

Çevreye Duyarlı Mutfak Uygulamaları: Ankara Yeşil Otel Restoranları Örneği (Environmentally Responsible Kitchen Practices: Example of Ankara Green Hotel Restaurants)

* Hakan GÜLEÇ^a , Kurban ÜNLÜÖNEN^b 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 03.06.2022

Kabul Tarihi: 24.06.2022

Anahtar Kelimeler

Yeşil otel

Yeşil restoran

Çevreye duyarlı mutfak

atık yönetimi

Sürdürülebilir gıda

Öz

Birleşmiş Milletlere göre 2021 yılında 7,9 milyar olan Dünya nüfusu, 2100 yılında %38 artarak 11 milyara yaklaşacaktır. Artan küresel ısınma ve onun ortaya çıkardığı olumsuz gıda üretim koşulları, sınırlı tarımsal alanlar, artan atıklarla birlikte çevre kirliliği; çevreye duyarlı uygulamaları daha da önemli hale getirmektedir. Türkiye’de çevreye duyarlı tesis olarak sertifikalandırılan yeşil oteller ve uygulamaları da çevreye duyarlılık noktasında önemlidir. Bu bağlamda, araştırma Ankara’daki yeşil otel restoranlarının çevreye duyarlı uygulamalarını, mutfak yöneticileri gözünden değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Ankara’daki 14 yeşil otelde yüz yüze görüşme tekniğiyle verilerin toplandığı araştırmada yeşil otellerin restoran mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalardan; atık yönetimi, sürdürülebilir gıda, su ve çevreye duyarlılık ile müşteri boyutları incelenmiştir. Çalışmada, nitel durum çalışma deseni kullanılmış, katılımcıların görüşleri alınarak, betimsel analizleri yapılmıştır. Araştırmaya göre en çok atık madde taze sebze ve meyve kabuklarından oluşmaktadır. Gıda atıklarının oluşum nedenleri arasında ilk sırayı açık büfeler almaktadır. Tüm mutfak yöneticilerinin yerel ürün tedarikine bakışı olumlu ve destekler niteliktedir. İşletmelerde en çok su tüketimi, mutfakta ürün hazırlığında olmaktadır.

Keywords

Green hotels

Green restaurants

Eco-friendly kitchen

Waste management

Sustainable food

Abstract

According to UN, world population, which was 7.9 billion in 2021, will increase by 38% to reach 11 billion in 2100. Increasing global warming caused negative food production conditions, limited agricultural areas, environmental pollution with increasing waste; which makes environmentally friendly practices even more important. Green hotels certified in Türkiye and practices of these businesses are also important in terms of environmental awareness. This research aims to evaluate the environmentally friendly practices of green hotels in Ankara from the perspective of kitchen managers. Data were collected using face-to-face interview technique at 14 green hotels in Ankara. Environmentally responsible practices in restaurant kitchens of green hotels; waste management, sustainable food, water and environmental awareness and customer dimensions were examined. In this study, a qualitative case study design was used, and descriptive analysis were made by taking the opinions of the participants. According to the research, the most waste material consists of fresh vegetable and fruit peels. Open buffets take the first place among the causes of food waste. All culinary managers have a positive and supportive attitude towards using local food. The most water consumption in the enterprises is made in the kitchen during product preparation

* Sorumlu Yazar

E-posta: gulec.hakan@hbv.edu.tr (H. Güleç)

DOI:10.21325/jotags.2022.1039

GİRİŞ

2021 sonu itibariyle 7,9 milyar olan Dünya nüfusunun, 2030'da %8 artışla 8,5 milyara, 2050'de %23 artışla 9,7 milyara ve 2100'de %38 artışla 10,9 milyar olacağı öngörülmektedir (UN, 2019). Nüfustaki bu artış, kaçınılmaz olarak gıdaya olan talebi de artırmaktadır. Bu artış, sınırlı olan kaynakların verimli kullanılması, sürdürülebilir tarım ve hayvancılık uygulamalarını önemli hale getirmektedir (Polat & Yılmaz Tuncel, 2021, s.135). Sürdürülebilir uygulamaların önemli unsurlarından biri de atıkların yönetimidir. 2016 yılında Dünya'da 2,1 milyar ton katı atık ortaya çıkmış olup, 2050'de bunun 3,4 milyar ton olması öngörülmektedir (WB, 2022a). Yine global gıda sisteminde 2015 yılı gıda kayıp ve atıkları 1,3 milyar ton olarak tahmin edilmiştir (WB, 2022b). 2015 yılı Dünya buğday üretiminin 737 milyon ton olduğu (FAOSTAT, 2022) düşünüldüğünde, gıda atık yönetimi ve çevreye duyarlı sürdürülebilir politikaların ne kadar önemli olduğu daha iyi anlaşılmaktadır.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) 2020 verilerine göre, Türkiye'de yılda yaklaşık 26 milyon ton gıda (214 milyar Türk lirası karşılığı) israf edilmektedir (İsraf Raporu, 2020, s. 5). Gıda israfındaki ürünlerin başında meyve ve sebze gelmektedir. Bu ürünlerin %53'ü tarladan tüketiciye ulaşana kadar israf edilmektedir. Türkiye'de günlük 12 milyon ekmek de önemli bir israf kalemidir (İsraf Raporu, 2020, s. 5-7). Dünya genelinde 2020 yılında yaklaşık 720-811 milyon insan açlıkla karşı karşıya kalmıştır (FAO, 2021, s. 8). İçilebilir su kaynaklarında da önemli problemler bulunmakta olup, 2 milyar insanın suya erişiminde ciddi problemler yaşanmaktadır. Bağımsız araştırmalara göre, 2030 yılında küresel su açığının %40 artacağı öngörülmektedir (UN Water, 2021).

2000'li yılların başından beri doğada, iklimde ve çevrede artan çevresel olumsuzluklar, çevre bilinci gelişmiş tüketicilerin çevre dostu ürün ve hizmetlere yönelmesine neden olmuştur. Bu bağlamda, otel işletmeleri de sosyal sorumluluk ve çevre dostu tüketici talepleri doğrultusunda çevreye duyarlı yönetim uygulamalarına yönelmektedir. Çevreye duyarlı bu hareket beraberinde çevrenin korunmasına yönelik çevreye duyarlı yeşil yönetim kavramını ortaya çıkarmıştır (Akatay & Aslan, 2008, s.334; Ertaş & Doğan, 2021, s. 469). Yeşil yönetim, otel işletmelerinin yönetim biçimlerinde çevreye duyarlı uygulamaları yaygınlaştırırken, pazarlama ögesi olarak da kullanılmaya başlanmıştır (Çilingir & Erkalıç, 2021, s. 218).

Yeşil oteller, yeşil yönetim anlayışıyla, tesislerin faaliyetlerinin her aşamasında çevreye duyarlı uygulamaları ön plana çıkarmaktadır. Yeşil otel sertifikasyonu, Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından uluslararası çevre kriterleri göz önünde bulundurularak hazırlanmıştır. Çevre merkezli gönüllülük esasına dayanan ve çevreye duyarlı tesis olarak tanımlanan yeşil oteller, kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılmasında ve sürdürülebilir çevre bilinci oluşmasında da önemli bir rol oynamaktadır.

Bu bağlamda, "Yeşil Yıldızlı Otel" çevreye duyarlı tesis kavramını ifade etmekte olup, sürdürülebilir çevreyi desteklemektedir. Çevreye duyarlı oteller kapsamında alanyazında, yeşil mutfak kalitesinin (Y-Mutkal) ölçülmesi (Özkoç vd. 2019), çevreye duyarlı uygulamalar (Mesci, 2014; Giritlioğlu & Güzel, 2015; Çelik & Erkalıç, 2021), müşteri tercihi (Yıldırım vd. 2018) ve işletmeye katkısı (Ertaş & Doğan, 2021) benzeri çalışmalar bulunmaktadır.

Çevreye duyarlı uygulamalar, yeşil restoran işletmelerinde de kaynakların verimli kullanımı, sürdürülebilir gıda, bilinçli su ve enerji tüketimi, yenilenebilir kaynaklara yönelme, atık ve artık yönetimi benzeri yeşil uygulamalarla (Yazıcıoğlu & Aydın, 2018, s. 55; Pekküçükşen & Yiğit, 2019, s. 121-122) ön plana çıkmaktadır. Alan yazında, yeşil restoranlarla ilgili; hizmet kalitesini ölçmeye (Kurnaz & Özdoğan, 2017), çalışanların davranışlarını (Wang, 2016),

restoran programlarını (Kurnaz & Özdoğan, 2018), restoran yöneticilerinin niyetlerini (Raab vd. 2018), restoran uygulamalarını (Çetinoğlu vd. 2017; Şimşek & Akdağ, 2017; Büyüksalvarcı & Çınarlı 2019), müşterilerin ek ödeme niyetlerini (Namkung & Jang, 2014) ve restoran müşterilerinin yorumlarını incelemeye (İpar vd. 2020) yönelik çeşitli çalışmalara rastlamak mümkündür. İşletmelerde çevreye duyarlı uygulamalarla, su ve enerji tasarrufu, atık yönetimi, kimyasal ve kirlilik azalımı, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir yapı tasarımı ve çalışan eğitimleri gündeme gelmektedir (Yazıcıoğlu & Aydın, 2018; Tan vd. 2019).

Çevreye duyarlı mutfak uygulamaları, yeşil yönetim ve yeşil mutfak uygulamaları kapsamında yaygınlaşarak hem işletmeci hem de restoranların ziyaretçileri tarafından giderek tercih edilir hale gelmektedir. Bu araştırma, Ankara'daki çevreye duyarlı "Yeşil Otel" işletmelerinin restoranlarındaki atık yönetimi, sürdürülebilir gıda, su ve çevreye duyarlılık uygulamaları, işletme ve tüketiciler açısından çevre bilinci ve farkındalığının anlaşılmasına yönelik bir çalışmadır. Araştırma yeşil otel restoranlarını çevreye duyarlı mutfak uygulamaları yönüyle incelerken, alan yazındaki diğer araştırmalardan farklılaşmaktadır.

Çalışmanın daha iyi anlaşılabilmesi için aşağıdaki bölümlerde çevreye duyarlı uygulamalar, yeşil yönetim, yeşil otel ve yeşil mutfak kavramları ile ilgili bilgilere yer verilmiştir.

Çevreye Duyarlı Uygulamalar

Bir işletme açısından çevre "hava, su, toprak, tabii kaynaklar, bitki ve hayvan sistemleri, insan ve bunlar arasındaki faaliyetleri içine alan ortam" (Oğuz, 2019, s. 45) şeklinde açıklanabilir. Sürdürülebilir turizm kapsamında, temiz bir çevre ve çevre duyarlılığı oldukça önemlidir (Korkmaz & Atay, 2017, s. 115).

Enerji verimliliğini ön plana alan "Beyaz Yıldız", çevreye duyarlı konaklama tesisi için "Yeşil Yıldızlı Otel", suyun kalite ve çevresini korumaya yönelik "Mavi Bayrak" ve benzerleri Türkiye'deki çevreye duyarlı uygulamalar arasında öne çıkanlardandır (Çelik vd. 2019, s. 83-84; Ertaş & Doğan, 2021, s. 471). Gıda israfını azaltmaya yönelik diğer bir çevreye duyarlı hareket ise "Turuncu Bayrak" uygulamasıdır (Çetinoğlu & Ünlüöner, 2020, s. 332).

