

**T.C.**  
**DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAPSAMINDA YİYECEK VE**  
**İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ UYGULAMALAR:**  
**İZMİR'DEKİ RESTORAN İŞLETMELERİNİN**  
**SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ**  
**KAVRAMINA YAKLAŞIMLARININ**  
**DEĞERLENDİRİLMESİ**

**Serdar SÜNNETÇİOĞLU**

**Danışman**

**Doç. Dr. Burcu Selin YILMAZ**

**İZMİR - 2013**

**YÜKSEK LİSANS**  
**TEZ/ PROJE ONAY SAYFASI**

2011801444

**Üniversite** : Dokuz Eylül Üniversitesi  
**Enstitü** : Sosyal Bilimler Enstitüsü  
**Adı ve Soyadı** : Serdar SÜNNETÇİOĞLU  
**Tez Başlığı** : Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi.  
**Savunma Tarihi** : 11.07.2013  
**Danışmanı** : Doç.Dr.Burcu Selin YILMAZ

**JÜRİ ÜYELERİ**

<b><u>Ünvanı, Adı, Soyadı</u></b>	<b><u>Üniversitesi</u></b>	<b><u>İmza</u></b>
Doç.Dr.Burcu Selin YILMAZ	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	
Doç.Dr.Ebru GÜNLÜ	DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ	
Doç.Dr.Osman Nuri ÖZDOĞAN	ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ	

Oybirliği  )  
Oy Çokluğu ( )

Serdar SÜNNETÇİOĞLU tarafından hazırlanmış ve sunulmuş "Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi." başlıklı Tezi  / Projesi ( ) kabul edilmiştir.

Prof.Dr. Utku UTKULU  
Enstitü Müdürü

## YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “**Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir’deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi**” adlı çalışmanın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden olduğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

Tarih

.../.../.....

Serdar SÜNNETÇİOĞLU

## ÖZET

### Yüksek Lisans Tezi

**Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar:  
İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği  
Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi**

**Serdar SÜNNETÇİOĞLU**

**Dokuz Eylül Üniversitesi**

**Sosyal Bilimler Enstitüsü**

**Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı**

**Turizm İşletmeciliği Programı**

Son yıllarda önemli bir kavram haline gelen sürdürülebilirlik konusunda, kaynağını çevrenin oluşturduğu ve çevreyi önemli şekilde etkileyen turizm sektöründeki uygulamalar da büyük önem taşımaktadır. Sürdürülebilir turizm çerçevesinde sürdürülebilir uygulamalara turizm sektörünün bütün paydaşlarının katkıları gerekli olduğundan, yiyecek içecek işletmelerinin de bu süreçte rol almaları beklenmektedir.

Bu çalışmada İzmir ilindeki restoran yöneticilerinin sürdürülebilirlik konusundaki düşünce ve yaklaşımlarının ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu kapsamda yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla derinlemesine mülakat yapılarak sonuçlar içerik analizine tabi tutulmuş, ayrıca uygulamalar hakkında nicel bilgiler elde edilebilmesi için bir kontrol listesi düzenlenmiştir.

Çalışma sonunda işletmelerin sürdürülebilirlik ve çevre yönetimi konusunda bilgi eksikliği olduğu görülmüş, bazı uygulamalarda maliyet ve devlet düzenlemeleri gibi unsurların etkili olduğu anlaşılmıştır. İşletmecilerin en büyük kaygısının iyi hizmet vermek olduğu belirlenmiş, çevre uygulamaları içinse devlet düzenlemelerine, sivil toplum örgütlerine işletmecileri bilinçlendirmek ve yönlendirmek adına büyük iş düştüğü anlaşılmıştır.

**Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Turizm, Yiyecek - İçecek İşletmeleri, Sürdürülebilir Restoranlar.**

## **ABSTRACT**

**Master's Thesis**

**Practices of Food and Beverage Establishments in the Framework of Sustainability: Evaluation of Restaurant Businesses' Approaches to the Sustainable Restaurant Management Concept in Izmir**

**Serdar SÜNNETÇİOĞLU**

**Dokuz Eylül University**

**Graduate School of Social Sciences**

**Department of Tourism Management**

**Tourism Management Program**

Recently, sustainability has become an important issue and made the tourism sector practices, which significantly affect the environment and whose source is mainly the environment, very important. Within the framework of sustainable tourism the contribution of all stakeholders to sustainable practices is required; the food and beverage sector enterprises are expected to take part in this process.

In this study, it is aimed that to examine restaurant managers' ideas on and approaches to sustainability. In this content semi structured in-depth interviews were made and results were analyzed by content analysis. In addition, a checklist about practices of restaurants was prepared in order to get quantitative information.

Results of the study have shown that there has been lack of information about sustainability and environment management in restaurants; and it is understood that cost and government regulations have been affective in some practices. It has also determined that service quality has been the most important worry of the managers; and the government and non-governmental organizations should take responsibility in raising awareness guiding in environmental issues.

**Keywords: Sustainability, Sustainable Tourism, Food and Beverage Businesses, Sustainable Restaurants.**

**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAPSAMINDA YİYECEK VE İÇECEK  
İŞLETMELERİNDEKİ UYGULAMALAR: İZMİR'DEKİ RESTORAN  
İŞLETMELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ KAVRAMINA  
YAKLAŞIMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ**

**İÇİNDEKİLER**

TEZ ONAY SAYFASI	ii
YEMİN METNİ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vi
KISALTMALAR	ix
TABLolar LİSTESİ	x
ŞEKİLLER LİSTESİ	xii
EKLER LİSTESİ	xiii
GİRİŞ	1

**BİRİNCİ BÖLÜM**

**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM**

1.1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAVRAMI	3
1.1.1. Sürdürülebilir Kalkınma	4
1.1.2. Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilirlik İle İgili Önemli Gelişmeler	9
1.2. SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM	18
1.2.1. Turizm ve Çevre İlişkisi	18
1.2.2. Sürdürülebilir Turizm	22
1.2.3. Sürdürülebilir Turizmin Amaçları	26
1.2.4. Sürdürülebilir Turizmin İlkeleri	27
1.2.5. Sürdürülebilir Turizm Araçları	29

## İKİNCİ BÖLÜM

### YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALAR

2.1. KURUMSAL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	30
2.2. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	33
2.3. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALAR	36
2.3.1. Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina	36
2.3.2. Sürdürülebilir Mobilya, Teçhizat ve Mefruşat	41
2.3.3. Enerji, Su ve Atık Yönetimi	45
2.3.4. Kurumsal Sosyal Sorumluluk	54
2.3.5. Sürdürülebilir Yiyecek İçecek	59

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAPSAMINDA YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ UYGULAMALAR: İZMİR'DEKİ RESTORAN İŞLETMELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ KAVRAMINA YAKLAŞIMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	65
3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	65
3.3. ARAŞTIRMANIN ÖRNEKLEMİ	66
3.4. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI	67
3.5. BULGULARIN DEĞERLENDİRİLMESİ	68
3.5.1. İşletme ile İlgili Genel Bulgular	68
3.5.2. Çevre Korumaya Yönelik Uygulamalara İlişkin Bulgular	74
3.5.3. Yöneticilerin Sürdürülebilirlik Kavramına Bakışına İlişkin Bulgular	79
3.5.4. Çevre Sorunları ve Devlet Düzenlemelerine İlişkin Görüşleri	82
3.5.5. Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina Uygulamalarına İlişkin Bulgular	88
3.5.6. Enerji Yönetimi ile İlgili Uygulamalar	93
3.5.7. Atık yönetimi ile İlgili Bulgular	95
3.5.8. Su Yönetimi ile İlgili Bulgular	100
3.5.9. Kurumsal Sosyal Sorumluluk ile İlgili Bulgular	101

3.5.10. Yiyecek İçeceklerle İlişkin Bulgular	106
3.5.11. Sürdürülebilir Uygulamalar Kontrol Listesi	108
SONUÇ	112
KAYNAKÇA	120
EKLER	



## KISALTMALAR

<b>AB</b>	Avrupa Birliği
<b>ABD</b>	Amerika Birleşik Devletleri
<b>AEP</b>	Akdeniz Eylem Planı
<b>BEP</b>	Binalara Enerji Performansı
<b>BM</b>	Birleşmiş Milletler
<b>BREEAM</b>	Bina Araştırma Kuruluşu Çevresel Değerlendirme Metodu
<b>ÇED</b>	Çevresel Etki Değerlendirmesi
<b>ÇEVKO</b>	Çevre Koruma ve Ambalaj Atıkları Değerlendirme Vakfı
<b>DPT</b>	Devlet Planlama Teşkilatı
<b>EPA</b>	Amerikan Çevre Koruma Ajansı
<b>GDO</b>	Genetiği Değiştirilmiş Organizma
<b>GRA</b>	Yeşil Restoranlar Derneği
<b>HACCP</b>	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
<b>ISO</b>	Uluslararası Standartlar Teşkilatı
<b>KOBİ</b>	Küçük ve Orta Büyüklükteki İşletmeler
<b>KOSGEB</b>	Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
<b>LED</b>	Işığı Yayan Diyot
<b>LEED</b>	Enerji ve Çevre Tasarımında Liderlik
<b>MEGEP</b>	Meslekî Eğitim Ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
<b>NRA</b>	Ulusal Restoranlar Derneği
<b>SETAC</b>	Çevresel Toksikoloji ve Kimya Derneği
<b>TÜSİAD</b>	Türkiye Sanayiciler ve İş Adamları Derneği
<b>TÜİK</b>	Türkiye İstatistik Kurumu
<b>UNCED</b>	Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma
<b>UNCHE</b>	Birleşmiş Milletler İnsan Çevresi Konferansı
<b>UNDP</b>	Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı
<b>UNEP</b>	Birleşmiş Milletler Çevre Programı
<b>UNWTO</b>	Dünya Turizm Örgütü
<b>WCED</b>	Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu Konferansı

## TABLolar LİSTESİ

<b>Tablo 1:</b> Turizmin Çevreye Olumsuz Etkileri	s.21
<b>Tablo 2:</b> Sürdürülebilir Turizmin Araçları	s.29
<b>Tablo 3:</b> Firmanın Doğal Kaynak Tabanlı Yaklaşımı	s.31
<b>Tablo 4:</b> Restoranlardaki Sürdürülebilir Uygulamalar	s.34
<b>Tablo 5:</b> Ürün Yaşam Döngüsü Kontrol Listesi	s.43
<b>Tablo 6:</b> Restoranların Enerji Tasarrufu Yapabileceği Alanlar	s.47
<b>Tablo 7:</b> Restoranların Enerji Etkinliği Uygulamaları	s.48
<b>Tablo 8:</b> Atık Kayıt Defteri	s.56
<b>Tablo 9:</b> Mülakat yapılan işletme bilgileri	s.67
<b>Tablo 10:</b> Hizmet Kapasitesi	s.69
<b>Tablo 11:</b> Restoranların kendilerini tanımlamaları	s.70
<b>Tablo 12:</b> Restoranların Müşteri Kitleleri	s.73
<b>Tablo 13:</b> Karlılık Harici Amaçlar	s.73
<b>Tablo 14:</b> Çevre Koruma Uygulamaları	s.75
<b>Tablo 15:</b> Yöneticilerin Sürdürülebilirlik Kavramına Bakışı	s.80
<b>Tablo 16:</b> Yöneticilerin Sürdürülebilirliğe Restoranların Katkısı Olabileceğini Düşündüğü Alanlar	s.80
<b>Tablo 17:</b> İşletmeleri En Çok Etkileyen Çevre Sorunu	s.82
<b>Tablo 18:</b> Yöneticilerin Çevre Sorunlarının Kim Tarafından Çözülmesi Gerektiğine İlişkin Görüşleri	s.83
<b>Tablo 19:</b> Yöneticilerin Devletin Yapması Gerekenler Hakkındaki Görüşleri	s.82
<b>Tablo 20:</b> Restoranların Çevre Düzenlemesinde Dikkat Ettiği Noktalar	s.90
<b>Tablo 21:</b> Restoranların Mobilya Malzemeleri Satın Alırken Dikkat Edilen Noktalar	s.92
<b>Tablo 22:</b> Temizlik Maddeleri Konusunda Dikkat Edilen Noktalar	s.93
<b>Tablo 23:</b> Restoranlarda En Çok Atık Oluşturan Alanlar	s.96
<b>Tablo 24:</b> Atık Yönetimi İle İlgili Uygulamalar	s.96
<b>Tablo 25:</b> Restoranlarda Kullanılan Tek Kullanımlık Ürünler	s.98
<b>Tablo 26:</b> Restoranlarda En Çok Su Tüketimi Yapılan Alanlar	s.100
<b>Tablo 27:</b> Restoranların Sosyal Etkileri	s.101
<b>Tablo 28:</b> Restoranların Müşterileriyle Olan İletişim Yolları	s.102
<b>Tablo 29:</b> Müşterilerin İyi Yemeğin Ötesinde Beklentileri	s.104
<b>Tablo 30:</b> Restoranların Satın Aldığı Yiyeceklerde Dikkat Ettiği Unsurlar	s.106

<b>Tablo 31:</b> Restoranların Gıda Güvenliği ve Hijyeni İçin Yaptığı Uygulamalar	s.108
<b>Tablo 32:</b> Kontrol Listesi: Restoranların Sürdürülebilir Uygulamaları	s.110

## ŞEKİLLER LİSTESİ

<b>Şekil 1:</b> Üç Daire Modeli	s.8
<b>Şekil 2:</b> Sürdürülebilir Kalkınma ile İlgili Önemli Gelişmeler ve Çıktıları	s.9
<b>Şekil 3:</b> Sürdürülebilir Turizm Kavramının Kronolojik Gelişimi	s.24
<b>Şekil 4:</b> İşletmenin Çevre Politikalarına Kaynak Olan Güçler	s.30
<b>Şekil 5:</b> İşletmelerde Kurumsal Sürdürülebilirlik Modeli	s.32
<b>Şekil 6:</b> Restoranların Enerji Kullanımı	s.46
<b>Şekil 7:</b> Atık Kurtarma Hiyerarşisi	s.55
<b>Şekil 8:</b> Yönetici Profilleri	s.68
<b>Şekil 9:</b> Sunulan Yiyecek Çeşidi	s.69
<b>Şekil 10:</b> Çevresel Uygulamaları Gerçekleştirmek İçin İşletmeleri Motive Eden Unsurlar	s.78
<b>Şekil 11:</b> Devlet Düzenlemelerinin Restoranlardaki Sürdürülebilir Uygulamalardaki Etkisi	s.88
<b>Şekil 12:</b> Restoranların En Çok Enerji Harcadığı Alanlar	s.94

## **EKLER LİSTESİ**

**EK 1:** Mülakat Soruları

ek s.1

**EK 2:** Kontrol Listesi

ek s.4

## GİRİŞ

Özellikle son 50 yılda, iklim değışiklikleri, küresel ısınma, biyolojik çeşitliliğin bozulması gibi sebeplerle dünyanın geleceğinin risk altında olduğu anlaşılması insanoğlunun bunu önlemek için önlemler alması gerekliliğı ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda uluslararası alanda çok sayıda zirveler yapılarak çevre konusunun önemine dikkat çekilmiş ve 1987 Brundtland Raporu ile birlikte sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramı ortaya çıkmıştır. Bu raporda sürdürülebilir kalkınma “gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğine zarar verilmeden bugünün nesillerinin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak” şeklinde tanımlanmaktadır.

Sürdürülebilirlik gelişmemek büyümek değil, dengeli bir politika izleyerek gelişirken sosyal yapı ve çevreye özen göstermektir. Bu anlamda varlığı çevre ve insan unsuruna bağı olan turizm sektörü de uzun dönemli stratejiler benimseyerek turizmi sürdürülebilir hale getirmelidir. Sürdürülebilir turizmin gelişmesinde kitle turizmin ortaya çıkmasından başlayarak günümüze kadar geçirdiğı süreç etkili olmuş, ziyaretçi yönetimi, yeşil turizm gibi kavramlar ile çevresel konulara ilgiyi artırmıştır. Çevrenin turizm için bir kaynak oluşturduğunu ve turizmin çevre üzerinde ciddi etkiler yaratan bir sektör olduğu düşünülürse (Demir ve Çevirgen, 2006: 133), turizm çevre ilişkisi çok önemli bir boyut kazanmaktadır. Doğal kaynakların tükenebilir yapıda olduğunun farkına varılması, turizmde yer alan tüm paydaşların çevresel sorumluluk yüklenmesi gereğini ortaya çıkarmıştır.

Turizm endüstrisinde işletmeler arasında yer alan yiyecek içecek işletmeleri sektörünün önemli paydaşlarından birisidir. Büyük ve kurumsallaşmış işletmelerin çevre yönetimi yeteneklerini geliştirecek kaynak ve imkânlarla sahip olduğu, küçük işletmelerin bundan yoksun olduğu, dolayısıyla çevre yönetimi ile ilgili çalışmaların KOBİ'lere yönelik yapılması gerektiğı düşüncesiyle turizm sektöründeki KOBİ'lerin önemli bir bölümünü oluşturan yiyecek-içecek işletmeleri bu çalışma kapsamında ele alınmıştır.

Çalışmanın ilk bölümünde sürdürülebilirlik kavramına değinilerek sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm kavramlarının ortaya çıkışları ve gelişim süreçleri ele alınmıştır. Turizmin çevre ile etkileşiminin önemi vurgulanarak sürdürülebilir turizmin gereklilikleri ortaya konmuştur. İkinci bölümde ise kurumsal sürdürülebilirlik perspektifinde yiyecek-içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik kapsamında uygulayacağı adımlar literatür incelenerek belirtilmiştir. Jurowski (2005: 296)'nin de belirttiğı gibi sürdürülebilir turizmde başarılı olabilmek için özellikle

yöneticilerin sürdürülebilir uygulamalarda bilgili ve başarılı olmaları gerekmektedir. Üçüncü ve son bölümde İzmir ilindeki 15 adet restoran işletmesi ile sürdürülebilirlik uygulamaları üzerine yapılan mülakatların analizinden elde edilen sonuçlar yönetici görüşlerine yer verilerek değerlendirilmiş, işletmelerin sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımları, değerlendirmeleri incelenmiş, ne derecede sürdürülebilir uygulamalar gerçekleştirdikleri ortaya konulmuştur.

## **BİRİNCİ BÖLÜM**

### **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM**

#### **1.1.SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAVRAMI**

Sürdürülebilirlik kavramı gündeme gelişinden bu yana birçok kurum ve örgüt tarafından farklı şekillerde tanımlanmıştır. “Sürdürülebilirlik” kelime olarak ilk defa 1712’de Alman bilim insanı Hans Carl von Carlowitz tarafından “Sylvicultura Oeconomica” isimli kitabında kullanılmıştır. Üç yüzyıl kadar önce orman ve yaban hayatın yönetimi amacıyla ortaya atılan sürdürülebilirlik kavramı 20. yüzyılın ilk yarısında balıkçılık ile ilgili olarak kullanılmıştır. Özellikle 1930’lu yıllarda, toprak bozulması ve bunun önlenmesi için tarımda sürdürülebilir toprak işleme yöntemleri ile ilgili tartışmalar başlatmıştır (Vehkamäki, 2005: 3).

Dyllick ve Hockerts (2002: 130), sürdürülebilirliğin 21. yüzyılın çok tekrarlanan sözcüklerinden olduğunu belirtmiş ve sürdürülebilirliğin doğal çevre ve kültürel kazanımların gelecek nesiller için korunmasının ve toplumun daha eşitlikçi ve sağlıklı bir dünyaya doğru değişiminin sözü olduğunu vurgulamıştır.

Sürdürülebilirlik bir toplum ya da ekosistem gibi herhangi bir sistemin işlerini kesintisiz, bozulmadan, aşırı kullanımla tüketmeden ya da sistemin hayati bağı olan ana kaynaklara aşırı yüklenmeden devam ettirebilmesi yeteneği olarak tanımlanmaktadır (Gilman, 1992’den aktaran Sarkım, 2007: 54). Sürdürülebilirlik, çevre üzerinde yaşayan insanların taleplerini gelecek nesiller için çevre kapasitesi azaltmadan sağlayabilecek ekonomik bir durumdur. Bu, şu şekilde açıklanabilir: Dünyayı kendi bulduğundan daha iyi bırakmak, ihtiyacı olandan fazlasını almamak, hayata ve çevreye zarar vermeye çalışmamak, bir hata yapıldıysa da düzeltmek (Hawken, 1993: 139). Bir başka tanıma göre sürdürülebilirlik ekonomiye dahil edilen herhangi bir kaynağın miktarında azalma olmaksızın devamının sağlanabilmesidir (Fisunoğlu, 1990’dan aktaran Kaya, 1997: 2). Belirli bir amaç veya hedefin, belirli bir denge içerisinde bugünden gelecek kuşaklara aktarılmasına “sürdürülebilirlik” denilmektedir (Saka, 2011: 6). Sürdürülebilirlik “sağlıklı bir varoluş için sistemin her bir parçasının ihtiyacı olan şeylerin aralıksız akışını sağlamakta sistemin yeterliliği” anlamında 1970’lerin başlarından beri kullanılan ekolojik bir terimdir ve insanların bulunduğu bir ekosisteme uygulandığında biyosferin insan faaliyetlerinin etkilerini absorbe etme yeteneğinin dayattığı sınırlamalara işaret eder (Madge, 1997: 56).



Barbier (1987:103) sürdürülebilirliği, biyolojik sistem hedeflerini (genetik çeşitlilik, dirençlilik, biyolojik verimlilik), ekonomik sistem hedeflerini (temel ihtiyaçların tatmini, eşitliğin sağlanması, faydalı mal ve hizmetlerin artması) ve sosyal sistem hedeflerini (kültürel çeşitlilik, kurumsal sürdürülebilirlik, sosyal adalet, paylaşımcılık) aynı anda en üst düzeye çıkarmak olarak tanımlamıştır.

Çakılcıoğlu (2002), sürdürülebilir kalkınmanın temelinde kaynakların korunması ve geliştirilmesi bulunduğunu belirtmiş, kaynakların sürekliliği sağlanarak ve korunarak değerlendirilmeleri, özellikle yenilenebilen kaynakların kendilerini yenileme sınırları aşılmadan kalkınmaya destek olabilmeleri, çevreyi koruyan kalkınma felsefesinin temelini oluşturduğunu vurgulamıştır.

Literatür incelendiğinde sürdürülebilirlik kavramının en kabul görmüş tanımı Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu'nun Brundtland Raporu (1987)'nda geçen tanımdır. Adını Komisyon başkanı olan Norveç başbakanı Gro Harlem Brundtland'tan almıştır. Bu raporda sürdürülebilirlik; "gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğine zarar verilmeden bugünün nesillerinin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak" şeklinde tanımlanmaktadır. Bu tanımlamada iki kavram ön plana çıkmaktadır: İhtiyaçlar ve sınırlamalar.

1. İhtiyaçlar: Özellikle yoksul ülkelerin önemli ihtiyaçlarına öncelik verilmesi fikri.
- 2.Sınırlamalar: Şimdiki ve gelecekteki ihtiyaçlarını karşılamak için çevre yeteneğinin teknoloji ve toplumsal örgütlenmenin devlet tarafından uygulanan kısıtlama fikri (Birleşmiş Milletler, 1987).

Sürdürülebilirlik, yaşam kalitesini düşürmeden, düşünce tarzında değişiklik yapılmasını gerektiren bir kavramdır. Bu değişikliğin özü, tüketim toplumu olmaktan sıyrılarak, evrensel açıdan dayanışmayı temel alan çevresel yönetim, toplumsal sorumluluklar ve ekonomik çözümleri hedeflemektir (Özmehmet, 2005: 12).

Sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkışı, bir şeylerin 'sürdürülemez' olması kaygısının belirmesi ile bağlantılıdır. Günümüzde benimsenen üretim biçimleri (enerji, tarım, endüstriyel üretim vb.) sürdürülemez görüldüğünde, bunların "sürdürülebilir" hale getirilmesi bir alternatif olarak öne sürülmektedir (Şahin, 2004).

### **1.1.1.Sürdürülebilir Kalkınma**

Sürdürülebilir kalkınma, arzu edilen gelecek ya da daha iyi bir dünya için yapılan girişimler içerisinde değer değişimi, ahlaki gelişim, sosyal örgütlenme ya da

değişim süreci gibi çok çeşitli anlamlarda düşünülmüştür (Gladwin ve diğerleri, 1995: 877).

Pırnar (2012), sürdürülebilir kalkınmayı çevresel, sosyal ve ekonomik hizmetlerin, bu hizmetlerin dayandığı ekolojik ve toplumsal sistemlerin varlığını tehdit etmeksizin, herkese sunabildiği gelişme olarak tanımlamıştır.

Sürdürülebilir kalkınma üç önemli boyutta açıklanmaktadır: Sosyal, çevresel ve ekonomik boyut (Legrant ve diğerleri, 2009; Gladwin ve diğerleri, 1995; Besler, 2009; Kahraman ve Türkay, 2012 ).

Birleşmiş Milletler (1987) tarafından hazırlanan Ortak Geleceğimiz (Brundtland Raporu) sürdürülebilir kalkınma kavramının tanımlandığı ve geliştirildiği çok önemli bir belgedir. Yoksulluğa, çevre yıkımına, ekolojik krizin küresel bir hale gelmesine yaptığı vurgular ile sürdürülebilir kalkınma kavramına ciddi katkılar sağlamıştır. Ancak bu raporda ekonomik kriz de başlıca sorunlar arasına eklenmiştir ve artık büyümenin yarattığı çevre sorunlarından ziyade, “çevre sorunlarının ekonomik kalkınmayı engellemesinden” söz edilmektedir. Önerilen sürdürülebilir kalkınma kavramı “çevre politikalarıyla kalkınma stratejilerinin bütünleştirilmesi için bir çerçeve sunmakta, burada ‘kalkınma’ terimi en geniş anlamda kullanılmaktadır (Şahin, 2004).

Ortak Geleceğimiz Raporu’nda (Brundtland Raporu) sürdürülebilir kalkınmanın hedefleri aşağıdaki gibi sıralanmıştır (Aksu, 2011: 6):

1. Büyümeyi canlandırmak
2. Büyümenin kalitesini değiştirmek
3. İş bulma, yiyecek, enerji, su ve sağlık konularındaki temel ihtiyaçları karşılamak
4. Sürdürülebilir bir nüfus düzeyini garanti altına almak
5. Kaynak tabanını korumak ve zenginleştirmek
6. Teknolojiyi yeniden yönlendirmek ve riski yönetmek
7. Karar verme sürecinde çevre ve ekonomiyi birleştirmek

Torunoğlu’na (2003) göre sürdürülebilir kalkınma kavramı gerçekten geleceğin toplumunun en öncelikli gündemlerinden biri olacaktır. Ancak, bu kavramın günümüz insanlığının karşı karşıya olduğu çevre sorunlarını çözebilmesi için eşitlik, adalet, toplumsallık, demokrasi, insani gereksinim ve çevresel değer kavramlarının bütünüyle kapsaması gerekmektedir.

1. Yalnızca ekonomik çerçeveler içerisinde tanımlanan ve sürdürülebilirliği ancak sınırsız tüketim, yani var olan kaynakların sınırsız kullanımı terk

edilmediği ve eşitlik, adalet ve demokrasi kavramlarını içeren toplumsal bir kalkınma kavramı oluşturulmadığı,

2. Modern toplum yaşamında tüketim kültürünün sorgulanmadığı ve insani gereksinimlerin toplumsal irade tarafından belirlendiği yeni bir sosyal yapılanma oluşturulmadığı,
3. Küreselleşmenin insanlığa dayattığı yeni sömürü biçiminin kaçınılmaz bir sonucu olan eşitsizliğin ortadan kaldırılmadığı sürece gerçek anlamda küresel bir sürdürülebilir çevre politikası oluşturulamayacak, günümüzde yaşanan ekolojik ve çevresel sorunların boyutları artarak çoğalacaktır (Torunoğlu, 2003).

Tosun (2001: 290), sürdürülebilir kalkınmada üç ana unsurun öne çıktığını belirtmektedir: Birincisi şu an göz ardı edilse de uzun vadeli bir çevre koruma stratejisi olması; ikincisi kuşaklar arası ve kuşaklar içinde dengeli bir refah seviyesi önermesi; üçüncü olarak da gelişme düzeyleri ve siyasi koşullarına bakılmaksızın evrensel olarak tüm ülkeler için geçerli bir reçete olmasıdır.

Gladwin ve diğerleri (1995: 878-879), sürdürülebilir kalkınmanın insan gelişiminin kapsayıcı, bağlayıcı, adil, güvenli ve ihtiyatlı bir şekilde sağlanması süreci olduğunu ve sürdürülebilir gelişmenin aşağıdaki beş bileşenden oluştuğunu ifade etmişlerdir:

- **Kapsayıcılık:** Sürdürülebilirliğin hem çevreyi hem insanı, hem yakını hem uzağı, hem bugünü hem geleceği kucakladığını belirtmektedir. Sürdürülebilirliğin insani boyutu; küresel çevre değişiminin, nüfus değişiminin, ekonomik büyümenin, teknolojik değişimin, politik ve ekonomik kuruluşların, inanış ve davranışların insan kaynaklı itici güçlerini kapsamalıdır. Sürdürülebilirlik ekolojik boyutun ötesinde sosyal ve ekonomik boyutları da kapsayıcı hale gelmiştir
- **Bağlayıcılık (birleşiklik):** Sürdürülebilirlik ile dünya sorunlarının sistematik olarak birbirine bağlı ve bağımlı olduğunun anlaşılması gerektiği belirtilerek bütüncül bir yaklaşım öne sürülmektedir. Ekonomik amaçlara, sosyal ve çevresel amaçlara ulaşmadan ulaşılamayacağını vurgular.
- **Adil olma:** Kaynakların ve mülkiyet haklarının hem bir nesil içinde hem de nesiller arasında adil dağılımı sürdürülebilir kalkınmanın temel boyutudur. İnsan faaliyetleri diğer insanların ilgilerini, kaynak haklarını ya da mülklerini bugün ya da yarın olumsuz yönde etkilememelidir.

- **İhtiyatlılık:** Çoğu araştırmacı sürdürülebilir kalkınmada büyük bir belirsizlik içinde ekolojik ve sosyal sistemlerin karmaşık dinamiklerinde ihtiyatlılık ve alçak gönüllük arayışındadır. İhtiyatlılık, teknolojik, bilimsel ve siyasi açıdan özen gösterme ve koruma ile ilgili davranışlar anlamına gelmektedir.
- **Güvenlilik:** Sürdürülebilirlik genellikle insan merkezli olarak tasarlanmakta ve kişilere güvenli, sağlıklı bir hayat ve gelecek bırakmayı amaçlamaktadır. Bu amaca ulaşmak için şu konular dikkate alınmalıdır: **Ekosistem ve sosyal sistem sağlığı** insanlar için yaşamı destekleyen, kendini yenileyen sosyal ve doğal sistemi sağlamak, **kritik doğal sermaye** biyolojik çeşitlilik, ozon tabakası ve biyokimyasal döngü gibi yenilenemeyen doğal kaynakların değeri; **kendi kendine düzenleme** (canlı sisteminin kendini yenilemesi, düzenlemesi ve değişiminin sağlanması); **taşıma kapasitesi** (uzun dönemde çevre ve sosyal sistemin insan girişimlerini karşılayabilmesi ) ve **insan özgürlüğü** sivil toplumun demokrasi ve insan haklarının tamamen gerçekleştirmesinin katılıma, hesap verilebilirliğe, karşılıklılığa ve şeffaflığa bağlı olması.

Brundtland Raporu (1987)'nda sürdürülebilir kalkınma, "bugünün ihtiyaçlarını, gelecek nesillerin de kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme yeteneklerinden ödün vermeden karşılamak" olarak tanımlanmıştır. Bu tanım dâhilinde sürdürülebilir kalkınma şematize edildiğinde üç daire modeli (Three Pillars veya Three Circles Model) ortaya çıkmıştır (Şekil 1). Bu modele göre ancak ekonomik, sosyal ve çevresel anlamda eş zamanlı ve eşit kalkınma sürdürülebilirliği getirebilir. Aksi takdirde sürdürülebilirlik yerine dayanılabilir, yaşanabilir ve adil gibi ifadeler kullanılmaktadır (Aksu, 2011: 6).

#### *Çevresel Sürdürülebilirlik*

Çevresel olarak sürdürülebilir bir sistem, kaynak temelini sabit tutmalı, yenilenebilir kaynak sistemlerinin ya da çevresel yatırım fonksiyonlarının istismarından kaçınmalı ve yenilemeyen kaynaklardan yalnızca yatırımlarla yerine yeterince konulmuş olanları tüketmelidir. Bu süreç, ekonomik kaynak olarak sınıflandırılmayan, biyolojik çeşitlilik, atmosferik denge ve diğer ekosistem işlevlerinin korunmasını da içermelidir (Harris, 2000: 5).

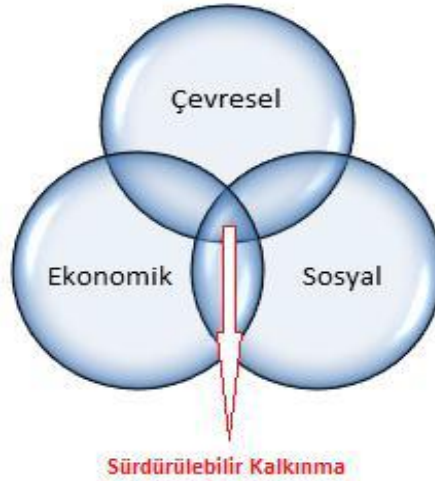
### *Sosyal Sürdürülebilirlik*

Sosyal olarak sürdürülebilir bir sistem, eşit dağılımı; sağlık ve eğitim, cinsiyet eşitliği, politik sorumluluk ile katılımı içeren sosyal hizmetlerin yeterli düzeyde gerçekleştirilmesini sağlamalıdır (Harris,1998: 5). Sosyal sürdürülebilirlik bir toplumun yerel ya da ulusal olarak fazla gibi girdileri özümsemesi, kısa ya da uzun vadede sosyal uyumsuzluk göstermeden özeliğini devam ettirebilmesi olarak tanımlanmaktadır (Mowforth ve Munt, 1998: 106).

### *Ekonomik Sürdürülebilirlik*

Ekonomik olarak sürdürülebilir bir sistem, mal ve hizmetleri süregelen esaslara dayanarak üretebilmeli; hükümet ve dış borçların istikrarlı yönetimini sağlamalı, tarımsal ve endüstriyel üretime zarar veren sektörel dengesizliklerden sakınmalıdır (Harris,1998: 5).

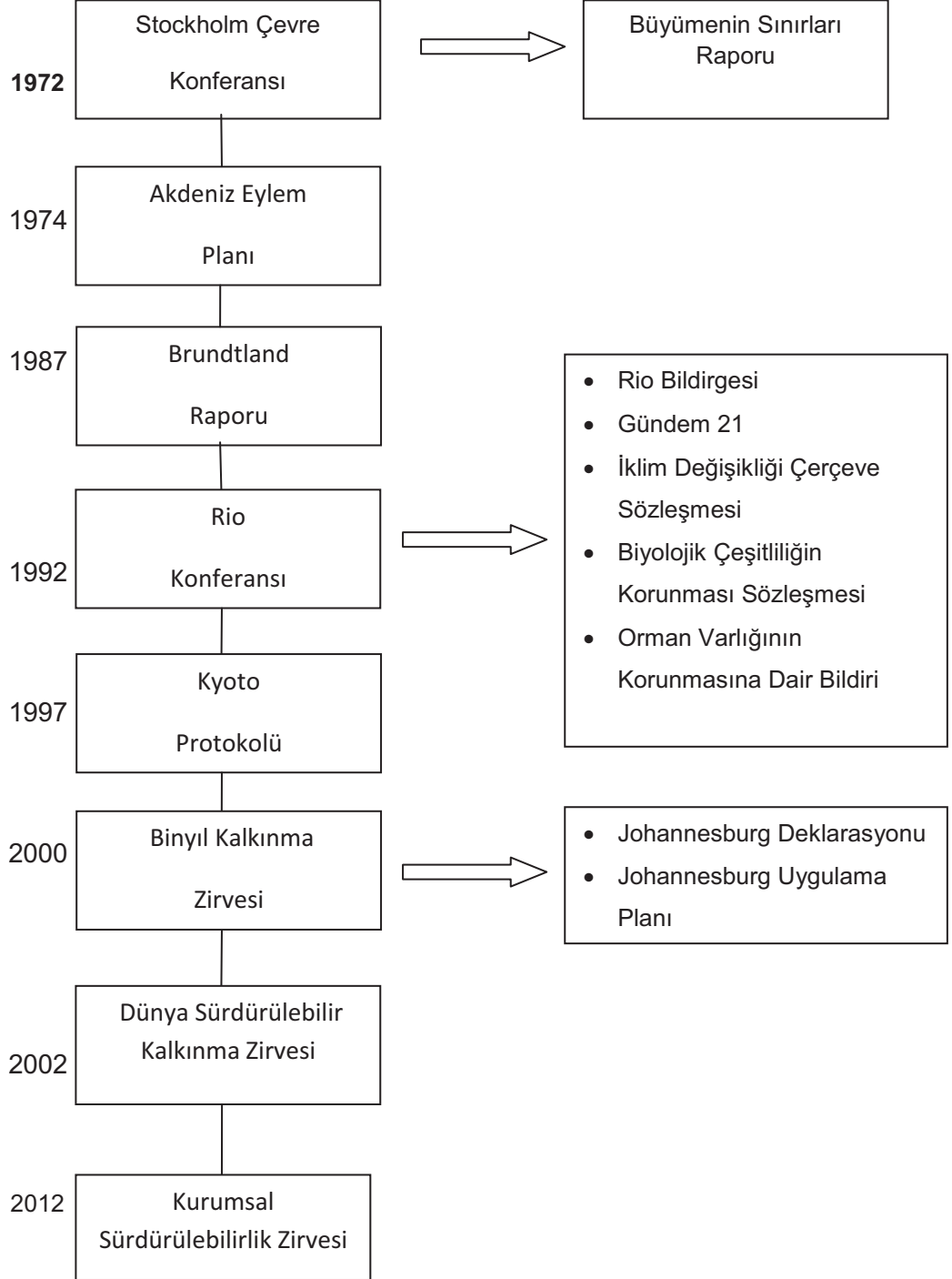
**Şekil 1:** Üç Daire Modeli



Kaynak: Aksu, 2011, s. 6

## 1.1.2.Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma ile İlgili Önemli Gelişmeler

Şekil 2: Sürdürülebilir Kalkınma ile İlgili Önemli Gelişmeler ve Çıktıları



Kaynak: Aksu, 2011: 7 temel alınarak düzenlenmiştir.

Şekil.2 de görüldüğü üzere 40 yıllık bir süre zarfında birçok zirve, konferans ve protokol düzenlenmiş ve ayrıca bunlardan da birden çok çıktı ortaya çıkmıştır.

#### *Büyümenin Sınırları Raporu*

1972 yılında bir grup bilim insanı, eğitimci, ekonomist, sosyolog, sanayici, ulusal ve uluslararası çalışandan oluşan Roma Kulübü isimli strateji geliştirme merkezi tarafından “Büyümenin Sınırları (The Limits to Growth)” isimli bir rapor yayımlanmıştır. Massachusetts Teknoloji Enstitüsü’nden Meadows ve ekibinin yürütmüş olduğu bu çalışmada World3 adlı bir bilgisayar modeli kullanılarak küresel ekonomik sistemin beş alt sistemi olan nüfus, gıda güvenliği, sanayi üretimi, çevre kirliliği ve yenilenebilir olmayan doğal kaynakların tüketiminin birbirleriyle olan bağlantıları araştırılmıştır. Araştırmanın zaman ölçeği 1900 yılından 2100 yılına kadar olacak şekilde belirlenmiştir. Bu rapora göre küresel ekonominin bu hızla devam etmesi gerek endüstriyel anlamda gerekse nüfus anlamında tahmin edilemez sonuçlar doğuracaktır. Bu nedenle nüfus artışının doğal kaynaklar üzerinde yarattığı büyük baskıdan dolayı dünya 21. yüzyılda büyümenin sınırlarına ulaşacaktır (Turner, 2008).

#### *Stockholm Çevre Konferansı*

Haziran 1972’de Birleşmiş Milletler İnsan Çevresi Konferansı’nda (UNCHE) kabul edilen Stockholm Bildirgesi devletlerin, daha iyi bir çevre için dünya insanların arzularını yansıtacak ya da bu arzuların gereklerini yerine getirecek olan, ayrıntılı bir biçimde düzenlenmiş yükümlülüklerini belirlemek yerine, siyasal ve ahlaki açıdan söz vermelerini yansıtan, bağlayıcılığı olmayan ilkelerden oluşmaktadır. Yine de, bağlayıcı olmayan bir belge olmasına karşın, Stockholm Bildirgesi, genellikle çağdaş uluslararası çevre hukukunun temeli olarak ele alınmaktadır (Pallemaerts, 1992: 614).

#### *Akdeniz Eylem Planı*

Birleşmiş Milletler Çevre Programı’nın (UNEP) kurulmasıyla birlikte Akdeniz’e kıyısı olan 16 ülke tarafından Barselona’da yapılan hükümetler arası toplantıda kabul edilen plan, bugün 21 Akdeniz ülkesi ve AB tarafından yürütülmektedir. Akdeniz’de yaşanan çevresel sorunları disiplinler arası ve bütüncül bir boyutta ele almak ve bölgesel düzeyde işbirliğini sağlamak amacıyla kabul edilen plan, 1992

yılında düzenlenen Rio Konferansı'nın ardından sadece deniz kirliliğini önleme üzerine hazırlanmış bir çalışma olmaktan çıkarak Akdeniz Bölgesi'nde sürdürülebilir kalkınmayı hedefleyen bir plan halini almıştır. Plan, Akdeniz ile ilgili özelleşmiş sürdürülebilir kalkınma konularına tahsis edilmiş ve AEP bileşenlerinden destek alan "Çalışma Grupları" ile yürütülmektedir (Aksu, 2011: 13).

Akdeniz Sürdürülebilir Kalkınma Stratejisi öncelikli konulara (enerji, kentsel gelişim, kıyı yönetimi, su, tarım, turizm, ulaşım) olduğu kadar birbirini tamamlayan konulara da (bilgi yönetimi, finansal strateji, idare, kapasite artırımı, ortaklık) yönelmektedir (Aksu, 2011: 13).

