

KKTC’de Bulunan Restoran İşletmelerinin GRASS Yöntemiyle Sürdürülebilirliğinin Ölçülmesi

Simge Yorgancıoğlu

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsüne Gastronomi
Yüksek Lisans Tezi olarak sunulmuştur.

Doğu Akdeniz Üniversitesi
Eylül 2023
Gazimağusa, Kuzey Kıbrıs

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü onayı

Prof. Dr. Ali Hakan Ulusoy
L.E.Ö.A. Enstitüsü Müdürü

Bu tezin Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarım.

Prof. Dr. Hasan Kılıç
Turizm Fakültesi Dekanı

Bu tezi okuyup değerlendirdiğimizi, tezin nitelik bakımından Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarız.

Yrd. Doç. Dr. Cahit Ezel
Tez Danışmanı

Değerlendirme Komitesi

1. Doç. Dr. Hale Özdoğan Özgüt

2. Yrd. Doç. Dr. Cahit Ezel

3. Yrd. Doç. Dr. Ali Özduvan

ÖZ

Dünya nüfusunun artışı ile birlikte tüketimin artması, çevresel, sosyal ve ekonomik kaynaklarda azalmaya yol açmıştır. Sürdürülebilirlik, iş dünyası için giderek daha önemli hale gelmiştir çünkü şirketlerin faaliyetlerinin çevresel etkileri ve toplumsal katkıları, uzun vadeli başarılarını etkileyebilmektedir. Yeme içme sektörü de küresel değişikliklerden olumsuz etkilenmiş olup yerelliğe, kültürel değerlere, organik gıdalara, geri dönüşüm, atık yönetimi ve benzeri faaliyetleri önemseyen sürdürülebilirlik felsefesiyle Yeşil Restoranlar ortaya çıkmıştır.

Bu tez çalışması, günümüzde artan çevresel ve toplumsal sorunlar göz önünde bulundurularak restoranların sürdürülebilirlik performanslarının incelenmesini ve değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Bu çalışma, restoranların sürdürülebilirlik stratejilerini analiz etmiştir.

İlk olarak, literatür taraması ve mevcut yapılmış araştırmaların incelenmesi yapılmıştır. Ardından, bir dizi kriter ve gösterge belirlenerek şirketlerin sürdürülebilirlik performansını değerlendirmek için geliştirilen ölçüm modelleri incelenmiştir. Araştırmada Yeşil Restoran Değerlendirmesi (GRASS), anket yöntemi kullanılmıştır. Bu ölçüm modelinde, 3 bölüm bulunmaktadır. Birinci bölümde; su, enerji, gaz, ikinci bölümde; menü ve yemek atıkları, üçüncü bölümde de atık azaltma, yapı malzemeleri, kimyasallar, çalışanlar ve sosyal sürdürülebilirliği içeren anket toplam 75 sorudan oluşmaktadır. Anket evet/hayır/uygulanamaz şeklinde ölçeklendirilmiştir. KKTC’de farklı sınıflarda ve bölgelerde bulunan 118 restorana anket yapılmıştır.

Elde edilen bulgular, restoranların sürdürülebilirlik stratejilerini, zayıf ve güçlü yönlerini, fırsatları ve tehditleri ortaya koymuştur.

Sonuçlar, restoranların sürdürülebilirlik performansını artırmak için restoran yöneticilerine veya sahiplerine öneriler sunmuş ayrıca, devletin uygulayabileceği bazı temel politikalar önermiştir. Sürdürülebilirlik alanında daha iyi uygulamaları belirlemek ve bu uygulamaların restoran performansına etkisini değerlendirmek için gelecekteki araştırmalar için yön göstermektedir.