Konaklama işletmelerinde çevreye duyarlı uygulamalar arasında; enerji verimliliği (Özdemir Yılmaz vd. 2016, s.182), hizmet üretiminin her aşamasında su tüketimi (Özdemir Yılmaz vd. 2016, s.183), su kaynaklarının verimli kullanımı (İpar, 2018, s. 131; Çelik vd. 2019, s. 82), israfı önleme, geri dönüşüm ve atık yönetimi (Süklüm, 2018, 384) sayılabilir.

Yeşil Yönetim

"Yeşil" kavramı, sosyal adalet, ekonomik kalkınma, çevre dostu ve sağlığı temsil etmektedir (Savaş, 2018, s. 22). Çevreye duyarlı yönetim olarak da ifade edilen yeşil yönetim (Yıldırım Kirazcı, 2021, s. 69) faaliyetlerinde çevreyi gözetken, ekolojik koruma bilincini işletme kültürüne kazandırmış, toplumu ilgilendiren konularda sorumluluk alabilen bir idare şeklidir (Marangoz, 2003, s.25). Yeşili koruma ve onun için çalışma esasına sahip yeşil kültür anlayışı, 3B prensipleri olan bilgi edin, beceri kazan, benimse-benimset şeklinde tanımlanabilir (Yeşilaydın, 2018, s. 3). Yeşil yönetim kavramı ise yeşil kültür temelleri üzerine kurulmuştur.

Yeşil yönetim işletmelerinde, ürün veya hizmet üretim aşamalarında iklime veya çevreye verilen zarar, en aza indirmeyi hedefleyen kavramsal ve teknik çalışmalar yapılır (Cramer, 1998, s. 170). Yeşil yönetim esasları arasında; sürdürülebilir kalkınma, ekolojik merkezli yönetim, düşük enerji kullanımı, doğa ile uyum, kirlilik ve atığı azaltıcı

faaliyetler ve çalışanlar için güvenli koşullar sayılabilir (Önel, 2021, s. 27). Çevre merkezli olan yönetimlerde, sürdürülebilirlik anlayışı, yenilenebilir kaynak kullanımı ve çevre kirliliğine neden olabilecek her türlü atığı en aza indirgeyen ve yeşil bir çevrenin oluşmasını destekleyen uygulamalar söz konusudur (Çilingir & Erkılıç, 2021, s. 221).

Bu yönetim anlayışında uzun vadeli ekonomik çıkarlar gözetilirken, çevreyi koruma, çevreyle uyum, müşterilerin çevresel beklentilerini karşılama da ön plandadır (Şenocak & Mohan Bursalı, 2018, s. 170).

Yeşil Otel

Otel işletmeleri israfın olduğu ve mevcut kaynakların fazla tüketildiği alanlar olarak görülebilir (Çelik vd. 2021, s.79). Yeşil pazarlama, tüketicilerin ihtiyaç ve isteklerinin çevreye duyarlı bir yaklaşımla karşılanması şeklinde ifade edilmekte olup, yeşil pazarlamanın turizmdeki karşılığı yeşil otellerdir (Savaş, 2018, s.19). Yeşil otel uygulamalarıyla ön plana çıkan “Yeşil Oteller Birliği” oluşturdukları organizasyonu, “Yöneticileri su ve enerji tasarrufu sağlayan, katı atıkları azaltırken aynı zamanda dünyayı korumaya yardımcı olacak programlar oluşturmaya istekli olan çevre dostu tesisler” olarak tanımlamaktadır (YOB, 2022).

Türkiye’de yeşil otel kavramı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından, 2008 yılında yeşil yıldız sertifika programıyla, turistik konaklama tesislerinde çevreye duyarlı uygulamalar şeklinde başlamıştır. Yeşil yıldızlı otel kavramı; enerji, su, çevreye zararlı maddelerin tüketiminin ve atık miktarının azaltılmasını, enerji verimliliğinin artırılmasını, yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımının teşvik edilmesini, işletmelerin çevreye duyarlı bir şekilde planlanmalarını ve çevreye duyarlılık konusunda eğitim konularını içermektedir (Mesci, 2014, s. 95; Erdoğan, 2017, s. 41; Ertaş & Doğan ,2021, s.4 70).

Yeşil otel uygulamaları, konaklama işletmelerini enerji verimliliğine yönlendirmekte, kimyasal atıkları azaltmaya çalışmaktadır (Korkmaz & Atay, 2017, s.115). Yeşil otel uygulamaları çevresel kaygıların yanı sıra müşteri memnuniyetini geliştirmek için de yapılmaktadır (Millar & Baloğlu, 2011, s. 309). Mesci (2014, s. 90), yeşil otel işletmesinde yaptığı araştırmasında işletmenin tasarruf ve kaynakların verimli kullanımı konusundan avantaj sağladığını ifade etmektedir. Yine yeşil otellerde konaklamayı tercih eden ziyaretçilerin, yaşam tarzları ile yeşil otel tercih etme eğilimi arasında anlamlı bir ilişki olduğu söylenebilir. (Yıldırım vd. 2018, s. 15).

Yıldırım Saçılık ve Çevik’in (2014, s. 412), yeşil otellerle ilgili yaptığı çalışmasında, güneş enerjisi kullanılarak %40- %50 enerji tasarrufu ve %20- %30 oranında su tasarruf sağlandığı belirtilmektedir. Giritlioğlu ve Güzel (2015, s. 902)’in Gaziantep ve Hatay bölgesindeki yeşil yıldız otel uygulamalarını araştırdığı çalışmasında ise, işletmelerinin imajının olumlu yönde değiştiği ancak atık suların kullanımında problemlerin olduğu belirtilmektedir.

Yeşil Mutfak

Çevreye duyarlı restoran işletmelerindeki uygulamalar çevreye uyum sağlayan tasarım, enerji kullanımını azaltmaya yönelik çalışmalar, su kullanımını azaltma, çöp miktarını azaltma, kimyasal ve kirlilik azaltma, sürdürülebilir yiyecek ve geri dönüşümlü ürünlerin kullanımı, müşteri iletişimi ve personel eğitimi benzeri diğer sürdürülebilir uygulamalar şeklinde incelenebilir (Yıldırım Kirazcı, 2021, s. 54). Bir yiyecek içecek işletmesinde suyun ortalama %35’inin yiyeceklerin hazırlanmasında, %28’inin soğutma ve %28’inin sağlık önlemleri ve temizlikte (Yazıcıoğlu & Aydın, 2018, s.57) kullanıldığı düşünüldüğünde, çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının önemi daha iyi anlaşılacaktır.

Çevreye duyarlı mutfak uygulamaları kapsamında gelişen yeşil mutfak, turizm sektöründeki yiyecek-içecek işletmelerinde özellikle mutfaklarda aşırı su ve enerji tüketiminin doğal kaynakların sürdürülebilirliğine karşı oluşturduğu tehlike sonucu ortaya çıkmıştır (Özkoç vd. 2019, s. 2295). Yeşil mutfak, yiyecek içecek üretim faaliyetlerini tedarikten sunuma kadar tüm aşamalarda çevreye duyarlılık kapsamında gerçekleştirir (Erdoğan, 2017, s. 42). Yeşil mutfak sertifika programları arasında; Yeşil Restoran Sertifikasyonu (Green Restaurant Certification 4.0), Yeşil Nesil Restoran, Yeşil Yıldızlı Otel (Çevreye Duyarlı Konaklama Tesisi), ISO 14001 (Çevresel Yönetim Sistemi), ISO 50001 (Enerji Yönetimi Sistemi) ve LEAF Criteria 2.0) sayılabilir.

Yeşil mutfak bağlamında, birer ticari yiyecek içecek işletmesi olarak değerlendirilen yeşil restoranlar çevre dostu, çevreye karşı sorumlu ve duyarlı, enerji tasarrufunu ön plana alarak tasarlanmışlardır (Lorenzini, 1994, s. 119). Yeşil restoranlar sundukları hizmetlerde atık yönetimi, geri dönüşüm uygulamaları, kültürel değerler, organik gıdalar ve yerellik benzeri unsurlara önem veren işletmeler olarak tanımlanabilir (İpar vd. 2020, s. 260). İşletmeler açısından yeşil restoran olmak tanınırlık, kaliteli ve standartlaştırılmış hizmet sunumu gibi avantajlar da kazandırmaktadır (Kızılcık & Akyürek, 2021, s. 1420).

Dünya'daki yeşil restoran kuruluşları arasında Sürdürülebilir Restoranlar Birliği (Sustainable Restaurant Association-SRA), Yeşil Restoranlar Birliği (Green Restaurant Association-GRA), Avustralya Yeşil Masa (Green Table Australia (GTA) ve Yeşil Masa Ağı (Green Table Network (GTN) sayılabilir (Kurnaz, 2017, s. 45; Savaş, 2018, s. 23-24, Yıldırım Kirazcı, 2021, s. 68). Yeşil Restoranlar Birliği Türkiye'de Boğaziçi Üniversitesi ve Dünya Doğayı Koruma Vakfı (WWF)-Türkiye iş birliği ile "Yeşil Nesil Restorancılık" hareketi oluşturulmuştur. İstanbul'da pilot olarak seçilen restoranlarda uygulanmaya başlanan bu hareket; yiyecek içecek sektöründe bilinçli tüketim farkındalığı, su tasarrufu, kimyasal ve kirlilik azalımı, sürdürülebilir gıda, atık oranını azaltma, oluşan atığı dönüştürme, sürdürülebilir yapı tasarımı ve enerji verimliliği sağlamayı hedeflemektedir (Yazıcıoğlu & Aydın, 2018, s. 58-59; Savaş, 2018, s. 23; Akar Şahingöz & Güleç, 2019, s. 294).

