalığı”, *İstanbul Sosyal Bilimler Dergisi*. 13: 3.

GRA (Green Restaurant Certification Standards). <http://www.dinegreen.com/certificationstandards>, (<http://www.dinegreen.com/certification> , (Erişim Tarihi. 22.12.2017).

GRA (Green Restaurant Assosiation- Yeşil Restoranlar Derneği) www.dinegreen.weebly.com (20.01.2018).

GTA, (2017). <http://rca.asn.au/rca/what-we-do/products-programs/environmental-sustainability-green-table/>, (Erişim Tarihi, 22.12.2017).

Gündüz Alp A. A. ve Güven, S. (2016). Atık, Çeşitleri, Atık Yönetimi, Geri Dönüşüm ve Tüketici: Çankaya Belediyesi ve Semt Tüketicileri Örneği, *Hacettepe Üniversitesi Sosyal Araştırmalar E- Dergisi*, s.2.

Gündüz, C. (2016). “ Sürdürülebilir Turizmin İlke, Amaç ve Hedefleri”, Hüseyin Çeken (Ed.), Sürdürülebilir (Temel Kavramlar ve İlkeler) Turizm, Ankara: Detay Yayıncılık, s.106.

Gündüz, H. (2017). Yerel Halkın Gözüyle Turizmde Sürdürülebilirlik: Golf Turizm Örneği, *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1/1, 20.

Harris, R. ve Leiper, N. (1995). *Sustainable Tourism: An Australian Perspective*. Chatswood: Butterworth- Heinemann.

Hazinedar, M. (2015). “Çevre Atık Yönetimi Beşiktaş Belediyesi”, <http://cevre.besiktas.bel.tr/Menu/SubContent/organik-atiklar>, (Erişim Tarihi, 07.01.2018).

<https://www.epa.gov/watersense/commercial/types.html#tabs-hotels>, (Erişim Tarihi, 29.12.2017)

İbiş, S. (2013). “Sürdürülebilir Turizm Açısından Acarlar Longozunun Yerel Paydaşlar Tarafından Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya,

Kahraman, N. ve Türkay, O. (2004). *Turizm ve Çevre* (1. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık

Karaman, H. (2015). “Otellerin Kurumsal Çevre Politikalarının ve Mutfaklarında Çevreye Duyarlı Uygulamalarının Mutfak Personeli Aracılığıyla Belirlenmesi (Konya Örneği)”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Karasar, N. (2005). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, (14. Baskı), Ankara: Nobel Yayınları.

Karasu, A. (2013). “Çevresel Atıklar ve Nedenleri, Çevresel Atıkların Geri Dönüştürülmesi ve Yenilenebilir Enerji Olanaklarının Araştırılması”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bilecik.

Kılınc, Ö. (2014). “Yeşil Reklam Uygulamaları: Televizyon ve Dergi Reklamları Üzerine bir Analiz”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İnönü Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Malatya.

Kuduz, N. (2011). “Yeşil Pazarlama Faaliyetlerinin Tüketicilerin Satın Alma Davranışlarına Etkilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma”, Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Kurgun, H. ve Özşeker, B., D. (Eds). (2016). *Gastronomi (Kavramlar, Uygulamalar, Uluslararası Mutfaklar, Reçeteler) ve Turizm*, (3. Bölüm), Ankara: Detay Yayıncılık

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

Kükreler, Ö. (2012). “Tüketicilerin Çevresel Sorumluluklarının Yeşil Reklamlara Yönelik Tutumlarına Etkisi: Eskişehir Örneği” *Journal of Yasar University*, 26 sayı (7)

Kültür ve Turizm Bakanlığı (2007), “*Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı 2007-2013*” <http://www.kultur.gov.tr/Eklenti/906,ttstratejisi2023pdf.pdf?0>, (Erişim Tarihi: 21.11.2017).

Marangoz, M. (2004). “İşletmelerin Çevresel Sorumluluğu Türk Otomotiv Sanayine Yönelik Bir Araştırma”, *Dokuz Eylül Üniversitesi SBE Dergisi*, Cilt:6, Sayı:3

Masara, L.L. (2015). “Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Ortaya Çıkan Stratejiler”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

MEGEP, (2007). “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Turizm İşletmeleri”, (<http://www.megep.meb.gov.tr>). (Erişim Tarihi, 22.12.2017).