Akdeniz Eylem Planı'nın hedefleri şu şekilde sıralanabilir (UNEP, 1975: 2):

- Akdeniz Ülkeleri arasında, şimdiki ve gelecek nesillerin faydasına olacak ortak değerlerin ve kaynakların yönetimi için işbirliğin güçlendirilmesi,
- Doğanın, kültürel değerlerin ve ekolojik peyzaj alanlarının korunması ve geliştirilmesi,
- Doğal deniz ve arazi kaynaklarının sürdürülebilir kullanımının sağlanması, sosyal ve ekonomik kalkınma ve arazi kullanım politikalarına çevre boyutunun entegre edilmesi,
- Deniz çevresinin ve kıyı alanlarının kirliliğinin önlenmesi ve azaltılması için kronik ve kaza sonucu oluşan kirlenici girdilerinin azaltılması,
- Ulusal çevre politikalarının geliştirilmesi.

#### *Brundtland Raporu*

1983 yılında dönemin Norveç Başbakanı Gro Harlem Brundtland başkanlığında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (WCED) kurulmuştur. Komisyonun kurulmasında salt kalkınma uğruna çevreden özveride bulunulması yönündeki kaygı temel alınmış, çevre ve kalkınma arasındaki bağın anlaşılmasını sağlamak amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, Birleşmiş Milletler tarafından 1987 yılında pek çok ülkeden temsilciler ile "Ortak Geleceğimiz" (Our Common Future) isimli rapor hazırlanmıştır.

Üç bölümden oluşan bu raporun ilk bölümünde ortak ilgiler olarak; gelecek tehdidi, sürdürülebilir kalkınmaya doğru ve uluslararası ekonominin önemi başlıkları vurgulanmıştır. İkinci bölümde ortak zorluklar olarak; nüfus ve insan kaynakları, yiyecek güvenliği, ekosistem ve biyolojik çeşitlilik, enerji, sanayileşme, şehirleşme olguları üzerinde durulmuş ve üçüncü bölümde ortak uğraşlar başlığı altında çevre



yönetimi; barış, güvenlik, kalkınma ve çevre; kurumsal ve yasal değişim için ortak hareket olgularına değinilmiştir (Birleşmiş Milletler, 1987).

Ortak Geleceğimiz Raporu'nda çevrenin korunmasıyla kalkınma arasındaki bağlantıya vurgu yapılmakta, uluslararası düzeydeki çevresel sorunların önemi farklı açılardan değerlendirilmektedir. Değişimin ve yeni bir küresel etik anlayışının gerekliliğinin yanında günün insan kaynağı, teknolojisi, kaynakları ile mümkün olduğuna da değinilmiştir. Raporda belirtilen temel olgu çevre ile ekonomik sorunlar birbiriyle ilişkilidir ve insanların ihtiyaçlarının karşılanmasında doğal kaynakların korunması gerekmektedir. Bu noktada sürdürülebilir kalkınma stratejisi öne sürülmüştür.

Bu rapora göre öngörülen kalkınma modeli çevre ve kalkınma arasındaki dengeyi sağlamak, çevre üzerindeki baskıyı artırmadan ve kaynakları tüketmeden ekonomik büyümeyi sağlamaktır (Aksu, 2011: 14).

#### *Rio Konferansı*

Stockholm Konferansı ve Ortak Geleceğimiz Raporu, uygulamaya ilişkin çalışmalar açısından sınırlı ve teorik olmalarına karşın, 1992'de Rio de Janeiro'da gerçekleştirilen Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma Konferansı'na (UNCED) bir temel oluşturmuşlardır. 178 ülkenin katılımının sağladığı konferans uluslararası alanda en fazla katılımın sağlandığı Dünya Zirvesi olarak anılmaktadır.

İklim değişikliği, ormansızlaşma, biyolojik çeşitliliğin ve denizlerin korunması, yaşam kalitesinin iyileştirilmesi gibi önlem alınması gereken ekonomik ve sosyal sorunlar ile izlenecek politikalar ile kalkınmanın çevre üzerindeki baskısı, gelişmekte olan ülkelerin yoksulluk ve gelişmişlik düzeyleri, üretim-tüketim alışkanlıkları ve uluslararası ekonominin etkileri üzerine tartışmalar yürütülmüştür(Aksu, 2011: 15).

Ekonomik faaliyetler sürdürülürken çevrenin göz ardı edilemeyeceğine yönelik ilkelerin benimsenmesi adına önemli bir adım olan konferans sonunda uluslararası seviyede beş temel belge ortaya çıkmıştır (Aksu, 2011: 15).

- Rio Bildirgesi
- Gündem 21
- İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi
- Biyolojik Çeşitliliğin Korunması Sözleşmesi
- Orman Varlığının Korunmasına Dair Bildiri

- Rio Bildirgesi

Yirmi yedi ilkedan oluşan bu bildiri sürdürülebilir kalkınmaya ilişkin genel bir çerçeve oluşturmuştur. Çevre korunmasının kalkınma sürecine dahil edilmesi, insanlar arasındaki eşitsizliğin azaltılması, devletlerin ve kişilerin birbirleriyle ilişkileri, devlet ve vatandaşın sürece dahil olmasının önemine ve neler yapması gerektiğine ilişkin taahhütler ortaya koyan çok önemli bir siyasi belgedir (Birleşmiş Milletler, 1992).

- Gündem 21

Rio Konferansı'nın temel çıktısı olarak kabul edilen Gündem 21 "İnsanlık tarihi bir dönüm noktasındadır" ifadesi ile açılmıştır. Gündem 21, çevre ve kalkınma sorunlarıyla başa çıkılması ve sürdürülebilir kalkınma hedefine ulaşılması amacıyla belirlenen ilke ve eylemleri ortaya koymuştur. Kalkınma ve çevre işbirliğinde küresel uzlaşmanın önemine dikkat çeken rapor, çıkış yolu olarak "küresel ortaklık" kavramını ortaya atmıştır (Emrealp, 2005: 16).

Gündem 21, yerel düzeyde uluslararası toplum tarafından sürdürülebilir kalkınma yolundaki taahhütlerin uygulanmasını öngörür. Gündem 21 temelde üç ana bölüm ve uygulama olmak üzere dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm sosyal ve ekonomik boyuttur. Bu bölümde sürdürülebilir kalkınmanın hızlandırılması için uluslararası işbirliği, yoksullukla mücadele, tüketim alışkanlıklarının değiştirilmesi, demografik dinamikler ve sürdürülebilirlik, insan sağlığının korunması, sürdürülebilir insan yerleşimleri gelişimi, karar verme sürecinde de çevre ve ekonominin entegrasyonu konuları ele alınmaktadır. İkinci bölümde kaynakların korunması ve yönetimi başlığı altında atmosferin korunması, sürdürülebilir tarım, ekosistemin iyi yönetimi, doğal kaynakların ve biyolojik çeşitliliğin korunması, biyoteknoloji ve atık yönetimi gibi çok sayıda konuya değinilmiştir. Üçüncü bölümde etkin grupların rolünün güçlendirilmesi başlığı altında kadınlar, çocuklar ve gençler, yerel halklar, sivil toplum kuruluşları, yerel otoriteler, iş çevreleri, ticaret birlikleri, bilimsel ve teknolojik topluluklar, çiftçiler gibi grupların faaliyetlerinin artırılması konuları değerlendirilmiştir. Dördüncü bölümde ise uygulama mekanizmaları başlığı altında mali kaynaklar, teknoloji transferi, bilim, bilinçlendirme, organizasyon, uluslararası işbirliği, kurumsal düzenlemeler, hukuki araç ve mekanizmalar ile enformasyon konuları ile ilgili incelemelerde bulunulmuştur (Emrealp, 2005: 16-17).

- İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi

1992 yılında imzaya açılan sözleşme 1994 yılında yürürlüğe girmiştir. 2002 yılı itibarı ile 185 ülke sözleşmeye taraf olmuştur. Sözleşmenin temel amacı atmosferdeki sera gazı emisyonlarının azaltılması, sera gazı birikimlerinin iklim sistemi üzerindeki tehlikeli insan kaynaklı etkiyi önleyecek bir düzeyde tutulması, az gelişmiş ülkelere bu yönde kaynak ve teknoloji transferi sağlanmasıdır. Bu amaca, ekosistemin iklim değişikliğine doğal bir şekilde uyum sağlamasına, gıda üretiminin zara görmeyeceği ve ekonomik kalkınmanın sürdürülebilir şekilde devamına izin verecek bir zaman sürecinde ulaşılmaları öngörülmüştür (Birleşmiş Milletler, 2002: 6).

- Biyolojik Çeşitliliğin Korunması Sözleşmesi

Bu sözleşme yeryüzündeki bitki ve hayvan türlerinin korunmasını hedeflerken, bu türlerin yaşam alanlarının da koruma altına alınmasını ve genetik çeşitlilik/zenginliğin korunmasını sağlamak yolunda atılan son derece önemli bir adımdır. Küresel ölçekte, sözleşmenin en önemli düzenlemelerinden biri de genetik kaynakların bulunduğu ülkelerle, bunlardan yararlanan ülkeler arasında eşit ve adil bir ilişki öngörmesidir. Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi, insan faaliyetleri ile doğal yaşam arasındaki ilişkiler, canlıların varlığını sürdürmenin gerekliliği, genetik çeşitlilik ve ekosistemlerin bütünlüğü konularındaki anlayışı ifade etmektedir (Demirayak 2002: 29).

- Orman Varlığının Korunmasına Dair Bildiri

Özellikle tropikal ormanların korunması için uluslararası bir sözleşmenin de kabul edilmesi yolunu açan önemli bir belgedir. Genel anlamda bildirge ormanların tüm insanlığa ait korunması ve yeniden üretilmesi gerektiği prensibi üzerinde oluşmaktadır (Demirayak, 2002: 29).

### *Kyoto Protokolü*

Rio Konferansı'nda hazırlanan İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi'nde sera gazı emisyonlarının azaltılması için (%5'e indirilmesi) ülkelerin tedbirler alması gereği ortaya çıkmıştır. Sözleşmenin yürürlüğe girmesinden sonra 1997 yılında BM'nin Japonya'nın Kyoto kentinde düzenlediği toplantıda BM İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi kapsamında katılımcı hükümetler tarafından "Kyoto Protokolü" imzalanmıştır.

Protokolde sayısal hedefler yer almaktadır ve bu hedeflere ulaşılmaması halinde ağır yaptırımlar gündeme gelecektir. Sözleşmeye taraf ülkeler aşağıdaki yükümlülükleri yerine getireceklerdir (REC, 2006: 11-15):

- Ulusal ekonominin ilgili sektörlerinde enerji verimliliğinin artırılması;
- İlgili uluslararası çevre anlaşmalarındaki yükümlülükleri dikkate alarak, Montreal Protokolü'nce denetlenmeyen sera gazlarının yutakları ve haznelerinin artırılması ve korunması, sürdürülebilir orman yönetimi uygulamaları, ağaçlandırma ve yeniden ormanlaştırma çalışmalarının desteklenmesi;
- İklim değişikliği değerlendirmeleri ışığında sürdürülebilir tarım yöntemlerinin desteklenmesi;
- Yeni ve yenilenebilir enerji kaynakları, karbondioksiti gideren teknolojiler ile çevre dostu ileri ve yenilikçi teknolojilerin desteklenmesi, geliştirilmesi ve kullanımının artırılması ile ilgili araştırma yapılması;
- Sera gazı salınımına neden olan tüm sektörlerde, Sözleşme'nin amacına ve piyasa araçlarının uygulanmasına aykırı tüm piyasa uyumsuzlukları, mali teşvikler, vergi ve gümrük istisnalarını kademeli olarak azaltma ya da sona erdirme;
- Montreal Protokolü'nce denetlenmeyen sera gazları salınımını sınırlayan ya da azaltan politika ve önlemleri teşvik etmeyi amaç edinen ilgili sektörlerde uygun reformların desteklenmesi;
- Montreal Protokolü'nce denetlenmeyen taşıma sektöründeki sera gazları salınımlarının sınırlandırılması ve/veya azaltılması ile ilgili önlemler;
- Hem atık yönetiminde geri kazanım ve kullanım hem de enerji üretimi, nakli ve dağıtımı yoluyla metan salınımının sınırlandırılması ya da azaltılması.

#### *BM Binyıl Zirvesi*

2000 yılında 147 devlet ve hükümet başkanlarının da dahil olduğu 189 ulusun temsilcileri Birleşmiş Milletlerin önderliğinde bir araya gelerek Binyılın Kalkınma Hedefleri'nin kabul edildiği tarihi zirveyi gerçekleştirmişlerdir.

Bu zirvenin amaçları şu şekilde sıralanabilir:

- Amaç 1: Aşırı Yoksulluk ve Açlığı Ortadan Kaldırmak
- Amaç 2: Herkes için Temel Eğitim Sağlamak
- Amaç 3: Kadınların Konumunu Güçlendirmek ve Toplumsal Cinsiyet Eşitliğini Geliştirmek
- Amaç 4: Çocuk Ölümlerini Azaltmak
- Amaç 5: Anne Sağlığını İyileştirmek
- Amaç 6: HIV/AIDS, Sıtma ve Diğer Salgın Hastalıklarla Mücadele Etmek
- Amaç 7: Çevresel Sürdürülebilirliğin Sağlanması
- Amaç 8: Kalkınma için Küresel Ortaklıklar Geliştirmek

Bu hedeflerin çoğunluğu üzerinde tüm taraflar anlaşmışlardır. 2015 yılına kadar tüm ülkelerin Binyılın Kalkınma Hedefleri' göstergeleri çerçevesinde gerekli çalışmaları yapmaları, kendi kalkınma süreçlerine ve küresel kalkınmaya katkıda bulunmaları beklenmektedir (DPT, 2010).

#### *Dünya Kalkınma Zirvesi (Rio+10)*

BM 2002 yılında Johannesburg'ta "BM Çevre ve Kalkınma Konferansı kararlarında 10 yıllık ilerleme ve gelişme" konulu Dünya Sürdürülebilir Kalkınma Zirvesi gerçekleştirmiştir. Zirve, Rio Konferansı'ndan 10 yıl sonra gerçekleştirilmesi nedeniyle "Rio+10" olarak da adlandırılmaktadır. Zirveye 104 devlet ve hükümet başkanının yanı sıra heyetler ve sivil toplum kuruluşlarından geniş bir katılım gerçekleşmiştir. Bu zirvenin amacı Rio Konferansı sonrası geçen süreçte konferansta alınan kararların uygulanmasındaki etkinliğin değerlendirilmesi, karşılaşılan güçlükler ve bu güçlükleri aşmak yönünde alınacak tedbirler ile daha etkili kalkınma stratejilerinin oluşturulmasıdır. Zirve sonunda Johannesburg Deklarasyonu ve Uygulama Planı olmak üzere iki belge hazırlanmıştır.

Deklarasyonda yerel, bölgesel ve küresel anlamda sürdürülebilir kalkınma için ülkelerin ortak sorumlulukları olduğu ifade edilmekte, çevrenin korunması ve sürdürülebilirliği için yükümlülüklerine vurgu yapılmaktadır. Çölleşme, biyolojik çeşitlilik kaybı, küresel ısınma, doğal afetlerdeki artış, hava, su ve deniz kirliliğinin sürmesi deklarasyonda yer alan temel çevresel sorunlardır.

Johannesburg Uygulama Planı'nda yoksullukla mücadele, sürdürülemez üretim ve tüketim kalıplarının değiştirilmesi, ekonomik ve sosyal gelişmenin doğal kaynak temelini koruması ve iyileştirilmesi, sürdürülebilir kalkınma ve sağlık,

gelişmekte olan küçük ada devletlerinde sürdürülebilir kalkınma, uygulama araçları ve sürdürülebilir kalkınma için kurumsal çerçeve bölümleri gibi hedefler belirlenmiştir (Birleşmiş Milletler, 2002). Uygulama planında su, enerji, sağlık, tarım ve biyolojik çeşitlilik (WEHAB - Water, Energy, Health, Agriculture and Biodiversity) olmak üzere beş konuya öncelik verilmiştir (Aksu, 2011: 19).

*Rio +20 Kurumsal Sürdürülebilirlik Zirvesi (İnovasyon ve İşbirliği, Kamu Politikaları ve Uygulama Taahhütleri )*

21 Haziran 2012 yılında gerçekleştirilen zirve, 1992 yılındaki Rio zirvesinden 20 sene sonra gerçekleştirildiğinden “Rio+20” olarak adlandırılmaktadır. Enerji ve iklim, su ve ekosistem, tarım ve yiyecek, ekonomik ve finansal sürdürülebilir kalkınma, sosyal kalkınma, şehirleşme, sürdürülebilir kalkınma eğitimi gibi başlıklara değinilmiştir. Bu başlıkların her birinin altında inovasyon, teknolojik yenilikler, yönetsel yenilikler, dönüştürücü düşük karbon çözümleri, işbirliği ve hükümet politikaları gibi alt başlıklarda yapılması gerekenlere vurgu yapılmıştır.

Zirvede kurumsal sürdürülebilirliğin önemine vurgu yapılarak, bundan 20 sene önce sadece birkaç işletmenin faaliyetlerinin toplum ve çevreyi etkilediğinin farkında olduğu, bugün ise birçok işletmenin bunun bilincine vardığı belirtilmiştir. Forumda şu çıktılara ulaşılmak amaçlanmıştır (UNDP, 2012):

1. Kurumsal sürdürülebilirliğin sürdürülebilir kalkınmaya ulaşmak için önemli bir etken olduğunun anlaşılmasının ortaya konulması,
2. Sürdürülebilir enerji, iklim, su yiyecek, kadınların desteklenmesi, çocuk hakları gibi kritik konularda ilerleme olduğunu ilke tabanlı platformlar ve dönüştürücü ortaklıklar ile geliştiğini göstermek,
3. İnsan haklarına saygı olmadan sürdürülebilir kalkınma olmayacağını altını çizmek,
4. Teknolojik ve sosyal yenilikleri öne çıkartarak sürdürülebilirliğin karşılaştığı zorluklara hükümetler ve yatırımcılar tarafından çözümler üretildiğini göstermek,
5. Kurumsal sürdürülebilirliği gerçekleştirmede paydaşların (yatırımcılar, şehirler, üniversiteler) etkisi olduğunu göstermek.
6. Birçok işletmeyi evrensel sürdürülebilirlik ilkelerinin taahhüdü ve performansları konusunda motive etmek ,
7. Hükümetleri yeşil ekonomiye geçiş ve küresel işletme prensiplerini destekleyecek adımlar için cesaretlendirmek.

## 1.2.SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

### 1.2.1.Turizm ve Çevre İlişkisi

Turizm dünyanın en büyük sektörlerinden biridir ve gelişmekte olan ülkeler için büyük gelir kaynağıdır. Fakat turizm sektörünün su tüketimi, atık oluşturma ve enerji gereksinimi gibi büyük altyapı ve kaynak talepleri, yerel topluma ve iyi yönetilmeyen çevre üzerine ciddi etkileri olabilir (Shah ve diğerleri, 2002: 1).

Turizmle çevre arasında üç önemli bağlantı bulunmaktadır (Inskeep 1991'den aktaran Aydın ve Çevirgen 2006: 85):

- Fiziksel çevrenin birçok unsuru turistler için çekim kaynağıdır.
- Turizm tesisleri ve altyapısı çevrenin bir yönünü teşkil eder.
- Turizmin gelişmesi çevresel etkileri beraberinde getirir.

Günümüzde giderek önem kazanan çevre sorunları kısaca şu şekilde özetlenebilir (Yılmaz, 2007:203):

- Sanayileşme yenilenebilir ve yenilenemeyen enerji kaynakları üzerinde ciddi bir baskı oluşturmaktadır.
- Ormanlar ve bitki türleri giderek azalmaktadır.
- Doğal yaşam alanları yok olması ya da bu alanların insan yerleşimleri arasında kalması hayvan türlerini hızlı bir yok oluşa sürüklemektedir.
- Toprak erozyonu ve çölleşme artmaktadır.
- Atıkların artması ve çeşitlenmesi hava kirliliği, su kirliliği ve toprak kirliliğine yol açarken, atıkların ortadan kaldırılması ciddi bir sorun haline gelmektedir.
- Gürültü kirliliği artmaya devam etmektedir.
- Fosil yakıtların yoğun kullanılması asit yağmurlarını arttırmaktadır.
- Sera gazlarının artması küresel ısınmayı artırmakta ve önemli ölçüde iklim değişikliklerine neden olmaktadır.
- İklim değişiklikleri sonucunda kuraklık ve sel baskınları artmaktadır.
- Küresel iklim değişikliğinin özellikle Akdeniz havzasında yaşamı tehdit eder boyuta ulaşacağı öngörülmektedir.
- Küresel ısınma nedeniyle deniz seviyesinde önemli yükselmeler görülmektedir

- Orman yangınları riski artmaktadır.
- İnsanlarda sağlık sorunları artmakta, alerji sorunu yaygınlaşmakta ve özellikle kanser gibi öldürücü hastalıklarda önemli artışlar olmaktadır.
- Gıda güvenliği önemli bir sorun haline gelmekte, gıdalardan kaynaklanan sağlık sorunları artmaktadır.

Turizm sektörü de uygulamalarıyla doğrudan ya da dolaylı olarak bu sorunların oluşmasında rol sahibidir.

Turizm sektörünün, diğer ekonomik sektörlerin aksine, mal ya da hizmetin üretildiği yerde tüketilmesi özelliğinden dolayı yerel toplum ve doğal çevre üzerindeki etkileri daha ciddi boyutlarda olmaktadır. Turizm ve çevre ortak bir ilişkiyi simgelemekte olup, çevre bir turizm kaynağı özelliğindedir ve turizmin en önemli etkileri de çevreye olmaktadır (Demir ve Çevirgen, 2006: 133).

Çeşitli işkolları ve sektörlerin çevre ile etkileşiminin tartışıldığı 1970'lerde, turizm çevre ilişkisi ilk olarak turizmin çevre üzerine olan olumsuz etkileriyle gündeme gelmiştir. Turizm ve çevre üzerine düzenlenen ilk uluslararası toplantılardan biri Manila Turizm Zirvesi'dir. 1980 yılındaki bu toplantıda yayımlanan Manila Bildirgesi, doğal ve kültürel çevrenin turizm gelişimi üzerine etkisine değinmiş, çevresel değerlerin korunmasının turizmin uzun vadeli kazancı bakımından gerekli olduğunu ortaya koymuştur (Kahraman ve Türkay, 2011: 44).

Olalı ve Timur (1988: 364-365), iyi yönetilmeyen bir turizm faaliyetinin doğal çevreyi tahrip; hava, su, toprak kirlenmesi; kamu sağlığını tehdit gibi olumsuz etkileri olabileceğini belirterek, çevrenin turizmin yaratıcı elemanlarını oluşturduğunu ve ayrıca turizmin çevreyi koruyucu bir araç olabileceğine de değinmişlerdir.

Doğal kaynakların tükenebilir yapıda olduğunun farkına varılması turizmde yer alan tüm tarafların (kamu organlarının, işletmelerin, turistik tüketicilerin ve yerel halkın) çevresel sorumluluk yüklenmesi gereğini ortaya çıkarmıştır (Yılmaz, 2007: 205).

Turizm ve çevre arasında dört temel ilişki bulunmaktadır (Buckley, 1994,'ten aktaran Yılmaz, 2007: 205) :

- Pazarlanabilir turizm çekim kaynağı ya da turistik ürün olarak doğal çevre,
- Turizm işletmelerinin çevresel etkileri azaltacak ya da en alt düzeye indirecek şekilde yönetilmesi,
- Turizmin çevrenin korunması doğrudan veya dolaylı ekonomik ya da diğer maddi katkıları,



- Turistik tüketicilerin çevreye karşı tutumları ve turistik hizmet sağlayıcılar tarafından çevre konusunda eğitilmeleri.

Doğal ve yapay (insan yapımı) çevrenin kalitesi turizm için yaşamsal önem taşımaktadır. Ancak, turizmin çevre ile ilişkileri karmaşıktır. Çoğu kez turizmin gelişimi çevre üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır. Bir bölgede turizmin gelişiminin gerektirdiği alt ve üstyapı (yollar, havaalanları, turizm tesisleri – konaklama işletmeleri, restoranlar, mağazalar, golf sahaları, marinalar) sürdürülebilirlik kavramı dikkate alınmadan ve plansız şekilde inşa edildiğinde turizm gelişiminin bağlı olduğu doğal kaynakları tehdit etmektedir (İçöz ve Yılmaz, 2006: 6).

Olalı ve Timur (1988: 365), turizmdeki temel sorunun turistik ürünün uzun dönem içinde fayda ve maliyeti dengede tutarak turizmin ekonomide sürekli olarak etkin bir rol oynamasına imkan verecek şartları sağlamak olduğunu belirtmiştir.

Bir bölgedeki turistik değerler, çevre değerlerine önem veren, o bölgenin taşıma kapasitesini aşmayan nitelikte ve miktarda gerçekleşirse ancak gelecek nesillerin kullanımına sunulabilir (Demir ve Çevirgen, 2006:160).

Erdoğan (2003: 83), geçmişte turizm yatırımları sadece ekonomik fayda olarak görüldüğünü, günümüzde ise turizmin çevresel ve sosyokültürel etkileri de göz önünde bulundurulduğunu belirtmiştir. Ayrıca fayda maliyet analizi yapılarak tesislerin ve artan turist sayısının ekonomik getirisi ile turizmin doğal ve kültürel kaynaklara etkisi karşılaştırıldığında sonuçların ne olacağının hesabının yapılmasının önemli olduğunu vurgulamıştır.

Hem doğal çevre hem de yapay çevrenin kalitesi turizm için çok önemli olmasına rağmen turizmin çevre ile ilişkisi biraz karışıktır. Turizm çevreye zararlı olan birçok faaliyet içermektedir. Bu etkiler genellikle yollar, havayolları gibi genel altyapı ile ilgili ve tatil köyleri, oteller, restoranlar, alışveriş merkezleri, golf sahaları ve marinalar gibi turizm hizmetleri ile ilgilidir. Diğer taraftan turizm çevrenin korunmasında katkı sağlayacak bir potansiyele de sahiptir. Çevresel değerlerin farkındalığının artmasında doğal alanların korunmasında da finansal bir araç olarak değerlendirilebilir (UNEP, 2012).

## Turizmin Çevre Üzerine Olumsuz Etkileri

Turizmin çevre üzerine etkileri şu şekilde gruplandırılabilir (www.unep.org, 28.11.2012):

**Tablo 1:** Turizmin Çevreye Olumsuz Etkileri

<p><b>1.Doğal Kaynakların Yok Olması</b> Turizm gelişimi zaten kısıtlı kaynağı olan bölgelerde tüketimin artmasıyla doğal kaynaklar üzerinde baskı oluşturabilir.</p> <p><b>Su Kaynakları</b> Su en kritik doğal kaynaklardandır. Turizm sektörü oteller, yüzme havuzları, golf alanları ve turistlerin kişisel kullanımı için çok fazla su harcarlar. Bu su kıtlığına ve su kaynaklarının yok olmasına sebep olabilmektedir.</p> <p><b>Yerel Kaynaklar</b> Turizm enerji, yiyecek ve diğer kısıtlı arzı olan ham maddeler gibi yerel kaynaklar üzerinde büyük baskı oluşturabilir.</p> <p><b>Toprak bozulması</b> Mineraller, fosil yakıtlar, verimli topraklar, ormanlardan oluşan toprak kaynaklarında turizm faaliyetlerinin artması ve gelişmesi, bu topraklar üzerinde baskı oluşturabilmektedir.</p> <p><b>2.Kirlilik</b> Turizm diğer endüstriler gibi hava kirliliği, gürültü, katı atık, kimyasal atık, görüntü kirliliği gibi sonuçlara sebep olabilmektedir.</p> <p><b>Hava kirliliği ve Gürültü</b> Turizm işletmeleri ve ulaştırma araçlarının yaydığı zehirli gazlar ve çıkardığı sesler hava kirliliği ve gürültüye sebep olabilmektedir.</p> <p><b>Katı Atıklar</b> Turist aktivitelerinin yapıldığı, doğal çekiciliklerin bulunduğu alanlarda atık önemli bir problemdir ve doğayı bozucu ana etmenlerden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır.</p>	<p><b>Kanalizasyon</b> Oteller ve diğer turizm işletmeleri kanalizasyon atıklarının artmasına sebebiyet vermektedir. Atık suyu denizleri, ırmakları kirletmekler birlikte flora ve faunayı da olumsuz şekilde etkilemektedir.</p> <p><b>Görüntü Kirliliği</b> Turizm yapıları genellikle doğal alanlar ile iç içedir ve büyük tatil köyleri gibi yapılar ve dizaynları doğal çevre ile uyum sağlamayıp görüntü kirliliğine yaratabilmektedirler.</p> <p><b>3.Fiziksel Etkiler</b> <b>Yapısal etkinlikler ve Altyapı gelişimi</b> Konaklama, su sporları, restoranlar, rekreasyon faaliyetleri gibi turizm hizmetlerinin gelişimi, sahiller için toprak kazmaları, yoğun şekilde kaldırım yapılması, havaalanları yapımı, yolların yapımı toprak bozulmasına ve erozyona, vahşi yaşamın yok olmasına ve doğal manzaranın bozulmasına sebep olmaktadır.</p> <p><b>Ormansızlaştırma ve Toprağın Sürdürülebilir Şekilde Kullanılmaması</b> Kayak merkezleri ve tatil köyleri yapımı için ormanların yok edilmesi uzun dönemde ekosistemin bozulmasına sebep olmaktadır.</p> <p><b>Marina Yapımı</b> Marinaların yapımı ve dalgakıranların inşa edilmesi sahil bölgesinde bozulmalara, deniz canlılarının zarar görmesine, toprak erozyonuna sebep olabilmektedir.</p>
--	---

Turizmin çevre üzerinde olumsuz etkilerinin yanı sıra olumlu etkileri de mevcuttur. Buckley (2011: 406), belli koşullar altında turizm yoluyla çevrenin korunmasına politik sosyal ve siyasi mekanizmalarla olumlu katkı yapılabileceğini belirtmiş bunun da ülkeden ülkeye, doğal çevre, refah seviyesi, sosyal yapı ve devlet kurumlarına bağlı olarak değişebileceğini vurgulamıştır.

Demir ve Çevirgen (2006: 87) bu olumlu etkileri aşağıdaki şekilde sıralamıştır:

#### *Turizmin Olumlu Etkileri*

- Önemli doğal alanların korunması,
- Turizmden elde edilen gelirin doğal çevre, ulusal ve yöresel parklar için kullanılması,
- Arkeolojik, tarihi yerlerin ve mimari kentlerin korunması,
- Turizmden elde edilen gelirler bu tür bölgelerin bakım ve onarımı, geliştirilmeleri için kullanılması,
- Çevre kalitesinin değiştirilmesi,
- Turizmin çevresel problemlerin giderilmesinde bir teşvik unsuru olarak kullanılması,
- Çevrenin değerini artırması,
- İyi dizayn edilmiş turizm tesislerinin gelişmesi, şehir ve kırsal alanlardaki arazi değerlerinin artması,
- Altyapıdaki gelişmeye katkısı,
- Havaalanları, yollar, su ve kanalizasyon, atık sistemleri gibi altyapı hizmetlerinin gelişmesi,
- Çevresel duyarlılığı artırması
- Daha önce çevreye çok duyarlı olmayan yerel halkın turizmin gelişimiyle doğal çevreye ve onu korumaya daha duyarlı hale gelmesi,

Turizm ve çevrenin bu denli ilişki yoğunluğunda olması sürdürülebilir turizmi kavramını ortaya çıkarmıştır.

#### **1.2.2. Sürdürülebilir Turizm**

Middleton'a (1998: 36) göre, seyahat ve turizmi, gelecekte etkileyecek altı çevresel sorun şunlardır:

- Nüfus artışı
- Küresel ısınma ve sera gazı etkileri

- Ozon tabakasının delinmesi
- Asit yağmurları
- Ormanların yok olması, çölleşme
- Su kaynaklarının tükenmesi ve kirlenmesi

Kahraman ve Türkay (2012: 111), turizm, çevre ve sürdürülebilirlik kavramlarının ilişkilendirilmesini üç temele bağlamıştır:

- Turizm ile doğa ve kültürel çevre arasındaki sıkı bağlar bulunması, çevrenin turist için başlıca çekim unsuru olması,
- Çevresel faktörlerin turizmi etkilemesi,
- Turizmin çevre üzerinde yarattığı etkiler.

Sürdürülebilir turizmi “sektörü besleyen doğal çevre ve insan kaynaklarını olumsuz yönde etkilemeden, turizm kapasitesini ve turizm ürünlerinin kalitesini artırmak” olarak tanımlamıştır (Kahraman ve Türkay, 2012: 111).

Dünya Turizm Örgütü’nün tanımına göre sürdürülebilir turizm, ziyaretçilerin, sektörün, çevrenin ve yerel halkın ihtiyaçlarına yönelik olarak turizmin bugünkü ve gelecekteki sosyal, ekonomik ve çevresel etkileri hesaba katan bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir (UNWTO, 2011).

Sürdürülebilir turizm, turizm ana kaynağının doğal, kültürel, sosyal, tarihi ve çevresel kaynaklar olduğu bilinci ile turizm sektörü, turistler, çevre ve yerel halk arasındaki karmaşık ilişkiler sonucu ortaya çıkan sorunları azaltmaya çalışan bir yaklaşımdır (Kınacı ve diğerleri, 2011: 85). Zhenhua (2003: 462), sürdürülebilir turizmin, turizmin gelişmesi sebebiyle oluşan gelirlerin ekonomiye ve topluma dağıtılmasını ve aynı zamanda kaynakların ve çevrenin sürdürülebilir kullanımını gerektirdiğini belirtmiştir.

Sürdürülebilir turizm; “insanın etkileşim içinde bulunduğu ya da bulunmadığı çevrenin bozulmadan veya değiştirilmeden korunarak, kültürel bütünlüğün, ekolojik süreçlerin, biyolojik çeşitliliğin ve yaşamı sürdüren sistemlerin idame ettirildiği ve aynı zamanda tüm kaynakların ziyaret edilen bölgedeki insanların ve turistlerin ekonomik, sosyal ve estetik ihtiyaçlarını doyuracak şekilde ve gelecek nesillerin de aynı ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri biçimde yönetildiği bir kalkınma şeklidir” (Dinçer, 1996’dan aktaran Özkök ve Gümüş, 2009: 4).

Özkök ve Gümüş (2009: 62) sürdürülebilir turizmde bilginin önemine değinmiş ve sürdürülebilir turizm yaklaşımının geliştirilmesi için dört temel kuraldan bahsetmiştir. Bunlar: **Eğitimin önemi, yerel turizm işletme stratejileri, kırsal turizm ve bilgi değişimidir.** Bilgi değişimi, ülkeler ve bölgeler arası bilgi birikiminin

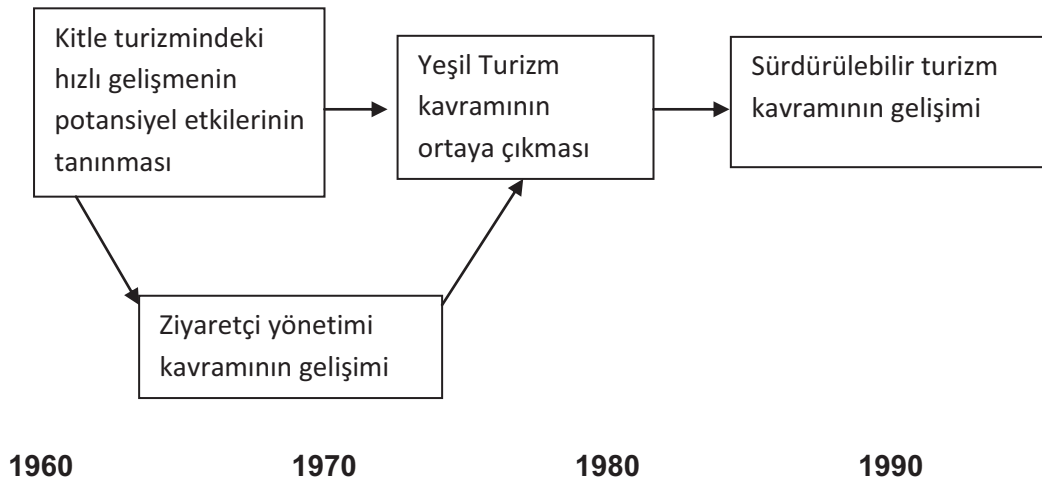
aktarılmasının sağlanmasına dayanmaktadır. Bilgi üretimi ve değişiminin, özellikle kaynak oluşturma ve kaynakların sürdürülebilir turizm, koruma ve yerel potansiyeli doğru kullanma konularında yoğunlaştırılması uygun görülmektedir. Ayrıca, sürdürülebilir turizmin temel hedeflerinden biri olan turizmin çevreye ve ekonomiye etkileri ile ilgili bilinç gelişen bilgi ve iletişim teknolojilerinin kullanımıyla daha etkin şekilde artırılabilir.

Sürdürülebilir kalkınma kavramının anlamı gelişmemek, büyümek değil tam tersine gelişmeye bir denge unsuru olarak yaklaşmaktır. Konu turizm sektöründe de aynı özelliği taşımaktadır. Varlığını çevre ve insan üzerine kurgulayan turizm sektöründen de sürdürülebilirlik ancak uzun dönemli olma stratejisi ile önem kazanmaktadır (Çavuş ve Tanrıverdi, 2000: 153).

Kınacı ve diğerleri (2011: 86), sürdürülebilirlik yaklaşımının turizm açısından önemini turizm talebinde yaşanan değişimler ve turizm arzında yaşanan değişimler olarak iki açıdan ele almışlar, ilk olarak tüketici kitlesinde çevresel duyarlılık, çevre bilinci gibi olumlu değişimler ile bilinçli tüketici yapısının artmasının önemine değinmişler, ikinci olarak turizm arzında yaşanan önemli artışın doğal, kültürel ve tarihi çevre ve kaynaklara zarar vermeden devamlılığının sağlanmasının önemini vurgulamışlardır.

Turizmde sürdürülebilir bir gelişmenin sağlanabilmesi için destinasyonun doğal, tarihi, kültürel kaynaklarının, temel ekolojik süreçlerinin ve biyolojik çeşitliliğinin zarar görmemesi ve devamının sağlanması gerekmektedir (Demir ve Çevirgen, 2006: 99).

**Şekil 3:** Sürdürülebilir Turizm Kavramının Kronolojik Gelişimi



Kaynak: Swarbrooke (1999)'dan aktaran Demir ve Çevirgen (2006:101).

Sürdürülebilir turizmin gelişmesinde kitle turizmin ortaya çıkmasından başlayarak günümüze kadar geçirdiği süreç etkili olmuştur. Ziyaretçi yönetimi, yeşil turizm gibi kavramlar ile çevresel konulara ilgiyi artırmış, Bruntland Raporu, Gündem 21 gibi küresel ölçekli deklarasyonlar ile sürdürülebilir turizm kavramı önemli hale gelmiştir (Demir ve Çevirgen, 2006:101).

Geleceğe yönelik olan sürdürülebilirlik yaklaşımı, bir yandan turizm kaynaklarının kullanımına devam edilirken, diğer yandan aynı kaynakların gelecek nesiller tarafından da kullanılabilmesini kapsadığından “akıllı kullanım” olarak da nitelendirilmiştir (Kahraman, 2003: 100).

Gezici (2006: 444), sürdürülebilirlik ve kalkınma sürecinde iki tane hipotez olduğunu öne sürmüştür. Birincisi turizmin bölgenin doğal, tarihi, kültürel değerleriyle birlikte çok uyumlu bir gelişme gerektirdiğidir. Eğer planlı bir kalkınma oluşturulursa, doğal kaynakların kalitesi ve niceliği açısından kaybı en az düzeyde olur. Dahası, turizm faaliyetlerinin yerel çevrenin güzelliğini sağlamada ve yörede diğer ekonomik etkinliklerin sağlanmasında bir fırsat olduğudur. İkinci hipotez ise, hızlı gelişmenin ve faaliyetlerinin yoğunluğunun çok olması bölgenin doğal ve kültürel çevresine olumsuz etkilerinin kabul edilemez oluşudur.

Sürdürülebilir turizmin iki ayrı boyutu vardır: Birincisi uzun dönemde çok önemli bir boyut olan turistlerin genellikle fiziksel, sosyal ve kültürel çevre üzerine negatif etkisi olduğu destinasyonlarda sürdürülebilir uygulamaların geliştirilmesidir. İkinci boyut ise, turizm sektöründeki işletmelerin yönetsel kararlarında ve hizmetlerinde sürdürülebilir uygulamalara odaklanmasıdır. Turizm işletmeleri de diğer sektörlerdeki işletmeler gibi kirlilik ve atık yönetimi konusunda yüksek sorumluluk sahibi olmalıdır, çünkü çevre duyarlılığı yüksek bir sektördür (Middleton, 1998: 7).

TUSİAD'ın Sürdürülebilir Turizm Raporu'nda sürdürülebilirliğin orta ve kısa vadede rekabet avantajı sağlayacağı belirtilerek sürdürülebilir turizmin yalnızca çevresel bir düşüncenin ürünü olmadığı, aynı zamanda ekonomik bir etken de olduğu vurgulanmaktadır. Raporda sürdürülebilir turizm konusunda hükümetlerin öncü rol oynaması gerektiği belirtilmektedir. Bunu sebebi olarak şu konular gösterilmektedir (2012: 19):

- Kobilerin bölünmüş yapısı ve koordinasyon ihtiyacı,
- Sürdürülebilirliğin kamunun yönettiği alanlarla olan ilişkisi (su, hava, kültürel miras vb.)

- Hükümetin elinde sürdürülebilirliği uygulatacak araçlar bulunması (düzenlemeler, teşvikler vb.)
- Maliyetli bir çalışma olduğu için devlet desteğine gereksinim duyulması.