Bu tez çalışması, restoranların sürdürülebilirlik konusundaki önemini vurgulayarak işletmelerin sürdürülebilirlik performansını değerlendirmek için kapsamlı bir yaklaşım sunmaktadır. Sürdürülebilirlik, sadece çevresel değil, aynı zamanda ekonomik ve sosyal boyutlarıyla da ele alınarak daha kapsamlı bir perspektif sunulmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Kalkınma, Sürdürülebilir Turizm, Yeşil Restoranlar

ABSTRACT

The increase in consumption along with the increase in the world population has led to a decrease in environmental, social and economic resources. Sustainability has become increasingly important to business because the environmental impacts and social contributions of companies' operations can affect their long-term success. The food and beverage industry has also been adversely affected by global changes, and Green Restaurants have emerged with a sustainability philosophy that cares about local products, cultural morals, organic foods, recycling, waste management and similar activities.

Green Restaurants has emerged with the philosophy of sustainability that attaches importance to the elements. The food and beverage sector has also been adversely affected by global changes, and Green Restaurants have emerged with a sustainability philosophy that gives importance to local material use, cultural heritage, organic foods, recycling and waste management.

This thesis study aims to examine and evaluate the sustainability performances of restaurants, taking into account the increasing environmental and social problems. This study analyzed the sustainability strategies of restaurants.

First, a literature review and review of existing studies were conducted. Then, a series of criteria and indicators were determined and measurement models developed to evaluate the sustainability performance of companies were examined. Restaurants sustainability facilities are measured with The Green Restaurant Evaluation (GRASS) survey. In this measurement model, there are 3 sections. In the first section ; water, energy, gas, in the second section; menu and food waste, and in the third section, the questionnaire includes waste reduction, building materials, chemicals, employees and

social sustainability, and consists of 75 questions. The questionnaire was scaled as yes/no/not applicable. A survey was conducted on 118 restaurants in different classes and regions in the TRNC.

The findings revealed the sustainability strategies, weaknesses and strengths, opportunities and threats of the restaurants.

The results offered suggestions to restaurant managers or owners to improve the sustainability performance of restaurants and also suggested some key policies that the government could implement. It provides direction for future research to identify better practices in the field of sustainability and evaluate the impact of these practices on restaurant performance.

This thesis presents a comprehensive approach to evaluating the sustainability performance of businesses by emphasizing the importance of restaurants in sustainability. A more comprehensive perspective is presented by considering sustainability not only with its environmental but also with its economic and social dimensions.

Keywords: Sustainability, Sustainable Development, Sustainable Tourism, Green Restaurants

TEŞEKKÜR

Saygıdeğer Danışmanım Yrd. Doç. Dr. Cahit Ezel, bu tez çalışması boyunca gösterdiğiniz kılavuzluk, rehberlik ve desteğiniz için içtenlikle teşekkür etmek istiyorum. Sizin deneyimleriniz, bilgi birikiminiz ve ilham verici yönlendirmeleriniz olmadan, bu çalışmayı tamamlamak ve başarıya ulaştırmak mümkün olmazdı. Sizin sağladığınız değerli öneriler, eleştirel bakış açısı ve sabır, tez sürecinin her adımında benim için inanılmaz derecede faydalı oldu. İster bire bir toplantılarda ister e-posta yoluyla olsun, her zaman, zaman ayırıp sorularıma cevap verdiğiniz, yönlendirmelerde bulunduğunuz ve motivasyonumu yükselttiğiniz için minnettarım.

Üniversitemizdeki akademik personel ve kaynaklara erişimimi sağlayan tüm destek personeline de teşekkür etmek istiyorum. Bu kaynaklar, tez çalışmamın zenginliğini artırdı ve araştırmamın kapsamını genişletmemi sağladı.

Ayrıca, akademik yolda ilerlemem konusunda bana yön gösteren, gözlerimi açıp kapayana kadar kendimi programa kayıtlı bulmamı sağlayan ve destek olan, koşulsuzca benden desteğini hiç esirgemeyen ve eğitimim boyunca 7/24 hep yanımda olduğunu hissettiren Prof. Dr. Nezahat Doğan'a ve moral, motivasyon ve kendimi geliştirmem konusunda öncülük eden Yrd. Doç. Dr. İbrahim Dalkılıç'a, bana her zaman güvenip, destek olan sevgili aileme, hiç elimi bırakmayan arkadaşlarıma ve sevdiklerime de teşekkür etmek istiyorum. Sizlerin sürekli moral desteği sabrı ve anlayışı, bu tezin sadece benim değil, aynı zamanda sizlerin de bir başarısı haline gelmesini sağladı.