Mercan, O.Ş. (2010). “Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bölgesel Planlama ve Turistik Ürün Oluşumu: Altınoluk Örneği Üzerine Bir Araştırma” , Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Middleton, V. ve Hawkins, R. (1998). *Sustainable Tourism: A marketing Perspective*. Oxford. 247.

Necmettin Çepel, Çevre Koruma ve Ekoloji Terimleri Sözlüğü, TEMA Vakfı, Yayın No:6, İstanbul, 1996, s.167.

Nemli, Esra (2000). Çevreye Duyarlı İşletmecilik Ve Türk Sanayinde Çevre Yönetim Sistemi Uygulamaları, İstanbul Sanayi Odası Çevre Şubesi, Yayın No:2000/11, İstanbul, Kasım 2000.

Olgun, B. vd., (2009). Enerji Verimliliği ve Türkiye’deki Mevzuat, *Tesisat Mühendisliği Dergisi*, , Sayı:114, s. 397-408.

Ottman, J., Stafford, E. R. Ve Hartman, C. I. (2006). "Avoiding Green Marketing Myopia: Ways to Improve Consumer Appeal for Environmentally Preferable Products". *Environment*. 48(5).

Özçoban, Ertan. (2010). "Türkiye'de Turizm Endüstrisinde Sosyal Sorumluluk Kampanyaları: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın Yeşil Yıldız Uygulaması ve Calista Otel Üzerine Ampirik Bir Çalışma", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Öztürk, A.(2006). "Restoran İşletmelerinde Siparişlerin Elektronik Ortamda Alınmasının İşletme Performansı Üzerine Etkileri ve Afyonkarahisar Özdilek A.Ş.' De Bir Uygulama", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.

Pasinli, A. (2016). "Yeşil Nesil Restoran Hakkında Genel Bilgiler". İstanbul

Sahilli, B., S. ve Yıldız, K., E. (2014). "Restoran İşletmelerinde Yenilik Uygulamaları: Mersin ve Adana Örneği", *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (3): 57- 72.

Sarı, Y. (2001). "Amasra İlçesi'nin Doğal ve Kültürel Peyzaj Değerlerinin Sürdürülebilir Turizm Bağlamında İrdelenmesi", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Zonguldak Kara Elmas Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bartın.

Sarkım, M. (2007). "Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Turistik Ürün Çeşitlendirme Politikaları ve Antalya Örneği", Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

Seggia, N.F. ve Bayyurt, Y., (2017). *Nitel Araştırma Yöntem, Teknik, Analiz ve Yaklaşımları*, (2. Baskı),Anakara: Anı Yayıncılık.

Sever, Y. (2016). "Yeşil Mutfak Kalitesi Ölçüm Modeli: Y- Mutkal", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.

Sezgin, M. ve KARAMAN, A. (2008). Turistik Destinasyon Çerçevesinde Sürdürülebilir Turizm Yönetimi ve Pazarlaması, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19, 1-2

Sonuç, N. (2014). Sürdürülebilir Turizm: Tanımı ve İçeriği. (Editör: Metin Kozak). Sürdürülebilir Turizm Kavramlar- Uygulamalar. Ankara: Detay Yayıncılık, 26.

SPA, (2017). *Our Sustainability Framework*, <http://www.thesra.org/framework/>, (Erişim Tarihi, 22.12.2017).

Sünnetçioğlu, S. (2013). “ Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir’deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Sünnetçioğlu, S. ve Yılmaz, B.S. (2015). “İzmir’deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi”, *Karabük Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1). 94-114.

Şahin, A. ve Diğ. (2016). “Yeşil Pazarlamada Tüketici Algısı: Kahramanmaraş Kent Merkezi Örneği”, *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 31/1, s.2.

Şahin, İ., N. (2010). “Binalarda Su Kullanımı”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul

The Green Table Network, (2017). <http://greentable.net/home/about/>, (Erişim Tarihi, 22.12.2017).