Sürdürülebilir turizmin özellikleri şu şekilde sıralanabilir (Kahraman ve Türkay, 2012: 112);

1. Doğal, tarihi ve kültürel kaynaklar, turizmin günümüz toplumu için yarattığı faydanın sürekliliğinin yanı sıra gelecekte de kullanım için korumaktır.
2. Turizm gelişimi, turistik bölgede çevresel ve sosyokültürel problemlere yol açmayacak şekilde planlanmakta ve yönetilmektedir.
3. Gereksinim duyulan yerlerde genel çevre kalitesi sürdürülmekte ve geliştirilmektedir.
4. Yüksek oranda bir turist doyumu, turistik destinasyonun pazarlanabilirliğinin ve popülerliğinin devam ettirilmesi ile sağlanabilir.
5. Turizmden elde edilen fayda, toplum içinde daha geniş kesimlere yayılmaktadır.

### **1.2.3.Sürdürülebilir Turizmin Amaçları**

Erdoğan (2003:101) sürdürülebilir turizmin amaçlarını şu şekilde sıralamıştır:

- Kaynakların sürdürülebilir kullanımı,
- Aşırı kullanım ve atıkların azaltılması,
- Çeşitliliğin muhafaza edilmesi,
- Yerel toplumu planlamaya dâhil etme ve yerel ekonominin desteklenmesi,
- Turizm sektörü ve kamu arasında karşılıklı koordinasyon sağlanması,
- Personel eğitimi, turistlerin bilgilendirilmesi,
- Bu konuda araştırmaların yapılması.

UNEP ise sürdürülebilir turizmin 12 ana hedefi şöyle sıralamıştır (UNEP 2005: 18-19):

- Ekonomik refah (turizm destinasyon ve işletmelerine uzun vadede ekonomik büyüme ve rekabet avantajı sağlamak)
- Yerel refah (destinasyona katkıyı en üst düzeye çıkarmak)
- İstihdam kalitesini artırmak,

- Sosyal eşitlik (ekonomik ve sosyal faydanın genele adil bir şekilde dağılımını sağlamak)
- Ziyaretçi memnuniyeti (kişilere güvenli ve tatmin edici bir deneyim sunmak),
- Yerel kontrol (planlama ve yönetim süreçlerine yerel yönetim ve turizmin diğer paydaşlarını dâhil etmek),
- Toplumsal refah (yerel halkın yaşam kalitesini muhafaza etmek),
- Kültürel zenginlik (kültür, gelenek ve tarihi mirasa saygı duymak ve bunları güçlendirmek),
- Fiziki bütünlük (çevrenin fiziki açıdan bozulmasını engellemek),
- Biyolojik çeşitlilik (doğal alanların, habitatın ve yaban hayatın korunmasını sağlamak)
- Kaynak verimliliği (turizm işletme ve hizmetlerinde sınırlı ve yenilenemeyen kaynakların kullanımını en aza indirmek),
- Çevresel saflık (turizm işletmeleri ve ziyaretçilerden kaynaklanan su,hava, kara kirliliğini ve atıkları en aza indirmek).

#### **1.2.4.Sürdürülebilir Turizmin İlkeleri**

Fennell (1999: 21) sürdürülebilir turizmin ilkelerini şu şekilde sıralamıştır:

- Kaynakların sürdürülebilir kullanımı: Doğal, sosyal ve kültürel kaynakların sürdürülebilir kullanımı ve korunması.
- Aşırı tüketim ve atıkların azaltılması: Çevresel tahribatın azaltılması.
- Çeşitliliğin sürdürülmesi: Doğal, sosyal ve kültürel çeşitliliğin devamlılığının sağlanması.
- Turizmin planlama kapsamına alınması: Turizmin ÇED (Çevresel Etki Değerlendirmesi) kapsamında stratejik planlama sistemi ile ele alınması.
- Yerel ekonomilerin desteklenmesi
- Yerel toplumun katılımının sağlanması
- İlgili gruplara, kurum ve kuruluşlara danışılarak sorunların çözülmesi
- Personelin sürdürülebilir turizm ile bütünleşmesi için eğitimi
- Sorumlu bir turizm pazarlaması anlayışı ile doğal, kültürel ve sosyal çevreye saygı gösterilmesi.



- Araştırma sorumluluğu: Araştırma ve gözlemlerin sektör tarafından etkili şekilde değerlendirilmesi.

#### *Sürdürülebilir Turizm Deklarasyonu (1995)*

1995 yılında Lanzoretne, Kanarya Adaları–İspanya 'da Dünya Sürdürülebilir Turizm Konferansı sonucunda 18 maddeden oluşan bir deklarasyon yayımlanmıştır. Devletlerin ve yerel yönetimlerin turizm için sürdürülebilir kalkınma ilkeleri ile uyumlu olarak acilen eylem planları hazırlamasını öneren bu sözleşmede genel olarak şu başlıklar ön plana çıkmaktadır (Dünya Sürdürülebilir Turizm Konferansı, 1995).

- Turistik gelişmenin sürdürülebilirlik ölçütlerine göre olması,
- Turizmin insani, kültürel ve doğal ortamları bütünleştirerek sürdürülebilir gelişmeye katkıda bulunması, bu şekilde turizm destinasyonlarının kırılgan yapılarını dengelemesi,
- Yerel toplumun kültürel miras ve geleneksel değerlerine zarar verecek etkinliklerin yapılmaması,
- Kamu ve özel sektörün karşılıklı aktif katılımını ile yerel, ülkesel, bölgesel ve uluslar arası seviyede işbirliğinin oluşturulması,
- Kalite ölçütlerinin turist destinasyonunun korunması ve turistin memnuniyet derecesi olarak belirlenmesi,
- Çevre kalitesine önem veren turizm projelerinin desteklenmesi,
- Yerel ekonominin geliştirilmesine katkıda bulunulması,
- Alternatif turizm çeşitlerinin geliştirilmesinin sağlanması,
- Yenilenebilir olmayan kaynakların kullanımının azaltılması

### 1.2.5.Sürdürülebilir Turizm Araçları

Sürdürülebilir turizmi gerçekleştirmek için bazı araçlara ihtiyaç vardır. UNEP (2005) tarafından bu araçları aşağıdaki gibi belirtmiştir;

**Tablo 2:** Sürdürülebilir Turizmin Araçları

<b>Yapısal Araçlar</b>	-Sürdürülebilirlik Belirleyicileri ve İzlenmesi -Turizmin Limitlerini Tanımlama: Taşıma kapasitesi
<b>Yönetim ve Kontrol Araçları</b>	-Mevzuat, Yönetmelik ve Belgelendirme -Arazi Kullanım Planlaması ve Gelişme Kontrolü: ÇED
<b>Ekonomik araçlar</b>	-Vergiler ve Ücretlendirmeler -Finansal Teşvikler ve Anlaşmalar
<b>Gönüllü Araçlar</b>	-Davranış kodları ve rehberler -Raporlama ve Kayıt -Gönüllü Sertifikası :kalite yönetimi, çevre yönetim, sağlık -Gönüllü Katkıları
<b>Destekleyici Araçlar</b>	-Altyapısal Tedarik ve Yönetim -Kapasite Geliştirme -Pazarlama ve Bilgi Hizmetleri

Yukarıdaki tabloyu değerlendirdiğimizde, sürdürülebilir turizmi sağlamada özellikle devlet düzenlemeleri (kanun, yönetmelik, ceza, teşvikler) ile işletmenin yapacağı gönüllü faaliyetlerin önem kazandığını görmekteyiz. Devletten, makro (turizm destinasyonları) ve mikro (turizm işletmeleri) açıdan sürdürülebilir turizmin gerekliliklerini ortaya koyması ve bunların uygulanmasında denetleyici bir rol alması, işletmelerden de uygulamalarında çoğu zaman tüketicilerle işbirliği yaparak sürece katkıda bulunmaları beklenmektedir.

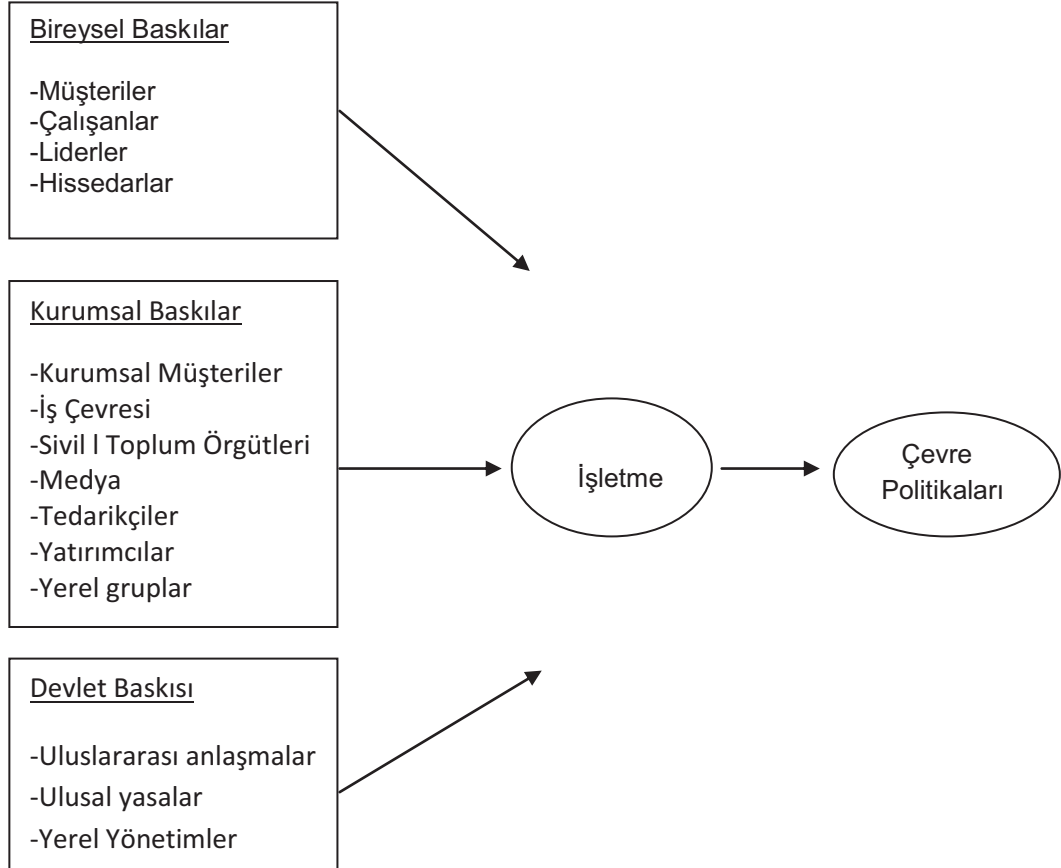
## İKİNCİ BÖLÜM

### YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALAR

#### 2.1. KURUMSAL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Kurumsal sürdürülebilirlik, gelecekteki paydaşların gereksinimlerinin karşılamak için imkanlardan ödün vermeksizin bir işletmenin doğrudan veya dolaylı paydaşların gereksinimlerini karşılaması olarak tanımlanabilir (Besler, 2009: 9). Geçmişte çevre dendiğinde işletme yöneticileri için sadece rekabet çevresi, ya da daha geniş anlamda sosyal, politik, kültürel ve teknolojik çevre söz konusuysen, bugün artık sürdürülebilir kalkınma amacının benimsenmesiyle birlikte yeşil çevre yani, doğal çevre de işletmelerin önem vermesi gereken bir faktör olmuştur (Sözüer, 2011: 49).

**Şekil 4:** İşletmenin Çevre Politikalarına Kaynak Olan Güçler



Kaynak: Sözüer, 2011: 51.

İşletmelerde proaktif bir çevre yönetim sisteminin bulunmasının ve uygulanmasının rekabet avantajı sağladığı (Sharma ve Vredenberg, 1998: 731) ve proaktif çevre yönetimini benimseyen işletmelerin, çevre konularını, çevreye dost ürünlerin pazar paylarının artırılması için bir fırsat olarak değerlendirildiği belirtilmektedir (Yüksel, 2012: 3).

Aragon-Correa ve Sharma (2003: 82) teknoloji, yönetim becerileri, tutumlar olduğu gibi, çevre özellikleri, sürekli yenilik ve paydaşların katılımı gibi firma kaynaklarının işletmenin proaktif bir çevre politikası oluşturmasını etkilediğini belirtmiştir. Besler (2009: 7), kurumsal sürdürülebilirlik yaklaşımlarının 4 grupta incelendiğini, ilk olarak ekonomik sürdürülebilirlik, ikinci olarak çevresel sürdürülebilirlik, üçüncü olarak sosyal sürdürülebilirlik yaklaşımları çerçevesinde ele alındığını; son ve dördüncü yaklaşımın ise ilk üç yaklaşımı da dikkate alınarak kurumsal sürdürülebilirliğe ulaşılacağını vurgulayan bütüncül yaklaşım olduğunu belirtmiştir. Hart (1995: 998-999), firmaların gelecekte ekosisteme bağlı olacağı ve faaliyetlerinin çevre şartlarına göre sınırlanacağını öngörmüş ve firmaların çevre ile ilgili uygulamalarını kaynak tabanlı teori açısından değerlendirerek birbiriyle bağlantılı üç strateji önermiştir: Zararlı gaz ve atıkların azaltılmasını içeren **kirliliği önleme**; ürün yaşam döngüsü analizi gibi süreçlerle ürün geliştirirken etkilerini en aza indirmeyi amaçlayan **ürün yönetimi** ve **sürdürülebilir kalkınma**. Firmaların bu stratejilerle kendilerine rekabetçi avantaj sağlayacağını belirten Hart, doğal kaynak tabanlı yaklaşımlar kavramsal bir çerçeve geliştirmiştir.

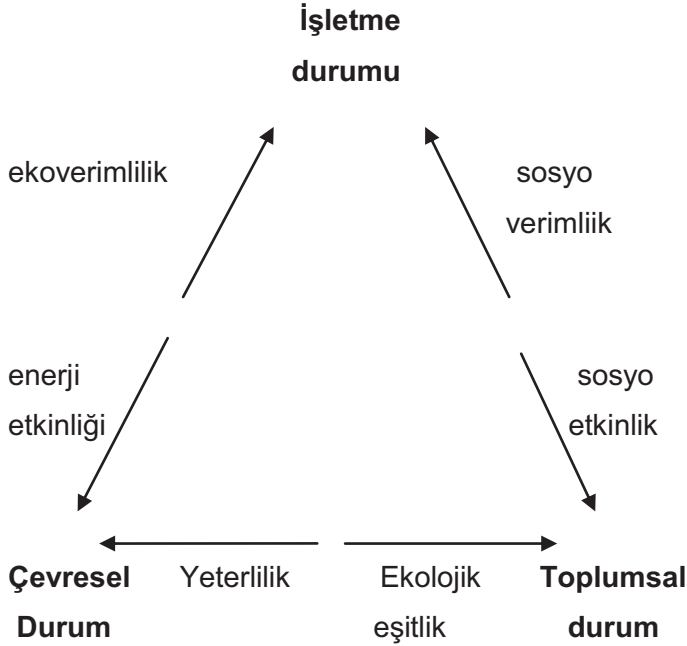
**Tablo 3:** Firmanın Doğal Kaynak Tabanlı Yaklaşımı

<b>Stratejik Yetenek</b>	<b>Çevresel Teşvik gücü</b>	<b>Anahtar kaynak</b>	<b>Rekabetçi Avantaj</b>
<b>Kirliliği önlemek</b>	Emisyon ve atık miktarını azaltılması	Sürekli İyileştirme	Düşük maliyetler
<b>Ürün yönetimi</b>	Ürünlerin yaşam maliyetlerinin azaltılması	Paydaşlarla bütünleşme	Rakiplerden üstünlüğü ele almak
<b>Sürdürülebilir kalkınma</b>	Firma büyür ve gelişirken çevresel etkileri azaltmak	Ortak vizyon	Gelecekteki konum

Kaynak: Hart 1995: 992.

Dyllick ve Hockerts (2002: 138), kurumsal sürdürülebilirlik için 6 kriterden oluşan bir model önermiştir. Modelde sosyo-etkinlik ve ekolojik eşitlik toplumsal durumda sosyo verimlilik ve eko verimlilik işletme durumunu ve enerji etkinliği ve yeterlilik ise çevresel durumu oluşturmaktadır.

**Şekil 5:** İşletmelerde Kurumsal Sürdürülebilirlik Modeli



Kaynak: Dyllick ve Hockerts, 2002: 138.

**Eko-verimlilik:** En geniş kabul gören kriter firmanın doğal sermayeyi kullanım etkinliğidir. Enerji, su, kaynak kullanımı, atık ve kirlilik yoğunluğu.

**Sosyo-verimlilik:** Firmaya bir değer eklendiğinde bunun sosyal etkisini tanımlar. Pozitif (personelin yaratıcılığı) ya da negatif olabilir (iş kazaları).

**Enerji etkinliği:** Çevresel bakış açısıyla uzun vadeli refahın temelden yıkıcı bir sisteme bağlı değil, ilk etapta sağlıklı ve yenilenebilir sistemin dizaynının etkinliğine bağlı olduğudur.

**Yeterlilik:** Tüketim boyutunun sürdürülebilirliğin önemli bir parçası vurgulayan kavram olan yeterlilik, bunun işletmelerin değil de tüketicilerin bireysel tercihlerine dayandırılmıştır.

**Sosyo-etkinlik:** İşletmenin bir bölgenin sosyal ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde strateji geliştirmesi ve gerçekleştirmesi olarak tanımlanabilir.

**Ekolojik Eşitlik:** Doğal sermayenin yönetimi ve sosyal sürdürülebilirliğin arasındaki ilişkinin sonucu olarak doğal sermayeyi tüketirken gelecek nesilleri de dikkate almayı öngörür.

## 2.2. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Yiyecek içecek sektörü, insanların kendi konutlarının bulunduğu yer dışında değişik nedenlerle yaptıkları seyahatlerde veya geçici konaklamalarında yiyecek içecek gereksinimlerinin karşılanmasına yönelik mal ve hizmet üreten ticari ve kurumsal işletmeler bütünü olarak tanımlanmaktadır (Sökmen, 2006: 1).

Kültür ve Turizm Bakanlığı (2011) tarafından yayınlanan Turizm Yatırım ve İşletmeleri Nitelikleri Yönetmeliği Yeme-İçme ve Eğlence Tesisleri'ni şöyle sınıflandırmıştır:

*Lokantalar tabldot, alakart veya özel yemek ve bu yemeklere uygun servisler ile yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayan tesislerdir.*

*Lokantalar üçüncü sınıf, ikinci sınıf, birinci sınıf ve lüks lokantalar olarak dört sınıfta belgelendirilebilirler. Lokantaların sınıflandırılmalarında Yönetmelikte belirlenen nitelikler kadar işletmenin dekorasyonu, hizmet standardı, yemeklerin nefaset, kalite ve sunuş özellikleri de dikkate alınır.*

Emeksiz (2007: 141), büyük işletmelerin çevre yönetimi yeteneklerini geliştirecek kaynak ve imkânlarla sahipken küçük işletmeler bundan yoksun olduğunu dolayısıyla çevre yönetimi ile ilgili çalışmaların KOBİ'lere yönelik yapılması gerekmekte olduğunu belirtmiştir.

Tibon (2012: 125) restoran sektörünün, turizm sektörünün KOBİ sayısı en fazla olan kolu olduğundan ve çevresel stratejilerin uygulanmasını desteklediğinden dolayı iyi bir çalışma alanı olduğunu belirtmiş, dahası, çoğunun çevresel etkileri sektöre özgü olsa da enerji tüketimi ve katı atık yönetimi gibi uygulamalar ile diğer sektörler ile ortaklık taşıdığından bahsetmiştir.

Literatürde sürdürülebilir restoran uygulamaları çeşitli araştırmacılar ve kurumlar tarafından farklı şekillerde sınıflandırılmıştır. Bu uygulamaları bir tablo halinde şöyle özetleyebiliriz:

**Tablo 4:** Restoranlardaki Sürdürülebilir Uygulamalar

Sürdürülebilir Restoranlar Derneği	<p><b>Toplumsal Boyut:</b> Toplumsal katılımı sağlama, Kişilere adil davranma, Sağlıklı yiyecek üretme, Sorumlu pazarlama</p> <p><b>Çevresel Boyut:</b> Su tasarrufu, İşyeri kaynakları, Tedarik zinciri, Atık yönetimi, Enerji etkinliği</p> <p><b>Kaynaklar ile İlgili Boyut:</b> Çevreyle dost çiftçilik, Yerellik ve mevsimsellik, Sürdürülebilir balıkçılık, Etik hayvan ve ürünleri, Adil Ticaret</p>
Sustainablefoodservice.com	Yeşil temizleme, Tek Kullanımlık Ürünler (Biyolojik Olarak Çözünebilen Ürünler), Enerji Verimliliği, Ekipmanlar, Katı, sıvı ve makine yağları, Yiyecek ve Yiyecek Atıkları (Hayvan yemleri, Gübreleme, Yiyecek Yardımları, Solucanla gübreleme),
Yeşil Restoran Derneği	Enerji, Su, Atık, Tek kullanımlık malzeme, Kimyasal ve Kirlilik Azaltımı, Sürdürülebilir yiyecek, Sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri
Jeong ve Jang, 2010	Geri Dönüşüm ve Atıkların Gübreye Dönüştürülmesi, Enerji ve Su Etkin Kullanım Ekipmanları, Çevreyle Dost Temizleyiciler, Servis Ürünleri ve Ambalajlama, Menü Sürdürülebilirliği
Freeman, 2011	Kurumsal Sosyal Sorumluluk, Atık*, Mobilya-Teçizat, Yapı-Tasarım, Su*, Enerji*, Plastik/kağıt, Yiyecek

\* ağırlıklı olarak literatürde yer verildiğini vurgulamış ve araştırmasını bu faktörler üzerine odaklamıştır.

Schubert, 2008 ve Hu ve diğeri (2010)	Enerji Etkinliği Ve Koruma, Su Etkinliği Ve Koruma, Geri Dönüşüm Ve Atıkların Gübreye Dönüştürülmesi, Sürdürülebilir Yiyecek, Kirliliği Önlemek, Geri Dönüşümlü, Ağaç Dışındaki Ürünlerden, Biyolojik Olarak Ayrıştırılabilen Ve Organik Ürünler, Kloruz Kağıt Ürünler, Toxic İçermeyen Temizleyici Ve Kimyasal Maddeler, Yeşil Enerji, Yeşil Bina Ve Yapı Malzemeleri, Eğitim.
Johnson (2009)	Yiyecek, Plastik ve Kağıt, Enerji, Su
Wang, 2012	Gerı dönüşüm ve gübreye dönüştürme, Enerji ve su etkin malzemeler, Çevreyle dost temizleyiciler ve ambalajlama, Menü sürdürülebilirliği
Choi ve Parsa (2006)	<b>Sağlık:</b> Sağlıklı yaşam şeklini destekleme, Sürdürülebilir tarım, Sağlık şartları altında güvenli yiyecek uygulamaları <b>Çevresel:</b> Makro çevresel faktörler, Çevreyle dost uygulamalar, Çevre bilinci <b>Sosyal:</b> Toplum katılımı, Sosyal sorumlu dizayn, Adil insan kaynakları uygulamaları, Sosyal sorumlu pazarlama

Tüm bu literatürdeki sınıflamalar çerçevesinde Legrant, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C., Fleisher, S. (2010) yaptığı sınıflama daha kapsamlı olarak görülerek bu çalışmada temel olarak alınması uygun bulunmuş, ayrıca diğeri çalışmalarda bulunan fakat bu sınıflamada yer almayan uygulamalar eklenmiştir.

Bu sınıflama şu şekildedir:

- Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina
- Sürdürülebilir Mobilya, Teçhizat ve Mefruşat
- Su, Enerji ve Atık
- Kurumsal Sosyal Sorumluluk
- Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek



## 2.3. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALAR

### 2.3.1.Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina

Yeşil tasarım ve yapı uygulamaları binaların çevre ve yerel topluma olumsuz etkilerini önemli derecede azaltmakta (Hu ve diğerleri, 2010: 347), bunun yanında operasyon ve bakım onarım maliyetlerini azaltarak konfor, rahatlık ve sağlık açısından uygun hale getirmektedir (IHRA, 2008'den aktaran Legrand ve diğerleri, 2010: 171).

Planlama ve tasarımda öncelikle şu kaygıların giderilmesi gerekmektedir (Erdoğan, 2003: 175):

- Teknolojiyle doğayı yeniden biçimlendirmenin görsel olarak doğanın renginde olması veya küçük olması insan eliyle ve teknolojiyle sokulmuş yapaylığı ortadan kaldırmaz,
- Tesislerin beton yerine ağaçtan veya kilden, taştan, topraktan yapılması doğallığı anlatmaz,
- Yukarıdaki uygulamalar sadece ekosistemdeki yaşayanları taciz etmeyerek yapaylığın etkisini en aza indirmektedir,
- Fark yaratmak için tesislerin ürünlerinin de çevre dostu olması,
- Bir yeri bozmadığı iddia edilen bir tesisin, örneğin suyun kenarına kurulmuş bir tuvaletin, diğer bir yeri bozması çevre koruma olarak adlandırılmaz.

#### *Çevresel Etki Değerlendirmesi (ÇED)*

2008 yılında yürürlüğe giren yönetmelikte ÇED; Gerçekleştirilmesi planlanan projelerin çevreye olabilecek olumlu ve olumsuz etkilerinin belirlenmesinde, olumsuz yöndeki etkilerin önlenmesi ya da çevreye zarar vermeyecek ölçüde en aza indirilmesi için alınacak önlemlerin, seçilen yer ile teknoloji alternatiflerinin belirlenerek değerlendirilmesinde ve projelerin uygulanmasının izlenmesi ve kontrolünde sürdürülecek çalışmaları olarak tanımlanmaktadır (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2008a).

Türkiye'deki ÇED yönetmeliğine tabi yapılar arasında oda sayısı 500 den fazla olan konaklama işletmeleri ve tatil köyleri yer almakta olup seçme – eleme listesinde de 100 oda ve üzeri oteller, tatil köyleri, turizm kompleksleri, vb. yer almaktadır (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2008a).

### *Sürdürülebilir Yapılar (Yeşil Binalar)*

Yaşam döngüsü boyunca çevresel etkileri az olan yapılara "çevre dostu, ekolojik, yeşil ve sürdürülebilir" gibi adlar verilmektedir. Kaynakların ekonomik kullanımını, yaşam döngüsünü, insanlık ve çevreyi dikkate almak sürdürülebilir tasarımda öncelik verilen konulardır (Chen ve diğerleri, 2009: 56-57 ).

Amerikan Çevre Koruma Ajansı EPA yeşil binayı; "yapıların tasarım, inşaat, işletme, bakım, yenileme sürecinde ve bir binanın yaşam döngüsü boyunca çevreye duyarlı ve kaynakların verimli olarak kullanıldığı bir uygulama" olarak tanımlamıştır (EPA, 2008:1).

Yapılaşma faaliyetleri her yıl küresel olarak kullanılan taş, çakıl ve kumun %40'ını, doğal ahşabın %25'ini, suyun %16'sını ve enerjinin %40'ını tüketmektedir. Bunların sonucunda da hava ve su kirliliği, peyzajın bozulması, ormanların yok edilmesi, biyolojik çeşitliliğin azalması küresel ısınma gibi sorunlar ortaya çıkmaktadır. Yapıların, daha az çevresel etkiye sahip olmalarını sağlayan çözüm arayışları, mimari tasarımı ekolojik yaklaşımlara doğru yöneltmektedir. Bu amaçla, mimari tasarım aşaması boyunca alınan çevresel kararlar, birçok çevresel ve ekonomik yararları da beraberinde getirir (Esin ve Yüksek, 2012).

Kubba (2012: 1), yeşil binaların yapımının maliyetli, geçici bir hevesten ibaret, çirkin görümlü ve çekici olmadığı, sadece çevreye duyarlı malzeme seçiminden ibaret olduğu şeklinde yanlış bir algının olduğunu, gerçekte uzun dönemde operasyonel maliyetleri düşürdüğünden diğer binalardan daha ekonomik olduğunu, görsel açıdan gayet iyi yapılar olduklarını belirtmiştir.

### *Sürdürülebilir Bina Sertifika Sistemleri*

Sarier ve diğerleri (2012), geleneksel binaların ısıtma, soğutma, aydınlatma ve elektrikli aletlerin çalıştırılması için harcanan enerjinin %85'i fosil yakıt kaynakları olan petrol, kömür ve doğal gazdan sağlanırken, yenilenebilir hidroelektrik, güneş ve rüzgâr enerjisinin tüketimdeki payı %4'lerde seyretmekte olduğunu öte yandan sürdürülebilir "yeşil" binalarda bu oranlar tam tersine dönüp kendi kendisine yetebilen bina yaklaşımı ile güneş ve rüzgar enerjisinden %75 oranında yararlanılırken, fosil yakıt tüketimi %25'e düşürüldüğünü vurgulamıştır.

Binaların gerçekten çevre dostu, yüksek performanslı olup olmadıklarının belirlenmesi için ABD ve AB'de sertifika veren kurumlar ile sertifikalandırma sistemleri ortaya çıkmıştır. Bunların en çok bilinenleri LEED ve BREEAM sistemleridir. Bu süreçte binanın enerji performansı ve iç mekan kalitesinin yanında

arazi kullanımı, ulaşım, binanın yapımında kullanılan malzemeler, karbon etkilene alanı, su kullanımı gibi hususlar da dikkate alınmaktadır (Çakmanus ve diğerleri, 2012).

Dünyada popüler olarak kullanılan İngiltere’de ortaya çıkan BREEAM ve Amerika’da ortaya çıkan LEED sürdürülebilir bina sertifikalandırma sistemleri dışında, Kanada’da ortaya çıkan ancak uluslararası bir sistem olarak kendisini tanımlayan SBTOOL, Hong Kong’ta kullanılan HK-BEAM, Avustralya’da kullanılan GREEN STAR, Japonya’da kullanılan CASBEE gibi birçok sürdürülebilir bina sertifikalandırma sistemleri bulunmaktadır. Bu sertifika sistemlerinde amaç başlangıçta her ülkenin kendi yerel standartlarını, iklimsel verilerini ve yaşam koşullarını göz önünde bulundurarak kendisine özgü bir sistem oluşturmak iken, LEED ve BREEAM değerlendirme sistemlerinin uluslararası bir kimlik kazanması ile kendisine özgü değerlendirme sistemi bulunmayan ülkeler bu iki sertifika sistemini kabul ederek kullanmaya başlamıştır (Saka, 2011: 27).

Türkiye’de binalarda enerji verimliliğinin artırılması ve fosil yakıt tüketiminin azaltılması amacıyla 5 Aralık 2009 tarihinde Binalarda Enerji Performans Yönetmeliği (BEP Yönetmeliği) yürürlüğe girmiştir (Çakmanus ve diğerleri, 28.05.2012).

#### *Eski Binaların Yeniden Kullanımı*

Legrand ve diğerleri (2010: 173), sürdürülebilir dizaynın yeni bir bina yapmaktan ziyade var olan binanın donanımının iyileştirilmesi ve restorasyon çalışmalarını gerektirmekte olduğunu, böylece binaların kültürel ve tarihi değerlerinin de korunmasının mümkün olduğunu belirtmiştir.

Yeniden kullanıma adaptasyon eyleminin sosyal, kültürel, ekonomik ve ekolojik anlamda yararları bulunmaktadır. Yeniden kullanım, sürdürülebilirlik kavramı özelinde analiz edildiğinde, yeni işlevin özellikle sosyal ve kültürel sürdürülebilirliğe katkı düzeyinin, işlevin sürekliliğinde ve yapının yaşamının devamlılığında katkısı olduğu söylenebilmektedir (Aydın ve Okuyucu, 2009: 1).

Bu kapsamda eski ve tarihi binaların aslına uygun şekilde restore edilerek restoran olarak kullanılması hem kültürel ve tarihi değerlerin korunmasını sağlayacak hem de yeni bir bina inşaat yapmak için sarf edilecek ham madde ve enerji kaynağından tasarruf edilmesini sağlayacaktır.

### *Yapı Malzemeleri*

Malzemelerin üretilmesinin, taşınmasının ve depolanmasının bir maliyeti ve çevreye olumsuz etkisi vardır. Bu amaçla geri dönüşebilir, tekrar kullanılabilir, yenilenebilir kaynak kullanımı ve yerel malzeme olması, bir yapının üretiminde malzeme seçimi ve kullanımı açısından dikkat edilen konulardır (Tekin, 2012).

Sürdürülebilir yapımda, yapı malzemelerinin seçiminde yapı malzemesinin çevreye-doğaya etkileri her açıdan değerlendirilmelidir. Yapı malzemesinin çevresel etkileri değerlendirilirken:

malzemenin üretimi,

yapımdaki kullanımı,

ömrü ve imha edilebilirliği irdelenmelidir (Canpolat, 2011: 7 ).

Yerel ürünler ulaşımdan kaynaklanan enerji tüketimini en aza indirmesi, ekonomikliği ve çevreye duyarlı olması nedeniyle günümüzde yeşil bina sektörü tarafından tercih edilmektedir. Aynı zamanda yerel ürünlerin kullanımının artması bölgesel kalkınmaya destek olmaktadır. Bir bölgenin karakteristik özellikleri o bölgenin mimari yapısına yön vermektedir. Örnek olarak Karadeniz bölgesinde ahşap yapıların, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu'da kerpiç evlerin, Ege ve Akdeniz'de taş evlerin bulunmasını gösterebiliriz. Tüm bu karakteristik yapılaşmanın nedeni bölgeye en uygun malzemelerin tercih edilmesidir. Dolayısıyla yerel malzemelerin kullanımı bölge yapısına uygun olduğundan faydalı ömrü de uzun olmaktadır(yesilmalzemeler.com, 02.02.2013 ).

Restoranlar bunun için (GRA – Green Restaurant Association, (Yeşil Restoranlar Derneği) 2012);

- Artık kullanılmayan diğer yapı alanları ya da binalardaki malzemeleri yeniden kullanmalı,
- Geri dönüştürülmüş ya da hızlı yenilenebilen malzemeleri satın almalı,
- Sürdürülebilir şekilde hasat edilmiş odun gibi kaynaklar kullanılmalıdır.

Örneğin, Karadağ (2008), BuildingGreen tarafından seçilen en iyi on ekolojik yapı malzemesi arasında yer alan %60'ı geri dönüşümlü kağıt liflerinden, gerisi ise maun reçinesinden elde edilen Paperstone maddesinin yoğun, sert ve su geçirmez yapısıyla, mutfak tezgahı, zemin kaplaması, dış cephe panelleri olarak kullanılabilirliğini belirtmiştir. Restoranlar da yapı malzemelerini seçerken bu tür çevreyle dost ürünleri tercih ederek sürdürülebilir uygulamalar gerçekleştirebilirler.

### *Yalıtım*

Bina içerisinde istenen konfor ortamının sağlanabilmesi için kış mevsiminde kaybolan ısının bir ısıtma sistemiyle karşılanması ve yaz aylarında kazanılan ısının bir soğutma sistemiyle iç ortamdaki atılması gerekir. Yapılarda ve tesisatlarda ısı kaybı ve kazançlarının sınırlandırılması için yapılan işleme "ısı yalıtımı" adı verilmektedir (İnce, 2013).

Isı yalıtımının sonuçları, üç boyutuyla ortaya çıkmaktadır. Birincisi, enerji tasarrufu boyutudur. Isı kaybının azalması, kullanılan ısıtıcı malzemeden (radyatör, kazan kapasitesi gibi) tasarruf edilmesini sağlamakta, yani tesisattaki ilk yatırım masraflarını azaltmaktadır. Bunun yanı sıra daha az yakıt kullanımı nedeniyle maddi tasarruf ortaya çıkmaktadır. İkinci boyut, çevre kirliliğinde azalma sağlanması, üçüncü boyut ise ısı konfordur (Karakoç ve diğerleri, 2011: 75).

Restoranlar da etkin bir yalıtım sistemi kurarak gereksiz enerji tasarrufu sağlayıp kaynakların ekonomik kullanılmasına ve çevre kirliliğinin azalmasına katkıda bulunmaktadır.

### *Çevre Düzenlemesi ve Peyzaj*

Peyzaj tasarım ve yönetiminde ekolojik yaklaşım, alan tasarımında doğanın kendisini model alarak, doğal süreçlerle ve alanın yapısal ve ekolojik özellikleriyle uyumlu çözümler getirmeyi gerektirmektedir (Onur, 2012: 246).

Sürdürülebilir tasarımda dekorasyon ve çevre düzenlemesi estetik ve hava kalitesini artırarak "doğal bir dokunuş" yaratır. Ayrıca bir restoran planlanırken mutfak atıkları için gübreleme yapılacak bir bahçe düşünülmelidir (Legrand ve diğerleri, 2010:172 ).

Sürdürülebilirlik açısından çevre düzenlemesinde ekolojik yaklaşımda (Onur, 2012: 247):

- Yerel ve geri dönüşümlü materyallerin kullanılması,
- Bakım masraflarını düşürecek materyal ve yönenin ekolojik yapısına uyumlu bitki türlerinin kullanımı,
- Enerji tüketimini azaltacak düzenlemeler,
- Yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı,
- Biyolojik çeşitliliğin desteklenmesi ve soyu tehlikede olan türlere yaşam ortamı sağlanması,
- Alan yönetimi ve bakımında geri dönüşüm uygulamalarına yer verilmesi yer almaktadır.

### 2.3.2. Sürdürülebilir Mobilya, Teçhizat ve Mefruşat

Restoran sürdürülebilir kaynak öğelerin aralığı inanılmaz ölçüde geniştir. Organik pamuktan yapılmış üniformalar ve mobilyaların geri dönüştürülmüş ahşaptan yapılmış olması, işletmelerin gıda dışı yaratıcı uygulamalarını temsil etmektedir (www.catererandhotelkeeper.co.uk, 30.11.2012).

Restoran işletmelerinde tesisin niteliği kapasitesi, arzulan hizmet kalitesi ve bütçeye bağlı olarak değişik tür ve nitelikte servis malzemesi kullanılabilir. Bu malzemeleri aşağıdaki gibi gruplandırmak mümkündür (Sadıkçı, 2010: 91):

- Masa ve Sandalyeler
- Kumaş Malzemeler
- Porselen Malzemeler
- Metal Malzemeler
- Cam Malzemeler
- Servis Arabaları
- Servantlar

İşletmeciler bu ürünleri temin ederken sürdürülebilir bir yaklaşım benimseyeceklerse aşağıdaki uygulamaları dikkate almak durumundadırlar.

#### *Eko-etiketli Ürünler*

Eko-etiketleme, bir ürünün üretiminin her aşamasında kaydettiği ekolojik gelişimi ile ilgili (yani bir hayat döngüsü analizi şeklinde) tüketiciyi bilgilendirme olarak görülebilir.

Çevresel etiketleme üç başlık altında incelenebilir (Alagöz, 2007: 5):

- Eko-etiketleme ile çevresel performansın izlenmesi ve raporlanması daha etkin hale gelebilmektedir.
- Ayrıca eko-etiketler, su ve enerji gibi kaynak kullanımını azaltabilen ve işletmecinin maliyetini düşürebilen hizmet ve ürünleri de vurgulamış olmaktadır.
- Eko-etiketler, sosyo-ekonomik sorunlar ile çevre koruması arasındaki bağlantıda doğrudan bir rol oynamaktadır. Örneğin daha bölgesel ürünlerin kullanılması için cesaretlendirmek, yerel ekonomi için kazançlar sağlayacak ve nakliye gereksinimini azaltacaktır.

Ekolojik sertifikalamada genellikle şu konulara dikkat edilmektedir (Çekülvakfı, 2005):

**Sürdürülebilir Doğal Kaynak kullanımı:** Su ve elektrik tasarrufu, atıkların kaynağında ayrıştırılması ve geri-dönüştürülmesi, atık üretimini azaltıcı uygulamalar vs.

**Ekolojik ulaşım:** Araba kiralama gibi uygulamalar yerine toplu taşıt kullanımı ve bisiklet kullanımının teşvik edilmesi, güvenli bisiklet yollarının yapılması vs.

**Gıda Güvenliği ve kalitesi:** Ekolojik tarımsal ürünler.

**Yerel kültüre has yiyeceklerin sunulması ve tanıtılması:** (Tercihen yöre kadınları veya aşçıları tarafından hazırlanan yiyeceklerin haftada bir kez özel menü olarak yer alması vs.)

**Yöreye has gıda ve ürünlerin tanıtılması ve yöreden satın alınarak pazarlanması**

**Yörenin doğal güzelliklerinin ve kültürel ve tarihi mirasının tanıtılması** (Bu konuda bilgilendirici broşürlerin hazırlanması, turların yapılması vs yolu ile )

Avrupa tarafından bilinen ve Çiçek sembolü ile ifade edilen Avrupa Birliği Eko-Etiketi, çevreye olan zararlı etkileri düşük, ürün ve hizmetlerde kullanılabilen bir etikettir.

Avrupa birliği tarafından 2010 yılında Eco-Label Direktifi yayınlanmıştır. Bu direktifin uygulamaları 2010/66/EC ve 2010/709/EC no'lu direktifleri yayımlanmıştır. Bu direktifler arasındaki ürün ve hizmetlerden bazıları aşağıdadır (www.uenco.com.tr, 02.02.2013):

*Genel Temizleyiciler, Bulaşık Makinesi Deterjanı, Çamaşır Deterjanı, Sabun, Tekstil, Ayakkabı, İç Ortam Boyası, Dış Ortam Boyası, Ahşap Kaplamalar, Halılar, Sert Zemin Kaplamaları, Ahşap Mobilyalar, Toprak İyileştirme Ürünleri, Ampuller, Fotokopi Kağıdı, Tuvalet Kağıdı*

Restoranların da yukarıdaki ürünleri satın alırlarken eko-etiketli ürünleri tercih ederek, uygulamalarında daha çevreci bir yaklaşımı benimsemeleri beklenmektedir.

### *Satın Alma Politikası: Ürün Yaşam Döngüsü Analizi*

Yaşam döngüsü analizi, ürünün satın alım fiyatı ile beraber gelecekteki tüm maliyetlerinin de analize dahil edilmesidir (www.rec.org.tr, 07.02.2013).