Son olarak, bu tez çalışmasının benim akademik yolculuğumdaki bir kilometre taşı olduğunu belirtmek istiyorum. Sizlerin değerli katkıları olmadan, bu başarıya ulaşamazdım. İyi niyetli öğretiniz ve mentorluğunuz için minnettarım.

İÇİNDEKİLER

ÖZ	iii
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR	vii
KISALTMALAR	x
TABLO LİSTESİ	xi
1 GİRİŞ	1
2 LİTERATÜR	4
2.1 Sürdürülebilirlik Kavramı	4
2.1.1 Sürdürülebilir Kalkınma	5
2.1.2 Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma ile İlgili Önemli Gelişmeler	6
2.1.3 Sürdürülebilir Turizm	8
2.1.4 Turizm ve Çevre İlişkisi	9
2.1.5 Sürdürülebilir Turizm Amaçları	10
2.1.6 Sürdürülebilir Turizm İlkeleri	10
2.2 Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Sürdürülebilirlik	11
2.3 Yeşil Restoran Derneği	15
2.3.1 Yeşil Restoranlarda Sürdürülebilir Uygulamalar	17
2.4 Yeşil Restoranlar İle İlgili Çalışmalar	19
3 ARAŞTIRMA YÖNTEMİ	21
3.1 Araştırma Yöntemi	21
3.2 Araştırmanın Amacı	22
3.3 Araştırmanın Problemi ve Önemi	22

3.4 Araştırmanın Sınırlılığı	23
3.5 Evren ve Örneklem	23
4 BULGULAR VE ANALİZ	25
4.1 Araştırma Verilerinin Analiz ve Bulguları.....	25
5 SONUÇ VE ÖNERİLER	35
KAYNAKLAR	43
EKLER.....	51
Ek A: Anket	53
Ek B: Etik Onay Formu	62

KISALTMALAR

AEP	Akdeniz Eylem Planı
GRA	Green Restaurant Association
GRASS	Green Restaurant Assessment (Yeşil Restoran Değerlendirmesi)
SRA	Sustainable Restaurant Association
UNEP	United Nations Environment Program (Birleşmiş Milletler Çevre Programı)
YNRH	Yeşil Nesil Restoran Hareketi

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Bölgelere göre yapılan anket sayıları	24
Tablo 2: Değerlendirilen restoranların bölümlere göre sayısı ve bölümlerinin tüm restoran sayısına olan yüzdelik sınıflandırması	25
Tablo 3: Girne bölgesinde değerlendirilen restoranların genel puanlarının ve bölümlerinin yüzdelik sınıflandırması	26
Tablo 4: Güzelyurt bölgesinde değerlendirilen restoranların genel puanlarının ve bölümlerinin yüzdelik sınıflandırması	27
Tablo 5. Anket yapılan restoranların sorulara verdiği evet cevap sayısı	28
Tablo 6: Anket yapılan restoranların ‘Yağmur suyu toplanır ve/veya su kullanan termal sayaçlardan gelen su, içme suyu kullanımının gerekli olmadığı faaliyetlerde (örneğin, yıkama, dış alanların yıkanması) kullanılmak üzere geri dönüştürülür’ sorusuna verdiği evet cevap sayısının illere göre dağılımı.....	32
Tablo 7: Anket yapılan restoranların ‘Şirket biyogaz kullanıyor’ sorusuna verdiği evet cevap sayısının illere göre dağılımı	32
Tablo 8: Anket yapılan restoranların ‘Şirket kahve telvesini geri dönüştürür veya yeniden kullanır’ sorusuna verdiği evet cevap sayısının illere göre dağılımı	33
Tablo 9: Anket yapılan restoranların ‘Şirket, bir hayır vakfından veya sosyal etki sağlayan bir sosyal girişimden bir veya daha fazla ürün satın alıyor mu? (Örneğin, yemek artıklarından yapılan ürünler, bir sosyal girişimin fırınından çıkan ekmek vb.)’ sorusuna verdiği evet cevap sayısının illere göre dağılımı	34