İlgili Çalışmalar

Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarına yönelik çalışmaların alan yazında yeşil kavramı etrafında yapıldığı görülmektedir. Bu çalışmalardan 2014-2021 yılları arasında yapılanlardan örnekler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarına yönelik çalışmalardan örnekler*

Kaynak- Araştırmanın Adı	Temel Bulgular	Kaynak
Are Consumers Willing to Pay More for Green Practices at Restaurants?	Yeşil restoran müşterilerinin üçte ikisinden fazlasının yeşil mutfak uygulamaları için ek ücret ödemeyi kabul etmektedir.	Namkung & Jang, 2014
Green Practices in Restaurants: Impact on Firm Performance	İspanyol restoranlarında çevreye duyarlı uygulamalar, operasyonel performansı ve rekabetçiliği olumlu yönde etkilemektedir.	Perramon vd. 2014
Yeşil Nesil Restoranların Uygulanabilirliğine Yönelik Bir İnceleme: Akçakoca Örneği	Çevreye duyarlı uygulamaların maliyet ve işletmelerin müşteri profili yönünden uygun olmadığı ancak tanıtım ve eğitim çalışmalarıyla ileride yerleşebileceği belirtilmiştir.	Çetinoğlu vd. 2017
Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranların İncelenmesi	Uygulamalar için; çevre kirliliği kaygısı, tasarruf, standartlaşma ve hizmet kalitesi ana unsur. Kazanımları işletme imajı, kaliteli hizmet. Zorluk ve problemleri kurulum maliyeti	Şimşek & Akdağ, 2017
İstanbul'da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi	İşletmeler, altyapısı dış mekân özellikleri ve menü çeşitliliği ile öne plana çıkmaktadır. Yeşil uygulamalar arasında en çok belirtilen su verimliliğidir.	Kurnaz & Özdoğan, 2018

Tablo 1. Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarına yönelik çalışmalardan örnekler* (devamı)

Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği	Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının; enerji tasarrufu, su tasarrufu, atık yönetimi, kimyasal ve kirlilik azalımı, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir yapı tasarımı, eğitim ve iletişim bağlamında ihtiyaçlar ve gereklilikler doğrultusunda değişim gösterebileceği görülmüştür. Yeşil uygulamaları zorlaştıran en büyük engelin maliyet kaygısı olduğu, motivasyon unsuru olarak değerlendirilebilecek sosyal baskı ve müşteri talebinin ülkede henüz oluşmadığı, bu bilincin geliştirilmesinde en önemli unsurun müşterilerin eğitimi olduğu sonucuna varılmıştır.	Yazıcıoğlu & Aydın, 2018
Konya’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi	Yiyecek atıkları hayvan barınaklarına, yağ atıkları belediye ve ilgili işletmelerce toplanmaktadır. Su tasarrufu ve enerji verimliliği ile ilgili altyapı bulunmakta olup, müşteri bilincinin artırılması, personel eğitim eksikliği giderilmesi ve kurumsal teşvik ve desteklere ihtiyaç vardır.	Büyükşalvarcı & Çınarlı 2019
Otel İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma	Nevşehir ilindeki otel restoranlarına, çevreye duyarlı mutfak uygulamalarında sürdürülebilir gıdanın ön planda olduğu, sürdürülebilir yapının en düşük öncelikte değerlendirildiği görülmektedir. Müşteri beklentileri ise en yüksek enerji verimliliği, en düşük ise tek kullanımlık malzemeler şeklinde olduğu görülmektedir.	Özkoç vd. 2019
A Qualitative Study of Green Practices Adoption for Restaurants in Malaysia	Restoran işletmelerinin çevreye duyarlı mutfak uygulamaları su ve enerji verimliliği, geri dönüşüm, sürdürülebilir gıda, klorsuz kâğıt, zehir içermeyen temizlik maddeleri ve kimyasallar ile çalışan eğitim yönünden incelenmiştir. Çevreci uygulamaları olumlu şekilde algılanmakla birlikte, kurumsal destek ve gelişime ihtiyaç vardır.	Tan vd. 2019
Yeşil restoranlarda hizmet alan müşterilerin memnuniyet ve şikâyetlerinin incelenmesi: Akdeniz ülkelerinden örnekler	Türkiye, İspanya, İtalya ve Fransa’da faaliyet gösteren yeşil restoranlara yönelik müşteri sosyal medya paylaşımlarında herhangi bir çevreye duyarlı uygulama veya sürdürülebilirlik vurgusu bulunmamaktadır.	Kızılıçık & Akyürek, 2021

*Çevreye duyarlı mutfak uygulama araştırmaları temel bulgularıyla açıklanmıştır.

Yöntem

Bu çalışmanın amacı, Ankara’daki yeşil otellerin restoran ve mutfaklarında, çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının, mutfak yöneticileri gözünden değerlendirilmesinin yapılmasıdır. Alan yazında yeşil restoran uygulamaları (Çetinoğlu vd. 2017; Yazıcıoğlu & Aydın, 2018; Büyükşalvarcı & Çınarlı 2019; Kızılıçık & Akyürek, 2021) ve yeşil otel mutfakları (İpar, 2018; Özkoç vd. 2019) ile ilgili sınırlı çalışmaların olması, araştırmanın önemini artırmaktadır. Çalışmada, nitel araştırma durum çalışma deseni kullanılmış, katılımcıların görüşleri alınarak, betimsel analizleri yapılmıştır.

Nitel araştırmaların açık bir tanımını yapmak güçtür. Çünkü kendilerine ait belirgin teori ve paradigmaları yoktur, kendilerine ait açık metot ve pratikleri de bulunmaz (Denzin & Lincoln, 2011, s. 13). Diğer tüm araştırmalarda olduğu gibi, nitel araştırmaların araştırma soruları vardır ve katılımcılar üzerinden, araştırılacak konunun anlaşılmasını amaçlar (Haradhan, 2018, s. 7). Nitel araştırma durum çalışma deseninde bir durumun, olayın, eylemin veya sürecin analizi yapılır (Merriam, 2015, s. 41). Nitel araştırma yöntemleri tipik olarak görüşme, gözleme dayanır ve teorik açıdan içerik analizi bu araştırmanın temel tasarım bileşenleri arasında sayılır (Creswell, 2009, s. 187). Betimsel analiz bir olguyu tanımlarken; kimin, neyin, nerede ne zaman ve ne ölçüde olduğunu anlamaya çalışırken nedensel etkilerini de belirlemeyi (Loeb vd. 2017, s. 1) ve elde edilen verilerin daha önceden belirlenmiş temalara göre özet ve yorumlanmış şekilde aktarılmasını amaçlar (Özdemir, 2010, s. 336). İçerik analizi, yazılı, sözlü ve görsel mesajların belli kalıp ve temalara göre incelenmesi esasına dayanır (Leedy & Ormrod, 2010). Araştırmaya

katılımcıların belli bir sayıda olması beklenmez, ancak anahtar kelime ve kalıpların tekrar eder olmasına dek yapılması uygundur. Örneklem sayısı için; 10 görüşmeyle yapılabileceği (Sandelowski, 1995) gibi, gömülü teori araştırmaları için 20-30 görüşme, örnek olay için 15-30 görüşme olabileceğini belirten (Boddy, 2016) çalışmalar da vardır.

Türkiye genelinde, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından sertifikalandırılan yeşil yıldızlı tesis sayısı 457'dir (YİGM, 2021). Araştırmanın evreni Ankara'daki 20 yeşil yıldızlı otel olup, çalışmaya gönüllü olarak katılan 14 otelin mutfak yöneticisiyle gerçekleştirilmiştir.

Araştırmaya katılan mutfak yöneticilerinin çevreye duyarlı uygulamalarla ilgili yeterli bilgi ve donanıma sahip oldukları varsayılmaktadır. Yine araştırmaya katılan bazı işletmeler zincir işletme özelliğine sahiptir. Zincir işletmelerdeki benzer çevreci uygulamaların bu gruptaki her işletme için standart olduğu da kabul edilmiştir.

Araştırma konusu yeşil teori, yeşil otel, yeşil mutfak ve çevreye duyarlı uygulamalar tematik olarak alan yazında incelenmiştir. Çevreye duyarlı mutfak uygulamaları; atık azalımı ve geri dönüşüm, su verimliliği, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir bina altyapısı, enerji verimliliği, tek kullanımlık sarf malzemeleri, kimyasal kullanımı ve kirliliği azaltma (Sever, 2016, s. 30; Erdoğan, 2017, s. 44; Kurnaz, 2017, s. 49-60; Temizkan vd. 2017; Özkoç vd. 2019; Pekküçükşen & Yiğit, 2019, s. 121-122) şeklinde sıralanabilir. Araştırmada söz konusu bu uygulamalardan, mutfakla ilişkili, atık yönetimi, sürdürülebilir gıda, su ve çevreye duyarlılık konularından oluşmaktadır. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu uygulamaya alınmadan önce, iki akademisyen ve üç eğitimci aşçının değerlendirmeleri alınarak güncellemeleri yapılmıştır. Görüşme sonuçları, tematik anahtar kelimeler üzerinden betimsel içerik analizleri yapılarak değerlendirilmiştir.

Araştırma 03 Nisan - 05 Mayıs 2022 tarihleri arasında yüz yüze görüşme ve sosyal medya üzerinden 14 mutfak yöneticisinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Ankara ili araştırmacının erişebilirliği ve maliyet açısından, araştırma tarihleri ise zaman açısından sınırlılık olarak kabul edilebilir. Araştırmaya katılan işletmelerin yarısı zincir işletme özelliğindedir. Gönüllük esasına dayalı çalışmada, etik kurallar gözetilerek katılımcıların ses kayıtları da alınmış olup, görüşmeler ortalama 21 dakika sürmüştür. Sorular, demografik veriler için 9 kapalı ve araştırma için 7 açık uçlu sorudan oluşmaktadır. Yarı yapılandırılmış açık uçlu sorular Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formunda Katılımcılara Yöneltilen Açık Uçlu Sorular

1. Atık Yönetimi (restoran ve mutfakta)
1.1. İşletmeniz mutfağında en çok atık madde nelerden oluşmaktadır?
1.2. Gıda atığı en çok hangi gıda ürünlerinde ortaya çıkmaktadır?
1.3. Gıda atığı en çok hangi alanlarda oluşmaktadır?
1.4. Sizce gıda atığının oluşum nedenleri nelerdir?
1.5. Atık yönetimi ile ilgili ne tür çalışmalarınız var?
1.6. Gıda atıklarını ne yapıyorsunuz?
1.7. Gıda ve diğer atıklarda geri dönüşümü yapılan ürünler nelerdir?
1.8. Daha az atık ve artık oluşması için neler yapıyorsunuz?
1.9. Müşterilerinizin tabak artıklarını analiz ediyor musunuz, nasıl?
2. Sürdürülebilir Gıda (restoran ve mutfakta)
2.1. Gıda tedarikinde nelere dikkat edersiniz?
2.2. Satın alma sıklığımız nedir, azaltmayı düşündünüz mü?
2.3. Mevsimlik ürün tüketimine dikkat ediyor musunuz?
2.4. Yerel ürün tedarikine bakış açımız nedir?
2.5. Sürdürülebilirlik politikaları olan tedarikçilerle (çevreye duyarlı sertifika sahibi) çalışıyor musunuz?

Tablo 2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formunda Katılımcılara Yöneltilen Açık Uçlu Sorular (devamı)

3. Su ve Çevreye Duyarlılık (restoran ve mutfakta)
3.1. En çok hangi alanlarda su tüketimi yapılıyor?
3.2. Su tüketiminin yönetimi için ne tür uygulamalar yapıyorsunuz?
3.3. İşletmenizde kullandığınız kimyasal temizlik ürünleri nelerdir?
3.4. İşletmenizde çevreye duyarlı altyapınız nelerdir?
3.5. İşletmenizde çalışanlarınızın ulaşımı nasıl sağlanıyor?
3.6. Çalışanlarınıza "Çevreye Duyarlı Mutfak" kapsamında ne tür eğitimler sağlıyorsunuz?
4. Müşteri (restoran ve mutfakta)
4.1. İşletmenizdeki çevreye duyarlı uygulamalarınız hakkında, müşterilerinize ne şekilde bilgi veriyorsunuz?
4.2. İşletmenizdeki çevreye duyarlı uygulamalarınız için müşterilerinizin geri bildirimini ne yödedir?
5. Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının işletmenize sağladığı katma değerler nelerdir?
6. İşletmeniz "Çevreye Duyarlı Uygulamalar" kapsamında herhangi bir destek, teşvik alıyor mu, ne şekilde?
7. Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarında yaşadığınız problemler ve çözüm önerileriniz neler olabilir?