Turan, Feryal (2007), “Çevre Dostu Şirketler: Yeşil Göz Boyama mı Çevresel Üretim mi?”, *İnsancıl Dergisi*, S.17, s.8-9

Turizm Aktüel, “Restoranlarda Devrim Yeşil Nesil Restoran Hareketi”, <http://www.turizmaktuel.com/haber/restoranlarda-devrim-yesil-nesil-restoranhareketi> (Erişim Tarihi, 01.01.2018)

Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik. Resmi Gazete Tarihi: 21. 06. 2005 Resmi Gazete Sayısı: 25852. <http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/3.5.20058948.pdf>, Erişim Tarihi: 04.03.2018).

TURYİD, (2017). <https://www.turyid.com/hakkimizda-1>, (Erişim Tarihi, 22.12.2017).

TÜSİAD (2012), Sürdürülebilir Turizm Raporu, <http://www.tusiad.org.tr/rsc/shared/file/SurdurulebilirTurizm-rapor.pdf>, s.20, (Erişim Tarihi: 21.11.2017).

Uzunoğlu, H. (2014). Çevremizi Kirleten Atıklar ve Atık Yönetiminin Önemi, Ar-Ge Bülten 2014 Haziran, (Erişim Tarihi, 01.01.2018).

WTO (1998). Guide for Local Authoriries on Devoloping Sustainable Tourism,

Yavuz, V. Alpagut (2010), “Sürdürülebilirlik Kavramı ve İşletmeler Açısından Sürdürülebilir Üretim Stratejileri”, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, s. 63 - 86.

Yay, Ö. (2015). “ Çevreci Otel Restoranında Yemek Yeme Davranışının Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde İncelenmesi”, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

Yeşil Nesil Restorancılık (2017). “Program Hakkında Genel Bilgi”, (<http://yesilnesilrestoran.org/programhakkinda.php>). (Erişim Tarihi, 22.12.2017).

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, (10. Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.

EKLER**EK 1: GÖRÜŞME FORMU VE SORULARI****Araştırma Konusu**

Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yeşil Nesil Restorancılık Faaliyetlerinin Uygulanabilirliği

Sayın Yönetici,

Bu çalışmanın amacı, “sürdürülebilir turizm kapsamında yeşil nesil restorancılık faaliyetlerinin uygulanabilirliğini” belirlemektir. Restoran yöneticilerinin bu kapsamda hangi kriterleri uygulayıp uygulayamayacakları ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Derya ÇETİNOĞLU- Düzce Üniversitesi

Görüşme Soruları

Soru 1: Bulduğunuz restoranın yöneticisi olarak restoranınızda oluşan atıkları azaltmak için yaptığınız bir uygulama ya da aldığınız bir önlem var mıdır? Oluşan atıkları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Soru 2: Restoranınızda yenilenebilir enerji kaynaklarından faydalaniyor musunuz? Örneğin su ısıtma sisteminiz elektrikli mi? yoksa güneş enerjili mi?

Soru 3: Restoranınız da su tasarrufu sağlamak için aldığınız önlemler var mı?

Soru 4: Restoranınızda dijital menü sistemlere geçiş yapıldı mı? Yoksa adisyon ve kağıt menüler mi kullanılıyor?

Soru 5: Müşterinize yemeğin yanındaki garnitürü seçme imkânı sağlıyor musunuz? Artan yemeklerin paketlenmesi gibi bir seçenek sunuyor musunuz?

Soru 6: Mutfaktaki atık yağları nasıl değerlendiriyorsunuz? Bu yağları toplayıp geri dönüşüme kazandırıyor musunuz?

Soru 7: Kullandığımız meyve ve sebzeleri nasıl tedarik ediyorsunuz? Ürünlerin mevsiminden olmasına özen gösteriyor musunuz?

Soru 8: Restorandaki çöpler geri dönüşüme kazandırılması için ayrı ayrı mı toplanıyor? (Cam, kâğıt, metal, evsel atık vb.)

Soru 9: İşe alınan personele sunmuş olduğunuz haftalık, aylık sunmuş olduğunuz bir eğitim programı var mı?

Soru 10: Restoranınıza ait özellikler müşterilere sunuluyor mu?

Teşekkürler

Ek 2: Özgeçmiş

1992 yılında doğdu. İlk ve Orta öğrenimini Rize’de tamamladı. 2011- 2016 yılları arasında Düzce Üniversitesi Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik bölümünde Lisans eğitimini tamamladı. 2016 yılında Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsüne bağlı Turizm ve Otel İşletmeciliği Ana Bilim Dalında Yüksek Lisans Eğitimine başladı.