Sürdürülebilir mobilya, teçhizat ve mefruşat dikkatli bir ürün yaşam döngüsü analizi gerektirir. Satın alma kararlarında, çevre standart derecelendirme örgütleri, ulusal veya uluslararası etiketleme sistemleri veya çevre danışmanlık kuruluşlarına başvurulabilir. Ürünlerin tedarik zinciri ve yaşam döngüsü analizinde, ürünler küçük, yerel tedarikçilerden seçildiğinde herhangi bir sertifika veya etiketlemeye gerek duyulmamaktadır (Legrand ve diğerleri, 2010: 173).

Yaşam döngüsü yönetimi ürünlerini ve sürdürülebilir performanslarını geliştirmek isteyen her tip işletme tarafından kullanılabilinecek bir yönetim yaklaşımıdır (UNEP/SETAC, 2009).

**Tablo 5:** Ürün Yaşam Döngüsü Kontrol Listesi

<b>ÜRÜNÜNÜN YAŞAM DÖNGÜSÜNDEKİ YERİ</b>	<b>ÇEVRESEL ETKİSİ</b>
Hammadde	-Doğada çözüldüğü zaman yerel çevreye zarar vermekte midir? -Çözülmesi için yoğun enerji tüketimi gerekmekte midir? -Tüketim sonrası geri dönüşümü az mıdır?
İmalat Ürünleri	-Yüksek enerji tüketimi var mıdır? -Yoğun atık yaratmakta mıdır? -Atık su miktarı fazla mıdır? -Zehirli emisyon miktarı fazla mıdır? -Ürün içeriğinde kimyasallar kullanılmakta mıdır? -Ürün içeriğinde zararlı gazlar bulunmakta mıdır?
Ulaşım ve Teslimat	-Üretim yerinden restorana gelene kadar uzun bir mesafe kat edilmekte midir? -Teslim için kullanılan ambalajlı malzeme miktarı fazla mıdır? -Tedarikçi teslimat sırasında ambalaj atıklarını geri almakta mıdır?

Kaynak: International Hotel Environment Initiative 1996:116'dan aktaran Özgen, 2010: 322).

### *Yerel Kaynaklı Ürün Kullanımı*

Ürün ve hizmetleri doğrudan elde etmek, ulaşım için gerekli enerjiyi azaltmakla birlikte yerel ekonomiye de fayda sağlayacaktır. Yerel işletmeler teşvik edildiklerinden, yeni istihdam olanakları ortaya çıkacak, oluşturulan istihdam yerel



halk için ek gelir ile sonuçlanacak ve dolayısıyla gelişen yerel ekonomiler yaratılacaktır (Legrand ve diğerleri, 2010: 174).

#### *Çevreyle Dost Malzeme seçimi*

Orman sertifikalı ürünler kullanmak; (Sürdürülebilir orman ürünleri kullanmak) Ormanların ve orman alanlarının biyolojik çeşitliliğini, gençleşme kapasitesini ve canlılığını yerel, ulusal ve küresel düzeylerde koruyarak günümüzde ve gelecekte kendilerinden beklenen ekolojik, ekonomik, ve sosyal fonksiyonları yerine getirebilecek ve diğer ekosistemlere zarar vermeyecek biçimde ve yoğunlukta yönetilmesi ve kullanılmasını sağlamak. (Porsuk, 2010: 10).

- Kokusuz,
- Su ile kolayca temizlenebilir,
- Teneffüs etme özelliğine sahip,
- Çevreye ve insan sağlığına zarar vermeyen özellikteki *doğal, su-bazlı, toksin içermeyen boya malzemeleri kullanmak;*

#### *Organik Kumaş Malzemelerin Kullanımı;*

Masa Örtüleri, masa örtüleri, ve alt örtü (molton) olmak üzere pamuklu örtüler, keten örtüler, sentetik örtüler, karışık kumaş örtülerden oluşmaktadır.

Peçeteler de yemek peçetesi, kahvaltı peçetesi, garson peçetesi ve tepsi peçetesinden oluşmaktadır.

Ekolojik tekstil veya eko-tekstil demek elyaf halinden bitmiş halde ürün oluncaya kadar ki tüm işlem basamaklarında çevre gözetilerek üretilmiş, kullanım aşamasında kullanıcıya zarar vermeyen ve kullanıldıktan sonra atılacak olan ürünün tekrar geriye kazanılan veya çevreye zararsız ürünlere dönüşebilen ürün demektir (ITKİB, 2005:1).

Bunların dışında *restoranların doğal bitkisel yağlardan yapılar mumlar ve ozona zarar vermeyecek yapıda elektrik aksamı ekipmanlar kullanması çevreyle dost malzeme seçiminde diğer önemli uygulamalardır (Legrand ve diğerleri, 2010).*

#### *Temizlik Malzemeleri*

Çevreye duyarlı temizleyici kullanımı sadece doğaya duyarlı bir eylem değil aynı zamanda aynı zamanda çalışan ve müşteri sağlığı, gıda güvenliği ve finans açısından da önemli bir konudur. Bir temizleme programı planlarken şunlar dikkate alınmalıdır (sustainablefoodservice.com, 02.11.2012):

- Temizlik maddelerinin çeşitleri ve miktarı minimum düzeyde tutulmalı,
- Birçok şeyin genel temizleyicilerle ya da hiç temizleyici kullanmadan temizlenebildiği unutulmamalı,
- Sertifikalı temizleyiciler satın alınmalı,
- Kanunlar gerektirmiyorsa anti-bakteriyel temizleyicilerden kaçınılmalı,
- Sertifikalı temizleyici bulmakta zorluk çekiliyorsa üreticilerle irtibata geçerek temin edilmeli,
- “Tehlikeli” , “zehirleyici” gibi ifadeleri olan ürünlerden uzak durulmalı,
- Restorana giriş yollarının, içeriye pislik girmesini engelleyici olmasına odaklanılmalı,
- Hava kirlenici sprey temizleyicilerden uzak durulmalı.

Bunların dışında işletmeler temizleyici satın alırken:

Uçucu, organik ve tehlikeli bileşikler içermeyen, ozon tabakasına zarar vermeyen, biyolojik olarak çözünebilen, cilt, göz ve solunum yollarını tahriş etmeyecek, orta derecede Ph (2-11), paketleri geri dönüşüme uygun, doldurulabilir ya da değiştirilebilir şişeler olmasına dikkat etmelidir. Bu ürünleri toptan ve konsantre olarak satın almak da en az yukarıdaki özellikler kadar önemlidir (GRA, 2012).

### **2.3.3. Enerji, Su ve Atık Yönetimi**

#### *Enerji Yönetimi*

Günümüzde alternatif enerji türleri yeni yöntemler ile üretilmekte ve iletilmekte, geçmiş yıllarda olanaksız olarak görülen bu gelişmeler artan çevre kirliliğine, iklim değişikliğine, kaynakların tükenmesine ve küresel rekabete bir yanıt olarak ortaya çıkmıştır. Ayrıca temiz ve yenilenebilir enerji üreten teknolojiler ve yenilikçi ürünler çokuluslu şirketlerin ve yüzlerce küçük girişimcinin dikkatini çekmiştir (UNEP, 2003: 4).

Enerji üretmek için kullanılan kaynaklar ikiye ayrılmaktadır: yenilenemeyen kaynaklar ve yenilenebilir enerji kaynakları. Yenilenemeyen kaynaklar kömür, petrol, doğalgaz gibi fosil nitelikli kaynaklardır ve özellikleri dünyadaki rezervlerinin sınırlı olmasıdır. Yenilenebilir enerji kaynakları ise güneş, rüzgar, su, dalga, yer ısı, biyo-kütle ve jeotermal kaynaklardır (Erdoğan, 2003: 41).

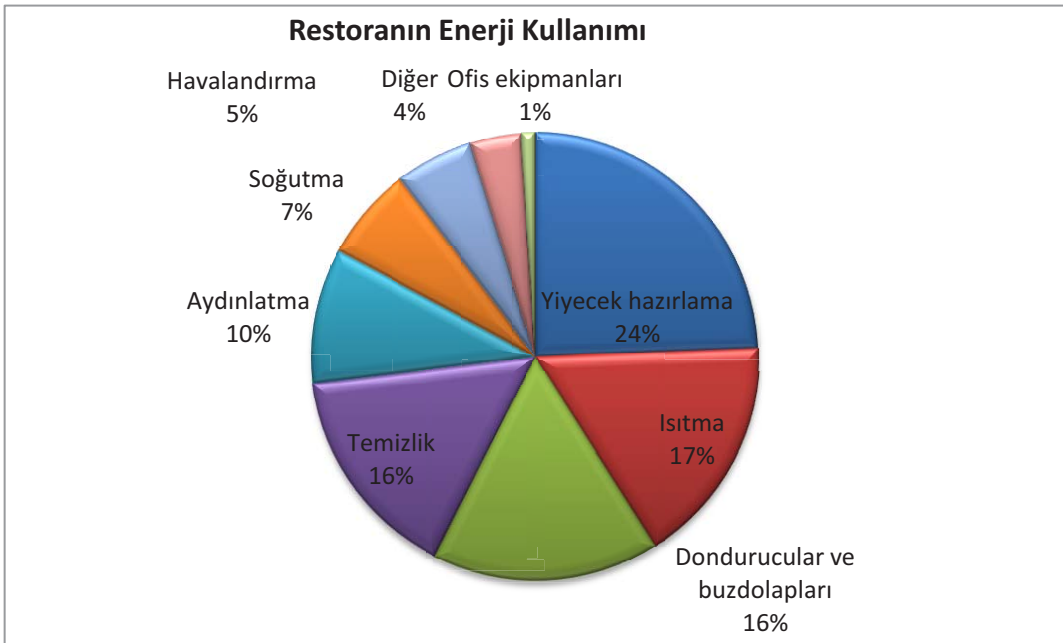
2007 yılında yürürlüğe giren Enerji Verimliliği Kanunu'nda “Küçük ve orta ölçekli işletmelere yönelik olarak, 12/4/1990 tarihli ve 3624 sayılı Küçük ve Orta

Ölçekli Sanayi Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı Kurulması Hakkında Kanunda tanımlanan işletmelerin enerji verimliliğine yönelik alacakları eğitim, etüt ve danışmanlık hizmetleri, Küçük ve Orta Ölçekli Sanayi Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı tarafından desteklenir” ibaresi yer almaktadır (Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı, 2007).

Yenilenebilir enerji kaynaklarından ısı, elektrik ve yakıt elde etmek için yararlanılmaktadır. Turizm işletmelerinde enerji talebinin büyük bölümü (yüzde 60-70) sıcak su ve mekan ısıtma için gelmektedir. Bu yüzdeler işletmeden işletmeye çeşitlilik gösterse de, ısıtma uygulamalarına yönelik talep ilk sırada yer almaktadır. Turizm endüstrisinde ısıtma amaçlı kullanılan kaynaklar güneş enerjisinden jeotermale ve hatta biyo-kütle enerjisine kadar çeşitlilik göstermektedir (UNEP, 2003: 11).

Restoranlar, metrekare başına, ortalama ticari bir binadan yaklaşık üç kat daha fazla enerji tüketirler. Uzun operasyon saatleri, özel ekipman ve doğrudan talep çok önemli bir tüketimi gerektiriyor olsa da genel olarak yiyecek hizmetleri binaların enerji tüketimi aşırı ve sık sık savurgan olmaktadır (www.sustainablefoodservice.com, 02.11.2012).

**Şekil 6:** Restoranların Enerji Kullanımı (Energy Consumption Survey, 2005)



Kaynak: www.sustainablefoodservice.com (02.11.2012).

Yiyecek-ıçecek işletmeleri pişirmeden, yiyecekleri saklamak için buzdolabına kadar işlerini sürdürülebilirlik için oldukça fazla enerji harcarlar (Johnson, 2010: 8).

Enerji verimli ekipmanlar restoranın-mutfak, oturma salonu ve tuvaletlerinde olmak üzere çeşitli alanlarında kullanılabilir (Jeong ve Jang, 2010: 5):

- Çıkış ışıkları LED\* ile sağlanmalı,
- Tuvaletlerde ışıklar için harekete duyarlı detektörler kullanılmalı,
- HVAC (Heating,Ventilating and Air Conditioning) sistemi ile uygun sıcaklık derecesini etkin şekilde kontrolü sağlanmalıdır.

En önemli enerji koruma çabası aslında insan alışkanlıklarıdır. Doğru kullanılmadığı takdirde enerji verimli ekipman enerji tasarrufu sağlayamaz. Enerji tasarruflu başarılı sürdürülebilirlik çabaları sağlamak için tüm personelin eğitimi ve günlük faaliyetlerine entegre edilmelidir (Sustainablefoodservice.com, 02.11.2012).

Enerji tasarrufu yatırımı maliyetli olsa da genellikle çok hızlı bir şekilde geri dönüş noktası bulunmaktadır ve hem çalışma ortamının iyileştirilmesinde ve bir binanın piyasa değerini artırmada etkilidir (www.spacecatering.co.uk, 14.01.2013).

**Tablo 6:** Restoranların Enerji Tasarrufu Yapabileceği Alanlar

EKİPMAN	ENERİ TASARRUFU
Buzdolabı	54
Floresan aydınlatma	75
Dondurucu	35
Sıcak yiyecek saklama dolabı	43
Fritöz	31
Buharlı Pişirici	73
Konveksiyonel fırın	30
Tost makinesi	87
Buz makinesi	20

Kaynak: EPA, 2010: 2-6.

Tablo 6'dan anlaşılacağı üzere restoranlar enerji tasarruflu ekipmanlar kullanarak mutfakta soğutma, pişirme ve aydınlatma gibi çeşitli alanlarda %20 den % 75 e kadar kullanarak tasarruf sağlayabilmektedirler.

\* LED: Tam açılımı "Light Emitting Diode"dur. Bir elektrik akımının geçmesi halinde ışık yayan mekanizma olup düşük seviyedeki bir elektrik akışıyla ortaya çıkar (www.chip.com.tr).

Yeşil restoranlar derneği (GRA, 2012) enerji etkinliği uygulamalarını 9 kategoriye ayırarak şu şekilde sınıflandırmıştır:

**Tablo 7:** Restoranların Enerji Etkinliği Uygulamaları

<p><b>1.HVAC (Heating, Ventilating and Air Conditioning) Sistemi</b> Müşterilerin konforunu sağlamak ve maliyetleri azaltmak için iyi bir HVAC sistemi kurmak çok önemlidir. Isıtma ve soğutma sistemi restoran maliyetlerinin büyük bölümünü oluştururken yıllık enerji tüketiminde yiyecek hazırlamadan sonra gelmektedir. Araştırmaya göre tüm çatı katındaki HVAC üniteleri %25 oranında büyük yapılmakta bu da enerji maliyetlerini ve ekipman yıpranmasını artırmaktadır. Bunun için uygun boyutlu teçhizatlar ile çağrıcı şekilde maliyetler indirilebilmekte, ekipmanın yaşam ömrü uzatılabilmekte ve gaz emisyonu oranı azaltılabilmektedir (EPA, 2010). Burada: -Programlanabilir termostat, -Enerji etkin fırın -Enerji etkin fanlar -Oturma salonu ve genel alanlarda enerji etkin klima kullanımı -Enerji etkin sertifikalandırılmış pencereler -Çatı yüzeyinde uyumlu, yüksek yansıtma çatı malzemesi -Enerji yönetim sistemi -Temiz hava ısı değiştiricisi -Dışarı ile salon arasında hava koruma paneli (Hava perdesi, çift kapı, iç perde gibi) uygulamalar yer almaktadır.</p>	<p><b>2.Su ısıtma sistemi</b> -Yüksek verimli su ısıtıcıları -Su tankları ve borulara izolasyon -Tanksız birimler -Düşük akışlı ön durulama spreyleri -Lavabolardaki akış hızının düşük olması -Enerji verimli bulaşık makineleri</p>
<p><b>6.Mutfak Ekipmanları –Soğutma ile İlgili</b> -Buzdolabı ve dondurucularda enerji etkin kapılar -enerji etkin buz makineleri</p>	<p><b>3.Muhtelif (ikinci öncelikli) Malzemeler</b> -Yüksek verimli el kurutucuları, -Enerji etkin televizyonlar -Ekipman sayaçları,</p>
<p><b>8.Ofis Ekipmanları</b> Telefon, bilgisayar, monitör, yazıcı, faks aleti, fotokopi makinesi gibi ofis ekipmanlarının enerji verimli ürünlerden seçilmesi</p>	<p><b>4.Aydınlatıcılar</b> -Led ve enerji etkin floresan lambalar -Sensorlar; tuvaletlerde, saklama dolaplarında, ofislerde -Fotosel ve gün ışığı sensorları; oturma salonlarında, mutfaklarda</p> <p><b>5.Mutfak Ekipmanları-Pişirme ile ilgili</b> -Tamamen yalıtımlı gıda ısıtıcılar -Enerji verimli saklama kapları -Enerji verimli buharlı pişiriciler, kızartıcılar -Enerji verimli konveksiyonel fırın -Enerji verimli ızgaralar -Duvara monte atık hava kabini</p> <p><b>7.Yıllık Bakımlar</b> Soğutucu, pişirme ekipmanları ve havalandırma sistemlerinin yıllık düzenli bakımı</p> <p><b>9.Yenilenebilir Enerji</b> -Yerinde yenilenebilir enerji kullanımı (güneş panelleri, rüzgar türbini, jeotermal, güneş enerjili su ısıtıcı gibi). -Güneş enerjili su ısıtma sistemi sıcak su temini için sürdürülebilir bir kaynaktır. Genellikle paneller güneş ışığını en uygun şekilde alabilmesi için çatılara yerleştirilmektedir (Chen vd, 2009: 15).</p>

### *Su Yönetimi*

Küresel ısınmanın su kaynaklarına ciddi biçimde baskıda bulunulacağı düşünülmektedir (Chen ve diğerleri, 2009: 40 ).

Su, sürdürülebilir kalkınma için en önemli yaşamsal kaynaklardan birisi olarak değerlendirilmektedir. 20. yüzyılda dünya nüfusu 19. yüzyıla oranla üç kat artmasına rağmen, su kaynaklarının kullanımının altı kat arttığı belirlenmiştir. Ancak bu hızlı tüketim, kaynaklardan yararlananlara eşit fırsatlar ve yararlar sağlayacak şekilde sürdürülebilir özelliklere sahip değildir. Sel, kuraklık, kirlenme ve benzeri etkiler bu kaynakların sürdürülebilirliğini hızla tehdit etmektedir (Orhon ve diğerler, 2002: 3).

İnsanların yoğun olarak yaşadığı yerleşimlerde temiz su sıkıntısı yaşanmaktadır. Bu bakımdan, su kaynaklarının kalitesinin korunması, verimli ve eşit kullanımının sağlanması önemlidir (Kınacı ve diğerleri, 2011: 136).

Ağırlama hizmetlerinde ve turizmde genel olarak su yönetimi konusunda birçok zorluk mevcuttur. Su satın alma ve kirli suyun bertaraf etme giderek pahalı faaliyetler haline gelmektedir. Su kıtlığı sorunu fiyatları yukarı çekmekte ve ağırlama endüstrisinde kar marjları nispeten küçük olduğundan, yöneticiler dikkatini bu konuya odaklaması gerekmektedir. Enerji gibi su tüketiminin azaltılması da personele nasıl su tasarrufuna katkıda bulunacağı ile ilgili düzenli olarak eğitim verilmesi ile daha kolay hale getirilebilir (Chen ve diğerleri, 2009: 40).

Su kullanım alanlarında tüketilen su miktarı, restoranın kapasitesine ve müşteri devir hızına göre değişmekte olup (Özgen, 2010: 328), normal bir yiyecek içecek işletmesi yılda 300.000 galon (1135 m<sup>3</sup>) su tüketmektedir. Restoranlar çok çeşitli yollarla su kullanmaktadır (GRA, 2012). Bu alanlar şu şekilde belirtilmektedir (Özgen, 2010:328):

- İçme suyu,
- Mutfakta, barda kullanılan su,
- Restoranın temizliğinde kullanılan su,
- Personelin kişisel temizliği için kullanılan su,
- Tuvaletlerde,
- Havuzlarda,
- Isıtma amaçlı,
- Bahçede kullanılan su

Basit uygulamalar ile su tasarrufu sağlanabilir Örneğin, sızdıran bir tuvalet tamiri ile günde 50 galon ya da damlatan bir musluğun tamiri haftada 1000 galon

gibi bir su tasarrufu sağlamaktadır. Düşük akışlı tuvaletler de her kullanımda 3 galon su tasarrufu sağlamaktadır (Johnson, 2010: 11).

Su yönetimi konusunda ilk adım bir verimli tasarlanmış ve bakımlı sıhhi tesisat sistemidir. Düşük basınçlı su dağıtım yapan bir yerçekimi beslenen soğuk ve sıcak su sistemi şebeke basıncı sıcak su sistemi daha az su kullanır. Konvansiyonel büküm musluklar el yıkama başına 4 litre civarında kullanılmaktadır, su tasarruflu armatürler bunu 2 litre veya daha az olacak biçimde azaltabilir. Su basıncı, gıda hazırlama alanları ve genel tuvaletler gibi yerlerde akış denetleyicileri veya düşük akımlı armatürleri tesisat kurulabileceği belirtilmiştir (Chen ve diğerleri, 2009: 42-43).

Yeşil restoranlar derneği suyu etkin kullanım uygulamalarını 4 kategoride belirtmiştir:

**a. Peyzaj düzeni:** İyi bahçe bakımı Su tasarrufu için de önemlidir. Maalesef sürekli sulama gerektiren bitki çeşitlerinin prestijli ve süslü bir manzara oluşturmak için kullanıldığı görülmektedir (Chen ve diğerleri, 2009: 45).

- Peyzaj düzenlemesinde düşük su kullanımı
- Su havzası ve yeniden kullanım (Örn: yağmur varili )

**b. Mutfak**

- Hazırlık lavabolarındaki su akış hızının düşürülmesi
- Ön durulamadaki sprej valflerinde düşük akış hızı ayarlaması
- Enerji verimli bulaşık makinesi kullanımı
- Enerji verimli buharlı pişirici kullanımı

**c. Tuvaletler**

- Kompost tuvalet kullanımı: Kompost tuvaletler genelde kuru tuvaletler olarak isimlendirilir çünkü yıkama işlemi için suya ihtiyaç duymazlar.
- Yüksek tasarruflu pisuarlar ya da susuz pisuar kullanımı
- Otomatik ya da sensörlü musluk kullanımı

**d. Diğer Bölümler**

- Tüm el yıkama lavabolarının akış hızının düşürülmesi
- Eko sertifikalı kumaş hizmeti
- Enerji tasarruflu çamaşır makinelerinin kullanımı
- Misafir isteği üzerine su servis etmek ve menüye not gibi eğitici bilgiler konulması
- Sulama için atık suların yeniden kullanılabilmesi
- Su Tesisatı için atık suların yeniden kullanılması
- Bünyesindeki atık suyu arıtma ve içme suyu olarak kullanma

Su kaynaklarının sürdürülebilir bir şekilde kullanılması ve su tasarrufunun sağlanması açısından binalarda yağmur suyunun kullanılması teknolojisinin yaygınlaştırılması önem taşımaktadır (Şahin ve Manioğlu 2011:541).

Binalarda su korunumu için alınabilecek önlemler; yenilikçi teknolojilere sahip sağlık gereçleri ile su tüketiminin azaltılması, binalardaki su tesisatlarındaki kayıp ve kaçakların giderilmesi, yağmur suyu gibi alternatif kaynakların kullanılması, evsel nitelikli atık suların arıtılarak tekrar kullanılması, su sıkıntısının yoğun olarak yaşandığı bölgelerde deniz suyundan tatlı su elde edilerek kullanılması şeklinde sıralanabilir (Şahin ve Manioğlu, 2011: 529).

### *Atık Yönetimi*

Endüstrileşme ve nüfus artışı, kitle üretimi ve kitle tüketiminin artması ile miktarında büyük artış görülen atıkların fiziksel çevreye (doğanın, havanın kirlenmesi vb.), insan ve diğer canlılara etkisi olmak üzere etkileri bulunmaktadır (Erdoğan, 2003: 38). Bu etkiler sonucunda atık yönetimi konusu önem kazanmaktadır.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Atık Yönetiminde Öncelik Sırası olarak şu maddeleri belirlemiştir (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2008b: 1):

- Önleme
- Kaynakta Azaltma
- Yeniden Kullanım
- Geri Kazanım/Geri Dönüşüm
- Ön İşlem (Yakma dahil)
- Bertaraf

Birçok restoran önemli derecede cam, alüminyum, metal, plastik ve karton kullanmakta olup aşağıda bu atıklarla baş etme yolları verilmiştir (www.dep.state.pa.us, 13.01.2013):

- Alan bir sorun yaratıyor ise, özel olarak tasarlanmış cam ve plastik kırıcı kova gibi ekipmanlar, geri dönüşümlü malzeme hacmini azaltmak kullanılabilir.
- Birçok içecek çeşidi musluktan servis edilebilir şekilde satın alınarak hem içeceklerin maliyeti düşürülmüş olur hem de şişeler için geri dönüşüm ve imha maliyeti azaltılabilir.
- Yeniden kullanılabilir öğeler ile atılabilir ürünlerin (bardak, kaplar, tepsiler, tabaklar ve tek servislik çeşni paketler) değiştirilmesi sağlanabilir.



- Restoranlarda yeniden kullanılabilir peçeteler, yemek takımları, servis altlıkları ve masa örtüleri kullanılabilir. Tek kullanımlık malzemelerden yeniden kullanılabilir ürünle geçiş bulaşık ve çamaşır yıkama maliyetlerini biraz artırsa da kağıt ürün satın alımını ve atık maliyetini azaltacaktır.
- Paket servisler için en az düzeyde ambalaj gerektiren yemekler seçilebilir.
- Ambalaj atıklarını azaltmak için toptan satın alma yapılabilir fakat en uygunu yerel satın alım yapmaktır.
- Tedarikçilerden satın alınan ürünlerin geri dönüştürülebilir maddelerden yapılmış olması istenebilir.
- Kullanılabilecek, eski stoklar ve atık gıdaları yiyecek ofislerine, hayır kurumları ve barınaklara bağışlanabilir, ya da gübrelemede kullanılabilir.
- Kullanılan yağlar toplanarak, işleyici kurumlara gönderilebilir.

#### *Atıkların Azaltılması, Yeniden Kullanımı ve Geri Dönüşümü*

Atık azaltma, yeşil ticari bir mutfak yaratmada ve atık ücretlerini azaltmada en düşük maliyetli ya da hiç maliyeti olmayan yöntemlerden biridir. Çoğu atık azaltma uygulamaları genellikle avantaj sağlayan ama basit uygulamalardır. Çoğu yiyecek – içecek işletmesi aslında birçoğu değerlendirilebilecek olan atıkları dışarıya atmaktadır. Bir yiyecek içecek işletmesinin çöp ağırlığının % 50-70 gübrelenebilir gıda maddeleri oluşturmaktadır. Geri dönüşüm, gübreleme veya herhangi bir atık azaltma programı olmadan bir yiyecek içecek işletmesi basit, yapılandırılmış uygulamaları gerçekleştirerek maliyetlerini yarısı kadar düşürebilir. Yiyecek hizmeti sağlayıcılarının tüketilmemiş ya da kullanılmamış yiyecekleri çöpe atma yerine azaltma, yeniden kullanma ve geri dönüşüm ile çevre ve topluma yararlı uygulamalar geliştirebilirler. Yiyecek kullanımını azaltma ve yeniden kullanım şu ekonomik faydaları getirir (sustainablefoodservice.com, 02.11.2012):

- Atık maliyetlerinde azalma
- Atık çıkmadığından kanalizasyon ve elektrik maliyetlerinde azalma
- Sadece ihtiyaç duyulan kalemler satın alınacağından satın alma maliyetlerinde düşüş
- Gıda artıklarından gübre elde edip satarak gelir elde edilmesi

Yiyecek işletmelerinde gerek yiyeceklerin ambalajlarından çıkarılması ve gerekse hazırlanması sırasında hem organik hem de cam, metal, plastik gibi atıklar çıkmaktadır (Özgen, 2005: 31).

ABD'nin NRA (Ulusal Restoranlar Derneği)' nin 2011 yılında yaptığı araştırmada restoranların %65'inin geri dönüşüm programına sahip olduğu ve geri dönüşüm yapan restoranların kağıt (%85), metal (%70), plastik (%68), cam (%61), sıvı yağ (%56) ve yiyecek (%28) dönüşümü yaptıkları bilgisine ulaşılmıştır.

#### *Kağıt ve Ambalaj Atıkları*

Özgen (2010: 326) restoranlarda kağıt atıklarının çok üretilen atıklardan biri olduğunu belirterek her kağıt atığının geri dönüşüme uygun olmadığı vurgulamış ve geri dönüşüme uygun olan ve olmayan kağıtları şu şekilde sınıflamıştır:

Geri dönüşüme uygun olan kağıtlar: Gazete, dergi, broşür, katalog, fotokopi kağıtları ve karton.

Geri dönüştürülemeyen kağıtlar: Kaplamalı kağıtlar (tetrapak vb. gibi kağıtlar sadece mobilya üretiminde kullanılmakta), çikolata kağıtları, yağ ve su geçirmez kağıtlar (pergament kağıdı ve aydıngeçer kağıdı vb.) ve duvar kağıdı, filtre kağıdı ve etiketler.

Ambalaj atıkları da aynı şekilde restoran içinde kullanılan yerlere göre şu şekilde belirtilmektedir ( Özgen: 2010:327):

#### Plastik:

- Çamaşır suyu, deterjan ve sıvı sabun şişeleri,
- Su, meşrubat ve yağ şişeleri,
- Margarin ve yoğurt kapları.

Bu malzemelerden plastik torba, sera örtüsü, marley, su borusu gibi ürünler elde edilebilmektedir.

#### Metal:

- Meşrubat ve konserve kutuları,
- Yağ tenekeleri.

Bu atıklar da eritilerek ikincil başka ürünlere dönüştürülebilmektedir.

#### Cam:

- Cam şişe ve kavanozlar

Bu atıklar da eritilerek dış cephe kaplaması gibi yeni ürünler oluşturulabilmektedir.

### *Yiyecek Atıkları*

Yiyecek atıklarının yönetimi konusunda şu hususlar öne çıkmaktadır (EPA, 2012):

**Gıda atıklarını değerlendirilmesi:** Çöpe atılan gıdalara bir göz atıp, oluşturulan miktarın potansiyel gıda kurtarma fırsatlarını tanımlamak.

**Yemek atıklarını denetimi oluşturmak:** Daha ayrıntılı bilgi için her yiyecek atığı oluşturan çeşitleri takip etmek ve veri toplamak. Bu takip sistemi ile yiyecek atıklarının bir kısmı üretim aşamasında azaltılabilir ve ne kadarı gıda bankalarına ve barınaklara gönderilebileceği, ne kadarı hayvan besleme, gübreleme ya da yeniden işleme yoluyla geri dönüştürülebileceği hesaplamak.

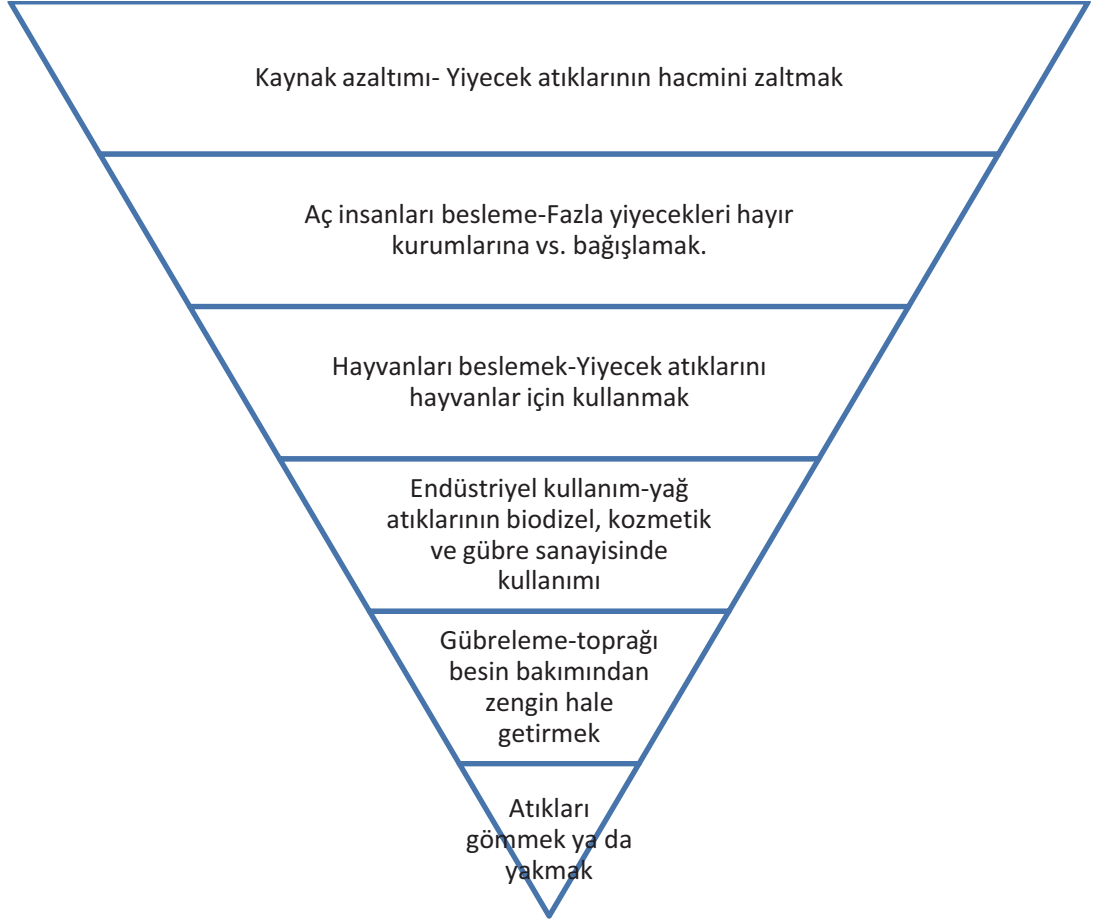
**Maliyetler için plan oluşturmak:** Yiyecek atıklarının toplanması, taşınması ve gübreleme yapılması ile ilgili çeşitli maliyetler vardır. Etkin bir maliyet sistemi oluşturmak için çevre kuruluşlarla yemek atıkları toplama konusunda görüş alışverişinde bulunmak.

**Programa başlamak:** Ulusal atık örgütleri, nakliye şirketleri, şehir planlamacıları, geri dönüşüm koordinatörleri ve gıda kurtarma programı için destek ve yardım almak için belediye başkanı ile iletişim kurmak. Çalışan eğitimi de bir gıda atık geri kazanım programının başarısı için hayati önem taşımaktadır. Çalışanların katılımı için bir teşvik programı dikkate almak.

**Hangi yiyecek koruma seçeneğinin en uygun olduğuna karar vermek:** Atık değerlendirme ve gıda kurtarma için denetim toplanan bilgileri kullanın. Atıl duran gıda ve tahmini üretim hızı kalitesi, yemek atıklarını nasıl dönüştüreceğiniz konusunda yardımcı olacaktır. Atık imha seçenekleri hakkında bilgi edinmek ve bulunduğunuz bölgede nakliye bulmak için, devlet veya il çevre departmanı ile iletişimde bulunmak.

Aşağıdaki şekilde gıda atık azaltma yöntemlerine yer veren Gıda Kurtarma Hiyerarşisi yer almaktadır.

**Şekil 7:** Atık Kurtarma Hiyerarşisi



Kaynak: EPA, 2012.

www.sustainablefoodservice.com (02.11.2012) restoranlara yiyecek atık defteri kullanılmasını önermiştir. Restoranlar bu defteri tutarak hangi tür yiyeceklerin ne zaman, ne sebeple atık oluşturduğunu takip edebilecek ve atık azaltılması için önlem alabilecektir.

**Tablo 8:** Atık Kayıt Defteri

Tarih: \_\_\_\_\_

Notlar/ Günlük özel etkinlikler:

Zaman	Kaydeden kişi	Yiyecek tipi	Kayıp sebebi	Miktarı (gr).
<b>Toplam</b>				

- **Sıvı Yağ Atıklarının Değerlendirilmesi**

Kullanılmış bitkisel ve hayvansal atık yağların en fazla olduğu yerler; hazır yemek tesisleri (fast food'lar), lokantalar, hazır yemek sanayi, restoranlar, oteller, aşevleri, balık kızartma yerleri ve hastanelerin mutfaklarıdır (www.ols.com.tr, 4.01.2013).

Atık yağlar eko-toksin özelliğe sahiptir. Çevreyi kirletmekte ve bulunduğu ortamda yaşayan canlılara zarar vermektedir. Yeraltı sularını kirletmekte, sualtı canlı varlıklarını etkilemekte, kanalizasyon sistemlerinde ve atık su arıtma tesislerinde tıkanıklıklara ve kirlilik yükünün artmasına neden olarak işletim ve bakım maliyetini arttırmakta, toprağa döküldüğünde kirlenmelere neden olmaktadır. Yapılan araştırmalarda atık su kirliliğinin %25'ini kullanılmış bitkisel ve hayvansal yağların oluşturduğu bulunmuştur (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2010: 8).

Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği ( Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2005)'ne göre (Madde 10):

Atık yağ üreticileri;

- Atık yağları diğer atık madde ve çöplerden ayrı olarak biriktirmekle,
- Faaliyetleri sonucu oluşan atık yağların biriktirilmesi için sızdırmaz, iç ve dış yüzeyleri korozyona dayanıklı bidon, konteynır ve tank gibi toplama kaplarını kullanmakla,

- Atık yağları lisanslı taşıyıcılarla çevre lisanslı geri kazanım veya bertaraf tesislerine göndermekle,
- Atık yağ sevkiyatında ulusal atık taşıma formu kullanmak ve her taşımadan sonra bunların bir kopyasını ilgili valiliğe göndermek, bu belgeleri beş yıl süreyle tesiste muhafaza etmekle,
- Geri kazanım veya bertaraf tesisleriyle olabilecek uyumsuzlukları ilgili valiliğe ve Bakanlığa bildirmek, uyumsuzluk giderilinceye kadar uyumsuzluğa konu olan atık yağları kendi depolarında muhafaza altında bulundurmamakla, yükümlüdürler.

Bu yönetmelik ile işletmelerin atık yağlarını geri dönüşüm tesislerine göndermesi yasal bir zorunluluk haline gelmiştir. Atık yağ üreticisi olan yiyecek – içecek işletmeleri de bu uygulama kapsamında atık yağlarını değerlendirmekle yükümlüdürler.

- **Yeniden Kullanım**

Yiyecek içecek işletmelerinde normalde tek kullanımlık olarak düşünülen fakat yeniden kullanılabilir seçenekleri olan ürünler şunlardır (www.sustainablefoodservice.com, 02.11.2013):

- Eve servis kapları
- Kahve filtreleri
- Gevşek yaprak çay kapları
- İçecek Altlıkları
- Tek kullanımlık kaşıklar yerine dayanıklı kaşıklar.

Yiyecek içecek işletmeleri tek kullanımlık ürünler yerine yukarıdaki gibi tekrar kullanılabilen ürünleri tercih ettiklerinde yarattıkları atık miktarını azaltmış olacaklardır.

- **Organik Atıkların Gübrelemede Kullanılması**

Gübreleme nakliyat masraflarını azaltıcı ve yerel çiftçilere faydalı olması açısından iyi bir atık yönetimi uygulamasıdır. Çoğu gübreleme sistemi sadece sebzelerin gübrenmesini, diğer et, süt ve yağların gübreleme için kullanılmasından kaçınılmasını önerir (EPA, 2012).

Organik atıkların gübrelemede kullanılmasının bazı faydaları şöyle sıralanmaktadır (www.sustainablefoodservice.com, 02.11.2013):

- Gübreleme ile besin açısından zengin bir toprak oluşturarak genel toprak sağlığını geliştirme,
- Koku, zararlılar, yangın gibi potansiyel çöp sorunlarını ortadan kaldırılması,
- Koruyucu depolama alanı ve metan ve doğaya atılan diğer sera gazı emisyonlarının azalması.

### **2.3.4. Kurumsal Sosyal Sorumluluk**

Sarıkaya (2009: 65), işletmelerin sürdürülebilirliği açısından kurumsal sosyal sorumluluğun, işletmenin hem kendisinin hem de toplumun günümüzdeki ve gelecekteki refahını çeşitli iş ve sosyal faaliyetlerle koruması ve geliştirmesine yönelik yükümlülüğü olarak görüldüğünü belirtmektedir.

Sürdürülebilir bir işletme, işletmeyi etkileyen toplumun, çalışanlarının, misafirlerinin ve tedarikçilerinin gelişimine pozitif anlamda katkıda bulunur (Legrand, 2010: 175).

Kotler ve Lee (2005: 3) kurumsal sosyal sorumluluğu kurumsal kaynakların katkıları ve isteğe bağlı iş uygulamaları yoluyla toplum refahını artırmak için bir taahhüt olarak tanımlamıştır.

Sosyal birer varlık olan işletmelerin üstlenmesi gereken sosyal sorumluluklar şu şekilde özetlenebilir (Ataç, 1982: 105'den aktaran Taşlıyan, 2012: 36):

- Çalışanlara karşı her türlü maddi ve manevi tatmini sağlayarak onları motive etmek,
- Tüketicilere hizmet etmek ve korumak,
- Bireylerin refah ve mutluluğu için çalışmak,
- İşsizlik, sefalet, hastalık vb. sorunlara karşı kendini görevli sayarak çözüm için üstüne düşeni yapmak,
- Normal piyasa koşullarını sağlamak için uğraşmak,
- Servet ve gelir dağılımında toplumda adaleti sağlamak için üzerine düşeni yapmak,
- Doğal kaynakların rasyonel kullanımı ve korunmasını sağlamak,
- Çevre kirliliğine yol açmamak veya gerekli önlemleri almak,
- Çevredeki sanatsal, kültürel varlıkları ve faaliyetleri korumak ve desteklemek,

Ocak 2011 yılında yayınlanan "Dünya Menü Raporu" kapsamında "Unilever Food Solutions" tarafından yayımlanan "Yiyeceğinizin İçinde Ne Var?" isimli

araştırma, Türkiye ile birlikte Çin, ABD, İngiltere, Almanya, Rusya ve Brezilya'da yapıldı. Her ülkeden 500 olmak üzere toplam 3500 kişiye uygulanan çalışma raporunun sonucuna göre, her 10 tüketiciden 9'u, dışarıda yedikleri yiyecekler hakkında daha fazla bilgi almak istiyor. Kişilerin yiyecekler hakkında bilgi sahibi olma isteğinin sebebi "sağlık" tır. İnsanların dışarıda yedikleri yiyecekler konusunda en çok bilmek istedikleri üç şey; yiyeceğin kaynağı, hazırlanış biçimi ve besin değeridir. Ayrıca katılımcıların yaklaşık 3'te 2'si, düşük yağ, az tuzlu yiyeceklerin menüde yer alması ve kalori miktarlarının menülerde belirtilmesi gerektiğini düşünüyor (Unilever Food Research, 2011).