Bulgular

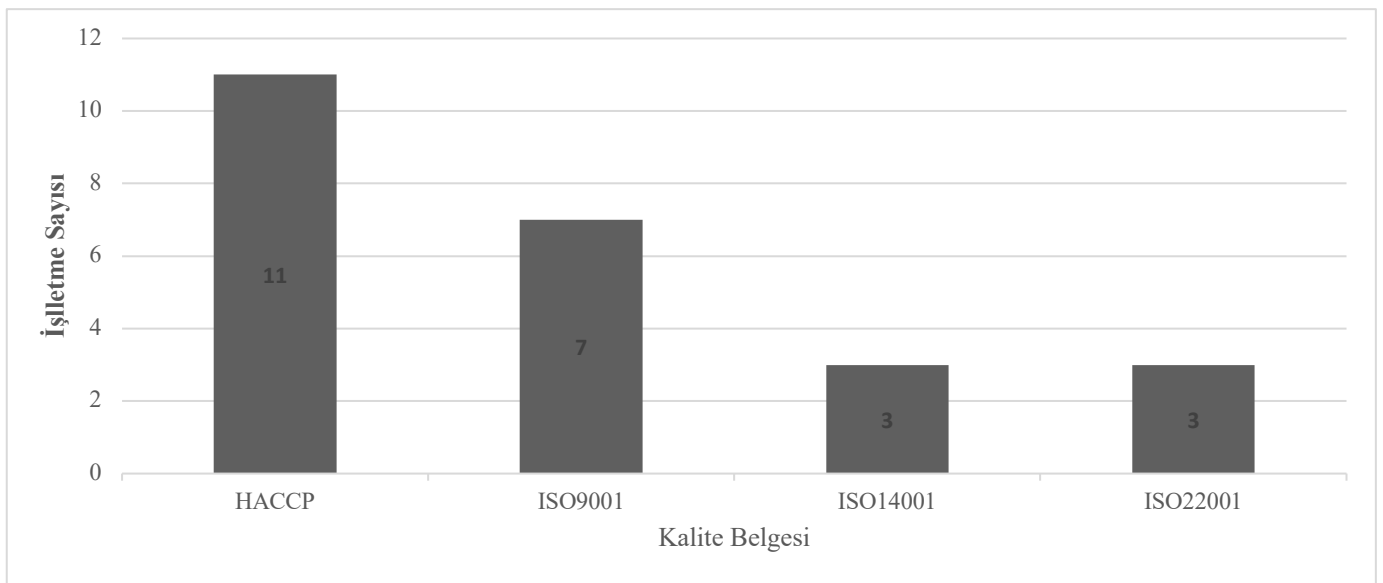
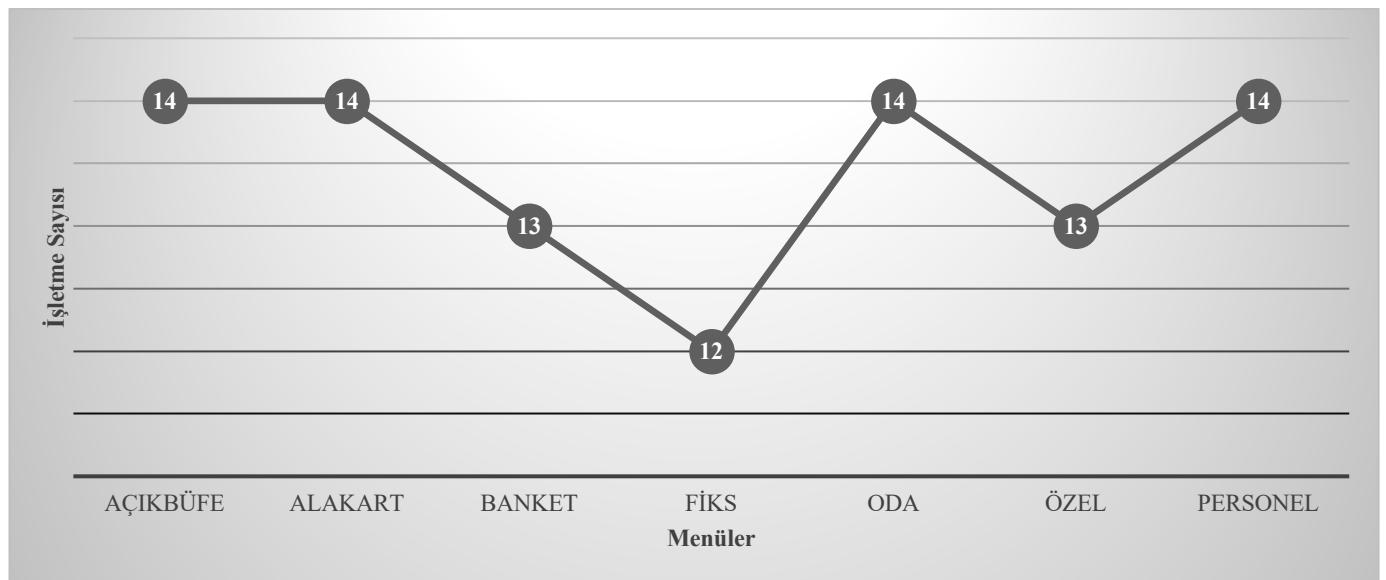
Görüşmeye katılan 14 yeşil otel mutfak yöneticisinin tanımlayıcı bilgileri Tablo 3'te verilmiştir. Araştırmaya katılan yöneticilerin büyük çoğunluğunun 36-45 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Katılımcıların %71,4'ü lise ve %28,6'sı lisans mezunudur. İş deneyimlerinin yıllara göre dağılımına bakıldığında %64,3'nün 25 ve üzeri yıl olduğu görülmüştür. İşletmelerin faaliyet süreleri 7 yıl ile 35 yıl aralığında farklılık göstermekte olup, ortalama faaliyet süresi 15 yıldır. Yeşil otel restoran ve mutfaklarında en çok tercih edilen kalite belgesi %78,6 ile HACCP olup onu %50,0 ile ISO9001 takip etmektedir. İşletmelerin sahip oldukları kalite belgeleri Şekil 1'de verilmiştir. İşletmelerin restoran kapasiteleri işletme büyüklüklerine göre farklılık göstermekte olup, ortalama 230 kişidir. İşletmelerin tamamında açık büfe, alakart, oda servisi ve personel menüsü bulunmaktadır. İşletmelerin menü çeşitleri Şekil 2'de belirtilmiştir.

Tablo 3. Yeşil Otel İşletmeleri Tanımlayıcı Bilgileri

Kod	Yaş Aralığı	Eğitim	Mesleki deneyimi (yıl)	İşletmenin Faaliyet Süresi (yıl)	İşletmenin Kalite Belgeleri	İşletmenin Restoran Kapasitesi (kişi)	İşletmenizdeki Menü Çeşitleri
K1	36-45	Lisans	11-15	34	HACCP	120	Alakart, Özel Menü, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel
K2	36-45	Lise	25+	8	ISO9001, HACCP, ISO14001	600	Açık Büfe, Oda Servisi, Alakart, Fiks Menü, Personel, Banket
K3	36-45	Lise	21-25	19	ISO9001	400	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel
K4	36-45	Lise	25+	11	HACCP, Global Standart	250	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel
K5	46-55	Lise	25+	8	ISO9001, HACCP, ISO14001	450	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel
K6	36-45	Lise	25+	35	ISO9001, HACCP	500	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel
K7	46-55	Lise	25+	7	HACCP, ISO22001	60	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel, Banket ve Set Menü
K8	36-45	Lise	16-20	12	ISO9001, HACCP, ISO22001	80	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel, Banket (Düğün) Menü
K9	36-45	Lisans	25+	16	HACCP	200	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel, Banket Menü

Tablo 3. Yeşil Otel İşletmeleri Tanımlayıcı Bilgileri (devamı)

K10	36-45	Lisans	25+	18	HACCP	110	Alakart Menü, Özel Menü, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel,
K11	46-55	Lisans	25+	15	ISO9001, HACCP	140	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel, Set Menü (Vegan-Vejetaryan)
K12	36-45	Lise	11-15	11	Yok	20	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel
K13	36-45	Lise	25+	10	Yok	120	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel
K14	36-45	Lise	11-15	12	ISO 9001, ISO14001, HACCP, ISO22001	170	Alakart, Fiks, Özel, Açık Büfe, Oda Servisi, Personel, Banket

**Şekil 1.** Ankara'daki Yeşil Otellerin Restoran ve Mutfaklarının Sahip Olduğu Kalite Belgeleri**Şekil 2.** Ankara'daki yeşil otel restoranlarının menü durumu

Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının değerlendirildiği açık uçlu birinci soru grubu işletmelerin restoran ve mutfaklarındaki atık yönetimi olup, 9 alt sorudan oluşmaktadır. Bunların sırasıyla değerlendirilmesinde şu bulgulara erişilmiştir.

Bir işletmenin birden çok görüş belirtebildiği “İşletmeniz mutfağında en çok atık madde nelerden oluşmaktadır?” sorusuna verilen cevaplarda anahtar kelimeler Tablo 4’te sıralanmaktadır. Mutfaklarda en çok atık madde taze sebze ve meyvelerden, sonrasında ise atık yağlardan oluşmaktadır. K14, “100 kişi için düşünüldüğünde haftalık 20 kg taze sebze atığı oluştuğunu” ifade etmektedir. 110 kişilik mutfağa sahip K10 ise ayda ortalama 400 kg kadar karton atık oluşturduklarını belirtmektedir.

Tablo 4. İşletmeniz mutfağında en çok atık madde nelerden oluşmaktadır?

İfade	f
Gıda (taze sebze ve meyve)	10
Atık Yağ	6
Kâğıt, karton	3
Gıda (ekmek)	2
(Metal) Konserveler kutuları	2
Plastik şişe, ambalaj atıkları, cam	1

Bir işletmenin birden çok görüş belirtebildiği “Gıda atığı en çok hangi gıda ürünlerinde ortaya çıkmaktadır?” sorusuna verilen cevaplar ise Tablo 5’te değerlendirilmiştir. Yeşil otel restoran mutfaklarında en çok gıda atığı yaş taze sebze ve meyve kabuklarından oluşmaktadır.

Tablo 5. Gıda atığı en çok hangi gıda ürünlerinde ortaya çıkmaktadır?

İfade	f
Yaş taze sebze ve meyve kabukları	12
Süt ve süt ürünleri	2
Ekmek	1
Kızartma yağları	1

“Gıda atığı en çok hangi alanlarda oluşmaktadır?” sorusuna verilen cevaplar ise Tablo 6’da değerlendirilmiştir. Gıda atığı mutfaklarda en çok gıda hazırlık aşamasında ortaya çıkmaktadır, onu müşteri ve açık büfe takip etmektedir.

Tablo 6. Gıda atığı en çok hangi alanlarda oluşmaktadır?

İfade	f
Mutfakta gıda hazırlık aşamasında	13
Müşteri	6
Açık büfe (soğuk sıcak)	2
Depo	1

Atık yönetimi bağlamında gıda atığının oluşum nedenleri açık büfe, çalışan eksikliği, fazla üretim ve dekor süsleme şeklindedir. Sayısal bulgular Tablo 7’de sıralanmıştır.

Tablo 7. Sizce gıda atığının oluşum nedenleri nelerdir?