Bölüm 1

GİRİŞ

Günümüzde her alanda çevresel sorunlar gündem haline gelmiştir. Yeme içme sektörünün çevresel kaynaklardan beslenmesi sonucu, sürdürülebilir uygulamalar önemli bir yere sahip olmuştur. Ancak, KKTC’de bulunan restoran uygulamalarının ne kadarı çevresel kaynakları korumaktadır? Restoranların çevreye verdikleri zararları azaltmak ve sürdürülebilirliği sağlamak adına yeşil restorancılık oluşmuştur. Restoranların yeşil restoran kategorisine dâhil edilebilmeleri için ülkeden ülkeye değişen kriterler oluşturulmuştur. Harcanan enerji, su, atık, yeniden ve tek kullanım, kullanılan kimyasallar ve yarattığı kirlilikler, gıda, bina ve mobilya, eğitim ve şeffaflık konuları Yeşil Restoran Derneği’nin başlıca standartlarını oluşturmaktadır. Dünya nüfusunun artışı ile birlikte tüketimin artması, çevresel, sosyal ve ekonomik kaynaklarda azalmaya yol açmış olup (Erdoğan, 2017), çevresel kaynaklardan beslenen turizm sektörünü de sürdürülebilir uygulamalar konusunda önemli bir noktaya getirmiştir. Turizm sektörünün paydaşı olan restoranların da bu bağlamda sürdürülebilir politikalarla, çevresel dengenin bozulmamasını sağlayarak, su, enerji, gaz kullanımına, menü ve yemek atıkları, atık azaltma, yapı malzemeleri, kimyasallar, çalışanlar ve sosyal sürdürülebilirliğe katkı koyarak, çevre ve yeşil dostu olmaları beklenmektedir (Taş & Olum, 2020).

Bu araştırma Yeşil Restoran Değerlendirmesi (GRASS) anketi kullanılarak, restoran sahipleri ve/veya yöneticileriyle yapılmıştır. Araştırmanın amacı da KKTC’de bulunan restoranların yeşil restoran sürdürülebilir uygulamalarını ölçmektir. Yapılan

literatür taramalarında (Maynard, D.d.C. ve diğerleri, 2021; Kurnaz, O. N. Özdoğan, 2018; A. Aydın, 2018; S. Sünnetçioğlu, B. S. Yılmaz, 2015) dünyada bir çok bölgede Yeşil Restoran'larla ilgili çalışmalar bulunmuş ancak KKTC için herhangi bir çalışma bulunamamıştır.

Yayınlanan akademik makaleler dışında, literatür taraması yapılırken aşağıda belirtilen yüksek lisans ve doktora tez çalışmaları da tespit edilmiştir;

1. Sürdürülebilirlik kapsamında yiyecek ve içecek işletmelerindeki uygulamalar: İzmir'deki restoran işletmelerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarının değerlendirilmesi (Sünnetçioğlu & Yılmaz, 2015).
2. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil restoranların hizmet kalitesi algısının GR SERV ile ölçümü: İstanbul örneği (Kurnaz & Özdoğan, 2018)
3. Sürdürülebilir yiyecek - içecek hizmetleri: Yeşil restoran hareketi (Yarış, 2018) .
4. Yeşil restoran uygulamaları, restoran atıklarının değerlendirilmesi ve geri kazanımı (Keseci, 2018).
5. Sürdürülebilir restoran işletmeciliği: Eskişehir ili örneği (Kaya, 2019) .
6. Sürdürülebilir restoran tasarımı (Darıyerli, 2020).
7. Sürdürülebilir turizm kapsamında destinasyon rekabeti: Kuzey Saros Körfezi üzerine bir model önerisi (Sezer, 2021).