Günümüzde restoran işletmeleri de kurumsal sosyal sorumluluk kapsamında tüketicilere karşı şeffaf olmanın önemini göz ardı etmemelidir.

Sürdürülebilir uygulamalar çerçevesinde göz önünde bulundurulması gereken sosyal sorumluluk faaliyetlerinde genel olarak şunlara dikkat edilmelidir (Legrand ve diğerleri, 2010: 176):

**Yerel halk:**

Yerel halk zaman, para ve diğer ihtiyaç duyulan kaynaklar ile geliştirme projeleriyle desteklenmeli

**Çalışanlar;**

- Yerel çalışanların oranı artırılmalı
- Eşit çalışma şartları ve adil ücret verilmesi sağlanmalı
- Düzenli olarak çevresel eğitim programı uygulanması

**Müşteriler**

- Restoranın çevresel ve sosyal uygulamalar hakkında bilgilendirilmeli
- Misafirlerin çevresel ve toplumsal projelerde gönüllü olarak yer alması desteklenmeli

**Diğer paydaşlarla ortaklıklar**

- Diğer restoranlarla ortak çalışmalarda bulunmak,
- Sürdürülebilirliği destekleyen ve sürdürülebilir uygulamaları sağlayan diğer örgütler, kurumlar ile işbirliğinde bulunmak

**2.3.1.5. Sürdürülebilir Yiyecek İçecek**

*Yeşil tedarik zinciri*

Tedarik Zinciri Yönetimi; müşteri ve diğer paydaşlar için değer yaratan ürünü, hizmeti ve bilgiyi sağlamak amacıyla ilk tedarikçiden son kullanıcıya kadar



olan kilit iş süreçlerinin bütünleştirilmesidir (Küçükyazıcı ve Başkak, 2010). Yeşil tedarik zinciri yönetimi ise bu süreçteki adımların her birinde ekolojik dengeyi düşünerek davranmak olarak tanımlanabilir (Doğdubay ve diğerleri, 2012: 2).

Bugün yiyecek – içecek işletmelerinde yiyecek hazırlamada 3000' den fazla ürün kullanılmaktadır. Bu kadar çeşitli ürünlerin kullanıldığı bir işletmede etkin bir tedarik zinciri yönetimi gerekmektedir. Yeşil tedarik zinciri yönetimi ise özellikle yeniden kullanım, yeniden üretim gibi konularda fayda sağlamaktadır. Doğdubay ve diğerleri (2012: 3) yiyecek işletmelerinin yeşil tedarik zinciri yönetiminde uygulayabileceği 4 aşamadan oluşan bir model önerisi geliştirmiştir. Bu aşamalar;

- **Yeşil satın alma**, ürün satın alırken çevreyle dost üretim yapıldığına dikkat edilmesi.
- **Yeşil üretim**, Ham madde satın aldıktan sonra üretimin her aşamasında kullanılan malzeme, enerji, su gibi elementlerin durumunun önemi.
- **Yeşil sunum ve süsleme**, Yiyeceklerin %20 sinin süsleme ve sunum için kullanıldığını bu malzemelerin yeniden kullanıma uygun olmasının ya da ürünün tamamen kullanılmayan taraflarından oluşması.
- **Tersine lojistik (dağıtım)**  
Tüketim noktasından gönderilmiş ürün veya parçaların olası geri kazanım, yeniden üretim veya yok etme için üretici tarafından sistematik olarak kabul edilme süreci (Küçükyazıcı ve Başkak, 2010).

#### *Sürdürülebilir Yiyecek*

Hu ve diğerleri, (2010: 347) Sürdürülebilir yiyecek üretimini gelecek nesiller için uzun dönemde eko-sistem ve tarımın devamlılığının sağlanması olarak tanımlanmıştır. Sims (2009: 322), yiyeceklerin sürdürülebilir turizm için önemli olduğunu belirtmiş ve öncelikle yerel yiyeceklerin tüketiminin artması yerel ekonomiyi çoklu bir etkiyle canlandırdığını; ikinci olarak da yiyeceklerin dünya üzerinde taşınmasının çevresel sonuçları dikkate alındığında turizm endüstrisinin karbon ayak izlerini azaltmada yerel yiyeceklerin satın alınmasının önemli bir etken olduğunu vurgulamıştır.

Güneş ve diğerleri (2008: 7)'e göre;

- Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünü yansıtan yiyecek ve içeceklerin konaklama üniteleri, kafeler, restoranlar gibi yerlerde sunulması ilke olarak benimsenmelidir.

- Bu ürünleri sunan kişiler, oldukça iyi organize olmalı ve kalite, hijyen, pazarlama gibi konularda standartlar belirleyerek bu ilkelerden ödün vermemelidirler.
- Yöresel ekonomiye katkı sağlayacak bu unsurlar, üzüm bağlarının, tarım çiftliklerinin, yerel el sanatları atölyelerinin ziyaretleri, festivaller gibi unsurlar ve etkinliklerle bağlantılı bir şekilde planlanmalıdır.

Diğer sektörlerdeki yeşil uygulamalardan farklı olarak, restoranlar müşterilerine sundukları yiyecekleri sürdürülebilir yollarla temin etmeleri bakımından da önem kazanmaktadır (Chou ve diğerleri, 2012: 704).

Jang ve diğerleri, (2011:803) Tüketicilerin çevreyle dost yiyeceklere ilgisinin artması restoranlarda birçok değişikliği beraberinde getirdiğini ve yerel ve organik yiyeceğin en önemli menü trendi olduğunu belirtmiştir.

Chen ve diğerleri (2009: 62), sürdürülebilir yiyeceklerin genellikle diğer yiyeceklere oranla üretimi daha pahalı olduğunu ve bu sebeple restoranların sürdürülebilir yiyecek seçeneklerini müşterilerine daha pahalı şekilde sunacaklarını belirtmiştir.

#### *Organik Yiyecek Kullanımı*

Çevre sorunlarına yol açan tarımsal uygulamalara bir seçenek olarak geliştirilen *organik tarım* çevresel değerlerin ve biyolojik çeşitliliğin korunmasını, doğal kaynakların sürdürülebilirlik ilkelerine uygun şekilde değerlendirilmesini, hedef bölgelerde turizmin ve tarımın birlikte uyumlu bir şekilde geliştirilmesi ile ekonominin canlandırılmasını sağlamaktadır (İçöz ve Yılmaz, 2006: 2).

Geleneksel tarım tekniklerinin ortaya çıkardığı sorunlar sonucunda sürdürülebilir yiyecek kavramı ortaya çıkmıştır ve geri vereceğinden daha fazla doğal kaynak tüketmeyen yiyecek üretmek anlamıdır (Sloan ve diğerleri, 2009: 62).

Organik gıdalar denildiğinde ise basit olarak yetiştirilmesinde ve işlenmesinde genetik mühendisliğin, yapay ve benzeri gübrelerin, böcek ilaçlarının, yabancı ot ve mantar öldürücü ilaçlarının, büyütme düzenleyicilerinin, hormonların, antibiyotiklerin, koruyucuların, renklendiricilerin, katkı maddelerinin, kimyasal kaplama ve parlaticı maddelerinin ve kimyasal ambalaj malzemelerinin kullanılmadığı gıda maddeleri anlaşılmalıdır (Ataseven ve Güneş, 2008: 27).

Organik yiyeceğin faydaları arasında (GRA, 2012).

- Toprak erozyonunu önleme
- Su kalitesini koruma

- Enerji tasarrufu sağlama
- Tarım işçilerinin sağlığını koruma
- Tarımsal biyo-çeşitliliği sağlama
- İnsan sağlığını sağlama bulunmaktadır.

#### *Yerel Yiyecek Kullanımı*

Sanayileşmiş ülkelerde yiyecek mesafesinin (yiyeyeğin tarladan sofraya kadar gelme süreci) oldukça artması çevreye olumsuz etkileri vardır (Legrand ve diğerleri, 2010). Ortalama bir yiyeyeğin tarladan tabağa kadar gelmesi için 1500 mil kadar yol kat ettiği düşünülmektedir. Yerel yetişmiş ürünler tercih edilmesi taşıma ve taşıma sürecinde dondurucularda saklanması gibi enerji harcanmasına gerek duyulmayacağından hatta ambalajlama gerektirmeyeceğinden önem taşımaktadır. Yerel yiyecekler her zaman uzaktan, diğer ülkelerden satın alınanlardan daha taze ve daha lezzetli olmaktadır (GRA, 2012).

Yiyecek uzaklığı temelinde bazı tartışmalar, yerel yiyecek alımının organik yiyecek satın almaktan çevresel olarak daha sürdürülebilir olduğunu vurgulamaktadır (Johnson 2010: 3).

#### *Mevsimlik Yiyecek Kullanımı*

Yerel yiyecekler uygun olduğu zamanlarda yerel üreticilerden satın alınmalıdır ve yılın her hangi bir zamanı başka ülkeden alınmış olmamalıdır (Legrand ve diğerleri, 2010: 177).

Restoran menüleri sezonluk, şeflerin sezon akışına uygun olarak öngöreceği ve taze ürünlerden oluşturulmalıdır. Sezonluk ürünlerin kullanılması sadece dışarıdan yiyecek ithalatını azaltmakla kalmayıp, yerel ve bölgesel bitki ve hayvan çeşitliliğinin özellikle de yerel pişirme geleneklerinin yeniden keşfedilmesini sağlamaktadır (Sloan ve diğerleri, 2009: 66).

#### *Sürdürülebilir Deniz Ürünleri Kullanımı*

Su ürünleri üretimi, diğer tarımsal faaliyetlerde olduğu gibi, yer aldığı ekosistem üzerinde bir etkiye sahiptir. Su ürünleri yetiştiricilik sektörünün, global gıda güvenliğine, beslenme problemlerinin iyileşmesine, güç indirimine, çevreye en az etki- topluma maksimum fayda ile ekonomik gelişime katkı sağlaması beklenmektedir (Yavuzcan ve diğerleri, 2010).

Balıkçılık kaynakları yenilenebilir kaynaklardır. Ancak birçok balıkçılık faaliyetinde görülen aşırı avcılık balık stoklarını tehlike altına sokmaktadır. Bu sistemi koruma amacı güden bazı yaklaşımlar ve sistemler kurulmaktadır. Örneğin; ürün sertifikasyonu ve etiketleme, markalama araçları balıkçılık yönetimini destekleyen araçlardır. Bu araçlar aynı amaca hizmet etmektedir, sadece yasal yollarla avlanılmasını sağlayan ve yalnızca bu ürünlerin satışını destekleyen sistemlerdir (Atar ve Alçıçek, 2009: 35).

#### *Menünün Restorandaki Sürdürülebilir Uygulamalar ile İlgili İletişim Aracı Olarak Kullanımı*

Menü yiyecek içecek işletmelerinde gerek pazarlama gerekse stratejik amaçlı kullanılabilecek bir araç olarak tanımlanmakta olup işletmelerin mevcut ürünlerini temsil eden, fiyatları belirleyen, promosyon olanaklarını sağlayan önemli bir dağıtım kanalı olarak da açıklanmaktadır (Koşan, 2013: 204).

Restoranların pazarlamada rekabet üstünlüğü sağlamak için birinci derecede pazarlama karması elemanı olarak kullandığı menü (ürün), hem somut hem de soyut ürün işlevi görmektedir. Menüde yer alan yiyecekler somut ürün olarak müşterinin karşısına çıkarken, bu yiyeceklerin menüde sunuş şekli soyut hizmet olarak işlevini yerine getirmektedir (Öndoğan, 2010: 15).

Bu açıdan restoranların menülerinde yaptıkları çevresel faaliyetler ile ilgilibilgi vermesi iletişim açısından önemli olacaktır.

Ayrıca, "Vejetaryen ürünlerin Menüde Yer Alması", "Diyet Ürünlerin Menüde Yer Alması", "Organik Şarapların Menüde Yer Alması", "GDO'lu Ürünlerin Menüde Yer Almaması" da sürdürülebilirlik açısından önemli uygulamalar olarak literatüre de yer almaktadır (Legrand ve diğerleri, 2010: 178).

#### *Yiyecek Güvenliği Açısından HACCP*

Yiyecek-içecek üreten işletmelerde gıda hijyeni ve güvenliği en önemli konuların başında gelmektedir. Yiyecek ve içeceklerin, belirlenmiş sağlık standartlarına göre hazırlanması, müşteri sağlığı ve memnuniyeti açısından oldukça önemlidir. Gıda güvenliği konusunda da en önemli sistemlerin başında HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) Sistemi gelmektedir.

HACCP prosedürünün gıda üretimindeki uygulaması dünyada pek çok kuruluş tarafından kullanılmaktadır. Gıda emniyetini sağlayan bu sistem hammadde temininden, üretim, paketleme ve sevkiyat aşamasına kadar görülebilen tehlikelerin

objektif, sistematik ve geniş kapsamlı bir şekilde tespiti ve bunların ortadan kaldırılması için hassas yöntemlerin kurulması ve uygulanmasını sağlamaktadır (Girgin, 2008: 1).

HACCP sistemi, iyi üretim uygulamaları ile birlikte güvenilir ürünlerin tüketiciye sunulması amacıyla bir sistemin oluşturulması ve korunması temeline dayalı gıda güvenliği yaklaşımıdır. HACCP, Ülkemizde Türk Gıda Kodeksinde belirtilmiş ve tüm işletmeler için zorunlu kılınmıştır. Yiyecek içecek ve konaklama işletmelerinde işletme yönetiminin HACCP sistemini uygulamaya karar verdiğinde gıda güvenliği ile ilgili mevcut durumu kapsayan bir ön hazırlık gerçekleştirmeli ve gıda güvenliğinin ne anlama geldiği, işletmenin ürettiği mal ve hizmetlerinin gıda güvenliği açısından taşıdığı risklerin yanında HACCP sisteminin sağlayacağı yararlar ve uygulama süreci hakkında bilgi sahibi olmalıdır (Türksoy ve Altınığne, 2008: 607).

HACCP sistemi 7 temel ilkeye dayanmaktadır (MEGEP, 2007: 30);

1-Potansiyel tehlikeli (riskli) besinlerin belirlenmesi:

2-Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi (CCP): Üretimin her aşamasında kontrol

3-Kritik kontrol noktalarında kritik limitlerin belirlenmesi: Kabul edilebilir alt ve üst limitler belirlenir.

4-İzleme ve kontrol faaliyetleri

5-Düzeltilici faaliyetler

6-Kayıt tutma işleminin yapılması

7-Kritik kontrol noktalarında gerekli denetimin yapılarak uygun önlemlerin alınması.

Yiyecek içecek işletmeleri de bu ilkelere dayanarak iyi bir gıda güvenlik sistemi kurmalıdırlar.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAPSAMINDA YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDEKİ UYGULAMALAR: İZMİR'DEKİ RESTORAN İŞLETMELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ KAVRAMINA YAKLAŞIMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

#### 3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bilimsel literatür incelendiğinde sürdürülebilir kalkınma ve sürdürülebilir turizm son dönemde turizm araştırmalarında çok önemli bir konu haline gelmiştir. Bu çalışmada İzmir ilindeki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarının ve sürdürülebilirlik kapsamında yiyecek ve içecek işletmelerindeki uygulamaların değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Sürdürülebilirlik konusunda turizm sektöründe otel işletmelerine yönelik yeşil yönetim ve çevre yönetimi üzerine yapılmış araştırmalar bulunmaktadır (Emeksiz, 2007; Erdoğan ve Barış, 2007; Usta, 2007; Güneş, 2011). Ancak, Türkiye'de yiyecek-içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik üzerine çalışma olmaması açısından bu öncü araştırma daha sonra yapılacak araştırmalara bir temel oluşturabileceği ve literatüre katkı sağlayabileceği beklenmektedir.

#### 3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmanın bir kalitatif araştırma yöntemi olan görüşme tekniği ile yürütülmesine karar verilmiştir. Restoran sahip ve yöneticilerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına ilişkin görüşleri mülakat tekniği ve içerik analizi ile ortaya konulmaya çalışılmıştır. Restoranlardaki sürdürülebilir uygulamaları belirleyebilmek adına Freeman (2011), Legrand (2010) ve Usta (2007) temel alınarak hazırlanan bir yarı yapılandırılmış görüşme formu ve kontrol listesi kullanılmıştır. Çalışmada nitel analiz tekniğinin kullanılması, araştırılan konu ile ilgili okuyucuya betimsel ve gerçekçi bir resim sunulması ve bireylerin görüş ve deneyimlerinin mümkün olduğu ölçüde doğrudan aktarılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 48). Çalışma kapsamında öncelikle detaylı bir yazın taraması yapılmıştır. Sürdürülebilirlik ve yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilir uygulamalara ilişkin yerli ve yabancı yazında yapılmış önceki çalışmalar incelenmiş ve elde edilen ikincil

verilerle çalışmanın birinci ve ikinci bölümü oluşturulmuştur. Daha sonra hazırlanan yarı yapılandırılmış mülakat formu ile restoran yöneticileri ile derinlemesine görüşmeler yapılarak birincil veriler toplanmış ve elde edilen bu veriler, içerik analizi ile değerlendirilmiştir. Verilerin daha sağlıklı kayıt edilmesi ve yöneticilerin zamanlarını çok fazla almamak adına ses kaydı için izin istenmiş; görüşülen yöneticilerden on dördü ses kaydı yapılmasına izin vermiş, izin vermeyen bir işletme yöneticisinin yanıtları el ile not edilmiştir.

İçerik analizi ile metnin içeriğindeki temel öğeler sistematik olarak kodlanarak Office programında kelime saydırma işlemi yardımıyla tekrar edilen kelimelerin bulunmasıyla araştırmanın nicel olarak da incelenmesi sağlanmaya çalışılmış, ardından kontrol listesindeki veriler yorumlanmıştır.

### **3.3. ARAŞTIRMANIN ÖRNEKLEMİ**

İzmir ilinde bulunan farklı büyüklükteki çok sayıda yiyecek – içecek işletmesinin tümünün araştırmaya dahil edilmesi zaman ve maliyet gerektireceğinden ana kitleyi temsil edebilecek bir örneklem belirlenmesi uygun görülmüştür. Araştırma kapsamına otel işletmelerin yiyecek içecek departmanlarının da dahil edilmesi düşünülmüş, fakat otel işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarının otelin kurumsal politikalarından ayrı olmaması sebebiyle araştırmaya dahil edilmemiştir. Araştırma örnekleminin belirlenmesinde önemli bir kriter işletmelerin Turizm İşletme Belgeli tesis olmalarıdır. Bakanlığın 2013 yılı İşletme Belgeli Yeme-İçme tesisleri listesinde İzmir ilinde 68 adet tesis bulunduğu belirlenmiştir. Listedeki yiyecek içecek işletmelerinin neredeyse tamamının İzmir şehir merkezinde olduğu görülmüş, bu liste içinde bir sınırlamaya gidilmiş; 1. Sınıf ve tarihi değeri olduğu düşünülerek Özel Belgeli işletmelerin araştırmaya dahil edilmesi kararlaştırılmıştır. Bu bağlamda araştırma örnekleminin belirlenmesinde amaçlı örneklem kullanıldığı söylenebilir. Nitekim amaçlı örnekleme zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlemesine çalışılmasına olanak vermekte, olgu ve olayların keşfedilmesinde yararlı olmaktadır (Patton 1997'den aktaran, Yıldırım ve Şimşek, 2011: 107). Ancak gerek bazı işletmelerin çalışmada yer almayı reddetmesi gerek bazı restoran konseptlerinin (fiziki şart, konumu, türü vb.) çalışmaya uygun olmadığı gerekçesiyle on ikisi bu listeden seçilmiş olup, diğer üç işletme turizm açısından değeri olduğu düşünülen restoranlar arasından seçilip araştırmaya dahil edilerek toplam sayı on beşe çıkarılmıştır.

**Tablo 9:** Mülakat yapılan işletme bilgileri

Mülakat yapılan işletme	İşletmenin sahip olduğu belge türü	Hizmet kapasitesi
1	Bakanlık belgeli 1. sınıf	180
2	Bakanlık belgeli 1. sınıf	250
3	Bakanlık belgeli 1. sınıf	250
4	Bakanlık belgeli 1. sınıf	120
5	Bakanlık belgeli 1. sınıf	200
6	Bakanlık belgeli 1. sınıf	160
7	Bakanlık belgeli 1. sınıf	170
8	Bakanlık belgeli Özel	250
9	Bakanlık belgeli 1. sınıf	850
10	Bakanlık belgeli 1. sınıf	250
11	Bakanlık belgeli Özel	500
12	Belediye belgeli	160
13	Belediye belgeli	200
14	Bakanlık belgeli Özel	214
15	Belediye belgeli	450

### 3.4. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Araştırmada yer alacak Kültür ve Turizm Bakanlığı belgeli 1. Sınıf restoranların çoğunluğunun İzmir şehir merkezinde olması bir sınırlılık teşkil etmekte, Çeşme, Urla gibi ilçelerde 1-2 işletmenin adının yer almasına karşın araştırmanın Nisan ayında yapılması nedeniyle yazlık yerlerdeki seçkin restoranlar araştırmaya dahil edilememiştir.

Araştırmanın bir sınırlılığı da işletme politikalarında birinci derecede söz sahibi olan birçok işletme sahibine çeşitli sebeplerle ulaşılamayıp mülakatların işletme yöneticileriyle yapılmış olmasıdır.



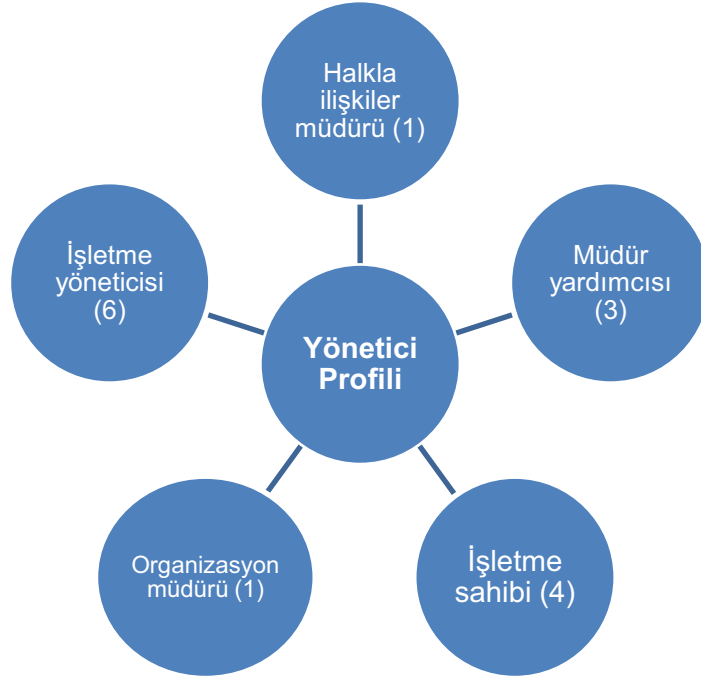
## 3.2. BULGULARIN DEĞERLENDİRİLMESİ

### 3.5.1.İşletme ile İlgili Genel Bulgular

#### *Yönetici Profili*

Gerçekleştirilen mülakatlardan 4 tanesi doğrudan işletme sahibiyle yapılmış olup diğer 11 tanesi işletme müdürü, müdür yardımcısı, halkla ilişkiler müdürü gibi çeşitli yönetici pozisyonundaki kişiler ile yapılmış olup bu sınıflama Şekil1'de gösterilmektedir. Mülakat yapılan yöneticilerin uygulamalara ne kadar hakim olduğunu ortaya koyabilmek için işletmede ne kadar süredir görev yaptığı sorulmuş ve görev süreleri genel olarak 1 yıl ve üzeri olduğu, sadece 2 işletmenin (Mülakat 1 ve Mülakat 9) bir yıldan az süre mevcut işletmede görev yaptığı saptanmıştır.

**Şekil 8:** Yönetici Profilleri



#### *Hizmet Kapasitesi*

Yiyecek içecek işletmelerinin ne kadar kişiye hizmet verdikleri o işletmenin ne kadar atık üreteceği, ne kadar enerji harcayacağını önemli derecede etkilemekte olduğu düşünüldüğünde hizmet kapasitesi önem kazanmaktadır. Mülakat yapılan işletmelerin hizmet kapasiteleri 120 ile 700 arasında değişmekte olup bununla ilgili sınıflama şu şekildedir:

**Tablo 10:** Hizmet Kapasitesi

Hizmet kapasitesi	0-150 kişi	151-300	301 ve üzeri
Restoran sayısı	1	10	4

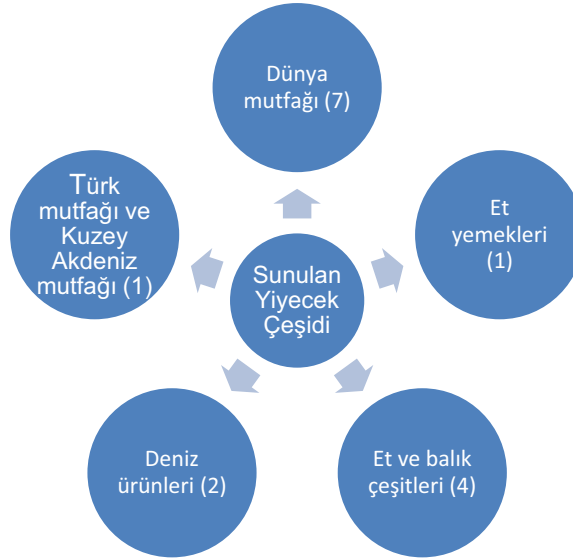
Tabloya bakıldığında işletmelerin ağırlıklı olarak 151-300 kişi kapasiteli olduğu 301 ve üzeri kişi kapasiteli restoran sayısının da önemli bir paya sahip olduğu görülmektedir.

Turizm sektörünün küçük ölçekli işletmeleri olarak adlandırılan yiyecek içecek işletmelerinin bu araştırmadaki işletmelerin hizmet kapasitesi ve müşteri sirkülasyonu dikkate alındığında oldukça fazla kişiye hitap ettikleri anlaşılmaktadır.

#### *Sunulan Yiyecek Çeşidi*

İşletmelerin sunduğu yiyecek çeşidi restoranların konseptlerini de belirleyici bir faktör olarak düşünülebilir. Satın alınan yiyeceklerden dekorasyona kadar her şey ne tür yiyecek sunulduğunu ile ilgilidir. Mülakat yapılan işletmelerin sunduğu yiyecek tiplerine göre sınıflandırılması aşağıdaki şekilde gösterilmiştir:

**Şekil 9:** Sunulan Yiyecek Çeşidi



Araştırmada yer alan işletmelerin yarısına yakını dünya mutfaklarından çeşitler sunduklarını belirtirken, diğer restoranlar yalnızca deniz ürünleri, yalnızca et yemekleri, et ve balık çeşitleri ve Kuzey Akdeniz mutfağının Türk mutfağına uyarlanması ile oluşturulmuş ürünleri sunduğunu belirtmişlerdir.

### Restoran Yönetici/Sahiplerinin İşletmelerini Tanımlama Şekilleri

Restoranlar yönetici/sahipleri işletmelerini tanımlarken çeşitli özellikleri dikkate almışlardır. Restoran yöneticilerinin restoran sınıfı, sunduğu yiyecek çeşidi, hedef kitlesi ve servis kalitesine göre işletmelerini tanımladıkları görülmektedir.

**Tablo 11:** Restoranların Tanımlanması

TANIMLAMALAR	
<b>Sınıfı</b>	
1.sınıf	4
A kalite	2
Kafe-restoran	2
<b>Sunulan yiyecek çeşidi</b>	
Balık restoranı	2
Akdeniz mutfağı sunan işletme	1
<b>Hedef kitle</b>	
Her kesime hitap eden	2
<b>Servis kalitesi</b>	
10 üzerinden 6,5	1
Lezzete önem veren	1
Kaliteli hizmet veren	1
Fine-dining*	1

Restoran yönetici/sahiplerine işletmelerini nasıl bir restoran olarak tanımladıkları, önem verdikleri özelliklerin neler olduğu sorulduğunda; bazı restoranlar aldıkları Turizm İşletme belgelerine dayanarak 1. Sınıf, A kalite ifadelerini kullanarak bunu şu şekilde belirtmişlerdir:

*“Kafe – restoran tarzı bir işletmeyiz. Kalite olarak soruyorsanız zaten 1. sınıf işletmeyiz. Kültür ve Turizm Bakanlığı’ndan aldığımız belge de gösteriyor zaten bunu.”*

(Mülakat 1)

\* Fine-dining restoran: Lüks bir menü ve geniş içecek teklifleri içeren, genellikle daha gelişmiş dekor ve ambiyansa sahip, personelinin yüksek eğitimi olduğu ve daha resmi kıyafetler giydiği tam donanımlı restoranlardır (Ban, 2012: 2).

*“Bizim tanımlamamız dışında turizm işletmelerine verilen bir şey var; ‘birinci sınıf restoran diye geçiyor turizm belgelerinde.’”*

(Mülakat 4)

Diğer restoran sahip/yöneticileri de işletmelerini genellikle A kalite, 1. sınıf olarak tanımlasalar da farklı tanımlamalarda bulunan işletmeler de mevcuttur.

Örneğin, bir yönetici işletmesini fine-dining olarak tanımlamakta ve şu ifadelerde bulunmaktadır:

*“Bizim restoranımız balıktan, kırmızı ete, beyaz ete her tarz yiyeceği kaliteli bulabilen, temiz sağlık kurallarına çok uyan nezih bir işletmeyiz. Fine-dining in açılımı bu zaten. Konseptimizi bu şekilde belirledik sürekli yenileniyoruz.”*

(Mülakat 13)

Bir diğer yönetici ise işletmesine 10 üzerinden puan vermeyi tercih etmiştir:

*“Vallahi 10 puan üzerinden değerlendirmek istersem, 10 üzerinden kaç verirsin dersen 6.5 veririm 7 değil.”*

(Mülakat 11)

#### *Restoranların Müşteri Kitleleri*

Müşteri kitleleri ve onların beklentileri işletmelerin uygulamalarında çok önemli bir etkidir. İşletmelerin müşteri profiline bakıldığında genel olarak bilinçli olduğu düşünülen üst sınıf olduğu görülmektedir. İşletmelere müşteri kitlelerinin kimlerden oluştuğu sorulduğunda; yöneticilerin çoğu ekonomik gelire ve sosyal statüye göre bir sınıflama yapmayı tercih etmiştir.

Yöneticiler müşteri kitlelerinin genellikle iş çevresi ağırlıklı olduğunu şu şekilde belirtmişlerdir:

*“Yüksek kesim, yüksek orta kesim. İş adamları, futbolcular vs.”*

(Mülakat 12)

*“Orta ve üst sınıftan oluşan bir müşteri kitemiz vardır.”*

(Mülakat 2)

*“Açtığımızdan beri biz müşteri konusunda biraz titiz davranıyoruz. Genelde iş yemekleri ağırlıklı müşterileri ağırlıyoruz.”*

(Mülakat 4)

*“Müşteri kitemiz iş çevresinden çok var, özellikle misafirleri geldiğinde getirip burada ağırlamak istiyorlar”*

(Mülakat 15)

Müşteri kitlesini günün zaman dilimine ve günlere göre değiştiğini ve müşterileri kitlelerinin oturduğu semtlere göre sınıflandıran yöneticiler şu ifadeleri kullanmışlardır:

*“Gündüz öğrenci gelir bize siz de bahçede görüyorsunuz zaten akşamları da bizim hafta sonu grup yemekleri oluyor, bu arada fasıl var hafta sonları Cuma Cumartesi günleri üst katta orkestramız var, dünya müziği yapıyorlar ona göre değişme gösteriyor.”*

(Mülakat 7)

*“Gündüz iş çevresi. Akşam gelen iş çevresinin patronları.”*

(Mülakat 8)

*“Genelde müşteri kitemiz; Güzelyalı, Göztepe, Hatay, Üçkuyular, Balçova, Narlıdere, Alsancak tarafında oturan kişiler ve iş adamları, serbest ticaretle uğraşan kişiler, bürokratlar, üst düzey memurlardan oluşmaktadır.”*

(Mülakat 10)

Bir diğer restoran grubu da müşteri kitlesinin çocuklu ailelerden oluştuğunu belirtmiştir, bu restoranların fiziki şartlarının da müşteri kitlesinin oluşmasında etkili olduğu görülmektedir:

*“7’den 70’e her kesime hitap ediyoruz aslında. Bir de bulunduğumuz AVM Kidsmall olduğu için aileler burayı tercih ediyor hafta sonları bu tarafa yöneliyor özellikle kahvaltıda. Zaten restoranımızın bir tarafı çocuklu ailelere aittir.”*

(Mülakat 9)

“Müşteri kitlemiz; şimdi yoldan geçen insan buraya gelmiyor arabası olan insanlar geliyorlar dolayısıyla orta ve üst sınıf geliyor Genelde aileler geliyor, çocuklular çok geliyor oturduğu yerden parkı görebildiği için öyle bir avantajı var her alandan her köşeden park gözüküyor.”

(Mülakat 5)

**Tablo 12:** Restoranların Müşteri Kitleleri

<b>MÜŞTERİ KİTLESİ</b>	
Üst sınıf (işadamları, müdürler, bürokratlar)	9
Çocuklu aileler	5
İş yemekleri	4
Genç kesim	2
Çalışan kesim	3
Orta sınıf	3
Futbolcular	1
Herkes	1

#### *Restoranların Karlılık Harici Amaçları*

Restoran işletmelerinin her işletmenin olduğu gibi esas amacı kar elde etmektir. Yöneticilere bu amacın dışında her hangi bir amaçları olup olmadığı sorusuna verilen cevaplar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

**Tablo 13:** Karlılık Harici Amaçlar

<b>AMAÇLAR</b>	
İyi hizmet vermek	5
Sosyal sorumluluk	2
Müşteri memnuniyeti	2
İyi bir imaj yaratmak ve korumak	2
Konsepti bozmadan devamlılığını sağlamak	1
Emeklikte zaman geçirmek	1

Tablodan da (Tablo 13) anlaşılacağı üzere restoran yöneticilerinden çevreye vurgu yapan görülmemiştir. En önemli amaçlarını “iyi hizmet verebilmek” olarak ifade eden yöneticiler bunun sonucunda karşılığının zaten geleceği konusunda hemfikirlerdir. Sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilebilecek “sosyal sorumluluk”

misyonuna sahip sadece iki işletme olduğu görülmüştür. Bu işletme sahip/yöneticilerinden biri karlılık harici amaçlarını şöyle ifade etmektedir:

*“Şimdi şöyle bizim haftada iki gün verdiğimiz canlı müzik var, ayrıca haftada bir gün de tango gecemiz var. Şimdi bunlar kar marjımızı yükseltecek şeyler değil, bir nevi sosyal sorumluluk olarak yani marka yaratarak piyasadaki boşluğu dolduruyoruz bir nevi yani etkinlik de yapmak yani.”*

(Mülakat 1)

Bir kamu kurumuna ait olan diğer bir işletme de şunları ifade etmiştir:

*“Bizim kar elde etme gibi bir amacımız yok zaten biz çok cüzi bir miktarda kar elde ederiz onu da yine yatırım ve hizmete çeviririz gideriz bir yere okul, yurt yaptırırız. Birliğin amacı bu sosyal amaçlı bir yer çoğu kişi paramız boşuna gitmeyecek düşüncesiyle buraya gelir tabi bir de istihdam sağlıyoruz. Restoranımız küçüktü daha sonra büyüttük kendi kendimizi. Asıl amacımız devlet personeline hizmet vermektir ama şuanda %80 oranında halka hizmet vermektedir.”*

(Mülakat 13)

### **3.5.2.Çevre Korumaya Yönelik Uygulamalara ilişkin Bulgular**

Mülakat yapılan restoran yöneticilerinin çevre korumaya yönelik hangi uygulamalarda bulunuyorsunuz sorusuna verdiği cevaplardan, çevreyle dost uygulamaların genel olarak ağaçlandırma ve yeşili koruma olarak algılandığı görülmektedir. Bunun haricinde diğer uygulamalar geri dönüşüm, yeniden kullanım ve atık ayrıştırma, çevre kuruluşlarına yardım ve sponsorluk gibi başlıkları altında toplanmıştır.

Çevreyle ilgili uygulamalarda çevre düzenlemesi ve ağaçlandırma konusunda düzenlemeler yaptığını belirten işletme sahip/yöneticileri bunu şu şekilde ifade etmektedir:

*“Gördüğünüz bütün ağaçları biz diktik. Yirmi beş sene önce dikilen çam ağaçları... İnsanlar şurayı bu haliyle gördüğü zaman sanıyor ki bu çam ağaçlarının içine bu bina yapıldı. Aslında bu bina*

burada bir tek ağaç yokken yapıldı ve bu ağaçlar yirmi beş sene içerisinde yetişti. Yani çevreyle ilgili en net cevap budur herhalde. Şu yoldan itibaren doldurulmuş bir alan bu ağaçların hepsi bizim şirket tarafından dikiliyor ve bunlarla da büyütülüyor işte. Bu ormanı biz yarattık.”

(Mülakat 4)

“Zaten burası Orman Bölge Müdürlüğü’nün aynı zamanda belediyeye bağlı, biz burada kiracıyız. Ağaçların bütün genel bakımlarını aşılamalarını, sulamalarını bütün kontrollerini yaparak içinde bulunduğumuz yeşili korumaya ve canlandırmaya çalışırız.”

(Mülakat 5)

**Tablo 14:** Çevre Koruma Uygulamaları

<b>UYGULAMLAR</b>	
<b>Atık yönetimi</b>	
Atık yağ toplama	5
Atık ayrıştırma	3
Geri dönüşüm	2
Su arıtma sistemi	2
Cam şişe kullanımı	2
Atıkları yeniden kullanım	2
<b>Çevre düzenlemesi</b>	
Ağaçlandırma ve yeşili koruma	6
<b>Su yönetimi</b>	
Su tasarrufu	1
<b>Sosyal Projeler</b>	
Mavi kapak toplama	1
Sponsorluklar	1
Çevre kuruluşlarına yardım	1
<b>Çevre ile ilgili ödül</b>	<b>2</b>
<b>Bir uygulama yok</b>	<b>1</b>



İşletmeler çevresel uygulamalar ile ilgili atık yönetimi kapsamında atıkları değerlendirmeleri konusunda yaptıklarını şu şekilde özetlemektedir:

*“Çevko ile bir iletişimimiz var bizden geri dönüşümlü teneke kutuları, cam şişeler talep ediyorlar biz de hiç geri çevirmiyoruz. Teşekkür belgelerimiz de var aslında. Dönemsel olarak çalışıyoruz. Küçük toplama kutuları getiriyorlar buraya 5-6 ay teneke ayırdık. Yeni projede cam şişe için geldiler. Artık teneke kutuları hayatımızdan kaldırıyoruz zaten cam şişeye geçtik.”*

( Mülakat 9)

*“Buradaki bütün atık yağlar geri dönüşüme kazandırılıyor. İşte kapak topluyoruz ortalama senede 2 tane araba alıyoruz burada toplanan kapaklarla ve hiçbir plastik atık çöpe atılmıyor. Kağıt ve plastiği ayrıştırarak topluyorlar.”*

(Mülakat 11)

*“Biz atıklarımızı atık toplama tesislerine veriyoruz. Ayrıştıramıyoruz fakat veriyoruz. Yemek atıklarını hayvan barınaklarına veriyoruz, yağ atıklarımızı yine firmalara veriyoruz. Yemekler ile kutu, plastik, cam bunları ayırıyoruz arıyoruz belediyeyi arıyoruz gelip alıyorlar. Bizde de çöpe atılan var tabi ama mümkün olduğu kadar özen gösteriyoruz. Çöpe attığımızda bile ayrı olarak atıyoruz. Ekmek atıkları mesela bir köylü var mesela ona veriyoruz o hayvanlarına götürüyor. Ekmeği değerlendirebileceğiniz belli yerler var mesela galeta unu yapıyoruz ama depo galeta unu doldu, ekmek tatlısı yapıyoruz personel ekmek tatlısı yemekten sıkıldı. Bizde çok fazla sirkülasyon var ve çok fazla atığımız çıkıyor.”*

(Mülakat 13)

Çevreyle ilgili uygulama kapsamında bir işletme geçmiş yıllarda Konak Belediyesi'nin geçmiş yıllarda verdiği Beyaz Lale ödülüne sahip olduğunu belirtmiş (Mülakat 3), bir işletme (Mülakat 4) de 10-15 sene önce Turizm Geliştirme Vakfı tarafından çevre ve hijyen ödülü aldığını belirtmiştir.

