




Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma (Sustainable Food and Beverage Management: A Research in Ankara Province)

İrfan YAZICIOĞLU^a , *Esra ÖZATA^b , Ahmet YARIŞ^c 

^aGazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^bHitit University, Alaca Avni Çelik Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Service, Çorum/Turkey

^cDicle University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Department of Tourism Management, Diyarbakır/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:01.04.2018

Kabul Tarihi:10.05.2018

Anahtar Kelimeler

Çevre dostu restoran

Yiyecek ve içecek

Çevre dostu uygulamalar

Öz

Yiyecek – içecek endüstrisinin çevresel etkileri ile ilgili yapılan araştırmalar artarken restoran yöneticilerinin sürdürülebilirlik ile ilgili algıları, tutumları ve hangi sürdürülebilir uygulamaları gerçekleştirdikleri konusunda bir eksiklik olduğu gözlenmektedir. Bu araştırmanın amacı restoran yöneticilerinin çevresel sürdürülebilirlik ile ilgili algılarını, tutumlarını ve hangi uygulamaları gerçekleştirdiklerini belirlemektir. Araştırmanın evrenini Ankara ilinde bulunan 4273 restoran oluşturmaktadır. Örneklem çapı 30 restoran olarak belirlenmiştir. Örneklem grubu kolayda örneklem yöntemi kullanılarak evrenden seçilmiştir. Veri toplama yöntemi olarak görüşme yöntemi seçilmiştir. Görüşmede yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu Boğaziçi Üniversitesi ve WWF-Türkiye işbirliğiyle hazırlanmış olan kriterler ile alan yazından elde edilen kriterler esas alınarak oluşturulmuştur. Elde edilen verilerin analizi ile yöneticilerin sürdürülebilirliğe karşı tutumlarının olumlu olduğu ancak sektörün çevresel etkileri ile ilgili bilgilerinin yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. İşletmelerin bazı sürdürülebilir uygulamaları gerçekleştirdiği ancak bunları tasarruf çerçevesinde yaptıkları görülmektedir. En fazla sürdürülebilir gıda uygulamaları başta olmak üzere enerji tasarrufu, su tasarrufu, atık yönetimi ve kimyasal azaltımı uygulamaları yapılmaktadır.

Keywords

Green restaurant

Food and beverage

Green practices

Abstract

While research on the environmental effects of the food and beverage industry is on the rise, there is a gap in restaurant managers' perceptions and attitude of sustainability and in which sustainable practices implemented. The aim of this research is to determine the perceptions and attitudes of sustainability, and which sustainable practices implemented. The research universe constitutes 4273 restaurants in the province of Ankara. The sample size was set at 30 restaurants. The sampling group was chosen by the easy sampling method. Interview method was chosen as data collection method. A semi-structured interview form was used for the interview. The interview form was prepared from the literature and Bogazici University and WWF-Turkey produced with the criteria that have been established on the basis of criteria. Analysis of the obtained data reveals that management's attitude towards sustainability is positive but the information about the sector's environmental effects is inadequate. It is seen that businesses have implemented some sustainable practices but have made them on the savings side. . Particularly sustainable food practices the most, energy saving, water saving, waste management and chemical reduction practices are being implemented in the restaurants.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: esraozata1992@gmail.com (E. Özata)