İfade	f
Açık büfe	12
Çalışan eğitim eksikliği	4
Fazla üretim	4
Dekor (süsleme)	2

“Atık yönetimi ile ilgili ne tür çalışmalarınız var?” sorusuna mutfak yöneticilerinin cevapları farklı şekillerde olmuştur. Ancak standart reçete, geri dönüşümü mümkün gıda ürünlerinden faydalanma, atıkların yerinde gruplandırılarak ayrıştırılması ve personel eğitimi sırasıyla tekrarlanan ortak ifadeler olmuştur. “Gıda atıklarını ne yapıyorsunuz?” sorusunun bulguları Tablo 8’de incelenmiştir.

Tablo 8. Gıda atıklarını ne yapıyorsunuz?

İfade	f
Hayvan barınaklarına (ekmek)	8
Değerlendirilmiyor (imha)	6

Atık yönetiminde “Gıda ve diğer atıklarda geri dönüşümü yapılan ürünler nelerdir?” sorusuna verilen cevaplar ise tematik olarak sırasıyla, ekmekten galeta unu, sebzelerden çeşni, dömi glas sos, süsleme amaçlı toz, meyve kabuklarından zest ve reçel, soğuk zinciri bozulmayan açık büfe ürünlerinden sos, personel mutfağı alanlarında kullanımı şeklinde olmuştur. Diğer atıklar ise, atık yağlar, karton, ambalaj, cam ve plastik atıklar şeklindedir. Bu atıkların düzenli ayrıştırılıp biriktirilerek, geri dönüşüm merkezlerine gönderildiği ifade edilmiştir. Araştırmada, K1 “açık büfedeki bazı ürünlerin kurallar çerçevesinde personel mutfağında değerlendirilir” ifadesini kullanmıştır.

“Daha az atık ve artık oluşması için neler yapıyorsunuz?” sorusuna genel olarak standart reçete şeklinde cevap verilmiştir. K4 “açık büfelerde kişiye özel sunumlar atığı azaltmaktadır” tespitinde bulunmaktadır. Anahtar kelimeler ve tekrarlanma sıklıkları Tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9. Daha az atık ve artık oluşması için neler yapıyorsunuz?

İfade	f
Standart reçete	10
Personel eğitimleri	4
Planlı üretim	4
Kişiye özel sunum	2

Atık yönetiminin son sorusu olan “Müşterilerinizin tabak artıklarını analiz ediyor musunuz, nasıl?” sorusunda ise, 9 işletme tarafından görsel analiz yapıldığı belirtilirken, 3 işletmede bilgisayar destekli bir alt yapı ile analizlerin yapıldığı belirtilmiştir. İki işletme ise herhangi bir analiz yapılmadığı beyan edilmiştir. Zincir işletme mutfak yöneticisi K1 tabak analizi için “optik ve bilgisayar destekli analiz sistemi ile atıkların incelendiğini ve sonraki menü tasarımlarına girdi sağlarız” ifadesini kullanmaktadır.

Restoran ve mutfakta sürdürülebilir gıda, çevreye duyarlı mutfak uygulamaları bağlamında açık uçlu ikinci soru grubu olup, 5 alt ifadeden oluşmaktadır. Çalışmaya katılanların birden çok kez görüş bildirdiği bu gruptaki ilk soru “Gıda tedarikinde nelere dikkat edersiniz?” şeklindedir. 4 işletme “ambalajlı ürünlerde son kullanma tarihine (SKT) dikkat ederim” ifadesini kullanmış olup, diğer tematik değerlendirmeler Tablo 10’da yapılmıştır.

Tablo 10. Gıda tedarikinde nelere dikkat edersiniz?

İfade	f
Ambalajlı ürünlerde son kullanma tarihi	4
Mevsiminde taze ürün	4
Standartlara uygun tedarikçi	4
Kaliteli ürün	3

Sürdürülebilir gıda kapsamında “Satın alma sıklığınız nedir, azaltmayı düşündünüz mü?” sorusunda işletmenin kapasitesine göre taze sebze meyveler günlük, haftada iki veya üç kez tedarik yapılabilmektedir. Kuru gıdalar haftada bir veya iki haftada bir defa satın alınırken, dayanıklı gıda ürünlerinin ayda bir-iki kez tedarik edilmektedir. Haftada üç kez taze sebze meyve tedariki yapan işletmeler arasında bunu ikiye indirdiklerini belirtenler olmuştur. Buna karşın mutfak yöneticisi K10 “gıda stoklamak israfa yol açabileceği için malzeme tedariki, mümkün olduğunca müşteri profiline ve miktarına göre günlük veya haftalık gerçekleşmektedir” şeklinde aksi görüş bildirmektedir. K4 ise “Ben malzememin aynı kalite gelip gelmediğine bakarım” ifadesiyle ürünlerin her tedarikte beklenen özellikte olması gerektiğini belirtmektedir.

“Mevsimlik ürün tüketimine dikkat ediyor musunuz?” sorusuna tüm mutfak yöneticileri “evet” şeklinde cevap vermiştir. K13 ve K14 ayrıca bu tarz tedarikleri “işletme bütçeme de katkı sağlıyor” şeklinde desteklemektedir.

“Yerel ürün tedarikine bakış açınız nedir?” sorusunda da tüm katılımcılar olumlu görüş bildirip desteklediklerini belirtilmektedir. Ancak maliyet faktörü de göz ardı edilmemektedir. Mutfak yöneticileri K3 ve K7 “son birkaç yılda yerel ürün daha da önemli hale geldi, coğrafi işaretli ürünleri menülerine katmaya çalışıyoruz, işletme politikası haline de getirdik” ifadelerini kullanırken, K7 “siyez bulguru mutfaklarda artık aranan bir ürün” olduğunu söylemektedir. K2 ise yerel ürünlere bakışını “869 yerli ise yeriz” şeklinde belirtmektedir.

Bu grubun son sorusu olan, “Sürdürülebilirlik politikaları olan tedarikçilerle (çevreye duyarlı sertifika sahibi) çalışıyor musunuz?” sorusu için dokuz işletme “evet” cevabını verirken, üç işletme “hayır”, bir işletme dikkat etmediklerini ve bir işletme de tercih durumlarının maliyetlere göre belirlendiğini ifade etmiştir.

Restoran ve mutfakta su ve çevreye duyarlılık üçüncü soru grubu olup, altı alt ifadeden oluşmaktadır. Bunlardan ilki “En çok hangi alanlarda su tüketimi yapılıyor?” olup, cevaplar analiz edildiğinde mutfakta ürün hazırlığında ve genel temizlikte olduğu anlaşılmaktadır.

“Su tüketiminin yönetimi için ne tür uygulamalar yapıyorsunuz?” sorusunda ise katılımcılar “dikkatli kullanım, makinelerle temizlik, su arıtma sistemleriyle, su yıkama havuzlarıyla” şeklinde ifadeler kullanmıştır.

“İşletmenizde kullandığınız kimyasal temizlik ürünleri nelerdir?” sorusunda, yeşil otel mutfaklarında, çevreye duyarlı kimyasal kullanım bilinci olduğu görülmektedir. Kullanılan ürünler arasında on kez tekrarlanan “bir marka” ve bir kez “başka bir marka” sayılmış olup, üç işletme ise marka belirtmemiştir.

“İşletmenizde çevreye duyarlı altyapınız nelerdir?” sorusunu genelde ortak olarak su arıtma sistemleri ve yağ tutucular şeklinde cevaplandırılmıştır. K5 atık suyu “1500 m yerin altına basarak yeraltı sularını koruduklarını”, K10 ise “çevreye duyarlı uygulamaların gelecek kaygısını azaltarak, manevi huzur da sağlıyor” tespitleriyle çevre sorumluluğuna ek bakış açısı getirmektedir.

İşletmelerin çevreye duyarlı altyapıları Tablo 11’de detaylandırılmıştır.

Tablo11. İşletmenizde çevreye duyarlı altyapınız nelerdir?

İfade	f
Antibakteriyel dozaj pompası	12
Su arıtma sistemi	13
Elektronik menü, e-adisyon, QR kod uygulamaları	13
Yağ tutucu	12

Çevreye duyarlı uygulamalar kapsamında sorulan “İşletmenizde çalışanlarınızın ulaşımı nasıl sağlanıyor?” üç işletme tarafından “servisle” şeklinde cevaplandırılmıştır. Diğer işletmelerde çalışanlar kendi imkanları ile işyerine gelmekte olup, işletmenin personel ulaşımı konusunda herhangi bir politikası yoktur.

“Çalışanlarınıza "Çevreye Duyarlı Mutfak" kapsamında ne tür eğitimler sağlıyorsunuz?” sorusu genelde “T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı ile T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının desteğinde, temizlik, çevre ve farkındalıkla ilgili eğitimler sağlıyoruz” şeklinde cevaplandırılmıştır. Ayrıca, bilgilendirme ve kısa hatırlatmaların yapıldığı da belirtilmiştir. İki işletmede ise çevre ile ilgili eğitim uygulaması bulunmadığı ifade edilmiştir.

Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının müşteri boyutunun incelenmesi için iki soru hazırlanmıştır. Bunlardan ilki “İşletmenizdeki çevreye duyarlı uygulamalarınız hakkında, müşterilerinize ne şekilde bilgi veriyorsunuz?”. Bu sorularda da birden çok cevap vermek söz konusudur. Müşteri bilgilendirmeleri restoranda müşteriye yüz yüze, restoranda broşür, afiş ve poster kullanımı şeklinde olmuştur. Zincir işletme mutfak yöneticisi katılımcı K1 işletme de misafirleri “plastik şişe yok, geri dönüşümlü kâğıt kullanılıyor” şeklinde bilgilendirdiklerini belirtmektedir. Müşteri bilgilendirme analizi Tablo 12’de belirtilmiştir.

Tablo 12. İşletmenizdeki çevreye duyarlı uygulamalarınız hakkında, müşterilerinize ne şekilde bilgi veriyorsunuz?

İfade	f
Restoranda yüz yüze	6
Restoranda afiş, broşür, poster şeklinde	5
Bilgilendirme yapmıyoruz	3
Menülerde dipnot	2
Sosyal Medya	1

Müşteri boyutunun diğer sorusu ise “İşletmenizdeki çevreye duyarlı uygulamalarınız için müşterilerinizin geri bildirimleri ne yöndedir?” şeklindedir. İşletmelerin yedisi müşterilerin konuyla ilgili yorum yapmadıklarını belirtirken, altısı olumlu geri bildirimde bulduklarını ifade etmektedir. Müşteri geri bildirimleri Tablo 13’te incelenmiştir.

Tablo 13. İşletmenizdeki çevreye duyarlı uygulamalarınız için müşterilerinizin geri bildirimleri ne yöndedir?

İfade	f
Yorumsuz	7
Olumlu (destekliyor)	6
İlgisiz	1

“Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının İşletmenize sağladığı katma değerler nelerdir?” sorusunda, 9 işletme su ve enerji verimliliğine vurgu yapmaktadır. Bu soruya verilen cevapların analizi Tablo 14’te yapılmıştır.

Tablo 14. Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının İşletmenize sağladığı katma değerler nelerdir?

İfade	f
Su ve enerji verimliliği	9
Ekonomik kazanç	6
Müşteri memnuniyeti	4
İşletme imajına katkı	4
Manevi huzur (gelecek kaygısını azaltma)	1

“İşletmeniz "Çevreye duyarlı uygulamalar" kapsamında herhangi bir destek, teşvik alıyor mu, ne şekilde?” sorusuna mutfak yöneticilerinin sekizi “bilmiyorum”, altısı ise “almıyoruz” şeklinde cevap vermiştir. Mutfak yöneticisi K13 almadıklarını belirtirken, “standartlara uymak ek maliyetler getirmekte ve teşvik almadaki prosedürler de zordur” şeklinde görüş bildirmektedir.