Bir işletme geri dönüşüm yapamamasının sebebini şu sözlerle belirtmiştir:

*“Ha tabi çevresel dönüşüm ile ilgili bir sistemimiz olamaz çünkü burası Marina. Bunu Marina yaparsa uygularız Marina yönetimine bağlıyız bir yere kadar müdahale ediyoruz. Bizde bir yere kadar yapabiliyoruz.”*

(Mülakat 12)

#### *Çevresel Uygulamaları Gerçekleştirmek İçin Motive Eden Unsurlar*

İşletmelerin çevresel uygulamaları gerçekleştirmek için en çok neyin motive edeceği sorusuna verdiği cevaplarından ortaya çıkarılan veriler aşağıdaki gibidir:

Yöneticiler ile yapılan mülakatlarda çevresel düzenlemeleri yapmak için bireysel düşüncenin en önemli faktör olduğu görülmekte, bununla ilgili bazı görüşler şöyledir:

*“İşletme sahiplerinin yapısından. Kültür meselesi tabi yaşadığımız yerde masanıza bir çiçek koymakla aynı şey. Yaşadığınız yere bir ağaç dikmek onu güzelleştirmek bunlar tamamen kişiye bağlı yani buranın sahipleri de o konuda çok tutarlı çok duyarlılar çevreye karşı.”*

(Mülakat 4)

*“Biz yeşili, doğayı sevdiğimiz için yapıyoruz.”*

(Mülakat 6)

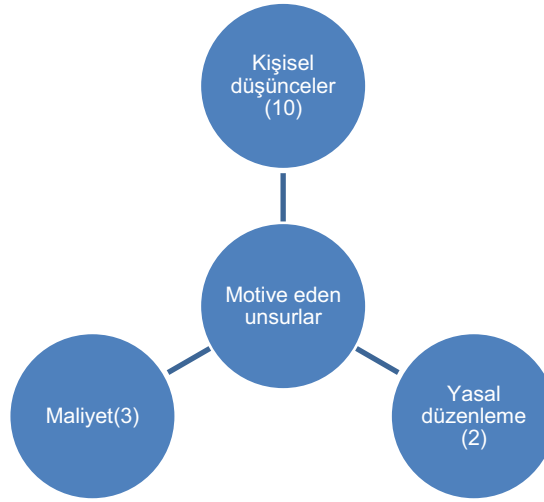
*“Vallahi ona aile terbiyesi diyebiliriz. Kendi kişisel içgüdümüzle, aldığımız eğitimlerle. Sonuçta hepimiz bir bireyiz toplumda hepimizin bir yeri var. Normal karşılamıyorum yani çevreye karşı duyarsız kalmayı. Sokakta gördüğüm çöpü alır atarım.”*

(Mülakat 11)

*“Patrona bağlı bu tarz şeyler daha önce yöneticilik yaptığım yer Greenpeace üyesiydi, orda birçok şey yapılıyordu mesela.”*

(Mülakat 7)

**Şekil 10:** Çevresel Uygulamaları Gerçekleştirmek İçin İşletmeleri Motive Eden Unsurlar



Bir işletme sahibi/yöneticisi tam da sürdürülebilirlik düşüncesine uygun bir şekilde şu sözleri söylemiştir:

*“Yani ben rahatsız oluyorum, turizmcisi olduğum için dünyayı herkesin belli hakları içerisinde bu şartları kullanmasını düşündüğüm için biliyorum yani bu eğitimden kaynaklanıyor yani dünyayı eşit şartlarda kullanmamız gerekiyor. Düşünsenize bir atık yağı lavaboya döküyorsunuz kaç milyon metreküp suyu yok ediyormuş, onunla ilgili birçok şey okudum ben yani çocuklarımız için yani kendi çocuğum olduktan sonra daha çok düşünür oldum.”*

(Mülakat 13)

Bir işletme için çevresel uygulamalar açısından maliyetin ne kadar önemli olduğunu bir yöneticinin şu sözlerinden anlaşılmaktadır:

*“Şimdi şöyle, biz aslında ilk başta elektrik elde edilen değirmen kurmak istedik santral, hem yerinin de müsaitliği bakımından bizim enerjimizi karşılayacak, harika olur diye düşünmüştük. O sırada kanun çıktı Turizm Bakanlığı’na bağlı olan kurumlar enerji giderlerinin % 50’sini öder diye o yüzden vazgeçtik. Faturamız otomatik olarak düştü. Şey yaptık bütün 150 wattlık ampullerimizi projektörlerimizi LED’e çevirdik, 30- 40 watta düşürdük o da bayağı bir etkili oldu.”*

(Mülakat 5)

Devlet desteğinin önemli olduğunu belirten bir işletmecinin ifadeleri ise şu şekildedir:

*“Devlet desteği olabilir. Sonuçta biz Turizm Bakanlığı’na bağlı bir restoranız. Turizm Bakanlığı tarafından denetleniyoruz. Bakanlığın teşviki ile olabilecek şeyler bunlar.”*

(Mülakat 8)

Rakip restoranların çevre ile ilgili uygulamaları hakkında ise işletmelerin bilgi sahibi olmadıkları bunun sebebi olarak restoranların “diğer restoranların yaptıklarının kendilerini ilgilendirmediği, kendi işlerine baktıkları” görüşü hakimdir. Yalnızca bir işletmeci diğer restoranları takip ettiğini belirterek şunları aktarmıştır:

*“Biz dışarıdakileri sürekli olarak gözlemliyoruz bakamazsak ilerleyemeyiz zaten, sonra müşterilerimiz doldurduğu geri dönüş formlarını değerlendiriyoruz standardımızı biraz daha yükseğe taşımak amacıyla bazı yerlerde güneş enerjisini levhalarla depolayıp enerjiyi gece kullanmayı sağlayan paneller var bu da yapılabilir mesela.”*

(Mülakat 5)

### **3.5.3. Yöneticilerin Sürdürülebilirlik Kavramına Bakışına İlişkin Bulgular**

Mülakat yapılan yöneticilerin sürdürülebilirlik kavramının ne ifade ettiği sorusuna verdiği cevaplardan anlaşılacağı üzere birkaç farklı cevap verilse de tümünün birleştiği ortak nokta “devamlılık” tır.

İşletme yöneticilerinin bu kapsamda kavrama mikro açıdan yani işletme açısından yaklaştıkları görülmüştür. Yalnızca bir yönetici duruma makro açıdan bakmış ve görüşlerini şu şekilde açıklamıştır:

*“Sürdürülebilirlik devamlılık anlamına geliyor yani dünyanın devamlılığı yani bu kaynaklar sınırlı, sınırsız değil ne kadar ekonomik kullanırsak o kadar bizden sonraki nesillere katkı sağlarız yani aç gözlü olmamak lazım.”*

(Mülakat 13)

**Tablo 15:** Yöneticilerin Sürdürülebilirlik Kavramına Bakışı

<b>İFADELER</b>	
Firmanın açılıp belli süre devam etmesi	6
Aynı kalitede devam etmek	4
Uzun vadede piyasada kalmak	3
Ürünün devamlılığı doğrunun üzerine gitmek yanlışı değiştirmek	2
Müşterilerin beklentilerini karşılamak	1
Ekip işi, paylaşmak	1
Gelir gider dengesini sağlayabilme	1

*Yöneticilerin Sürdürülebilirliğe Restoranların Katkısı Hakkındaki Düşünceleri*

Tüm restoran yöneticilerine sürdürülebilir kalkınma tanımı (*Sürdürülebilirlik, çevre üzerinde yaşayan insanların taleplerini gelecek nesiller için çevre kapasitesi azaltmadan sağlayabilecek ekonomik bir durumdur*, Hawken, 1993: 139) verilmiş ve bu tanım çerçevesinde işletmelerin çevreye ve sosyal yapıya zarar vermeden faaliyetlerini devam ettirebilmesi açısından restoranların katkılarının neler olabileceği sorusu sorulmuştur. Alınan cevaplar şu şekildedir:

**Tablo 16:** Yöneticilerin Sürdürülebilirliğe Restoranların Katkısı Olabileceğini Düşündüğü Alanlar

<b>ALANLAR</b>	
<b>Atıklar ile ilgili</b>	
Atık yağları geri dönüşüme göndermek	3
Atıkları değerlendirmek	3
Atıkları ayrıştırmak	2
Cam şişe kullanmak	1
Artan yemekleri değerlendirmek	1
<b>Enerji ile ilgili</b>	
Güneş enerjisinden yararlanmak	1
Tasarruflu ekipman	1
<b>Diğer</b>	
Devletin yaptırımını olmalı	1
Dekorasyon	1
Çevre projelerine öncülük	2
Baca filtreleri kullanmak	1
Sulu baca sistemi kullanmak	1
Katkımız olabileceğini düşünmüyorum	1

Yöneticilerin belirttiği önerilerde genellikle atık yönetimi ile uygulamalar yer almakla birlikte çevre projeleri, enerji ile ilgili uygulamalar da bulunmaktadır. Örneğin, bir yönetici her işletmenin kendince bir şeyler yapabileceğini şu sözlerle belirtmiştir:

*“Benim oturduğum yerde biz atıkları ayrıştırıyoruz her yerde bu sistemi yapamıyoruz. Biz ayırıyoruz apartmanın önüne koyuyoruz buradan gelip alıyoruz. En azından işletmelerde de bu şekilde yapılabilir. Biz kapak kampanyasında ayırdık mesela, pet şişelerimiz ayırıyoruz çöpe atmıyoruz. Atık yağlar aynı şekilde, elektrikleri gereksiz açık bırakmıyoruz, tasarruflu ampul. Mümkün oldukça küçük küçük şeyler yapılabilir.”*

(Mülakat 13)

Restoranların bu sürece katkısı olamayacağını söyleyen bir işletmeci düşüncelerini şöyle aktarmıştır:

*“Bizim kişisel olarak çok büyük katkımız olabileceğini sanmıyorum bu sanayi tesisleriyle daha alakalı olabileceğini düşünüyorum, tesislerin ona göre kurulması gerekir diye düşünüyorum. Bizim negatif yönde ne kadar etkimiz olabilir bilemiyorum. Yani tek tek işletmelerin çok katkısı olacağını düşünmüyorum mesleki örgütlenmeler kapsamında olabilir, ortak sorunlar ile ilgi fikir alışverişi yapılarak çözülebilir. Başka türlü tek başına bireysel anlamda çok zor yani.”*

(Mülakat 14)

Bir yönetici ise bu konuda devleti işaret etmiştir:

*“Şu an biz hassasiyet gösteriyoruz ama diğer işletmeler ne kadar uyuyorlar bilemiyorum. Belki de devletin bu konuda çalışmaları olabilir, yaptırım uygulayabilir.”*

( Mülakat 9)

### 3.5.4 Çevre Sorunları ve Devlet düzenlemelerine İlişkin Görüşleri

#### *İşletmeleri En Çok Etkileyen Çevre Sorunu*

Altı işletme çevre sorunu bulunmadığını belirtmiştir. Diğer işletmeciler tarafından en çok etkili olduğu belirtilen çevre sorunları hava kirliliği ve gürültüdür.

Hava kirliliği gibi genel çevre sorunlarının yanı sıra yerel yönetimlerden kaynaklanan ve aslında nispeten daha kolay giderilebilecek sorunlar mevcuttur.

Bu sorunlardan şu şekilde bahsedilmiştir:

*“Tek sorunumuz belediye çöp toplamıyor burada. Mesela gündüz 10’da ve akşam 11’de toplanması gereken çöp 9’da toplanıyor sorunca da bir tek siz yoksunuz köyler var, ilçeleri de var deniliyor. Yeterli aracı ve yeterli personeli olmadığı için böyle, burada üç tane restoran var akşama kadar doluyor zaten konteynırlar yetmiyor yani.”*

(Mülakat 9)

*“Ben suyu arıtmak için yılda 15-20 bin lira harcıyorum ayda 1500 TL’lik tuz harcıyorum. Arıtma tesisim var aşağıda ayrıca. Bu maliyetler olmasa başka şeyler yapacağım belki de.”*

(Mülakat 13)

*“Çok yağmur yağduğunda kanalizasyon mazgalları açılıyor ve deniz çok pis bir görüntüye sahip oluyor.”*

(Mülakat 15)

**Tablo 17:** İşletmeleri En Çok Etkileyen Çevre Sorunu

<b>ÇEVRE SORUNU</b>	
Bir sorun yok	6
Hava Kirliliği	3
Gürültü	2
Su Kirliliği	1
Deniz Kirliliği	1
Trafik	1
Çöp	1
İnsan (seyyar satıcı vb.)	1

*Yöneticilerin Çevre Sorunlarının Kim Tarafından Çözülmesi Gerektiğine İlişkin Görüşleri*

Yöneticiler ile yapılan görüşmelerde çevre sorunlarının genel olarak tüm paydaşların katkısıyla ve devlet eli ile çözülmesi gerektiği görüşü hakimdir. Bunun yanında bireyler ve işletmelerin sorumlu olduğu ve çevreci örgütlerin öncü olması ile ilgili görüşler de mevcuttur.

**Tablo 18:** Yöneticilerin Çevre Sorunlarının Kim Tarafından Çözülmesi Gerektiğine İlişkin Görüşleri

SORUNLARIN KİM TARAFINDAN ÇÖZÜLECEĞİ	
Bütünsel olarak herkesin katkısı ile	7
Belediye	5
Devlet (Hükümet)	4
Kirletenler tarafından(Birey)	3
İşletmeler	3
Çevreci örgütler	1

Bir yönetici sorunların devlet kanalı ile çözülebileceğini şu sözler ile belirtmiştir:

*“Devlet kanalıyla daha iyi olur. Çünkü işletme sahipleri herkes kültürlü değil, parası olup da bu işe girenler de var.”*

( Mülakat 7)

Çevre sorunlarının devlet tarafından fakat eğitim ile çözülmesi gerektiğini düşünen bir yöneticinin sözleri şu şekildedir:

*“Kamusal bir olay tabi bu, birey olarak sivil toplum kuruluşlarının gücü az olduğundan bunu yapamıyorlar. Devlet çözmeli tabi bunu ama kanun ile değil eğitim ile yapmalı.”*

(Mülakat 1)

Bütünsel bir şekilde çözülebileceğine inanan bazı yöneticiler ise şunları dile getirmiştir:

*“İlk başta çevreyi kirleten insanlar ile birebir seminerler düzenlenerek çözülebilir her şirketten birer yetkili ile medyadan olur, nasıl sigarayı bıraktırmak için destek alınıyorsa medyadan veya bildirimler olabilir şirketlere bu şekilde çözülebilir.”*

(Mülakat 5)



*“Bence tek bir kişiye bırakılmamalı, toplumsal örgütler etkin rol oynar ve devletin desteği de desteğini artırır, bütünsel bir şekilde çözülebilir.”*

(Mülakat 15)

Çevre ile ilgili sorunların işletmeler tarafından çözülmesi gerektiği hakkındaki görüşler ise şu şekildedir:

*“İşletme tabi ki. İşletme düzenli olmadıktan sonra devlet istediği kadar dağıtsın çöp konteynırlarını cam, plastik diye ayırsın yani.”*

(Mülakat 11)

*“Özel sektör de bir yerde yardımcı olmak zorunda. Her şeyi devletten beklememek lazım.”*

(Mülakat 10)

Çevre ile ilgili durumlarda çevre örgütlerinin daha etkili olduğu görüşünde olan bir yönetici bu düşüncesini şu şekilde açıklamaktadır:

*“Bir kere siyasetin girdiği hiçbir şeyi ben desteklemiyorum bugün çevreci olur yarın başka bir şey olur. Çevreci örgütler daha başarılı bence mesela Foça’da duydum ben atıkları topluyorlarmış orda öğrenciler ile sahilden kaç kamyon çöp toplamışlar.”*

(Mülakat 13)

## Yöneticilerin Devletten Beklentileri

**Tablo 19: Yöneticilerin Devletten Beklentileri**

DEVLETTEN BEKLENTİLER	
Teşvik	4
Kanun düzenlemesi	2
Denetim ve kontrol	2
Atık ayrıştırma konteynırı temini	2
Eğitim	2
Yaptırım	2
Düzenli uygulama	1
Kdv sorununu çözmeli	1
Çevre belgelendirmesi (mavi bayrak)	1
Tarihi bina Projelerinde esneklik	1

Eğitimin önemine değinen bir yönetici düşüncelerini şu şekilde dile getirmiştir:

*“Devlet çok şey yapmalı. Yani ben yirmi sene önce bu işe başladığımda bu mesleğe başladığımda Bulgaristan’dan buraya gelen göçmenlerin hepsi eğitilmiş insanlardı. En azından 2 yıllık turizm mezunlarıydı. Bizim ülkemizde zaten turizm mezunları bu işi yapmak istemiyor. Bu işi yapmıyor başka sektörler yönelineyor. Ya da bu iş aktif sektörler ulaşmamış. Aslında Türkiye’de restorancılık, turizmcilik eğitilmiş insanlardan daha çok paralı insanlar ilgileniyor. Paralı insanlar işletme kuruyor çalışan insanlar da eğitilmiş olmuyor.”*

(Mülakat 4 )

Devletin etkin bir denetim ve kontrol mekanizması kurmasının önemli olduğunu bir yönetici şunları ifade etmiştir:

*“Bünyelerindeki birimler vasıtasıyla etkin denetim ve kontrol ile bunu yapabilir tabi öncelikle kanun düzenlemeleri ile. Bu işi bilen gözümüzden kaçan şeyleri görmez sağlayacaktır bu şekilde. Devlet kişileri yetiştirip bunları teftiş görevlendirmelerinde bulduklarında, yapılmadığı takdirde ruhsatınız iptal edilecek denirse, yapılmayacak şey yoktur bence.”*

(Mülakat 5)

Bir işletmeci ise bu tip uygulamalar hakkında devletin yönlendirmesine ihtiyaç duyduğunu belirtmekte ve çevreyle ilgili belgelendirme yapılabileceğini belirtmiştir:

*“Teşvik etmiyor belediye ya da bakanlıktan birileri gelse o teşvik primini anlatsa, olayın geri dönüşünü anlatsa siz şu kadar elektrik kullanıyorsunuz onun yerine işte şunu şunu kullanırsanız maliyetiniz şu kadar düşecek bir de geri dönüşümü var çevreye şöyle bir yararı var diye. Bakanlık gidiyor plajlara mavi bayrak koyuyor buraya da yapsın o zaman. Yapılabilir böyle şeyler. Şey de yaptılar yanılmıyorsam İstanbul’da Beyoğlu’nda beyaz zambak uygulaması var, çok güzel bir şey. Turist gittiği zaman diyor ben de öyle gittiğim zaman beyaz zambağı gördüğüm zaman diyorum burası denetimli bir yer .... Giriyorum oraya. Buraya da aslında öyle bir şey yapılabilir.”*

(Mülakat 7)

Teşvik konusunu vurgulayan iki yönetici şu sözleri söylemiştir:

*“Enerji alımında bu konuda da bir şeyler yapılırsa indirimler, teşvikler yapılabilir çünkü çok büyük maliyet oluşturuyor”*

(Mülakat 15)

*“Devletin yapması lazım ucuz geri dönüşümlü yenilenebilir enerji ile yapması lazım yenilenebilir enerjiyi devletin sağlaması lazım.”*

(Mülakat 7)

Devletin yaptırım gücünü kullanmasının gerektiğini düşünen bir yönetici bunu şu sözlerle vurgulamıştır:

*“Belki de devletin bu konuda çalışmaları olabilir, yaptırım uygulayabilir. Demeli ki cam şişeleri çöpe atmayacaksın, cam kaç senede yok oluyor doğada sen bunu yanlış yapıyorsun bunları ayır, yoksa yaptırım uygulayacağım demeli. Devlet el atmalı bu işe ya da eğitim ile olur.”*

(Mülakat 9)

## *Devlet Düzenlemelerinin Restoranlardaki Sürdürülebilir Uygulamalardaki Rolü*

Görüşmelerde genel olarak devlet düzenlemelerinin sürdürülebilir uygulamalardaki rolünün çok büyük olduğu sonucuna varılmıştır.

İşletmelerden birisi düzenlemelerin sadece ilk aşamada etkili olduğunu şu şekilde belirtmiştir:

*“Yani biz aslında sosyal sorumluluk anlamında yapıyoruz yani çok da teşvik düşünülerek yapılmıyor, hem sosyal sorumluluk hem de işimizin gereği olarak düşündüğümüz için yapıyoruz Belki ilk anlamda etkili olmuştur. Ama şu an denetleme olacak diye değil biz istediğimiz için yapıyoruz. Çevre bizim çevremiz.”*

(Mülakat 1)

Bir yönetici ise tam anlamıyla uygulanmadığı için kısmen etkili olduğu görüşündedir:

*“Yani yer yer etkili tabi. Adamlar şimdi pet şişe toplayacağız diyorlar ama yarım yamalak topluyorlar. Yani teşvik edici şeyleri yok belediyenin olsa faydalı olur yani Atık yağ toplayacağız diyorlar mesela belediyeden birileri görevlendiriliyorlar bir hafta geliyorlar, bir hafta gelmiyorlar. Düzenli bir şekilde uygulamıyorlar.”*

(Mülakat 3)

Etkili olmadığını düşünen bir yöneticide düşüncelerini şu şekilde ifade etmiştir:

*“Ben çok kamuya mal etmek istemiyorum daha çok sivil toplum örgütlerin daha etkin olacağına inanıyorum”*

(Mülakat 14)

Düzenlemelerin büyük rolü olduğunu düşünen yönetici görüşlerden bazıları ise şöyledir:

*“Yani çok etkili tabi. Mutlaka uygulamalar yasalarla zorunlu hale getirilmeli ve denetimi olduğu sürece etkilidir. Yani devlet planlayıp programlayacak takip ve denetimi yapılacak yerel*

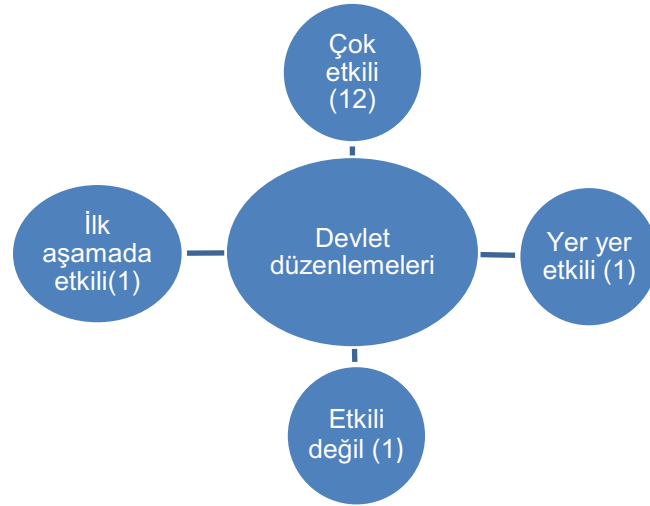
yönetimler, uygulayıcı işletmeler ve vatandaşlar ayrıca ceza ve yaptırımların da caydırıcı olması gerekli.”

(Mülakat 2)

“Bence çok etkili devletin öngördüğü şeyi kişiler yapmak zorunda görüyor zaten her alanda devletin imzası olan her iş gerçekleşir. Devlet ileriye yönelik çözülmesi zor olan işlerde bile bunu çok rahat başarabilir.”

(Mülakat 5)

**Şekil 11:** Devlet Düzenlemelerinin Restoranlardaki Sürdürülebilir Uygulamalardaki Etkisi



### 3.5.5. Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina Uygulamalarına İlişkin Bulgular

#### *Restoran Binalarının Durumu*

İkinci bölümde, sürdürülebilirlik açısından var olan bir binayı kullanmanın, eskiyi yıkıp yeniden bina yapmaktan daha iyi bir tercih olduğu belirtilmişti. Araştırmaya katılan restoran işletmelerinin binalarının altı tanesi boş arazi üzerine yapılmış, sekiz tanesi ise var olan binaları sağlamlaştırıp, dekorasyon anlamında ufak değişiklikler yapıp kullanılmayı tercih etmiştir. Yalnızca bir restoran işletmesi mevcut binayı yıkıp yerine yenisini inşa etmiştir. Var olan binaları sağlamlaştırma yoluna giden işletmelerden üçünün binasının Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Yüksek Kurulu (Anıtlar Yüksek Kurulu) denetimde olması da tarihi binaların yaşatılması bakımından anlamlıdır.

## *Yeşil Bina Kavramı Ve Yeşil Bina Sertifika Sistemleri Hakkındaki Düşünceler*

İşletmelere “yeşil bina” kavramını yeşil bina sertifika sistemleri hakkındaki düşünceleri sorulduğunda sadece üç işletme sahibi/yöneticisinin bu konu hakkında bilgi sahibi olduğu, diğer on iki işletme sahibi/yöneticisinin bu konu ile bilgi sahibi olmadıkları görülmüştür. Bilgi sahibi olmayan yöneticileri de yeşil bina kavramı ile ilgili bilgilendirdikten sonra düşünceleri sorulduğunda da çok fazla yorum yapamamışlardır. İlgili bazı görüşler ise şu şekildedir:

Konu ile ilgili bilgi sahibi olan yöneticiler şunları aktarmıştır:

*“Onu çok inceledik hatta. Kerpiçten, samandan, ahşaptan evler kendimize yapmayı düşünüyoruz. Onlar konusunda bir turizm projesi olarak geliştirdik tamamen bu malzemelerden oluşan bir turizm tesisi yapmayı düşünüyoruz.”*

(Mülakat 4)

*“Doğanın yavaş yavaş alış-veriş merkezi içerisine girmesi, büyük iş merkezlerinin içine girmesi yakında ormanlar kalmayacak sadece çalıştığımız yerlerde ofisimizdeki bir bölüm, bir ağaç belki koyacağız aynı zamanda da nasıl binalar olacak işte güneş enerjisiyle çalışan, yağmur suyunu biriktirip yer altında depolayıp bunun su olarak kullanabilmek v.s. bunları biliyorum yani.”*

(Mülakat 11)

Bazı işletme sahip/yöneticileri bunun yeni binalarda uygulanabileceğini düşünmekte olup görüşlerini şu şekilde belirtmişlerdir:

*“Yani duydum ama çok fazla bilgim yok mavi bayrak gibi bir şey herhalde. Modern binalarda yapılan bir uygulama daha çok onlar bu binanın dokusuna uygun değil mesela dokusuna çok fazla müdahale edilemiyor yani.”*

(Mülakat 14)

*“Tabi bunu yeni binalarda yapmak daha kolay mesela büyük Outlet binalarında falan ama bu kadar eski binalarda yapmak o kadar basit değil.”*

(Mülakat 1)

Bunun dışında iki yönetici böyle uygulamaların faydalı olabileceğini, iki yönetici bu tarz şeylere ihtiyaçları olmadığını, bir yönetici de kullanılması için biraz daha yaygınlaşması gerektiğini belirtmiştir.

#### *Çevre Düzenlemesinde Dikkat Edilen Noktalar*

Mülakat yapılan restoran yöneticileri imkanlarının elverdiği ölçüde bir takım uygulamalar yapabildiklerini belirterek bunların büyük çoğunluğunun yeşillendirme çalışmalarından oluştuğu görülmektedir.

**Tablo 20:** Restoranların Çevre Düzenlemesinde Dikkat Ettiği Noktalar

<b>ALAN</b>	
Çiçekler	7
Ağaçlandırma	5
Çimlendirme	3
Işıklandırma	1
Kaldırım düzeni	1
Havuz	1

Çevresel düzenlemelerde bulunamayan yöneticiler ise bunların sebeplerini şu şekilde belirtmişlerdir:

*“İmkanlarımız yetersiz olduğu için pek bir şey yapamıyoruz yani yaptığımızı da kaldırtıkları için yani. Daha önce ön tarafta çiçekler vardı bunlar çevreye de güzellik veriyordu, caddeden ayırıyordu işletmeyi mesela belediye kaldırdı bunları.”*

(Mülakat 1)

*“Zaten burası bahçesi olan bir yer değil mesela yerler beton hadi buraya çim yapalım diyemiyoruz marinada olmanın vermiş olduğu bir şey burada çok kısıtlıyız yani.”*

(Mülakat 12)

### *Restoranlarda Mobilya Malzemeleri Satın Alırken Dikkat Edilen Noktalar*

İşletme sahip/yöneticilerinin çoğu, mobilya malzemelerinin temininde yerel üreticiler ile çalışıldığını, diğerleri ise bu işi tamamen ya mimarlara bıraktıklarını ya da çeşitli sebeplerden dolayı yerel imalatçılardan yararlanamadıklarını belirtmişlerdir. Mobilya ve malzemelerini yerel üreticilerden temin eden işletmecilerden bazılarının görüşleri şu şekildedir:

*“Yerel üreticilerden satın aldık çünkü daha uygun fiyata daha sağlam firmalardan almayı tercih ettik.”*

(Mülakat 5)

*“Yerel imalatçılardan temin ediyoruz çünkü daha uygun geliyor maliyet açısından ve sürekli çalıştığımız yer denenmiş firmalarla çalışıyoruz.”*

(Mülakat 15)

Burada aslında işletmelerin mobilya alımında bir kriterin de “fiyat” olduğu ortaya çıkmaktadır bunu destekler nitelikte bir görüş de şu şekildedir:

*“Yerel firmalardan alırız ama hangi firma olduğu önemli değil fiyatı önemli bizim için.”*

(Mülakat 11 )

Bir işletmedeki uygulama sürdürülebilirlik açısından önemli görülebilir, bu uygulamayı yönetici şu şekilde anlatmaktadır:

*“Bizim burada hani eskiyen hiç bir masamızı falan biz çöpe atmayız bunu yakarız kullanırız değerlendiririz. Ondan bir servan dediğimiz küçük masalar yaparız. Sıfırdan çok nadir malzeme alırız hep elimizdeki malzemeleri boyatıp değiştiririz. O konuda tutumluyuzdur.”*

(Mülakat 11)

Bir diğer yönetici görüşü de şu şekildedir:

*“Bilindik markalardan alıyoruz oralarda bulmayınca yerel işletmelerden temin ediliyor. Yerli üreticilerden Karabağlardan imalatçılardan temin ettik.”*

( Mülakat 12)



**Tablo 21:** Restoranların Mobilya Malzemeleri Satın Alırken Dikkat Edilen Noktalar

<b>ÖZELLİKLER</b>	
<b>Görüntü ile İlgili</b>	
Görsellik	4
Ahşap olması	4
Renkler	2
Tarihi yapıya uygunluk	1
Dekorasyona uygunluk	1
Turizm Bakanlığının normlarına uygunluk	1
Farklı olması	1
Antika olması	1
<b>Kullanım ile İlgili</b>	
Rahatlık	6
Sağlam olması	3
Kalite	3
Kullanım kolaylığı	2
İnsanlara zarar vermemesi	1
<b>Fiyat</b>	3

Yerel üreticilerden satın almayan işletmeler ise şu sözleri dile getirmişlerdir:

*“Ankara merkezli firma olduğumuz için Ankara’da bir mobilya firması var en başta orasıyla anlaşılmış tamamen bize özel orası üretiliyor oradan getiriliyor. Franchise sonucu olan bir şey yerel firmalardan satın almıyoruz.”*

( Mülakat 9)

*“Biz bir tane kurum değiliz alınca yedi tesise birden alınıyor ihaleyle alınıyor zaten bu şekilde yapılıyor.”*

( Mülakat 13)

Diğer işletmeler de patronlarının görüşü beğenisi ile büyük mobilya mağazalardan aldıklarını belirtmişlerdir.

### *Temizlik Maddeleri Konusunda Dikkat Edilen Noktalar*

Temizlik maddeleri konusunda yöneticiler birçok özelliği dikkate aldıkları görülmekte iken bunlarda ekonomik ve çevreye zararsız olması en çok dikkat edilen özellik olduğu göze çarpmaktadır. Ayrıca sertifikalı olması ve kaliteli olması da ürünlerde aranan önemli özelliklerdir.

**Tablo 22:** Temizlik Maddeleri Konusunda Dikkat Edilen Noktalar

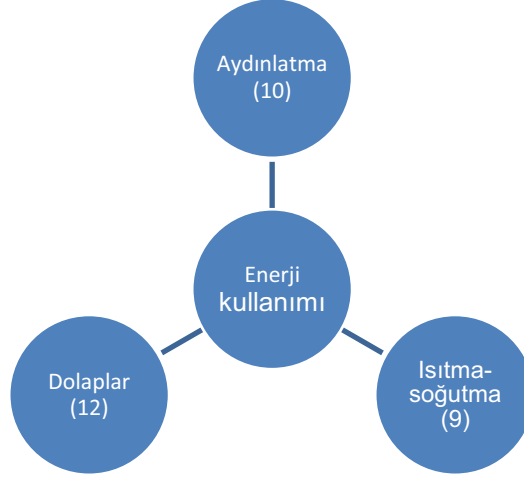
<b>ÖZELLİKLER</b>	
Çevreye zarar vermemesi	3
Ekonomik olması	3
Kalite	2
Sertifikalı olması / Sağlık bakanlığı onaylı	2
Ürünlere zarar vermemesi	1
Sağlığa zararsız	1
Daha az kimyasal içeren	1
Haccp / ISO standartlarına uygunluk	1
İyi temizlemesi	1
İyi kokması	1
Tanınmış olması	1
Ulaşılabilirliği	1
İşlev	1

### **3.5.6. Enerji Yönetimi ile ilgili Uygulamalar**

#### *Restoranların En Çok Enerji Harcadığı Alanlar*

Restoran yöneticileri işletmelerinin enerji harcamalarını oluşturan kalemlerin başında dolaplar ve soğuk hava depolarının geldiğini, bunun en önemli sebebinin ise dolapların 24 saat çalışması olduğunu belirtmişlerdir. Diğer bir önemli kalem işletmelerin çoğunda tasarruflu ampuller kullanılmasına rağmen aydınlatma giderleridir. Restoranların çoğu ısıtma ve soğutma için klima kullandıklarını belirtmiş, fakat İzmir'deki iklim koşulları sebebiyle ısıtmayı neredeyse hiç kullanmadıkları için diğer kalemlere göre daha az olduğunu vurgulamıştır.

**Şekil 12:** Restoranların En Çok Enerji Harcadığı Alanlar



#### *Enerji Yönetimi Konusunda Karşılaşılan Zorluklar*

İşletme sahipleri/yöneticileri ile yapılan mülakatlarda büyük çoğunluğu elektriği özel şirketlerden aldığını belirtmiş ve böylece ucuz ve toplu alım ve gerçekleştirdiklerini, kullanılmayan tutarın da bir sonraki döneme devrettiğini vurgulamışlardır. Yöneticiler çok fazla bir sorun yaşamadıklarını belirtmekle beraber bazı yöneticiler birkaç noktaya değinmişlerdir.

Bir yönetici enerji yönetimi konusunda şu sorunlardan bahsetmiştir:

*“Yani bazı şeylerde enerji tasarrufuna gidilemiyor yani 24 saat çalışması lazım anca A sınıfı vs. kullanılabiliyoruz yani. Eski bina olduğu için aydınlatma sensorlu değil, musluklarda aynı şekilde eski olduğu için o şekilde bu sene tadilatta anca yapabileceğiz.”*

(Mülakat 1)

Bir diğer yönetici ise sorunlarını şu şekilde dile getirmiştir:

*“Aslında çözüm önerilerine ihtiyacımız var ama bunu işletme sahipleri yapamaz ki işletme sahibinin yapacağı sıcak su için sıcak su çok kullanan bir işletme ise panel yapar, ısıtmayı oradan sağlayabilir mi o konuda pek bir bilgim yok. Ama elektrik konusunda devlet yapacak yani Alaçatı’ da nasıl rüzgar paneli varsa devlet ya da özeline daha ucuz.”*

(Mülakat 7)

Yöneticiler aldıkları tasarruf önlemlerini şu şekilde açıklamışlardır:

*“Biz kendi araçlarımızla onu minimum seviyeye indiriyoruz. Mesela doğalgazın akşam saat 5-10 arasında çalıştırılmaması gibi.”*

(Mülakat 11)

*“Biraz tasarrufa gittik aslında akşamları daha düşük ücret vereceğimiz için çamaşırları akşam yıkıyoruz. Soğutma ve aydınlatmada. Bunlar da marka ürünler tabi sınıfının birincisi yani mal alırken paraya kıyılıyor yani bizde. Aydınlatma ürünlerini değiştirdik hepsini tasarrufluya çevirdik.”*

(Mülakat 13)

*“Yani zorluk yok ama önemli bir maliyet tabi. Tasarruflu aydınlatıcılar kullanıyoruz özellikle var olanları tasarrufluya dönüştürdük genellikle A sınıfı kullanıyoruz tabi ama yeni bir ürün çıkınca hemen gidip onu alamıyoruz yani bir ömrü var dolabın. Tuvaletlerde fotoselliymi sorunlar oluştu yani müşteri ışık yanmıyor falan gibi durumlarla karşılaştık manuele çevirdik. Çatı vs. uygun değil zaten bahçeden de alan yok o yüzden güneş enerji sistemi yok yani.”*

(Mülakat 14)

### **3.5.7. Atık Yönetimi ile İlgili Bulgular**

#### *Restoranlarda En Çok Atık Oluşturan Alanlar*

İşletmelerde en çok atık maddeyi yiyeceklerin oluşturduğu belirtilmektedir. Yiyecekten sonra en çok atığı plastik oluşturmaktadır. Plastik atıkların çok çıktığını belirten üç işletme de cam sürahilerin kullanışsızlığı ve personelden kaynaklanan çok fazla kırılma yaşanması nedeniyle plastik şişelerde su kullandıklarını belirtmişlerdir.

**Tablo 23:** Restoranlarda En Çok Atık Oluşturan Alanlar

<b>ATIK</b>	
Yiyecek	10
Kağıt	3
Plastik	3
Şişe	1
Teneke kutu	1
Ambalaj	1
Yağ	1

#### *Atık Yönetimi İle İlgili Yapılan Uygulamalar*

Atıklar ile ilgili uygulamalarda genelde iki kategori karşımıza çıkmakta yiyecek atığı ve geri dönüştürülebilir olarak adlandırılabilinecek diğer atıklardan oluşmakta olup aşağıdaki tabloda özetlenmektedir.

**Tablo 24:** Atık Yönetimi İle İlgili Uygulamalar

<b>UYGULAMALAR</b>	
<b>Yiyecek atıkları</b>	
Çevredeki hayvanlara veriliyor	6
Çöpe atılıyor	6
Hayvan barınaklarına gönderiliyor	3
Değerlendiriliyor	2
Denize atılıyor	2
Müşterilere veriliyor	1
<b>Diğer Atıklar</b>	
Çöpe atılıyor	4
Ayrıştırılıyor	4
Ayrılarak çöpe atılıyor	3

Atıkları çok fazla değerlendiremediklerini söyleyen bazı işletmelerin bu konudaki görüşleri şöyledir:

*“Yiyecek atıkları çöpe gidiyor çevremizde hayvan bakan varsa veriyoruz ama genellikle çöpe gidiyor Öyle değerlendirme gibi bir imkanımız yok yani ayırsak zor olur o farklı bir şey her şeyi ayırmaya kalkarsak normal işimizi yapamayız sırf onun için beş tane personel*

ayırmamız gerekir. Üç tane bulaşıkçı kullanıyorum aynı anda normal iş düzeninde. Burası çok fazla devir daim yapan bir işletmeyiz. Biz üç ayrı yerde çöp topluyoruz yani her birinde nasıl ayrıştıralım ki alanımız geniş.”

(Mülakat 1)

“Atık ayrıştırma konteynırı yok tek tip büyük çöplerimiz var bizim zamanımız yok atık ayrıştırma ile ilgili çok yoğun oluyoruz personel ayıramayız onun için.”

(Mülakat 8)

“Çöpe atıyoruz yani çünkü marina olduğu için onların söylediklerinin dışına çıkma şansı yok.”

(Mülakat 12)

Yiyecek atıklarını değerlendiren işletme sahipleri/yöneticileri bunu kısmen yapabildiklerini ve belirterek şu uygulamaları yapmakta olduklarını belirtmektedir:

“Ekmekleri ya pazarcılara veriyoruz hayvanlarına versinler diye, ya da burada denize, atıyoruz kuşlar yesin diye. Bazen müşteriler istiyor onlara ayırıyoruz ama genelde çöpe gidiyor Bazen balıkların kafalarından çorba yaparak değerlendiriyoruz.”

(Mülakat 3)

“Burada şöyle oluyor bizim kedi köpeğimiz var onları için etler kemikler ayrılıyor onun dışında yemek atıkları maalesef çöpe gidiyor. Bayat ekmekler köfte harcı olarak kullanılıyor. Kullanılmış ekmekler de denize vs atılıyor.”

(Mülakat 7)

“Yemek atıklarını hayvan barınaklarına veriyoruz. Ekmeği değerlendirebileceğiniz belli yerler var mesela galeta unu yapıyoruz ama depo galeta unu doldu, ekmek tatlısı yapıyoruz.”

(Mülakat 13)

Bir kamu işletmesi de yiyecek atıklarını değerlendirememesiyle ilgili şu sözleri söylemektedir:

*“Bunlar çöpe gidiyor çünkü kamu kurumu olduğumuz için üst yönetimin inisiyatifinde olan bir şey, onun haricinde başka bir şey yapamıyoruz örneğin hayvan barınaklarına verilebilir farklı bir menfaat falan aranıyor altında böyle şeylerde.”*

(Mülakat 2)

İki işletmeci ise geri dönüşüm özelliği olan atıkların personellerinin kendi iradeleriyle değerlendirdiklerini, bunları kağıt toplayıcılara vs. verdiklerini belirtmiştir.

İşletmelerin atıklarını oluşturan tek kullanımlık malzemelerin nelerden oluştuğu soruna verilen cevaplar gözden geçirildiğinde bu tür atıkların özellikle restoranlarda personelin kullandığı ürünler (bardak, tabak vs.) ve gıda güvenliği ve hijyen açısından kullanılan ürünler (eldiven, bone vs.) olduğu belirlenmiştir. Bunlar aşağıdaki tabloda (Tablo 25) verilmektedir.