Yeşil Restoran kriterlerini içeren anket tüm restoran sınıflarına uygulanacaktır. Ancak ankette belirtilen yeşil restoran kriterleri (su, enerji, gaz kullanımı, menü düzenlemesi ve yemek atık yönetimi, atık azaltma, sürdürülebilir yapı malzemeleri kullanımı, kimyasal kullanımı, çalışanların eğitimi ve sosyal sürdürülebilirlik) yüksek yatırımlar gerektirmektedir. Küçük restoranların yatırım gücünün yeterli

olmamasından kaynaklı, restoranlardan yapılamayan sürdürülebilir yatırımlar da bu restoranlarda yeşil uygulamaların bulunmamasına sebep olacaktır. Bu da araştırmada sınırlılık oluşturmaktadır.

Bölüm 2

LİTERATÜR

2.1 Sürdürülebilirlik Kavramı

1987’de yayımlanan Brundtland Raporu’na (1987) göre sürdürülebilirlik; doğal, sosyal ve ekonomik açıdan kendi ihtiyaçlarımızı karşılarken gelecek kuşakların da ihtiyaçlarını ödün vermeden karşılama yeteneğidir. Kavramın kelime anlamı ise daimi olma yeteneğidir. Brundtland Raporu, resmi adıyla "Our Common Future" (Türkçe: Ortak Geleceğimiz) olarak da bilinir, 1987 yılında Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komitesi (WCED) tarafından yayınlanmış bir rapor olup, sürdürülebilir kalkınma kavramı ve çevre ile ekonomi arasındaki ilişkileri ve uluslararası tartışmaları yönlendirmeyi hedeflemiştir ((WCED), 1987).

1713 yılında Carlowitz’in orman bilimleri hakkında yazmış olduğu “Sylvicultura Oeconomica” isimli kitapta ilk kez kullanılan kavram ‘var olmak’, ‘sürdürmek’ olarak tanımlanmıştır.

Kavram, Dünya Doğa Şartı’nın (World Charter for Nature, 1982) içeriğinde de kullanılmıştır ve doğal kaynakların bütünlüğünü ve varlığını sürdürülebilir bir işleyiş içinde kullanmak gerektiğini belirtmiştir. Sürdürülebilirlik kavramı doğaya olan ihtiyacın fark edilmesiyle önem kazanmıştır. Daha sonra yabani hayatın yok olmadan nasıl devam edeceğini sorgularken sadece çevre ve iklimle alakalı kalmayıp ekonomik, sosyal ve kültürel alanlarda da kullanılmaya başlamıştır (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015).

Ekonomi alanlarında bireylerin hayat standartlarını belli bir ölçüde tutmakla, ekolojik alanlarda da doğal hayatın döngüsünü bozmadan ve doğaya zarar vermeden, insanlara fayda sağlamakla ilgili tanımlar da yapılmaktadır (Yeni, 2014; Chapin, Torn, & Tatenno, 1996; Yavuz, 2010; Salomone, 2014).

İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra sınırlı kaynaklarla ekonomiyi güçlendirme çabaları başlamıştır. Teknoloji ve nüfus artışı fakirliği, işsizliği ve eşitsizliği de beraberinde getirmiştir. Sonuç olarak ülkeler ekonomik, sosyal ve çevresel kalkınmaya önem vermeye başlamıştır. İşletmeler ekonomik büyümeyi hedeflerken, çevreciler de dünyanın yok olacağını düşünmüşlerdir (İsaoğlu, 2014). Paul Hawken (2010), bu düşünceler arasındaki tutarsızlığın sanayi devriminin son bulması ve küresel ekolojik krizlerin başlaması olarak belirtmiştir. Hawken'e (2010) göre bu iki gerçek işletmelerin çevreyi korumasını ve bu doğrultuda politika ve stratejiler üretmesini gerektirecektir. Hawken (2010), ekosistemleri onarıcı ve çevreyi olumlu yönde etkileyen ekonomik politikaların oluşturulması için işletmelerin neyi, nasıl gerçekleştirdiğini, üretim kaynaklı atıkların da göz önünde bulundurularak, bu atıkların geri kazanımı ve yeniden kullanımını sağlayan bir ekonomik sistemin oluşturulması gerektiğini vurgulamaktadır (Hawken, 2010) .