Araştırmanın son sorusu olan “Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarında yaşadığınız problemler ve çözüm önerileriniz neler olabilir?” içinse altı mutfak yöneticisi personel eğitim problemleri ve bunun için iyileştirme önerileri getirmiştir. Araştırmada katılımcı K4 bu durumu “önce insan yetiştirmeliyiz” şeklinde ifade etmektedir. Atıkların daha geniş anlamda değerlendirmesi ve daha çok geri dönüşümü destekleyen iki işletmede ise atıkların kompost gübre olarak kullanımı gündeme getirilmiştir.

Tartışma

Dünya nüfusunun 2050 yılında %23 artışla 10 milyara yaklaşması, buna karşılık karaların sadece 1/3'ünün tarıma elverişli olması, artan küresel ısınmayla birlikte gelişen kuraklık benzeri çevresel sorunlar ve çevre kirliliğiyle birlikte azalan kaynaklar çevreye duyarlı uygulamaların önemini daha da arttırmaktadır.

Çevreye duyarlı uygulamaların incelendiği araştırmada restoran mutfaklarında en çok atığının gıdalardan oluştuğu görülmektedir. Bulgular, Kurnaz (2017, s. 146)'ın İstanbul'daki yeşil restoranların hizmet kalitesini ölçtüğü çalışması ile uyumluluk göstermektedir. Gıda atığının ise en çok yaş sebze ve meyvede olduğu görülmektedir. Çetinoğlu ve Ünlüöner (2020, s. 330)'in çevreye duyarlı turuncu bayrak uygulamalarında gıda atığının en fazla ekmek ve sebzede olduğu belirtilmektedir.

Yerel ürünler sürdürülebilir gıda çerçevesinde yeşil otel restoranlarında önemli bir yere sahiptir. Araştırmada tüm mutfak yöneticileri, yerel ürün tedarikini desteklediklerini belirtmektedir. Özkoç vd. (2019, s. 2294) da Nevşehir'deki otel işletmelerindeki çalışmada sürdürülebilir gıdanın işletme yöneticilerince desteklendiğini belirtmektedir.

Araştırmada en çok su tüketiminin yapıldığı alanların mutfakta ürün hazırlığında ve genel temizlikte olduğu görülmektedir. Bu değerlendirmeler, en çok su tüketiminin mutfak hazırlığında yapıldığını belirten Yazıcıoğlu ve Aydın (2018, s.57)'nin bulgularıyla uyumluluk göstermektedir.

Araştırmada, çevreye duyarlı uygulamalarla ilgili müşterilere sosyal medya ve yüz yüze yapılan bilgilendirmenin yeterli olmadığı görülmektedir. Çilingir ve Erkılıç (2021, s. 232), yeşil yıldızlı otel işletmelerini incelediği çalışmada da müşterilere yönelik bilgilendirmelerin yetersiz olduğunu ifade etmektedir.

Müşterilerin restoranlardaki çevreye duyarlı uygulamalarla ilgili geri bildirimlerinin çoğunlukla yorumsuz ve ilgisiz olduğu tespit edilmiştir. Namkung ve Jang (2014) araştırmasında çevreye duyarlı uygulamaları olan işletme müşterilerinin üçte ikisinden fazlasının bu uygulamalar için ek ücret ödemeyi kabul ettiği sonucuna ulaşsa da Kızılıçık

ve Akyürek (2021) in Türkiye, İspanya, İtalya ve Fransa’da faaliyet gösteren çevreye duyarlı işletmeleri tercih eden müşterilerin sosyal medya paylaşımlarında herhangi bir çevreye duyarlı uygulama veya sürdürülebilirlik vurgusu görülmemiştir. Bu noktada Yazıcıoğlu ve Aydın (2018)’in müşterilerin çevreye duyarlılık bilincinin yetersiz ve geliştirilmesi gerektiği değerlendirmesi, araştırma bulgularıyla örtüşmektedir.

Çalışmada, çevreci mutfak uygulamalarının işletmelere sağladığı katkı, su ve enerji tasarrufu, ekonomik kazanç, müşteri memnuniyeti ve işletme imajı şeklinde sıralanmaktadır. Alan yazında, bu uygulamaların işletmelere operasyonel performans, rekabete olumlu etki (Perramon vd. 2014), imaj ve kaliteli hizmet (Şimşek & Akdağ, 2017) şeklinde katkıları görülmektedir. Ünlüöner vd. (2011, s. 446) de Ankara’daki 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerine yönelik araştırmasında, yeşil yıldız ve beyaz yıldız eko-etiket uygulamalarının işletmelere prestij ve imaj kazandırdığını tespit etmişlerdir.

Ertaş ve Doğan (2021, s. 467), 285 yeşil yıldızlı otel üzerinde yaptığı çalışmada çevresel uygulamaların maliyetleri ve işletmelerin rekabet gücünü pozitif yönde etkilediğini bulmuşlardır. Çilingir ve Erkılıç (2021), yeşil yıldızlı otel işletmelerini incelediği çalışmada atık yönetimi, yeşil ürün, su ve enerji verimliliği uygulamalarının bu işletmelerde ön planda ve kazanım olarak görüldüğünü ifade etmektedir. Yıldırım Saçılık ve Çevik (2014)’in çevreye duyarlı ISO14001 belgesine sahip otel işletmesinde yaptığı çalışmada ise enerji verimliliğinin güneş enerjisi kullanımıyla %50 ve su verimliliğinin ise %30 oranında arttığını belirtmektedir. Türkiye’de yeşil yıldız sertifikasına sahip otellerle yapılan çalışmada, çevreye duyarlı uygulamaların işletmenin imajına olumlu katkı sağladığı tespit edilmiştir (Yılmaz & Yumuk, 2013). Bu değerlendirmelerin araştırmanın bulgularıyla uyumlu olduğu görülmektedir.

Tan vd. (2019) Taiwan restoranlarındaki çevreci uygulamaları değerlendirdiği çalışmada çevreci uygulamaların olumlu şekilde algılanmakla birlikte, kurumsal destek ve gelişime ihtiyaç olduğu belirtilmektedir. Türkiye’deki yeşil oteller için de benzeri kurumsal destekler bulunmakla birlikte çalışmaya katılan mutfak yöneticileri bürokratik uygulamaların zaman aldığını ifade etmektedir.

İşletmelerdeki çevreye duyarlı uygulamaların gelişimi için en önemli unsur çalışan eğitimidir. Araştırmada sistemli çevreci eğitim ihtiyacı mutfak yöneticilerinin belirttiği sorun ve çözüm önerileri arasında ilk sırada gelmektedir. Çevreci bilincin işletmelerde yerleşebilmesi için çalışan farkındalığı ve eğitimi gereklidir (Çetinoğlu vd. 2017; Büyüksalvarcı & Çınarlı 2019).

Sonuç

Araştırmanın restoran ve mutfaklardaki atık yönetimine ilişkin bulgularında en çok atık maddenin taze sebze ve meyve kabukları ile kızartma yağlarından oluştuğu belirtilmektedir. Gıda atıkları arasında da ilk sırayı yine taze sebze ve meyve almaktadır. Gıda atığının en çok oluştuğu alanlarsa ürün hazırlık aşamasındadır. Gıda atıklarının oluşum nedenleri arasında ilk sırayı açık büfeler alırken onu çalışanların eğitim eksikliği almaktadır. Atık yönetimi için yapılan çalışmalar arasında standart reçeteler, yerinde ayrıştırma çalışmaları, taze sebze kabuklarından dömi glas sos, meyvelerden zest çıkarmak, ekmeğe galeta unu gibi gıda ürünlerinin geri dönüşümü sayılabilir. Gıda artık ve atıklarının değerlendirilmesinde hayvan barınakları ilk sırada yer almaktadır. Özellikle ekmeğe ve unlu mamuller belediye ve STK’lar tarafından belli periyotlarda toplanarak hayvanlar için değerlendirilmektedir. Geri dönüşümü

yapılan ürünler arasında ekmek, taze sebze ve meyve kabukları ön plandadır. Ekonomiye kazandırılan diğer ürünler arasında atık yağ öncelikli olup, belediyelerce toplanmaktadır. Karton, kâğıt, cam, plastik benzeri atıklar da işletmelerce ayrıştırılıp belli periyotlarda toplanmaktadır. Daha az atık ve artık oluşması için standart reçeteler kullanılmaktadır. Mutfak yöneticileri için bir diğer önemli unsur da personelin eğitimi ile bilinçlendirmenin atık yönetimine olumlu katkı sağlayacağı şeklindedir. Müşterilerin tabak artıkları genelde görsel olarak analiz edilmektedir.

Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının boyutlarından biri de sürdürülebilir gıdadır. İşletmeler gıda tedariklerinden ürünlerin son kullanım tarihlerine, sürekli aynı kalitede alma, mevsimsel taze ürünlere ve kurumsal tedarikçilerle çalışmaya dikkat etmektedir. Satın alma sıklığı işletmeye göre her günden, haftada 2-3 defa kadar çeşitlenmektedir. Dayanıklı ve ambalajlı ürünlerde bu oran haftalık, iki haftalık veya aylık şeklinde değişmekte, buradaki değişen faktörü de işletmenin depolama kabiliyeti ile doğru orantılı olduğu görülmektedir. İşletmelerin tamamı mevsimlik ürün tüketimine dikkat etmektedir. Yerel ürün tedarikine bakış açısı tüm işletmelerde olumlu ve destekler özelliğindedir. İşletmelerin yaklaşık %65'i sürdürülebilirlik politikaları olan tedarikçilerle çalıştıklarını söylemektedir.

Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının bir diğer boyutu olan su ve çevreye duyarlı uygulamalar değerlendirildiğinde, işletmelerde en çok su tüketimi mutfakta ürün hazırlığında ve genel temizlikte yapılmaktadır. Su tüketimini azaltmak içinse dikkatli kullanım, makinelerle temizlik, su arıtma sistemleri ve su yıkama havuzları kullanıldığı belirtilmektedir. İşletmelerde kullanılan kimyasal temizlik ürünleri arasında çeşitli ticari markalar sayılmıştır. Çevreye duyarlı tesis altyapısına uygun olarak, mutfaklarda da anti bakteriyel dozaj pompası, su arıtma sistemleri elektronik adisyon, yağ tutucu sistemleri bulunmaktadır. İşletme çalışanları ulaşımını kendi imkanlarıyla sağlarken, sadece işletmelerin %21'inde servis uygulaması bulunmaktadır. En çok şikâyet edilen konular arasında gelen personel eğitim eksikliğine rağmen, işletmelerde düzenli, sistematik ve işletme politikası olarak personel eğitimi yoktur veya yetersizdir.

Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarının müşteri boyutu incelendiğinde, müşteriye bu yöndeki bilgilendirmeler yüz yüze veya restoranda broşür ve afiş ve şeklinde yapıldığı belirtilmiştir. İşletmelerin misafirlerini sosyal medya, kurumsal internet, tanıtım ve reklam araçlarıyla bilgilendirilmeleri ve bu yönde farkındalık oluşturulması gereklidir. Müşterilerin de çevreye duyarlı uygulamaları için geri bildirimleri %50 yorumsuz ve ilgisizdir. Müşteri geri bildirimlerinin oluşması için de müşterilerin çevreye duyarlı uygulamalar hakkında bilinçlendirilmeleri önemlidir.