**Tablo 25:** Restoranlarda Kullanılan Tek Kullanımlık Ürünler

ÜRÜNLER	
Eldiven	4
Kağıt havlu	3
Islak mendil	3
Plastik malzemeler (çatal, tabak, bardak)	3
Bone	2
Peçete	2
Galoş	1
Alüminyum folyo	1
Amerikan servis	1

Yöneticilere atıkların gübrelemede kullanım olanağı ile ilgili soru sorulduğunda çoğu işletmenin böyle bir uygulamadan habersiz olduğu görülmüş, bu süreç anlatıldıktan sonraki yorumları ise şu şekilde olmuştur:

Bir yönetici şu görüşleri aktarmıştır:

*“Yok bilmiyorum ama böyle şeylerle uğraşmak gibi bir durumumuz da yok yani. Gelip benden alırlarsa ayırır veririm her gün gelip alırsa ama. Her gün iki torba yeşillik çıkıyor mesela”*

(Mülakat 3)

Bir yönetici yer konusundaki sıkıntılarını şu şekilde dile getirmiştir:

*“O kadar çok gübre oluşur ki onları saklasak, bir süre sonra koku yapar, sinek yapar bunları burada tutmak için altyapı lazım yani. Onları stoklamak için ayrı bir yer yapmak lazım. Bu ne olur belediyeler alanlar kurar bu atıklar için oraya gönderilir.”*

( Mülakat 4)

*“Yani ama devamlılık olması lazım stoklama şansımız yok bizim sürekli gelip almaları lazım yani bu konuyla ilgili kişiler. Hem maliyeti var hem de alan olması lazım. Şehir merkezinde son derece kullanım alanına sahip işletmelerinin bunları saklama gibi bir imkanı yok yani.”*

(Mülakat 14)

Bir diğer yönetici de aynı görüşte olup şahit olduğu bir uygulamayı şu şekilde anlatmaktadır:

*“Onun birikmesi için bir alan lazım onu belediyenin alıp bir alanda biriktirmesi lazım onlar alıp kendileri yapsın çiftçilere versin onlar. Ben burada biriktireceğim koku ve sinek yapacak olmaz. Benim daha önce çalıştığım işletmede yiyecek atıkları gübreleme amaçlı kullanıyordu ama o patronumuz Greenpeace’ciydi. Çay atıkları işte diğer atıklar biriktiriliyordu sonra kendi arazisinde gübre olarak kullanılıyordu ama burada maalesef. Çeşme’de çalıştığım yerde 20 dönüm arazi vardı dolayısıyla belli dönümü ayrılmıştı mutfak atıkları, meyve posaları falan hep oraya atılıyordu, orda bekletiliyordu. Tabii maliyeti ne bunun diğer kişiler nasıl dışarıdan gübre almak kaç para bu işi yapmak kaç para kişilerin çoğu uğraşmaz bununla. Ama bütün işletmelere yapmak için destek lazım. Belki o variller olacak birisinin vermesi lazım onları.”*

(Mülakat 7)

Genellikle yöneticiler olumlu baksa da nasıl saklayacaklarını ve kime verecekleri konusunda bilgi sahibi değillerdir. Bu yöndeki görüşler şöyledir:



*“Gelip isteseler bizden seve seve veririz onlar özel bir poşetleme sistemi getireceklerse yardımcı olmak isteriz karşı taraftan öyle bir öneri gelirse neden olmasın?”*

(Mülakat 12)

*“Şu an ayırsak nereye vereceğimizi bilmiyoruz tabii yiyecekleri vs. biri gelse talep etse böyle bir ihtiyaç var diye.”*

(Mülakat 15)

### 3.5.8. Su Yönetimi İle İlgili Bulgular

#### *Restoranlarda En Çok Su Tüketimi Yapılan Alanlar*

Restoran yöneticileri su tüketiminin en çok ön hazırlık kısmında sebze ve meyvelerin yıkanması, temizlenmesi, pişirmeye hazırlanması aşamasında harcadığını belirtmişler, bunu bulaşık ve genel alanların temizliği izlemiştir.

**Tablo 26:** Restoranlarda En Çok Su Tüketimi Yapılan Alanlar

ALAN	
Ön hazırlık	7
Bulaşık yıkama	5
Genel Temizlik	3
Tuvale ve lavabolar	3
Bahçe Sulama	3
Bar	1
Müşterilere verilen	1

Su yönetimi hakkında neler yaptıkları konusunda işletmeciler şu konulara değinmiştir:

*“Çalışanlarımız bu konuda eğitiliyor yani. İşletme olarak eğitimi yapıyoruz günlük su tüketimini takip ediyorum ben sebebini soruyorum çalışanlara.”*

(Mülakat 1)

*“Tualetlerimiz iki hazneli az ve daha çok su bırakan olarak tercih edildi.”*

(Mülakat 7)

*“Bahçede fıskiyelerde zaman ayarlı olarak kullanıyoruz. Muslukları yeni yaptıracağız yenileyeceğiz.”*

( Mülakat 13)

### **3.5.9.Kurumsal Sosyal Sorumluluk İle İlgili Bulgular**

#### *Restoranların Sosyal Etkileri*

Yöneticiler restoranların topluma en çok sosyalleşme, yemek kültürü aşılama, farklı tat ve deneyimler yaşatma ve stres atma konularında etkisi olduğunu düşünmektedir.

Restoranların kültür alışverişi sağladığını düşünen bir yönetici şu sözleri söylemiştir:

*“İnsanların bir birinden bir şeyler alıp vermesini, öğrenmesini görmesini bir kültür alış-verişini sağlıyor. Ama gittiği yere bağlı olarak değişiyor tabi. Şarap nasıl içilir, rakı nasıl içilir.”*

(Mülakat 4)

Aynı düşüncede olan bir yöneticinin görüşleri de şu şekildedir:

*“Yemek kültürü en başta çocuklarına da bunu aşılarlar bir toplumda nasıl yemek yenir nasıl oturulur ama bu konuda restoranlar öncüdür bence”*

(Mülakat 5)

**Tablo 27:** Restoranların Sosyal Etkileri

<b>SOSYAL ETKİLER</b>	
Sosyalleşme	5
Yemek kültürü aşılama	4
Stres atma	3
Farklı tat ve deneyimler yaşatma	3
Özel günler ve iş yemekleri düzeleme	2
Hoş vakit geçirme	1
Rutinden uzaklaşma	1
Sosyal projelerde öncü	1

Bir yönetici ise şu düşüncelere sahiptir:

*“İnsanların ev dışında sosyalleşmesini sağlıyor, kişilerin özel günlerini kutlamalarını sağlıyor doğum günü, evlilik, nişan, bu tür şeyleri. Dışarı çıkmak aslında bir kültürdür insanlar dışarı çıkar eğlenir iş stresinden arınır, restoranlar da o konuda büyük bir adımdır.”*

(Mülakat 7)

Bir yönetici ise restoranların toplumda öncü olduğunu şu şekilde belirtmiştir:

*“Kişilere iyi mesajlar vermek olabilir, sosyal bir projede isminiz geçerse, birtakım projelere öncülük yaparsanız insanların dikkatlerini çekmiş olursunuz böylelikle, ilgilerini çeker.”*

( Mülakat 12)

Bu görüş doğrultusunda aslında restoranlar çevreyle dost uygulamalar yaparak ve bunları müşterileriyle paylaşarak çevreye, sürdürülebilirliğe dikkat çekerek kişilerde farkındalık yaratabilmek anlamında önemli sorumluluklar yüklenebilirler.

#### *Müşteriler İle İletişim Yolları*

İşletmelerin iletişim yolu olarak en çok internet ve telefonu tercih ettikleri göze çarpmaktadır. Yöneticiler daha çok samimi olduğu müşterileriyle telefon ile irtibat kurduklarını belirtmektedirler.

**Tablo 28:** Restoranların Müşterileriyle Olan İletişim Yolları

İLETİŞİM ARACI	
İnternet	8
Telefon	8
Birebir	5
Sosyal medya	4
Ağızdan ağza reklam	3
Ziyaretler, fuarlara katılım	2
Şikayet formları	1
Mail box	1
MMS VE MSN (telefona mesaj)	1

Genel olarak sosyal medya ve birebir iletişim yaygın olarak kullanılsa da işletmeler iyi hizmet verdiklerinde ağızdan ağıza reklamın çok etkili olduğunu belirtmektedir Bir işletme bu durumu şu şekilde vurgulamaktadır:

*Bizim en büyük şeyimiz biz reklam vermeyiz bizim buraya gelen müşterimiz bizim canlı reklamımızdır. Buraya bir düğüne 150 kişi geldiği zaman 150 tane reklam kaynağımız oluyor eşine dostuna tavsiye ediyor kendisi geliyor o konuda biz çok avantajlıyız çünkü 1. sınıf hizmet veriyoruz, 1. sınıf hizmeti yemek olarak hem servis olarak hem müzik olarak hem ambiyans olarak, genel olarak veriyoruz. Çoğu insan geri dönüş yapıyor, karşılaştırma yapıyor, biz şuraya gittik bir yemeğe katıldık sizdeki lezzeti bulamadık, sizdeki servisi bulamadık ya da işte ben burada düğün yaptım pek çok düğüne gittik hep bizim düğün konuşuluyordu.”*

( Mülakat 7)

#### *Müşterilerin Restoranlardan İyi Yemeğin Ötesinde Beklentileri*

Bir restorandan beklenen en önemli şey iyi yemek yemektir. Bunun haricinde müşterilerin başka ne beklentileri olduğu konusu, özellikle çevresel uygulamalar ile ilgili beklentiler olup olmadığını sorgulamak için önem arz etmektedir. Restoran yöneticilerinin belirttiklerine göre en çok hizmet kalitesi ve fiziksel görünüm ile ilgili isteklerde bulunmuşlardır.

Restoran yöneticilerinin verdiği cevaplara göre müşterilerin en çok beklenti içinde buldukları noktalar hizmet ilgili olup özellikle güler yüz, bunun haricinde de fiziksel şartlar ile ilgili dekorasyon anlamında bazı istekleri olmuştur.

Restoran yöneticilerine özellikle çevre ile ilgili herhangi bir istek, beklenti talep olup olmadığı sorulduğunda yalnızca üç işletmeye bu tarzda bir istek geldiği anlaşılmıştır. Bunları yöneticiler şu şekilde aktarmışlardır:

*“Çevreyle ilgili bir takım diyenler var musluklar için sensor koysanız diyenler falan var”*

( Mülakat 7)

*“Aslında yemek ile ilgili soran oldu yani buradaki yemekleri ne yapıyorsunuz diye soran oldu. O tarz bilinçli müşterilerimiz oldu yani evet.”*

( Mülakat 13)

“Çevreyle ilgili olarak tabakarı çok sık değiştirmemizi istemeyen misafir olabiliyor bu gibi şeyler.”

(Mülakat 15)

**Tablo 29:** Müşterilerin İyi Yemeğin Ötesinde Beklentileri

<b>BEKLENTİLER</b>	
<b>Hizmet ile ilgili</b>	
Güler yüz	4
Hız	2
İyi servis	2
İlgi alaka	1
<b>Fiziki ortam ile ilgili</b>	
Dekoratif	4
Müzik	2
Otopark	1
Çocuk odası	1
Temizlik	1
<b>Çevre ile ilgili</b>	
Yemek atıkları	1
Musluk sensor	1
Tabak değişimi	1
<b>Fiyat</b>	<b>2</b>
<b>Diğer</b>	
Sigara içmek	1
Kapanış saati	1

#### *Restoranların Çevre ile İlgili Sivil Toplum Kuruluşlarına Bakışı*

Yöneticiler ile yapılan mülakatta çevre ile ilgili sivil toplum kuruluşlarından yalnızca TEMA ve EGE Orman Vakfı hakkında bilgiye sahip olduğu görülmüştür. Bunun üzerine yurtdışında sektör bazında sadece restoranlara hitap eden Sürdürülebilir Restoranlar Derneği (The Sustainable Restaurant Association) ve Yeşil Restoranlar Derneği (The Green Restaurant Association) gibi oluşumlar ve faaliyetleri hakkında bilgi aktarılmış ve bu tür organizasyonlara nasıl baktıkları hakkında fikirleri sorulmuştur.

Buna göre çoğu restoran sahibi/yöneticisi bu tarz oluşumların ülkemizde eksikliğini belirtip, olumlu baktığını vurgulamıştır. Bir yönetici görüşlerini şu şekilde aktarmıştır:

*“Ülkemizde yetersiz tabi. Var olduklarından bile habersiziz zaten. Olsa böyle şeyler hem destek oluruz her konuda hem biz bilgilerimizi artırırız.”*

(Mülakat 4)

Bir yönetici ise olumlu gördüğünü şöyle açıklamıştır:

*“Bence harika bir şey insanlar bu şekilde açıklarını kapatırlar, iyi bir şeyler öğrenirler. Bence çok etkili olur.”*

(Mülakat 5)

Bir yönetici ise kişisel olarak olumlu baktığını fakat son kararın patronların olduğunu belirtmiştir:

*“Ben yönetici bazında isterim böyle şeylere katılımı ve patrona da söylerim o tür şeyler yapmak önemli aslında insanlar o şeyi gördüğü zaman bilinç altına işliyor yani tercih edilme önceliği sağlar. Google’da ilk sayfada çıkmak gibi.”*

(Mülakat 7)

Bazı yöneticiler de olumlu baksalar da bir takım çekincelerini belirtmiştir:

*“Onlar için önce bizim kendimizi eğitmemiz gerekiyor Turizm fakültelerine iş düşüyor aslında, neyi daha iyi yaparsa artıya çevirirler biraz bunlara dikkat etmeli aslında.”*

(Mülakat 9)

*“Bizim biraz daha yol almamız gerekiyor bence öyle oluşumlara ülke olarak. Aslında çok güzel bir şey bu öncelikle eğitim verilecek restoranlara.”*

(Mülakat 12)

*“Buna uygun müşteri kitlesi yok yani kültür meselesi. Bizi eleştiren insan çöpünü yere atıyor. Genel toplumdaki bahsediyorum kimse duyarlı kesimin %20’den fazla olduğunu söyleyemez yani.”*

(Mülakat 1)

### 3.5.10. Yiyecek ve İçeceklerle İlişkin Bulgular

#### *Restoranların Satın Aldığı Yiyeceklerde Dikkat Ettiği Unsurlar*

Sürdürülebilirlik çerçevesinde yiyeceklerin organik, yerel ve mevsimlik olmaları önemlidir. İşletme yöneticilerinin vurguladığı en önemli özellikler; besinlerin tazeliği, kalitesi ve hijyenik olmasıdır. Bu kapsamda işletmelerin yiyeceklerin organik ve mevsimlik olmasına hiç vurgu yapmadığı görülmekte, yerel olmasının ise az öneme sahip olduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 30:** Restoranların Satın Aldığı Yiyecek ve İçeceklerde Dikkat Ettiği Unsurlar

ÖZELLİKLER	
Tazelik	8
Hijyenik	5
Kalite	7
Son kullanma tarihi	2
Görüntü	2
Yerli	2
Lezzetli	1
Fiyat	1
Sertifikalı olması	1
Tanınmış marka	1

#### *Restoranların Gıda Güvenliği ve Hijyeni İçin Yaptığı Uygulamalar*

Sürdürülebilir yiyecek açısından önemli bir konu olan gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili profesyonel olarak tanımlanabilecek HACCP uygulaması yalnızca dört işletmeciden belirtilmiş olup, diğer uygulamalar arasında en çok eldiven, bone kullanımı ve bez yerine kağıt havlu kullanımı görülmekte olup farklı uygulamalarda bulunan işletmeler de göze çarpmıştır.

HACCP gıda güvenliği yönetim sistemi uygulayan bir işletme yöneticisinin şu sözleri programın etkinliği hakkında bilgilendiricidir:

*“Eğitimler veriliyor zaten HACCP. Bizim ISO 22000 belgemiz olduğu için personelimiz ilk yardım eğitiminden geğmiştir ondan sonra içeride bonesiz maskesiz eldivensiz kimse çalışmaz aynı zaman da kamera sistemi de vardır onları orda denetliyoruz, onun dışında misafir istediği zaman gelip bakabiliyor. Burada elde bir şey yıkanmaz, elinde yıkamak yasaktır makine de 60 derecede deterjanla ve makinede yıkamak zorundasınız bardakları tabakları, hem tabaklar için makine var hem bardaklar için makine var elde sadece sıyırması yapılır.”*

(Mülakat 7)

Bir işletmeci de eleştirel bir bakış açısıyla şu sözleri aktarmaktadır:

*“HACCP ile ilgili görüşüyoruz, ayrıca artık parayı veren HACCP alabilse de biz eğitim de olsun istedik görüşüyoruz. Her otelde HACCP var aslında buralarda da olmalı. Devlet zorunlu tutsa bu kadar türemezdi restoran. Mutfakta kumaş bez kullanımını yasakladık her işlemede kağıt havlu kullanıyoruz.”*

( Mülakat 9)

Bir işletmeci diğer restoranlarda belirtilmeyen özellikle sebze yıkama konusunda bir uygulamayı aktarmaktadır:

*“Yeşilliklerin özellikle salatada kullanılan malzemelerin ciddi anlamda dizanteri gibi hastalıklar çıkabiliyor. Yeşilliklerin yıkanmasıyla ilgili özel bir makinemiz var bizim. Kendi suyunu, kendi ilacını alıp yıkıyor, süzüyor ve kurutuyor.”*

(Mülakat 8)

Sebze yıkama konusunda titiz olan bir işletmeci de bunu şu şekilde anlatmaktadır:

*“Yeşilliklerimizi üç defa yıkıyoruz. Salatacının yıkama yeri ayrıdır. Orada başka hiçbir şey yıkanmaz. Biz suyun içine sebze kloru koyuyoruz.”*

(Mülakat 6)



Bir balık restoranı yöneticisi ise ürünlerin tazeliği konusuna vurgu yapmaktadır:

*“Kullanabileceğimiz kadar malzeme alıyoruz. Balıklar 1,5 gün bekler bizde ikinci gün biz yeriz. Her gün hale, pazara gidilir.*

(Mülakat 3)

**Tablo 31:** Restoranların Gıda Güvenliği ve Hijyeni için Yaptığı Uygulamalar

UYGULAMALAR	
HACCP	4
Bone	3
Eldiven	3
Kağıt havlu	3
Günlük ürün	2
Elde yıkama yok	2
Doktor bulundurmak	1
Personelin sağlık kontrolü	1
Sebzeler için klor kullanımı	1
Sebze yıkama makinesi	1
Personeli eğitmek	1
Gerekli hijyen kuralları	1

Bir işletme ise işletmede üretimin yapılmadığını günlük ürün geldiğini belirtmektedir:

*“Yiyecek imalatı yapmıyoruz yani biz burada farklı şeylerle uğraşıyoruz yani buraya o gün tüketilecek kadar geliyor, ön hazırlıklar yapılıyor taptaze şekilde bir günde ne kadar tüketilecekse o kadar geliyor, hem de taze ürün veriyoruz misafirlerimize buna mecburuz yani rakiplerimiz var iyi olmamız gerekir.”*

(Mülakat 1)

### 3.5.11.Sürdürülebilir Uygulamalar Kontrol Listesi

Bu sorular açık uçlu soruları desteklemek amaçlı, restoranda hangi uygulamaların bulunduğu incelenmesini sağlamaktadır. Araştırma kapsamında

restoranlara uygulanan kontrol listesi yedi alanda (yapı, malzeme, enerji, su, atık, sosyal sorumluluk, yiyecek) ve toplamda yirmi dokuz maddeden oluşmaktadır.

Tablo (Tablo 32 ) incelendiğinde yapı alanında binalarında tam anlamıyla yalıtım sistemi olan işletme sayısı altıdır. Bunun yanı sıra kısmen yani sadece camlarını ısıcam (çift cam) olarak yaptıran işletme sayısı üç, hiçbir yalıtım sistemi olmayan işletme sayısı ise altıdır. İşletmelerin bu uygulamalarında konum ve bina yapılarının etkili olduğu gözlenmiştir.

İşletmelerin hiçbirinde yeşil bina sertifikası bulunmamaktadır.

Eko-etiketli malzeme kullandığını belirten işletme sayısı beş, doğal temizleyici kullandığını belirten işletme sayısı ise yalnızca ikidir. Belirli alanlarda ve belirli alanlarda kısmen (örneğin sirke ile metal malzemelerin silinmesi gibi) ekolojik malzemelerin kullanıldığını belirten beş işletme bulunmaktadır.

Enerji uygulamalarına bakıldığında İşletmelerin büyük çoğunluğunun (on üç işletme) enerji sertifikalı ürünleri kullandıkları görülmektedir. Yine on üç işletme LED aydınlatmaların kullanıldığını belirtmiştir. Lavabo ve tuvaletlerde harekete duyarlı aydınlatıcılar on işletme tarafından kullanılmaktadır. Restoranların hiçbirinde yenilenebilir enerji kaynağı kullanılmamaktadır.

Su ile ilgili uygulamalarda ise restoran işletmelerinin en çok üzerinde durdukları alan on bir işletme tarafından kullanılan su basıncı düşük tesisatlar olmuş, fotoselli musluk kullanımı beş restoranda görülmüştür. Susuz pisuvar ise hiçbir restoranda bulunmamakta, yalnızca iki restoranda fotoselli pisuvar olduğu belirtilmektedir.

Atık alanında işletmelerin hepsi atık yağlarını geri dönüşüm firmalarına verdiklerini belirtmişlerdir. Bu konuda yasa olması işletmelerin uygulamalarını etkilediği düşünülebilir. Yalnızca üç işletmede tam anlamıyla atık ayrıştırma konteynırları bulunmakta, dört işletme kendi imkanları ile ayrıştırdığını belirtmekte sekiz işletmede ise hiç görülmemektedir. Atıklarını takip eden işletme sayısı sadece ikidir, tek kullanımlık malzemeler restoranların neredeyse tamamında kullanılmaktadır. Organik sebze meyve atığı ise hiçbir işletmede değerlendirilmemektedir.

**Tablo 32:** Kontrol Listesi: Restoranların Sürdürülebilir Uygulamaları

ALAN	UYGULAMA	EVET	HAYIR	KISMEN
YAPI	Binada yalıtım sistemi var.	6	6	3
	Yeşil bina sertifikası var.		15	
MALZEME	Eko-etiketli ürünleri kullanılıyor.	5	8	2
	Doğal temizleyiciler kullanılıyor.	2	8	5
ENERJİ	Enerji sertifikalı ürünlerin kullanılıyor.	13	2	
	Led ışıklar kullanılıyor.	13	2	
	Harekete duyarlı aydınlatıcıların kullanılıyor	10	5	
	Yenilenebilir enerji kaynağı kullanılıyor.		15	
SU	Fotoselli musluklar kullanılıyor.	5	10	
	Su basıncı düşük tesisat kullanılıyor.	11	4	
	Susuz pisuvarlar kullanılıyor.		13	2
ATIK	Atık ayrıştırma konteynırları kullanılıyor.	3	8	4
	Atıklar takip ediliyor.	2	12	1
	Tek kullanımlık malzemeler kullanılıyor.	6	1	8
	Organik atıklar gübrelemede kullanılıyor.		15	
	Atık sıvı yağların geri kazanım tesisine gönderiliyor.	15		
SOSYAL SORUMLULUK	Yiyeceklerin besin değeri menüde yer alıyor.	1	14	
	Çevreyle ilgili sosyal aktivitelerde bulunuluyor.	4	5	6
	Çalışanlara çevresel uygulamalarla eğitim veriliyor.	6	3	6
	Yerel / yakında oturan personel tercih ediliyor.	4	8	3
YİYECEK İÇECEK	Yiyecek alımında organik ürünler tercih ediliyor.	2	6	7
	Yerel kaynaklı ürünler satın alınıyor.	12		3
	Sezonluk yiyecekler menüde yer alıyor.	9	3	3
	Sürdürülebilir deniz ürünleri satın alınıyor.	9	1	2
	Vegeteryan ürünler menüde yer alıyor.	10	2	3
	Diyet ürünlerin menüde yer alıyor.	2	13	
	Organik şarapların menü yer alıyor.	1	14	
	Menü çevresel uygulamalar ile ilgili bilgi içeriyor.	3	11	1
	HACCP belgesi var.	4	11	

Çalışanlara çevre ile ilgili eğitim veren işletme sayısı altı iken, altı işletme de kısmen sözlü olarak eğitim verildiği, üç işletmede hiçbir eğitim verilmediği görülmüştür. İşletme sahipleri/yöneticileri genel olarak iyi personel arayışı içinde olduklarını, yerel ya da yakında oturan personelin tercih sebebi olmadığını belirtmişlerdir.

Yiyecek ve içecek alanındaki uygulamalarda organik ürün kullanan işletme sayısı ikidir. Altı işletme organik ürün kullanmadığını belirtmiş ve yedi işletme de kısmen, yani bazı ürünlerde (örn: köy tavuğu, domates gibi) kullanabildiklerini belirtmişlerdir. İşletmelerin on ikisi ürünlerinin yerel olmasına dikkat ettiklerini vurgulamış, diğer üçü ise çeşitli sebeplerle (franchise olması gibi) yerel ürün alamadıklarını belirtmişlerdir.

Mevsimlik yiyeceklerin menüde yer alması konusuna dokuz işletme özen gösterirken, üçü bunu kısmen yapabildiğini belirtmiş, üç restoran da standart menülerinin değişmediğini vurgulamışlardır.

Menüsünde deniz ürünü bulunan on iki işletme sahibi/yöneticisinden dokuzu ürünlerin sürdürülebilir kaynaklı olmasına dikkat ettiğini, ikisi buna kısmen dikkat ettiğini, bir işletme ise dikkat etmediğini belirtmiştir.

İşletmelerden on tanesinin menüsünde ayrı bir vejetaryen bölümü olduğu, üç tanesinin ayrı bir vejetaryen menü olmadığı fakat yiyecekler içerisinde bu tarz ürünlerin seçilebileceği, iki işletmede ise vejetaryan ürünlerin hiç yer almadığı anlaşılmaktadır. Diyet ürünler bulunduran restoran sayısı ise yalnızca ikidir.

Yalnızca bir işletme organik şarapların menüsünde yer aldığını belirtmiş, diğer restoranlar genel olarak bilindik markaları tercih ettiklerini vurgulamıştır.

Menülerinde çevresel uygulamaları paylaşan restoran sayısı üçtür. Bir işletme bunu kısmen yaptıklarını belirtirken, on bir işletmenin ise böyle bir uygulaması olmadığı görülmüştür. Araştırma yapılan restoranların yalnızca dördünün Gıda Güvenliği ve Hijyen sertifikasına (HACCP) sahip olduğu görülmüştür

## SONUÇ

Sürdürülebilirlik bir toplum ya da ekosistem gibi herhangi bir sistemin işlerini kesintisiz, bozulmadan, aşırı kullanımla tüketmeden ya da sistemin hayati bağı olan ana kaynaklara aşırı yüklenmeden devam ettirebilmesidir (Gilman, 1992'den aktaran Sarkım, 2007: 54). İşletmelerin bu felsefeyle hareket etmelerine ise, kurumsal sürdürülebilirlik denilmektedir ve sürdürülebilirlik turizm sektöründe yer alan tüm işletmelerin dikkat etmesi gereken bir kavramdır.

Sürdürülebilir turizm kavramının ortaya çıkışından itibaren çevre yönetimi, yeşil yönetim gibi kavramlar sıkça araştırmalarda ve ülke politikalarında yer almış, çevre ve turizm ilişkisinin önemi daha çok anlaşılmıştır. Bu kapsamda yürütülen araştırmada turizmin tüm paydaşlarının bu sürece katkıda bulunması gerekliliği düşüncesi ile yiyecek içecek işletmelerinin bu konuda neler yaptıkları ve yöneticilerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir uygulamalar hakkında neler düşündüğü ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Restoran yöneticilerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarının ve restoran uygulamalarının değerlendirilmesi amacıyla yapılan bu araştırmanın sonuçlarına göre, işletme yöneticilerinde genel anlamda çevre yönetimi ve sürdürülebilirlik konusunda bilgi eksikliği olduğu gözlenmiştir. Araştırma örnekleminde bazı bilinçli ve konuya ilgi gösteren yöneticiler de yer almasına karşın bu yöneticilerin de çeşitli nedenler ile (tüm yetki kendilerinde olmadığından ve patronların kararlarda etkili rol oynamasından veya zaman, maliyet, yer vb. olankalarının kısıtlı olmasından) sürdürülebilir uygulamaları gerçekleştiremedikleri anlaşılmıştır. Bu anlamda çalışma, Erdoğan ve Tosun (2009)'un turizm işletmelerinin (konaklama işletmeleri) çevresel anlamda enerji, su, atık yönetimi, iletişim, eğitim, bilinç anlamında performansları düşüklüğü ve Kasım ve İsmail (2012)'in restoran sektöründeki yeşil uygulamaları etkileyen en önemli faktörün kararların alındığı üst yönetim olduğu yönündeki bulgularını destekler niteliktedir. Ayrıca Chou ve diğerleri (2012) de Tayvan'daki restoran sektöründe yöneticilerin yeşil uygulamalara uyumu üzerine tutumsal ve davranışsal faktörleri incelemek için yaptıkları araştırmada algılanan yenilik özelliklerinin yeşil uygulamaları benimsemeye yönelik tutumları üzerinde olumlu bir etkisi olduğunu belirterek uygulamalarda inovasyonun önemine vurgu yapmıştır. Bu bulgu da kurumsal kültürün, özellikle de yenilikçi bir kurumsal kültürün yeşil uygulamaların turizm işletmeleri tarafından benimsenmesindeki önemini ortaya koymaktadır.

Araştırmaya katılan işletmelerin genel olarak orta ve üst sınıfa hitap eden, 150 ve üstü kapasiteye sahip elit işletmeler olduğu görülmektedir. Bu açıdan müşteri kitlelerinin bilinçli, eğitilmiş bir gruptan oluştuğunu söylenebilir. Bunu destekler nitelikte İşletmelerin de kendilerini Turizm İşletme belgelerine dayanarak 1. Sınıf, A kalite ifadelerini kullanarak tanımladıkları görülmüştür. Bu açıdan bu “kaliteli” işletmelerden birçok uygulamanın yapılması beklenmekte iken birçok işletmede çevresel uygulamaların yetersiz olduğu görülmektedir. Namkung ve Jang (2013)’ün yaptığı araştırma bunun sebebini kısmen de olsa açıklamakta olup yeşil uygulamaların restoran tipine göre değiştiği üst sınıf restoranların marka imajını saptaması için yiyeceklerin daha önemli olduğu, normal restoranlarda ise çevre uygulamalarının önemli olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Mülakat yapılan işletme yöneticilerinin genellikle müdür ya da müdür yardımcısı pozisyonunda bulunduğu işletmede genel olarak bir yıldan fazla çalışmakta olduğu belirlenmiştir. İşletmelerin sunduğu yiyeceklere bakıldığında; çalışmanın yürütüldüğü restoranların genel olarak dünya mutfağı ve et ve balık sunan restoranlardan oluştuğu görülmektedir.

Sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramı hakkındaki genel algının “devam ettirmek” olduğu görülmüş, fakat buradaki devamlılık işletme özelinde olup uzun süre piyasada kalmaktan bahsedilmiştir. İşletmelerin bu açıdan sürdürülebilirliği sadece ekonomik açıdan değerlendirdiği, işlerini yürütmenin onlar için en önemli amaç olduğu, sosyal ve fiziksel çevrelerini pek fazla dikkate almadıkları gözlenmiştir.

İşletmelerin karlılıktan sonraki en önemli amaçlarının iyi hizmet vermek olduğu belirlenmiş, çevreye vurgu yapan bir işletmeciye rastlanmamış, yalnızca iki işletme sahibi/yöneticinin sosyal sorumluluk faaliyetlerinden bahsetmiştir.

Restoranların sürdürülebilirliğe katkıları konusunda çoğu yönetici restoranların tek başlarına çok fazla bir katkısı olamayacağını, genellikle büyük işletmelerin ve sanayi tesislerinin çevreye çok zararı olduğunu belirtmektedirler. Yöneticiler bu sorunun bütünsel açıdan kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve halk tarafından çözülebileceğini belirtmişlerdir. Ayrıca öncelikle devlet düzenlemelerinin bu konuda belirleyici olacağı ve eğitim ve kültürün önemli olduğu belirtilmiş, işletmelerin bilgilendirilmeye, yol gösterilmesine ihtiyaç duyduğu anlaşılmıştır.

Araştırmaya katılan restoranları kurumsal ve kurumsal olmayan işletmeler olarak ayırdığımızda kurumsal işletmelerinin yöneticileri yiyecek ve mobilya benzeri

diğer malzemeleri alımlarında karar alma bakımından daha sınırlı olduğu görölmüş ve özellikle “franchise” olan işletmelerde yiyecek ürünlerinin dahi şehir dışından geldiği belirtilmiştir. İşletmeleri fiziki durumları açısından bağımsız bina ve alana sahip olanlar ve sahip olmayanlar olarak ayırdığımızda güneş enerji sistemi, bahçede atık su değerlendirme ya da gübreleme gibi uygulamalarda yeterli yer ve imkana sahip olsalar dahi uygulamada bir farklılık görülmediği saptanmıştır.

Sürdürülebilirlik açısından var olan binaların kullanımının önemli olduğu ilgili literatür kısmında belirtilmişti. Bu kapsamda araştırmada binaları sağlama yoluna giden işletmelerden üçünün binasının Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Yüksek Kurulu (Anıtlar Yüksek Kurulu) denetimde olmasının tarihi binaların yaşatılması ve sürdürülebilirlik bakımından anlamlı olduğu görölmüştür. İzmir ilindeki eski evlerin çok sayıda olması nedeniyle bu binaların devlet kontrolünde restorasyonunun yapılarak restoran olarak değerlendirilmesinin binaların korunması ve kazanılması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Yöneticilere mobilya malzemelerinde aradığı özellikler sorulduğunda genel olarak görüntü ve kullanım açısından bir değerlendirmeye gidildiği görölmüş ancak satır aralarında bazı yöneticilerin fiyat unsuruna da vurgu yaptığı anlaşılmıştır. Sürdürülebilirlik açısından değerlendirildiğinde hiçbir yöneticinin geri dönüştürülmüş, sürdürülebilir şekilde elde edilmiş ürünlere vurgu yapmadığı görölmüştür. Yalnızca bir restoranın maliyet açısından eski ürünlerini kullandığını belirtmesi bu kapsamda değerlendirilebilir.

İşletmelerin çevre korumaya yönelik uygulamaları genellikle etrafı yeşillendirmek olarak algıladıkları görölmekte, fakat kontrol listesinde belirtilen uygulamaları kısmen de olsa gerçekleştirdikleri anlaşılmaktadır. Örneğin, yöneticilerin hepsi atık yağlarını geri dönüşüm tesislerine gönderdiklerini kontrol listesinde belirtmelerine rağmen çevreyle dost uygulamalar hakkında verdikleri cevaplarda çok az kişi atık yağ uygulamasından bahsetmiştir. Burada işletmelerin bazı uygulamaları sadece kanunda olduğu için yaptıkları, atık yağların geri dönüşüme gönderilmesinin çevre korumaya yönelik bir uygulama olarak görülmediği sonucuna ulaşılabilir.

İşletmelerin çevre konusunda devletten beklentilerinde birçok konuya değindikleri görölmüş teşvik, denetim ve kontrol bunların en başında gelmiştir. Gerçekten de işletmeler için önemli bir faktör olan maliyetlerin bir kısmını devlet sağladığında işletmeler bazı adımları atmada daha cesaretli olacakları düşünülmektedir. Ayrıca önce yasalarla belirlenen düzenlemelerin düzenli denetimi,

kontrolü ve gerekirse uygulanacak yaptırımlar ile desteklenmesi kısa dönemde son derecede önemlidir. Bu düzenlemelerin ne kadar önemli oluşu bitkisel atık yağların geri dönüşüme gönderilmesi örneğinde açık olarak görülmektedir. İşletmeciler öncelikle kanunu uyguladıkları için bu uygulamaları yapacağı ama bir müddet sonra alışkanlık kazanacağı, belki evlerinde de çoğu uygulamayı gerçekleştireceği beklenmektedir. Uzun dönemde ise devlet eğitim politikalarında sürdürülebilirlik kavramını, önemini, felsefesini çeşitli derslerde öğrencilere aşılıyarak insanları bilinçlendirmesi önemli görülmektedir. Araştırmada da birçok yönetici bu konunun altını çizmiştir.

Araştırmada restoranların yarıya yakınının kendine ait yeşil alanı olmasına rağmen yalnızca iki işletme atık suları arıtıp bahçe sulamasında kullandığını belirtmiştir. Kendine ait sulama alanı olan işletmelerde bu sistemlerin kurulmasının yaygınlaştırılması sürdürülebilirlik açısından önemli bulunmaktadır. Bu konuda işletmelerin bu uygulamalara kaynak yaratmasının ve devletin bazı teşvikler uygulamasının etkili olacağı düşünülmektedir.

Restoranlar yiyecek içecek üretilen ve sunulan işletmeler olduğu için uygulamalar arasında en etkili olabilecekleri konu atık yönetimidir. Çünkü restoranlar, belli miktarlarda enerji ve su tüketimi yapsalar da diğer sektörlerdeki işletmelere (sanayi tesisleri gibi) göre daha az enerji harcamaktadır. Kişilerin günün her saati yiyecek ihtiyacı karşılayabileceği ve restoranların müşteri sirkülasyonu ile beraber kullanılan yiyecek çeşitliliği düşünüldüğünde çok fazla atık üreten kuruluşlardır. Jeong ve Jang (2010) da Starbucks kafelerinde yaptığı araştırmada yeşil uygulamaların tüketicileri yüksek ve düşük olarak iki boyutta etkilediği belirtilmiş, yüksek olanlar için enerji etkinliği ve atıkların geri dönüşümü önemli iken, düşük olanlar için geri dönüşüm kutularının en önemli uygulama olduğu vurgulanmıştır.

Atıklar ile ilgili uygulamalarda genelde yiyecek atığı ve geri dönüştürülebilir olarak iki kategori karşımıza çıkmaktadır. Araştırmaya katılan yöneticilerin bu konudaki uygulamaları imkanları, kişisel tutumları açısından farklılık göstermekte olduğu anlaşılmış ve bazı uygulamalarda bulunmalarına rağmen daha profesyonel, daha duyarlı olmaları gerektiği düşünülmektedir. Bazı işletmeler yiyecek atıklarını hayvanlara verdiklerini, bazıları plastik ve şişe atıkları için ÇEVKO ile anlaşma sağlandığını, bazıları ise kendilerince ayırdıklarından bahsetmektedir. Kimi işletmede bir uygulama varken diğerinde olmadığı görülmektedir. Eğer gerçekten sürdürülebilir bir anlayış yaratılacaksa her işletmenin ÇEVKO ile anlaşması, bir



hayvan barınağı ile anlaşması ve düzenli olarak yiyecek atıklarını göndermesi, atık ayrıştırma konteynırları ile atıklarını ayırmalarının sağlanması hatta atıklarını nasıl daha aza indirmenin yollarını araştırması gerekmektedir. İşletmeler yiyecek atıklarını çöpe atmaları ile ilişkin genellikle yeterli zaman ve personeli olmadığından, yiyeceği ayıracak bir yer olmadığından yakınmış ayrıca kısmen değerlendirebildiklerinden ve hayvanlara ve barınaklara verdiklerinden bahsetmişlerdir. İşletmelerin bu konuda yiyecekleri ne yapmaları konusunda yönlendirilmeye ihtiyaçları olduğu anlaşılmış, çöpe giden bu yiyecek atıklarının hayvanlar için ya da özellikle sebze meyve atıklarının gübreleme amaçlı kullanılmasının sağlanması hem sosyal hem ekonomik hem de çevresel açıdan büyük önem taşımaktadır. Ekonomik olarak bakıldığında gübre ülkemizin ithalat kalemlerinde büyük maliyetlere neden olduğu ve gübre konusunda dışa bağımlı olan bir ülke olduğumuz görülmektedir. TÜİK verilerine göre, Türkiye 2007 yılından 2012 Ekim ayına kadar, 7 milyar 95 milyon dolarlık gübre ithal etmiştir (<http://www.hurriyet.com.tr>, 03.01 2013). Sosyal açıdan bakıldığında yemek artıklarının sokak hayvanlarına, bayat ekmeklerin çiftçilerin hayvanlarına verilerek değerlendirilmesi fayda sağlayacaktır. Tüm bu uygulamalar ile daha az üretim yapılacak, daha az doğal kaynak tüketilecektir; bu da uygulamanın çevresel yönünü oluşturmaktadır.

Yöneticilerin birçoğu organik yiyecek konusunda kararsız ve güvensiz tavırlar içerisinde olduğu görülmüş, hangi yiyeceğin gerçekten organik olduğu konusunda şüphe duyduğu anlaşılmıştır. Buna karşın yöneticilerin genellikle yerel yiyecek alımına özen gösterdiği görülmektedir. Literatürde (Johnson, 2009) sürdürülebilirlik açısından yerel yiyecek kullanımının organik yiyecek kullanımına göre daha etkili olduğu belirtilmiş bu açıdan bakıldığında da restoranların büyük bölümünün yerel yiyecek temin edebildiği anlaşılmaktadır.

İşletmelerin enerji yönetiminde çok fazla zorluk yaşamadıkları ve genellikle özel şirketlerden toplu elektrik alımını tercih ettikleri görülmektedir. Yapılan mülakatlarda rüzgar paneli kurmayı düşünürken vergi indirimi gelmesi ile bundan vazgeçen işletmelerin olması, dolaplarını ve klimalarını 4-5 sene önce aldığı için A sınıfı enerji ile değiştiremeyen işletmelerin olması ve led ışıkların, fotoselli muslukların kullanılması fakat bunların çevresel uygulama olarak belirtilmemesi işletmelerin çeşitli uygulamaların yapmalarının ve yapmamalarının altındaki temel nedenin maliyet olduğunu göstermektedir. Ayrıca binanın eski olması, fotosellerin arıza yapması veya kullanışsız olması da işletmelerin engelleri arasındadır.

Sürdürülebilirliğin önemli bir boyutunu da sosyal alan oluşturmaktadır. Yöneticiler restoranların sosyal anlamda rahatlama, hoş vakit geçirme, yemek kültürü aşılama gibi rolleri olduğunu belirtmiştir. Restoranların sosyal projelerde öncü rol oynadığından ise bir kişi bahsetmiştir. Gerçekten de restoranlar çevreyle dost uygulamalar yaparak ve bunları müşterileriyle paylaşarak çevreye, sürdürülebilirliğe dikkat çekerek kişilerde farkındalık yaratabilmek anlamında önemli sorumluluklar yüklenebilirler. Ayrıca Jeong ve Jang (2010)'ın araştırmasında "tüketicilerin yeşil uygulamaları algılaması restoranın yeşil imajına ve davranış niyetine olumlu etkide bulunduğu, algılanan ekolojik imajının müşteri satın alma davranışında önemli etkisi olduğu" sunucuna dayanarak rekabet avantajı elde edebilecekleri düşünülmektedir.

İşletmeler müşterileriyle sosyal medya, internet ve genellikle samimi olduğu müşterileriyle telefon aracılığıyla iletişim kurduklarını belirtmiş, ağızdan ağıza reklamın da önemli bir pazarlama aracı olduğu birçok işletme tarafından vurgulanmıştır. Bazı işletmeler "gerilla pazarlama stratejisi" olarak adlandırılabilir dış ortamlara ziyaretlerde bulunmakta olduğu, kongre ve fuarlara katılmakta hatta bir tanesi otellere gelen gruplar ile irtibat kurarak toplantı organizasyonları yaptığı görülmektedir.

Schubert vd. (2010), Amerika'nın Ohio Eyaleti'nde beş farklı restoranda müşterilerin yeşil uygulamalara karşı tutumlarını araştırmış, araştırma sonucunda yeşil restoranlar için potansiyel bir niş pazarın mevcut olduğunu, müşterilerin restoranların çevreye duyarlı olmasını önemseydiğini ve neredeyse tüm müşterilerin yeşil uygulamalar için daha fazla para ödemeye razı oldukları vurgulanmıştır. Bu araştırma sonuçları ile karşılaştırıldığında tüketicilere yeşil uygulamaların önemi hakkında anket yapıldığında uygulamaların kendileri için önemli olduğunu belirtmektedir. Fakat restoranlardan doğrudan beklentilerinde ve isteklerinde bunu daha az dile getirdikleri sonucuna ya da Amerika'daki tüketici profili ile Türkiye'deki tüketici profilinin benzer olmadığı sonuçlarına ulaşılabilir. Daha doğru yorum yapmak adına Türkiye'deki (İzmir'deki) tüketicilerin yeşil restoran uygulamalarına karşı tutumları araştırılarak tüketici açısından durumu değerlendirmek faydalı olacaktır.

İşletmelerin yurtdışındaki Sürdürülebilir Restoranlar Derneği (The Sustainable Restaurant Association) ve Yeşil Restoranlar Derneği (Green Restaurant Association) gibi oluşumlar hakkında genel olarak olumlu düşüncelere sahip oldukları, ülkede böyle oluşumların eksikliğini belirttikleri görülmüştür.

Türkiye’de bu tarz oluşumlara destek vereceklerini belirtmişlerdir. Bazı restoranlar ise böyle oluşumlar için biraz zaman gerektiğini belirtip biraz çekimser kalmayı tercih ettiği görülmüştür. Yurtdışındaki örneklerde gerçekten bu derneklerin işletmelere eğitim imkanı sağlayıp internet sitelerinde diğer restoranların yaptıklarını, ne kadar tasarruf ettiği paylaşmakta ve bilgilendirme anlamında çok faydalı olduğu görülmektedir. Ayrıca bu dernekler her yıl yılın restoranını seçip tatlı rekabetler yaratmaktadırlar. Ülkemizde de sektörlere özel bu yönde faaliyet gösterecek derneklerin kurulması sağlanırsa işletmecilerin bilgi sahibi olacağı belki de devletten beklentisi minimum seviyeye ineceği düşünülmektedir.

Çevre korumaya yönelik uygulamalar, maliyeti azaltma açısından, yasal zorunluluktan dolayı hatta çevreye katkısı olduğu bilinmeden yapılsa dahi önemlidir. Sonuçta ülkemizde herkes aynı duyarlılığa sahip değildir. Fakat bir ağaç bile daha az kesiliyorsa, bir damla bile su daha az kullanılıyorsa bu sürdürülebilirlik için anlam taşımaktadır.

Araştırma sonucunda yöneticilerin sürdürülebilirlik kavramı ve uygulamalar konusunda eksikleri olmasının yanında bu tür uygulamalara aslında açık olduğu görülmektedir. Bu eksiklerin giderilmesi ve sürdürülebilir uygulamaların yaygınlaşması adına şu çalışmalar yapılabilir:

- Devlet düzenlemeleri ile yaptırım ve teşvik/indirimler uygulanmasının sağlanması: Bu uygulamalar yenilenebilir enerji kullanan, atık suları arıtarak sulama sisteminde kullanan işletmelere bir takım teşvik ya da indirim sağlanması ve bitkisel atık yönetimi yönetmeliğine benzer yönetmeliklerin çıkarılmasının sağlanması (örneğin; atıkların ayrıştırılarak çöpe atılması ile ilgili düzenleme, plastik şişe kullanımının yasaklanması v.b.) olabilir.
- Restoran yönetici / sahiplerinin bilinçlendirilmesinin sağlanması: Bu kapsamda turizm fakültelerinde verilecek sürdürülebilirlik ile ilgili derslerin yanı sıra sektör paydaşları ile bilgilendirme toplantıları, konferanslar düzenlenerek bilinçlendirme çalışmalarının yapılmasının sağlanması.
- Yurtdışındaki benzer kuruluşlar ile işbirliğinin sağlanması ve ülkemizde de benzer oluşumların kurulmasının sağlanması: Sürdürülebilir restoranlar konusunda ABD’de bulunan Yeşil Restoranlar Derneği ve İngiltere’de bulunan Sürdürülebilir / Yeşil Restoranlar Dernekleri ile bilgi alışverişinde bulunarak bu alandaki restoran örnekleri incelenerek kıyaslama (benchmarking) yapılmasının sağlanması ve ülkemizde de bu kapsamda sivil toplum kuruluşlarının oluşumunun sağlanması.

- İşletme sahiplerinin uzun vadeli sürdürülebilir planlamalar yapması ve bunların desteklenmesinin sağlanması: Sürdürülebilirliğin temelinde uzun vadeli planlamalar yatmaktadır. Dolayısıyla, işletme sahiplerinin kısa vadeli ve sadece kar amaçlı planlamalar yerine uzun vadeli planlar yapmasının KOSGEB, kalkınma ajansları, kent konseyleri vb. kuruluşlar tarafından teşvik edilmesi. Öyle ki, sürdürülebilir uygulamalar yatırım boyutunda ciddi maliyetler gerektirse de uzun vadede işletmeye maliyet ve rekabet açısından önemli avantajlar sağlamaktadır.
- Tüketicilerin sürdürülebilir uygulamaları desteklemesi ve bu bağlamda işletmeleri teşvik etmesi: İşletmelerin yapmış olduğu sürdürülebilir uygulamalar tüketicilerin bu uygulamalara destek vermesiyle paralellik gösterir. Bu amaçla tüketicilerin yazılı ve görsel basın, sosyal medya v.b. platformlar aracılığıyla bilinçlendirilmesi sağlanabilir. Çünkü çevre bilincine sahip tüketici sayısı arttığında, bu talep doğrultusunda işletmelerin kayıtsız kalamayacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

Alagöz, S.B. (2007). Yeşil Pazarlama ve Eko Etiketleme, *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi*. Sayı 11: 1-11.

Aksu, C. (2011). Sürdürülebilir Kalkınma ve Çevre. *Güney Ege Kalkınma Ajansı*. <http://www.geka.org.tr/yukleme/dosya/f6574f6e6b0a8d70a27bfbd52c53a47.pdf> (23.11.2012).

Aragon-Correa J.A. ve Sharma S. (2003). A Contingent Resource-Based View of Proactive Corporate Environmental Strategy. *Academy of Management Review*, 28 (1): 71–88.

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

Ataseven Y. ve Güneş, E. (2008). Türkiye’de İşlenmiş Organik Tarım Ürünleri Üretimi ve Ticaretindeki Gelişmeler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 22(2): 25-33.

Atık Geri Kazanım Projesi Kullanılmış Atık Yağlardan Bio-Diesel Üretimi, Antalya Tanıtım ve Turizm Geliştirme A.Ş. Rapor No: 2 [http://www.ols.com.tr/ATTG\\_Cevre\\_AtikYaglar.pdf](http://www.ols.com.tr/ATTG_Cevre_AtikYaglar.pdf).(04.01.2013).

Aydın, D. ve Okuyucu, Ş.E. (2009). Yeniden Kullanıma Adaptasyon ve Sosyo-Kültürel Sürdürülebilirlik Bağlamında Afyonkarahisar Millet Hamamı'nın Değerlendirilmesi. *Yıldız Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi E-Dergisi*. 4(1): 1-14.

Ban, V. (2012). Analysis of the Upscale/Fine Dining Sector in the Restaurant Industry Johnson & Wales University ScholarsArchive@JWU. [http://scholarsarchive.jwu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1008&context=mba\\_students](http://scholarsarchive.jwu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1008&context=mba_students) (24.04.2013).

Barbier, E. (1987). The Concept Of Sustainable Economic Development. *Environmental Conservation*.14(2): 101-110.

Besler, S. (2009). *Kurumsal Sürdürülebilirlik*. Yönetim Yaklaşımlarıyla Kurumsal Sürdürülebilirlik(ss.1-19). Editör Senem Besler. İstanbul: Beta Yayınevi.

Birleşmiş Milletler (1987). Ortak Geleceğimiz. Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu Raporu.

Birleşmiş Milletler (1992). Çevre ve Kalkınma Konferansı Raporu: Rio Deklarasyonu <http://www.un.org/documents/ga/conf151/aconf15126-1annex1.htm> ( 14.12.2012)

Birleşmiş Milletler (2002). İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi. <http://www.surdurulebilirlikkalkinma.gov.tr> ( 28.10.2012).

Birleşmiş Milletler (2002). Dünya Sürdürülebilir Kalkınma Zirvesi Johannesburg Uygulama Planı.<http://www.surdurulebilirlikkalkinma.gov.tr/Rio+20.portal> (28.10.2012).

Buckley, R. (2011). Tourism and Environment. *Annals Review of Environment and Resources*. 36: 397-416.

Canpolat, F. (2011). Sürdürülebilir Yapı Malzemeleri Ders Notları. [http://www.yarbis.yildiz.edu.tr/web/userCourseMaterials/canpolat\\_7030c403aefa3132eb175a416f3b15c6.pdf](http://www.yarbis.yildiz.edu.tr/web/userCourseMaterials/canpolat_7030c403aefa3132eb175a416f3b15c6.pdf) (27.12.2012).

Catererhotelkeeper, [www.catererandhotelkeeper.co.uk/.../how-to.make-your-non-food-resources-sustainable.html](http://www.catererandhotelkeeper.co.uk/.../how-to.make-your-non-food-resources-sustainable.html) (30.01.2013).

Chen , J.S. Sloan, P., Legrand, W. (2009). *Sustainability in the Hospitality Industry*. USA: Elsevier Inc.

Chip, [http://www.chip.com.tr/bilgisayarkursu/klavyenin-gizemleriterimler\\_2768\\_10.html](http://www.chip.com.tr/bilgisayarkursu/klavyenin-gizemleriterimler_2768_10.html) (06.02.2013).

Choi, G.M.S. ve Parsa, H.G.(2006). Green Practices 2 : Measuring Restaurant Managers' Psychological Attributes and Their Willingness to Charge for the Green Practises. *Journal of Foodservice Business Research*. 9(4): 41-63.

Chou, C.J., Chen, K.S. ve Wang, Y.Y. (2012). Green Practices İn The Restaurant Industry From An İnnovation Adoption Perspective: Evidence From Taiwan. *International Journal of Hospitality Management*. 31(3): 703– 711.

Çakılcıoğlu, M. (2002) 10. Ulusal Bölge Bilimi/Bölge Planlama Kongresi Bildirisi. <http://www.kentli.org/makale/kalkinma.htm> (13.01.2013).

Çakmanus, İ., Gülbeden, A., Kunar, A. ve Kaş, İ. (2012). Yüksek Performanslı Sürdürülebilir Binaların Tasarım, İnşaat ve İşletimi. [http://www.yesilbina.com/Yuksekk-Performansli-Surdurulebilir-Binalar\\_a427.html](http://www.yesilbina.com/Yuksekk-Performansli-Surdurulebilir-Binalar_a427.html) (18.01.2013).

Çavuş Ş. ve Tanrıverdi, A. (2000). Sürdürülebilir Turizm ve Yerel Ölçekli Bir Sürdürülebilir Turizm Gelişme Modeli Önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 11: 149-159.

Çekülvakfı (12.05.2005). Avrupa'da Sürdürülebilir Turizm Konulu Avrupa Çevre Bürosu Toplantısından Notlar. <http://www.cekulvakfi.org.tr/haber/avrupada-surdurulebilir-turizm-konulu-avrupa-cevre-birosu-toplantisindan-notlar> (23.12.2012).

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (2005). Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği. Resmi Gazete Tarihi: 19.04.2005 Resmi Gazete Sayısı: 25791

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (2008a). Çevresel Etki Değerlemesi Yönetmeliği. <http://www.cedgm.gov.tr/CED/AnaSayfa/yonetmelikler.aspx?sflang=tr>, (18.01.2013).

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (2008b). Atık Yönetimi Eylem Planı (2008-2012) Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü, Ankara. <http://atikyonetimi.cevreorman.gov.tr/i-atikyonetimi/Files/Belgeler/sagmenu/atikeylemplani.pdf> (22.02.2013).

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (2010). Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Kitapçığı. [http://www.cygm.gov.tr/CYGM/Files/yayinlar/kitap/bitkisel\\_atik\\_yaglarin\\_yonetimi\\_kitapciği.pdf](http://www.cygm.gov.tr/CYGM/Files/yayinlar/kitap/bitkisel_atik_yaglarin_yonetimi_kitapciği.pdf) (05.02.2013).

Demir, C. ve Çevirgen A. (2006). *Turizm ve Çevre Yönetimi Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı*. Ankara: Nobel Yayıncılık.

Demirayak, F. (2002). Vizyon 2023 Biyolojik Çeşitliliğin Korunması ve Sürdürülebilir Kalkınma Raporu. [http://www.tubitak.gov.tr/tubitak\\_content\\_files/vizyon2023/csk/EK-14.pdf](http://www.tubitak.gov.tr/tubitak_content_files/vizyon2023/csk/EK-14.pdf) (14.12.2012).

Doğdubay, M., Sarıoğlan, M., Avcıkurt, C., Köroğlu, A. ve Özkan, E. (2012). A Suggestion Model for the Feasibility of Green Supply Chain Management in Food and Beverage Establishments. BALWOIS 2012 Makedonya.

DPT (2010). Binyıl Kalkınma Hedefleri Raporu Türkiye. [http://www.undp.org.tr/publicationsDocuments/TR%202010%20MDG%20Report\\_TR.pdf](http://www.undp.org.tr/publicationsDocuments/TR%202010%20MDG%20Report_TR.pdf) (14.12.2012).

Dünya Sürdürülebilir Turizm Konferansı (1995). *Sürdürülebilir Turizm Deklarasyonu*. <http://www.gdrc.org/uem/eco-tour/charter.html> (24.12.2012).

Dyllick, T. ve Hockerts, K. (2002). Beyond The Business Case For Corporate Sustainability. *Business Strategy and The Environment*. 11(2):130-141.

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

Emrealp, S. (2005). Türkiye Yerel Gündem 21 Programı Yerel Gündem 21 Uygulamalarına yönelik Kolaylaştırıcı Bilgiler El Kitabı, İstanbul.

Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı, (2007). Enerji Verimliliği Kanunu. Resmi Gazete, Sayı:26510, Kanun No:5627, Ankara.

EPA-Environmental Protection Agency (2008). Green Building Strategy [http://www.epa.gov/greenbuilding/pubs/greenbuilding\\_strategy\\_nov08.pdf](http://www.epa.gov/greenbuilding/pubs/greenbuilding_strategy_nov08.pdf) (12.01.2013).



EPA (2010). Guide for Restaurants Putting Energy into Profit. [http://www.energystar.gov/ia/business/small\\_business/restaurants\\_guide.pdf?f185-44a2](http://www.energystar.gov/ia/business/small_business/restaurants_guide.pdf?f185-44a2) (05.02.2013).

EPA-Environmental Protection Agency (2012). Putting Surplus Food To U.S.A. <http://www.epa.gov/epawaste/conserves/pubs/food-guide.pdf> (05.01.2013).

Esin, T. ve Yüksek, İ. (2012). Çevre Dostu Ekolojik Yapılar. [http://www.yesilbina.com/Cevre-Dostu-EkolojikYapilar\\_a284.html](http://www.yesilbina.com/Cevre-Dostu-EkolojikYapilar_a284.html) (18.01.2013).

Erdoğan, N. (2003). Çevre ve (Eko)Turizm. Ankara: Erk Yayıncılık.

Erdoğan, N. ve Barış, E. (2007). Environmental Protection Programs and Conservation Practices of Hotels in Ankara, Turkey. *Tourism Management*. 28 (2): 604–614.

Erdoğan, N. ve Tosun, C. (2009). Environmental Performance of Tourism Accommodations in Protected Areas: Case of Göreme Historical National Park. *International Journal of Hospitality Management*. 28(3): 406-414.

Fennell, D.A. (1999). Ecotourism. London and New York: Routledge.

Freeman, E.M. (2011). Restaurant Industry Sustainability: Barriers and Solutions to Sustainable Practice Indicators. Master of Science Thesis. Arizona State University May 2011.

Gezici, F. (2006). Components of Sustainability Two Cases from Turkey. *Annals of Tourism Research*. 33(2): 442–455.

Gladwin, T.N., Kennelly J.J. ve Krause, T.S. (1995). Shifting Paradigms for Sustainable Development: Implications for Management Theory and Research. *The Academy of Management Review*. 20(4): 874-907.

GRA (Green Restaurant Assosiation-Yeşil Restoranlar Derneği) [www.dinegreen.weebly.com](http://www.dinegreen.weebly.com) (17.09.2012).

Güneş, G., Ülker, H.İ. ve Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. 10-11 Nisan 2008. Antalya.

Harris, J.M. (2000). *Basic Principles of Sustainable Development*, Global Development and Environment Institute Working Paper 00-04. Tufts University.

Hart, S.L. (1995). A Natural-Resource-Based View of The Firm, *The Academy of Management Review*. (20)4: 986-1014.

Hawken, P. (1993). *The Ecology Of Commerce: A Declaration Of Sustainability*. New York: Harp-er Business.

Hu, H.H., Parsa, H.G. ve Self, J. (2010). The Dynamics of Green Restaurant Patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*. 51(3): 344-362.

Hürriyet, <http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/22282608.asp> (22.03.2013).

İçöz, O. ve Yılmaz, B.S. (2006). Organik Tarım Ve Turizme Etkisi: Ekoturizm. *Sürdürülebilir Rekabet Avantajı Elde Etmede Organik Tarım Sektörü Sektörel Stratejiler ve Uygulamalar* (ss.603-637). Editörler İ. Hakkı Eraslan ve Dr. Ferhat Şelli. İstanbul: Uluslararası Rekabet Araştırmaları Kurumu Derneği.

ITKIB (2005). Tekstil Ve Konfeksiyon Sektöründe Ekoloji Ve Ekolojik Etiketler. İtkib Ar&Ge Ve Mevzuat Şubesi [http://www.uenco.com.tr/docs/dokumanlar/eko\\_2.pdf](http://www.uenco.com.tr/docs/dokumanlar/eko_2.pdf) (03.02.2013).

İnce, A. (2013). Binalarda Isı Yalıtımı, Eğitim Sunumu. TTMMB Makina Mühendisleri Odası, [http://www.mmo.org.tr/resimler/dosya\\_ekler/75c12572a286463\\_ek.pdf](http://www.mmo.org.tr/resimler/dosya_ekler/75c12572a286463_ek.pdf) (05.02.2013).

Jang, J.Y., Kim G.W., Bonn, M.A. (2011). Generation Y Consumers' Selection Attributes and Behavioral Intentions Concerning Green Restaurants. *International Journal of Hospitality Management*. 30(4): 803-811.

Jeong, E. ve Jang, S. (2010). Effects of Restaurant Green Practices: Which Practices are Important and Effective?. *Caesars Hospitality Research Summit: Emerging Issues and Trends in Hospitality and Tourism Research 2010*, Paper 13.

Johnson, M.R. (2010). Environmental Sustainability within the Restaurant Industry, [https://courses.cit.cornell.edu/crp384/2009reports/JohnsonM\\_Sustainable%20Restaurant%20Industry.pdf](https://courses.cit.cornell.edu/crp384/2009reports/JohnsonM_Sustainable%20Restaurant%20Industry.pdf) (05.11.2012).

Jurowski, C. (2005). Report B.E.S.T. Think Thank Iv: Mass Sustainable Tourism: Challenges and Opportunities. *Journal of Sustainable Tourism*. 13(3): 296-304.

Kahraman, N. ve Türkay, O. (2012). *Turizm ve Çevre*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Kaya, İ. (1997). *Sürdürülebilir Turizm Kalkınması ve Ülkemiz Açısından Bir Değerlendirme*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Karadağ, D. (2008). Bir Ürünü "Çevre Dostu" Yapan Nedir? <http://v3.arkitera.com/news.php?action=displayNewsItem&ID=29758> (02.02.2013).

Karakoç, H.T, Turan, O., Binyıldız, E., Yıldırım, E. (2011). *Isı Yalıtımı*. İstanbul: Rota Yayın.

Kınacı, B., Pehlivan, N.A. ve Seyhan, G. (2011). *Turizm ve Çevre (Çevre Koruma)*. Ankara: Pegem Yayıncılık .

Koşan, L. (2013). Menü Analizinde Geleneksel ve Çağdaş Yöntemlerin Karşılaştırılması. *Niğde Üniversitesi İİBF Dergisi*. (6)1: 203-219.

Kotler, P. ve Lee, N. (2005) *Corporate Social Responsibility: Doing the Most Good for Your Company and Your Cause*, Best practices from Hewlett-Packard. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.

Kubba, S. (2012). Handbook of Green Building, Design and Construction <http://dinegreen.weebly.com/index.html> (17.09.2012).

Küçükyazıcı, G. ve Baskak M. (2010). Yeşil Lojistiğin Tersine Lojistik ile İlişkisi ve Sürdürülebilir Kalkınma İçin Önemi. *Yöneylem Araştırması ve Endüstri Mühendisliği* 30. *Ulusal Kongresi Bildiri Sunumu*. [people.sabanciuniv.edu/.../07-C2-Yesil%20Lojistigin%20Tersine%20Loj...](http://people.sabanciuniv.edu/.../07-C2-Yesil%20Lojistigin%20Tersine%20Loj...)(17.01.2013).

Kültür ve Turizm Bakanlığı (2011). Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmeliğin Uygulanmasına Dair Tebliğ. (TEBLİĞ NO: 2011/1) Resmî Gazete Sayı: 27976.

Legrand, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C. ve Fleisher, S. (2010) A Review of Restaurant Sustainable Indicators. in Joseph S. Chen (ed.) 6 (*Advances in Hospitality and Leisure, Volume 6*), Emerald Group Publishing Limited, pp.167-183.

Madge, P. (1997). Çev: Üstüner, Ğ., R., (2009). Ekolojik Tasarım: Yeni Bir Eleştiri, *Mimar.ist* 32: 50-58.

MEGEP (Meslekî Eğitim Ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi) (2007). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yiyecek-İçecek İşletmelerinde HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi). Ankara.

Namkung, Y. ve Jang S. (2013). Effect of Restaurant Green Practices on Brand Equity Formation: Do Green Practises Really Matter? *International Journal of Hospitality Management*. 33: 85–95.

NRA (2011). Recycling For All The Right Returns-Meeting Demands of Consumers, Nature- and Restaurants' Bottom Lines. <http://www.restaurant.org/News-Research/Research> (23.11.2012).

Middleton, V.T.C. (1998). *Sustainable Tourism: A Marketing Perspective*. Oxford Butterworth-Heinemann: Reed Educational and Professional Publishing Ltd.

Mowforth, M. ve Munt, I. (1998). *Tourism and Sustainability*. London: Routledge.

Olalı, H. ve Timur, A. (1988). *Turizm Ekonomisi*. İzmir: Ofis Ticaret Matbaacılık.

Onur, B.E. (2012). Peyzaj Tasarım ve Yönetiminde Ekolojik Yaklaşım ve Sürdürülebilir Kent Hedefine Katkıları. *İnönü Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi*, 2(5): 245-252.

Orhon, D. Sözen, S., Üstün, B., Görgün, E. ve Karahan-Gül, Ö. (2002). Vizyon 2023: Bilim ve Teknoloji Stratejileri Teknoloji Öngörü Projesi. Çevre ve Sürdürülebilir Kalkınma Paneli Su Yönetimi ve Sürdürülebilir Kalkınma Ön Raporu. [http://www.tubitak.gov.tr/tubitak\\_content\\_files/vizyon2023/csk/EK-2.pdf](http://www.tubitak.gov.tr/tubitak_content_files/vizyon2023/csk/EK-2.pdf) (05.01.2013).

Öndoğan, E.N. (2010). Restoran Pazarlamasında Kullanılan Temel Pazarlama Karma Elemanları. Ege Üniversitesi Stratejik Araştırmalar Merkezi. <http://esam.ege.edu.tr/makaleler/temmuz-2010/makale-1.pdf> (23.01.2013).

Özgen, I. (2005). Büyük Ölçekli Otel İşletmelerinde Atık Yönetimi ve İber Otel Sarıgerme Park Örneği. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Özgen, I. (2010). Çevre Yönetimi. *Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar, ve Örnek Olaylar* (ss. 313-337). Editörler: Sarıışık, M., Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K., Ankara: Detay yayıncılık.

Özkök, F. ve Gümüş, F. (2009). Sürdürülebilir Turizmde Bilginin Önemi. *Yönetim Bilimleri Dergisi*. 7(1): 51-71.

Özmehmet, E. (2005). *Sürdürülebilir Mimarlık Bağlamında Akdeniz İklim Tipi İçin Bir Bina Modeli Önerisi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Pallemaerts, M. (1992). Stockholm'den Rio'ya Uluslararası Çevre Hukuku: Geleceğe Doğru Geri Adım Mı? Çev. Bülent Duru. <http://kentcevre.politics.ankara.edu.tr/durustockholm.pdf> 613-632.(17.12.2012).

Pennsylvania Department Of Environmental Protection,  
[http://www.dep.state.pa.us/dep/deputate/airwaste/wm/Recycle/TechRpts/Hbg\\_Fact/Restaurant.pdf](http://www.dep.state.pa.us/dep/deputate/airwaste/wm/Recycle/TechRpts/Hbg_Fact/Restaurant.pdf) (13.01.2013).

Pınar, İ. (2012). *Sürdürülebilir Restoranlar ve Yavaş Yemek*.  
[http://www.yasar.academia.edu/IgePinar/Papers/824175/Surdurulebilir\\_restoranlar\\_ve\\_yavas\\_yemek](http://www.yasar.academia.edu/IgePinar/Papers/824175/Surdurulebilir_restoranlar_ve_yavas_yemek) ( 31.06.2012).

Porsuk, T. (2010). Sürdürülebilir Orman Yönetimi Araçlarının Pratikte Kullanımı: Orman Kaynaklarının Turizme Tahsisi Örneği. *Türkiye’de Sürdürülebilir Orman Yönetimi: Mevcut Durum ve Gelecek Ulusal Çalıştayı*. 21-23 Haziran 2010, Isparta.

REC. (2006). *Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi ve Kyoto Protokolü-Metinler ve Temel Bilgiler*. [http://iklim.cob.gov.tr/iklim/Files/REC\\_unfccc.pdf](http://iklim.cob.gov.tr/iklim/Files/REC_unfccc.pdf) (14.12.2012).

REC, [http://www.rec.org.tr/dyn\\_files/42/5599-4-AB-MevzuatOzelSektor.pdf](http://www.rec.org.tr/dyn_files/42/5599-4-AB-MevzuatOzelSektor.pdf) (07.02.2013).

Shah, K., McHarry, J. ve Gardiner, R. (2002) Sustainable Tourism Briefing Paper..  
<http://www.earthsummit2002.org/es/issues/tourism/tourism.pdf> (13.01.2013).

Saka, İ. (2011) *Sürdürülebilirlik Açısından İstanbul’da Bir Ofis Binasının Leed Sertifikalandırma Sistemi Kapsamında Değerlendirilmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

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

Sandıkçı, M. (2010) Dekorasyon ve Planlama. *Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar, ve Örnek Olaylar* (ss.83-115). Editörler: Sarıışık, M.,Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K., Ankara: Detay yayıncılık.

Sarier, N., Ozay, S., ve Özkılıç Y. (2012) Sürdürülebilir Yeşil Binalar. [http://www.yesilbina.com/Surdurulebilir-YESIL-Binalar\\_a407.html](http://www.yesilbina.com/Surdurulebilir-YESIL-Binalar_a407.html) (18.01.2013).

Sarıkaya M. (2009). Değer Tabanlı Yönetim ve Kurumsal Sürdürülebilirlik, Yönetim Yaklaşımlarıyla Kurumsal Sürdürülebilirlik(ss.41-65). Editör: Senem Besler. İstanbul: Beta Yayınevi.

Sims, R. (2009). Food ,Place and Authenticity : Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*. 17(3): 321-336.

Schubert F., Kandampully, J., Solnet, D. ve Kralj, A. (2010) Exploring Consumer Perceptions of Green Restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*. 10(4): 286-300.

Sharma S. ve Vredenberg,H. (1998). Proactive Corporate Environmental Strategy And The Development Of Competitively Valuable Organizational Capabilities. *Strategic Management Journal*. 19(8): 729–753.

Spacecatering, <http://www.spacecatering.co.uk/sustainability/> (14.01.2013).

Sustainable Food Service, <http://www.sustainablefoodservice.com/cat/energy-use-graphs.htm> (02.11.2012).

Sustainability Index, <http://www.sustainability-index.com/sustainabilityassessment/corporate-sustainability.jsp> (24.12.2012).

Sökmen, A. (2006). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık.

Sözüer, A. (2011). İşletmeleri Çevreye Duyarlı Politikalar Uygulamaya İten Güçler. *Organizasyon Ve Yönetim Bilimleri Dergisi* 3(2):47-56.

Şahin, Ü. (2004). Bir Truva Atı Olarak Sürdürülebilir Kalkınma. *Üç Ekoloji Dergisi*. Kış-İlkyaz 2004: 9-30.

Şahin, N.İ. ve Manioğlu, G. (2011). Binalarda Yağmur Suyunun Kullanılması. 10. Ulusal Tesisat Mühendisliği Kongresi – 13/16 Nisan 2011/İzmir. 529-541.

Taşlıyan, M. (2012). Kurumsal Sosyal Sorumluluk: Modern İş Dünyasının Vicdani Gereği. *Ankara Sanayi Odası Yayın Organı*. Mayıs / Haziran 2012.

Tekin, Ç. (2012). Enerji Etkin Yapılarda Malzeme Kullanımı Yeşil Bina Dergisi. Temmuz-Ağustos 2012 / Sayı 14

Tibon, M.V.P. (2012). Restaurant Sector's Approach to Sustainable Tourism: Moving Beyond Compliance. *American International Journal of Contemporary Research*. 2(4):123-127.

Torunoğlu, E. (2003). Tubitak Vizyon 2023 Paneli İçin Notlar, Sürdürülebilir Kalkınma Paradigması Üzerine Ön Notlar. [http://www.tubitak.gov.tr/tubitak\\_content\\_files/vizyon2023/csk/EK-16.pdf](http://www.tubitak.gov.tr/tubitak_content_files/vizyon2023/csk/EK-16.pdf) (14.12.2012).

Tosun, C. (2001). Challenges of Sustainable Tourism Development in the Developing World: The Case of Turkey. *Tourism Management*. 22(3): 289-303.

Turner, G. (2008). A Comparison of the Limits to Growth with Thirty Years of Reality, *Socio- Economics and the EnvironmenT in Discussion*. CSRIO Working Paper Series 2008-2009. <http://www.csiro.au/files/files/plje.pdf> (15.10.2012).

TUSİAD (2012). Sürdürülebilir Turizm Raporu. [http://www.tusiad.org/\\_\\_rsc/shared/file/SurdurulebilirTurizm-rapor.pdf](http://www.tusiad.org/__rsc/shared/file/SurdurulebilirTurizm-rapor.pdf) ( 20.12.2012).

Türksoy, A. ve Altınığne, N. (2008). Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği ve Çeşme İlçesinde Yer Alan Turizm Belgeli Konaklama Tesislerinde Gıda Güvenliği Uygulamalarının Değerlendirilmesi. *Ege Akademik Bakış*. 8(2): 605-629.

UNDP (2012). Rio +20 Corporate Sustainability Forum Overview and Outcomes. [http://www.undp.org.tr/publicationsDocuments/RioCorpSustForum\\_Outcome\\_21June12.pdf](http://www.undp.org.tr/publicationsDocuments/RioCorpSustForum_Outcome_21June12.pdf) (23.11.2012).



UENCO, <http://www.uenco.com.tr/ekoetiketleme-anasayfa.asp> ( 02.02.2013).

UNEP (1975). Akdeniz Eylem Planı. <http://www.unepmap.org/index.php?module=content2&catid=001001004> (12.10.2012).

UNEP (2003). Perera, O., Hirsch, S. ve Fries, P. Switched On: Renewable Energy Opportunities in the Tourism Industry. United Nations Publication. <http://www.unep.fr/scp/publications/details.asp?id=3258> (12.01.2013).

UNEP (2005). Making Tourism More Sustainable: A Guide for Policy Makers, <http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx0592xPA-TourismPolicyEN.pdf> (28.11.2012).

UNEP/SETAC (2009). Life Cycle Management: How Business Uses It To Decrease Footprint, Create Opportunities And Make Value Chains More Sustainable. <http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx1208xPA-LifeCycleApproachHowbusinessusesit.pdf> (18.01.2013).

UNEP (2012). Tourism and Local Agenda 21. <http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/3207TourismAgenda.pdf> (28.11.2012).

UNEP (2012). Tourism's Three Main Impact Areas. <http://www.unep.org/resourceefficiency/Business/SectoralActivities/Tourism/TheTourismandEnvironmentProgramme/FactsandFiguresaboutTourism/ImpactsofTourism/EnvironmentallImpacts/TourismsThreeMainImpactAreas/tabid/78776/Default.aspx> (27.12.2012).

UNEP, <http://www.unep.org/resourceefficiency/Business/SectoralActivities/Tourism/TheTourismandEnvironmentProgramme/FactsandFiguresaboutTourism/ImpactsofTourism/EnvironmentallImpacts/TourismsThreeMainImpactAreas/tabid/78776/Default.aspx> (28.11.2012).

Unilever Food Research (2011). Dünya Menü Raporu. [http://www.ihl.ie/media/Ezine%20documents/World%20Menu%20Report%20Global%20Research%20Findings\\_Unilever%20Food%20Solutions.pdf](http://www.ihl.ie/media/Ezine%20documents/World%20Menu%20Report%20Global%20Research%20Findings_Unilever%20Food%20Solutions.pdf) (12.01.2013).

UNWTO (2011). Sustainable Development of Tourism. <http://sdt.unwto.org/en/content/about-us-5>. (28.11.2012).

Usta, R. (2007). *Otel İşletmeciliğinde Çevre Yönetim Sistemi Uygulamaları* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Wang, R. (2012). Investigations of Important and Effective Effects of Green Practise in Restaurants. *Procedia-Social and Behavioral Sciences* .40 :94-98.

Vehkamäki, S. (2005). The Concept of Sustainability in Modern Times. *Sustainable Use of Renewable Natural Resources from Principles to Practices*. (Editörs) Anneli Jalkanen & Pekka Nygren) University of Helsinki Department of Forest Ecology Publications 34.

Yavuzcan, H., Pulatsü, S., Demir, N., Kırkağaç, M., Bekcan, S., Topçu, A., Doğankaya, L. ve Başçınar, N. (2010). Türkiye’de Sürdürülebilir Su Ürünleri Yetiştiriciliği. TMMOB Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı – 2. 767 – 789.

Yeşil malzemeler, [http://www.yesilmalzemeler.com.tr/yerel788\\_tr\\_cd.html](http://www.yesilmalzemeler.com.tr/yerel788_tr_cd.html)(02.02.2013).

Yılmaz, B.S. (2007). Turizm ve Çevre. *Genel Turizm* (ss.183-225). Editör: Orhan İçöz. Ankara Turhan Kitapevi Yayınları.

Yüksel, H. (2012). İşletmelerin Çevreye Duyarlı Üretim Faaliyetlerinin Ampirik Bir Çalışma İle Değerlendirilmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü. [http://www.mmo.org.tr/resimler/dosya\\_ekler/6ec2dceb6d91b0f\\_ek.pdf](http://www.mmo.org.tr/resimler/dosya_ekler/6ec2dceb6d91b0f_ek.pdf) (24.12.2012).

Zhenhua L. (2003). Sustainable Tourism Development: A Critique. *Journal of Sustainable Tourism*. 11(6): 459-473.

# **EKLER**

## **EK 1: Mülakat Soruları**

### **Genel Sorular**

- 1-Restorandaki göreviniz nedir ve kaç yıldır bu görevdesiniz?
- 2- Restoranınızın hizmet kapasitesi nedir?
- 3- Menüünüzde hangi tür yiyecekler bulunmaktadır?
- 4-Kendinizi ne tür bir restoran olarak tanımlıyorsunuz?
- 5-Müşteri kitleniz tanımlar mısınız?
- 6-Karlılığın ötesinde altını çizdiğiniz amaçlarınız nelerdir?

### **Sürdürülebilirlik ile ilgili Sorular**

- 1-İşletmenizin çevre korumaya yönelik bir planı var mıdır?  
(Çevresel bir plan yoksa ) uzun vadede çevresel amaçlara doğru yöneleceğinizi düşünüyor musunuz?
- 2-Çevresel uygulamaları gerçekleştirmek için sizi neler motive etti / eder?
- 3-Rakip restoranların çevresel uygulamaları hakkında neler biliyorsunuz?
- 4-Sizce sürdürülebilirlik ne anlama gelmektedir?(Bir tanımını yapar mısınız)?
- 5-Restoranların sürdürülebilirliğe hangi konularda katkısı olabilir?
- 6-Devlet düzenlemeleri (teşvikler ya da yaptırımlar) sizin sürdürülebilir uygulamalarda bulunmanızda ne kadar etkili?

-Neler yapılmalı?

- 7-Sizce çevre sorunları kimler tarafından çözülmelidir?

( ) Valilik / Belediye ( ) İşletmeler ( ) Çevre kuruluşları ( ) Bireyler ( ) Kirleten tarafından  
( ) Diğer.....

- 8-İşletmenizi etkileyen en önemli çevresel sorun nedir ?

( ) Hava kirliliği ( ) Su kirliliği ( ) Arıtma sorunları ( ) Gürültü ( ) Diğer.....

## **Uygulamalar İle İlgili Sorular**

### **1-Sürdürülebilir Yapı ve Tasarım**

-Restoran binası yeniden mi inşa edildi yoksa var olan eski binayı mı kullanmayı tercih etiniz?

-Yeşil Bina kavramı hakkındaki fikriniz? Yeşil Bina sertifikaları hakkında ne düşünüyorsunuz?

-Restoranınızın çevre düzenlemesinde nelere dikkat ettiniz?

### **2-Sürdürülebilir Mobilya, Teçhizat ve Mefruşat**

-Restoranınızda kullandığınız Mobilya ve diğer malzemeleri satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz? Hangi tedarikçilerden faydalaniyorsunuz?

-Temizlik malzemesi satın alırken nelere dikkat ediyorsunuz? Sizin için önemli özellikleri nelerdir?

### **3-Çevre Yönetimi**

#### **Enerji Yönetimi**

-Restoranınızda en çok hangi alanlarda enerji harcıyorsunuz?

-Enerji yönetimi konusunda karşılaştığınız zorluklar nelerdir?

#### **Atık Yönetimi**

-Restoranınızda en çok atık madde nelerden oluşmaktadır?

-Atık yönetimi ile ilgili hangi çalışmalarınız var?

Yiyecek atıklarını ne yapıyorsunuz? hayır kurumlarına, hayvanlara, gübrelemede kullanımı?

-Atık yönetiminde karşılaştığınız zorluklar nelerdir?

#### **Su yönetimi**

-En çok hangi alanlarda su tüketimi yapılıyor?

- Su tüketimi konusunda ne uygulamalar yapıyorsunuz?

#### **4-Sosyal Sorumluluk**

-Restoranların en büyük sosyal etkisi sizce nedir?

-Müşterileriniz ile nasıl, hangi araçlar ile iletişim kuruyorsunuz?

-Müşteriler iyi yemeğin ötesinde başka hangi isteklerde bulunuyorlar? Beklentileri neler?

-Çevresel uygulamaları destekleyen sivil toplum kuruluşları hakkında ne düşünüyorsunuz? Yaklaşımınız?

#### **5-Yiyecek-İçecek**

-Satın aldığınız yiyeceklerde dikkat ettiğiniz unsurlar nelerdir?

-Gıda güvenliği ve hijyeni için hangi uygulamalarda bulunuyorsunuz?

**EK 2: Kontrol Listesi**

ALAN	UYGULAMA	EVET	HAYIR	KISMEN
YAPI	Binada Yalıtım sistemi var.			
	Yeşil Bina sertifikası var.			
MALZEME	Eko etiketli ürünleri kullanılıyor.			
	Doğal temizleyiciler kullanılıyor.			
ENERJİ	Enerji sertifikalı ürünlerin kullanılıyor.			
	Led ışıklar kullanılıyor.			
	harekete duyarlı aydınlatıcıların kullanılıyor			
	Yenilenebilir enerji kaynağı kullanılıyor.			
SU	Fotoselli musluklar kullanılıyor.			
	Su basıncı düşük tesisat kullanılıyor.			
	Susuz pisuvarlar kullanılıyor.			
ATIK	Atık ayrıştırma konteynırları kullanılıyor.			
	Atıklar takip ediliyor.			
	Tek kullanımlık ürünler kullanılıyor.			
	Organik atıklar gübrelemede kullanılıyor.			
	Atık sıvı yağların geri kazanım tesisine gönderiliyor.			
SOSYAL SORUMLULUK	Yiyeceklerin besin değeri menüde yer alıyor.			
	Çevreyle ilgili sosyal aktivitelerde bulunuluyor.			
	Çalışanlara çevresel uygulamalarla eğitim veriliyor.			
	Yerel / yakında oturan personel tercih ediliyor.			
YİYECEK İÇECEK	Yiyecek alımında organik ürünler tercih ediliyor.			
	Yerel kaynaklı ürünler satın alınıyor.			
	Sezonluk yiyecekler menüde yer alıyor.			
	Sürdürülebilir deniz ürünleri satın alınıyor.			
	Vegeteryan ürünler menüde yer alıyor.			
	Diyet ürünlerin menüde yer alıyor.			
	Organik şarapların menü yer alıyor.			
	Menü çevresel uygulamalar ile ilgili bilgi içeriyor.			
	Haccp belgesi var.			