Araştırmada çevreye duyarlı uygulamaların otel işletmelerine katkısı, mutfak yöneticileri tarafından su ve enerji verimliliği, ekonomik kazanç, müşteri memnuniyeti ve işletme imajına katkı olarak değerlendirilmektedir.

Çalışmada işletmelerin "çevreye duyarlı uygulamalar" kapsamında herhangi bir destek veya teşvik alıp almadıklarına bakıldığında, mutfak yöneticilerinin altısı "almıyoruz", sekizi ise "bilmiyorum" şeklinde görüş bildirmiştir.

Çevreye duyarlı mutfak uygulamalarında işletmelerin yaşadığı problemler arasında ise ilk sırada personel eğitimleri gelmektedir. Mutfakların çevreye uygun tasarlanmaları ve atıkların daha geniş anlamda değerlendirmesi ile daha çok geri dönüşüm olanağı diğer problemler arasında sayılabilir.

Öneriler

Çalışmadan elde edilen bu sonuçlar ışığında aşağıda belirtilen öneriler sunulabilir.

Akademik açıdan

-Araştırmanın yeşil otel restoran ve mutfaklarında, farklı çalışanlara yönelik yapılması, ileriye dönük çevreye duyarlı uygulamaların farkındalığını artıracakı düşünülmektedir.

-Araştırma yeşil otel tesislerinin yaygın olduğu, Akdeniz ve Marmara bölgelerinde de uygulanarak karşılaştırmalı analizler yapılabilir.

-Çalışmada çevreye duyarlı mutfak uygulamaları; atık yönetimi, sürdürülebilir gıda, su ve çevreye yönelik uygulama boyutlarıyla incelenmiştir. Araştırmacıların çevreye duyarlı mutfak uygulamalarını altyapı, yeni teknolojiler, verimlilik benzeri farklı boyutlarını, farklı örnekleme yapımları ilerdeki çalışmalarını zenginleştirecektir.

-Yeşil otel mutfaklarında müşteri algı, beklenti ve farkındalığını ölçmeye yönelik çalışmalar, araştırmaya yeni boyutların kazandırılmasını sağlayabilir.

-Çevreye duyarlı tesislerde çalışan eğitimi ve beklentilerine yönelik durum tespiti yaparak, eksiklikleri çalışan gözünden ortaya çıkaran çalışmalar da alana katkı sağlayabilir.

İşletmeler açısından değerlendirildiğinde,

-Atıkların daha geniş anlamda değerlendirilmesi, sistematik çevreye duyarlı personel eğitimi, daha verimli ve işlevsel destekler, mutfak altyapısının çevreci uygulamaları destekler özellikle olması ve kompost gübreleme uygulamalarının yaygınlaştırılması sağlanabilir.

-Restoran menülerine “çevreye duyarlı mutfak uygulamalarına yönelik ifadeler” eklenmeli ve müşteri farkındalığı oluşturulmalıdır. Bu tür çevreci uygulama bilgilendirmeleri restoranda sıklıkla kullanılmalıdır.

-İşletmelerde atıkların daha geniş anlamda değerlendirilmesi için kişiye özel menüler fiyatlandırmaya da yansıtılacak şekilde; az, standart (orta) ve çok porsiyonlama şeklinde düzenlenebilir.

-Artık ve atıkların daha az oluşması için her misafire özel, açık büfe sunumları ve bilgilendirmeler yapılabilir.

-Sürdürülebilir gıda kapsamında işletme mutfaklarında yerel ürün kullanımı yerel üreticinin desteklenmesi açısından önemlidir. Bu yüzden işletmeler yerel ürün ve coğrafi işaretli menşe ürün kullanımı için bilinçli tedarik yapmalıdır.

Beyan

Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmanın etik kurul izni Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonunun 25.05.2022 tarih ve 07 sayılı toplantısında 2022/164 araştırma no ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akar Şahingöz, S., & Güleç, E. (2019). Restoran Mutfaklarında Yeşil Nesil Restoran Hareketi: “La Mancha Restoran” Örneği. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5(29), 292-300.
- Akatay, A., & Aslan, Ş. (2008). Yeşil Yönetim ve İşletmeleri ISO 14001 Sertifikası Almaya Yönelten Faktörler. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(1), 313-339.
- Baştürk, S., & Taştepe, M. (2013). Evren ve Örneklem. (ed. S. Baştürk). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Vize Yayıncılık.
- Boddy, J.R. 2016. Sample Size for Qualitative Research. *Qualitative Market Research*, 19(4), 426-432. doi:10.1108/QMR-06-2016-0053
- Büyükşalvarcı, A., & Çınarlı, E. (2019). Konya’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi. *International Social Sciences Studies Journal*, 5(47), 5729-5739.
- Cramer, J. (1998). *Environmental Management: From Fit to Stretch*. Business Strategy and the Environment, 7, 162–172.
- Creswell, J. W. (2009). *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Method Approaches* (3rd ed.). Los Angeles: SAGE Publications.
- Çelik, S., Basan, E., Balık, N., & Solmaz, R. (2019). TRC3 Bölgesi Otellerinde Çevre Duyarlılığına Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism Research Institute*, 2(2), 79-94.
- Çetinoğlu, D., & Ünlüöner, K. (2020). Otel İşletmelerinde Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Turuncu Bayrak Uygulaması Üzerine Bir Araştırma. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5), 318-335. doi:10.26677/TR1010.2020.419
- Çetinoğlu, D., Mesci, Z., & Mesci, M. (2019). Yeşil Nesil Restoranların Uygulanabilirliğine Yönelik Bir İnceleme: Akçakoca Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(1), 112-120.
- Çilingir, F., & Erkılıç, E. (2021). Yeşil Yıldızlı Otel İşletmelerinin Yeşil Yönetim ve Uygulamaları Üzerine Bir İnceleme: Muğla Örneği. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2), 218-238.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (Eds.) (2011). *The SAGE Handbook of Qualitative Research* (5th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Erdoğan, T. (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-MUTKAL) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ertaş, F.C., & Doğan, Ö. (2021). Çevresel Uygulamaların Maliyet ve Rekabet Gücü Açısından İşletmeye Etkisi: Yeşil Yıldızlı Oteller Üzerinde Bir Araştırma. *Muhasebe Bilim Dünyası Dergisi*, 23(3), 467–494. doi:10.31460/mbdd.820649
- FOA, (2021). *Food and Agriculture Organization of UN. The State of Food Security and Nutrition in the World*. Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all, Rome, doi:10.4060/cb4474en

- FAOSTAT, (2022). Countries- Select All; Regions - World + (Total); Elements - Production Quantity; Items - Wheat; Years – 2015. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/> Erişim tarihi: 01.05.2022.
- Giritlioğlu, İ., & Güzel, M. O. (2015). Otel İşletmelerinde Yeşil Yıldız Uygulamaları: Gaziantep ve Hatay Bölgesinde Bir Araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(40), 889-904.
- Haradhan, M. (2018). Qualitative Research Methodology in Social Sciences and Related Subjects. *Journal of Economic Development, Environment and People*, 7(1), 23-48.
- İpar, M. S. (2018). Turistlerin Yeşil Otel Tercihlerine Yönelik Algıları, Çevreci Davranış Eğilimleri ve Davranışsal Niyetlerle İlişkisi. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İpar, M. S., Babaç, E., & Kök, A. (2020). Yeşil Nesil Restoranlara Yönelik Müşteri Yorumlarının İçerik Analizi ile Değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3(2), 260-269. doi:10.33083/joghat.2020.48
- İsraf Raporu. (2020). *2020 Yılı İsraf Raporu*. Ankara: Türkiye İsrafi Önleme Vakfı.
- Kızılcık, O., & Akyürek, S. (2021). Yeşil Restoranlarda Hizmet Alan Müşterilerin Memnuniyet ve Şikâyetlerinin İncelenmesi: Akdeniz Ülkelerinden Örnekler. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 46(1), 1415-1431.
- Korkmaz, H., & Atay, L. (2017). Otel İşletmelerinde Yeşil Pazarlama ve Çevre Sertifikalarının Değerlendirilmesi. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9 (4), 113-126.
- Kurnaz, A. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının GR SERV ile Ölçümü: İstanbul Örneği. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kurnaz, A., & Özdoğan, O. N. (2017). İstanbul'da yer alan yeşil restoran işletmeleri hizmet kalitesinin GR SERV modeli ile değerlendirilmesi. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 18(1), 75-99.
- Kurnaz, A., & Özdoğan O. N. (2018). İstanbul'da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 240-257.
- Leedy, P., & Ormrod, J. (2010). *Practical Research: Planning and Design* (9th ed.). Upper Saddle River, NJ: Merrill Prentice Hall.
- Loeb, S., Dynarski, S., McFarland, D., Morris, P., Reardon, S., & Reber, S. (2017). *Descriptive Analysis in Education: A Guide for Researchers*. (NCEE 2017-4023). Washington, DC: U.S. Department of Education, Institute of Education Sciences, National Center for Education Evaluation and Regional Assistance.
- Lorenzini, B. (1994). *The Green Restaurant, Part II: Systems and Service*. *Restaurant and Institutions*, (104), 119-136.
- Marangoz, M. (2003). *Yeşil Pazarlama ve İşletmelerin Yeşil Pazarlama Anlayış ve Uygulamalarının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Merriam, S. B. (2015). *Nitel Araştırma. Desen ve Uygulama için Bir Rehber*. (çev. Selahattin Turan). Ankara: Nobel Yayınları.
- Mesci, Z. (2014). Otellerin çevreci uygulamalarının değerlendirilmesi: yeşil yıldızlı bir otel işletmesinde örnek olay çalışması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(1), 90-102.
- Millar, M., & Baloglu, S. (2011). Hotel Guests' Preferences for Green Guest Room Attributes. *Cornell Hospitality Quarterly*, 52(3), 302-311.
- Namkung, Y., & Jang, S. (2014). Are Consumers Willing to Pay More for Green Practices at Restaurants? *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 41(3), 1-28.
- Oğuz, R. (2019). Yeşil Otellerin Tercih Edilmesinde Doğa Dostu Tutumların Etkisi: Bir Uygulama. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Önel, B. (2021). İşletmelerin Yeşil Yönetim Algıları ve Sürdürülebilirlik Bilinci. *Uluslararası Afro-Avrasya Araştırmaları Dergisi*, 6(11), 21-33.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323-343.
- Özdemir Yılmaz, G., Özok, O., & Erdem, B. (2016). Konaklama İşletmelerinde Çevre Dostu Uygulamalar: Bodrum Örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 180-197.
- Özkoç, A. G., Arslan, E. Kendir, H., & Erdoğan, T. (2019). Otel İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2294-2309.
- Perramon, J., Alonso-Almeida, M.M., Llach, J., & Bagur-Femenías, L. (2014). Green Practices in Restaurants: Impact on firm Performance. *Oper Manag Res*, 7, 2-12. doi: 10.1007/s12063-014-0084-y
- Pekküçükşen, Ş., & Yiğit, Y. (2019). Atık Yönetimi'nde İyi Uygulama Örneği: Yeşil Nesil Restoran Hareketi. *Turkish Studies- Economics, Finance, Politics*, 14(1), 121-139. doi: 10.7827/TurkishStudies.14712.
- Polat, H., & Yılmaz Tuncel, N. (2021). Sürdürülebilir Et Üretimi. *GIDA*, 46(1). 134-151. doi: 10.15237/gida.GD20127.
- Raab, C., Baloglu, S., & Chen, Y. (2018). Restaurant managers' adoption of sustainable practices: An application of institutional theory and theory of planned behavior. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(2), 154-171.
- Sandelowski, M. (1995). Sample size in Qualitative Research. *Research in Nursing & Health*, 18(2), 179-183. doi:10.1002/nur.4770180211
- Savaş, N. (2018). Restoranlardaki Yeşil Mutfak Uygulamalarının Gıda Tüketimine ve Tekrar Yemek Yeme Davranışına Olan Etkileri: İstanbul Örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Erzurum: Atatürk Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sever, Y. (2016). Yeşil Mutfak Kalitesi Ölçüm Modeli: YMUTKAL. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Eskişehir: Osmangazi Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Turizm İşletmeciliği.

- Şimşek, N., & Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranların İncelenmesi. *The Journal of Academic Social Science Studies International Journal of Social Science*, 60, 351-368.
- Süklüm, N. (2018). Yeşil Otellerin Maliyetler Açısından Değerlendirilmesi. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(1), 375-394.
- Şenocak, B., & Mohan Bursalı, M, Y. (2018). İşletmelerde Çevresel Sürdürülebilirlik Bilinci ve Yeşil İşletmecilik Uygulamaları ile İşletme Başarısı Arasındaki İlişki. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 23(1), 161-183.
- Tan, B.C., Lau, T.C. Yong, F.G., Khaan, N., & Nguyen, P.L. (2019). A qualitative study of green practices adoption for restaurants in Malaysia. *Social Responsibility Journal*, 15(8), 1087-1099.
- Temizkan, R., Temizkan, S.P., & Sever, Y. (2017). Development of Green Kitchen Quality (GKITCHQUAL) Scale. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(4), 3-16.
- UN, (2019). United Nations, Department of Economic and Social Affairs, World Population Prospects: Ten Key Findings. https://population.un.org/wpp/Publications/Files/WPP2019_10KeyFindings.pdf Erişim tarihi: 30.04.2022.
- UN Water, (2021). *The United Nations World Water Development Report 2021*. Paris: Unesco.
- Ünlüöner, K. Kızanıklı, M.M., & Arslan, E. (2011). Otel İşletmelerindeki Eko-etiket ve Sistem Yönetim Belgelerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. 12. Ulusal Turizm Kongresi, 30 Kasım- 4 Aralık 2011, (ss. 446-457), Akçakoca, Düzce.
- Wang, Y. (2016). Modeling predictors of restaurant employees' green behavior: Comparison of six attitude-behavior models. *International Journal of Hospitality Management*, 58, 66-81.
- WB, (2022a). The World Bank. What a Waste 2.0. A Global Snapshot of Solid Waste Management to 2050. <https://datatopics.worldbank.org/what-a-waste/> Erişim tarihi: 01.05.2022.
- WB, (2022b). The World Bank. What a Waste 2.0. Global Food Loss and Waste. https://datatopics.worldbank.org/what-a-waste/global_food_loss_and_waste.html. Erişim tarihi: 01.05.2022.
- Yazıcıoğlu, İ. & Aydın, A. (2018). Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 55-79.
- Yeşilaydın, G. (2018). *Yeşil İşletme*, Ankara: Nobel Yayınevi.
- Yıldırım Kirazcı, T. (2021). Sürdürülebilir Turizm Açısından Yeşil Nesil Restoran Uygulamalarının İncelenmesi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Yıldırım Saçılık, M. Y., & Çevik, S. (2014). Çevreye Duyarlı Otelcilik Kapsamında Yeşil Yıldız Uygulaması: Antakya Güngör Ottoman Palace Örneği, Balıkesir: 9. Uluslararası Kongre: Turizm İşletmeciliğinde Yeni Perspektifler, 25-27 Eylül 2014, 404-414.

- Yıldırım, H. M., Sünnetçioğlu, A., & Atay, L. (2018). Yaşam Tarzının Yeşil Otel Tercihinde Rolü. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6, 9-17.
- Yılmaz, B. S., & Yumuk, Y. (2013). Türk Turizm Pazarında Çevreye Duyarlı Bir Eğilim: “Yeşil Yıldız” Uygulamaları ve “Yeşil Yıldız” Sahibi Otel İşletmeleri Üzerine Bir Değerlendirme, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, 14. *Ulusal Turizm Kongresi*, 5-8 Aralık 2013, (ss. 05-08). Kayseri.
- YİGM, (2021). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü. Turizm İşletmesi Belgeli Tesisler. Yeşil Yıldızlı Tesisler. <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9579/turizm-tesisleri.html> Erişim Tarihi: 15.03.2022.
- YOB, (2022). Yeşil Oteller Birliği. Green Hotels Associtiaons. <http://greenhotels.com/index.php#a> Erişim Tarihi: 17.04.2022.

Environmentally Responsible Kitchen Practices: Example of Ankara Green Hotel Restaurants

Hakan GÜLEÇ

Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Graduate Programs, Ankara/Turkey

Kurban ÜNLÜÖNEN

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extended Summary

It is estimated that the world population, which was 7.9 billion at the end of 2021, will reach 10.9 billion in 2100 with an increase of 38%. (UN, 2019). Population growth inevitably increases the demand for food and makes the efficient use of limited resources, sustainable agriculture and livestock practices more important (Polat & Yılmaz Tuncel, 2021, p. 135).

Increasing problems in nature, climate and environment since the beginning of the 2000s have led consumers with advanced environmental awareness for environmentally friendly products and services. In this context, hotel businesses also began to use these practices to satisfy social responsible and environmentally friendly consumer demands. This environmentally conscious movement has revealed the concept of environmentally conscious green management for the protection of the environment (Akatay & Aslan, 2008, p.334; Ertaş & Doğan, 2021, p. 469).

Green practices such as efficient use of resources, sustainable food, conscious water and energy consumption, orientation to renewable resources, waste management and environmentally friendly practices (Yazıcıoğlu & Aydın, 2018, p. 55; Pekküçükşen & Yiğit, 2019, p. 121- 122) increasing in green restaurant businesses.

"White Star" which prioritizes energy efficiency, "Green Star" for environmentally friendly accommodation facilities, and "Blue Flag" for the protection of water quality and the environment are among the environmentally friendly practices in Türkiye (Çelik et al. 2019, p. 83- 84; Ertaş & Doğan, 2021, p. 471). Another environmentally responsible movement to reduce food waste is the "Orange Flag" application (Çetinoğlu & Ünlüönen, 2020, p. 332).

The green kitchen, which has developed within the scope of environmentally sensitive kitchen practices, has emerged as a result of the danger posed by excessive water and energy consumption in the food and beverage businesses in the tourism sector, especially in kitchens, against the sustainability of natural resources (Özkoç et al. 2019, p. 2295). Green kitchen performs food and beverage production activities within the scope of environmental awareness at all stages from supply to presentation (Erdoğan, 2017, p. 42).

Green hotel practices direct accommodation businesses to energy efficiency and try to reduce chemical wastes (Korkmaz & Atay, 2017, p. 115). Green hotel practices are carried out to improve customer satisfaction as well as environmental concerns (Millar & Baloğlu, 2011, p. 309).

Applications in environmentally friendly restaurant businesses can be examined as environmentally friendly design, efforts to reduce energy use, reducing water use, reducing the amount of waste, reducing chemicals and pollution, using sustainable food and recycled products, customer communication and other sustainable practices such as personnel training (Yıldırım Kirazci, 2021, p. 54).

This research aimed to understand the practices of waste management, sustainable food, water and environmental awareness in the restaurants of the environmentally friendly "Green Hotel" businesses in Ankara from the perspective of kitchen managers.

The scarcity of studies in this area in the literature increases the importance of the research. Qualitative research method was adopted in the research and descriptive analyzes were made by taking the opinions of the participants. The research was carried out in 14 hotel restaurants that participated voluntarily among 20 green star hotels in Ankara.

In the research, data were collected using interview technique. Environmentally friendly practices in green hotel restaurants were examined in terms of waste management, sustainable food, water and environmental awareness and customers.

In the findings of the research on waste management in restaurants and kitchens, it is stated that the most waste material consists of fresh vegetable and fruit peels and frying oils. Fresh vegetables and fruits take the first place among food wastes. The most common areas of food waste are product preparation. Open buffets take the first place among the causes of food waste, followed by the lack of training of the employees.

One of the dimensions of environmentally responsible kitchen practices is sustainable food. Enterprises pay attention to the expiration dates of the products, to buy seasonal fresh products of the same quality and to work with institutionalised suppliers in food supply. Purchasing frequency ranges from daily to 2- 3 times a week, depending on the business. The perspective on local product supply is positive and supportive in all businesses. About 65% of businesses said they work with suppliers that have sustainability policies.

Another dimension of environmentally responsible kitchen practices is water and environmentally friendly practices. The largest amount of water consumption in restaurant kitchen is made during product preparation and general cleaning. It is stated that careful water use, machine cleaning, water purification systems and water washing pools are used to reduce water consumption.

It has been observed that in environmentally responsible kitchen applications, information is given to the customer face-to-face or in the form of brochures and posters in the restaurants. Enterprises are required to inform their guests through social media, corporate website, promotion and advertising tools. Customers' feedback on environmentally responsible practices is about 50% without comments and irrelevant. It is important to raise awareness of customers about environmentally friendly practices.

The contribution of environmentally responsible practices to hotel businesses are evaluated by kitchen managers as water and energy efficiency, economic gain, customer satisfaction and contribution to business image. The rate of those who stated that they did not receive any support or incentives within the scope of environmentally responsible practices is 43%. The rate of those who stated that they did not know whether they are getting any incentive is 57%.

Personnel training comes first among the problems faced by businesses in environmentally responsible kitchen applications. Other issues include the eco-friendly design of kitchens and greater use of waste and greater recycling possibilities.

In a broader sense, the use of waste, systematic environment friendly personnel training, more efficient and functional supports, the ability of kitchen infrastructures to support these practices and composting can be listed as important practices among environmentally responsible kitchen Personalized menus can be arranged as small, standard (medium) and large portions to evaluate waste in a wider sense. For researchers, it is thought that conducting researches in green hotel restaurants and kitchens, with different employees will increase awareness of environmentally responsible practices in the future. Comparative analyzes can be made by applying the research in the Mediterranean and Marmara regions where green hotel facilities are common.

Evrak Tarih ve Sayısı: 02.06.2022-100277



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ
ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu

Sayı :E-11054618-302.08.01-100277
Konu :Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

Sayın Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNER
Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanlığı - Öğretim Üyesi

Araştırmacı Hakan GÜLEÇ'in "*Çevreye Duyarlı Mutfak Uygulamaları: Ankara Yeşil Otel Restoranları Örneği*" başlıklı araştırma öneriniz Komisyonumuzun 25.05.2022 tarih ve 07 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

İlgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin katılım listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Araştırma Kod No:2022/164

Prof. Dr. İlhan ÜZÜLMEZ
Komisyon Başkanı