2.1.1 Sürdürülebilir Kalkınma

Gladwin, Kennely ve Krause (1995) sürdürülebilir kalkınmayı doğal kaynakları koruyan bir güvenlik kavramı olarak belirtmiştir. Sharpley (2000) yaptığı tanımda sürdürülebilir kalkınmayı iki hedefin veya sürecin yan yana gelmesi ve bir denklem olarak düşünülmesinden bahsedip kalkınma ve sürdürülebilirliğin toplamı olarak formüle etmiştir. Sürdürülebilir Kalkınma İlkeleri (United Nations, 2023) de ekonomik büyüme ve kalkınmayı destekleyip, devam ettirmeyi hedeflemektedir. Sürdürülebilir kalkınmanın oluşabilecek sosyal, çevresel ve ekonomik olumsuz

etkenlere uzun vadede olumlu bir model olduğu belirtilmiş ve etkenler aşağıdaki gibi tanımlanmıştır (Legrand ve diğerleri, 2009; Gladwin ve diğerleri, 1995; Besler, 2009; Kahraman ve Türkay, 2012):

i. Sosyal Sürdürülebilirlik

Sosyal sürdürülebilirlik, toplumlar içinde yaşamı iyileştiren, eşit erişim ve dağılımı, kültür, kuşak, cinsiyet, beslenme, barınma ve eğitim eşitliğini, toplum olma duygusuyla gerçekleşen siyasi katılımı sağlayan koşullar ve bu koşullara ulaştırabilecek süreç olarak tanımlanmıştır (Harris, 2000)

ii. Çevresel Sürdürülebilirlik

Çevresel sürdürülebilirlik, sağlık ve refah seviyesini korumak için doğal kaynakları ekosistemleri muhafaza etme sorumluluğudur (Güner, 2020).

iii. Ekonomik Sürdürülebilirlik

Ekonomik sürdürülebilirlik, uzun vadeli ekonomik kalkınmayı hedefleyen uygulamalardır. Yenilenemeyen kaynakların kullanımının ve çevreye verilen zararın en alt seviyeye çekilerek mal ve hizmetlerin ekonomiye istikrarlı bir şekilde fayda sağlanmasını tanımlamaktadır (Harris, 2000).

2.1.2 Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma ile İlgili Önemli Gelişmeler

1972 – 2016 yılları içinde sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma konusunda birçok önemli gelişme olmuştur. Keleş, Hamamcı, Çoban (2015) Birleşmiş Milletler (2019) ve Hawken (2010)'ın yapmış oldukları araştırmalara ve sıralamaya göre sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınmaya yönelik hareketler ve amaçları kronolojik sıralama aşağıdaki gibidir. Sürdürülebilirliğin ve sürdürülebilir kalkınmanın öneminin anlaşılması sürdürülebilir uygulamalara ve politikalara olumlu bir geçiş sağlamıştır.

1. 1972 yılında Stockholm Çevre Konferansı'nda Roma Kulübü'nün yayımladığı “Büyümenin Sınırları (The Limits of Growth, 1972)” adlı raporun amacı çevreyi dışlamayan kalkınmadır. Sanayileşme, nüfus artışında hızlanma, sağlıksız ve eksiz beslenmenin çoğalması, yenilenemeyen kaynakların sarf edilmesi ve doğaya verilen zarar gibi kaygı oluşturan konulara değinilmiş ve strateji uygulayanlara bu konulara da dikkat çekilmesi üstüne önerilerde bulunulmuştur.
2. 1975 yılında Birleşmiş Milletler Çevre Programı'nın (UNEP) kurduğu “Bölgesel Denizler Programının kapsamında amacı Akdeniz'in korunmasını hedefleyen 16 Akdeniz ülkesi ve Avrupa Birliği, Akdeniz Eylem Planı'nı (AEP) onaylanmıştır. 1976 yılında, taraflar, Akdeniz Eylem Planı çerçevesinde yürütülecek olan faaliyetlerin hukuki dayanağını oluşturmak üzere hazırlanan ve 1981 yılında yürürlüğe giren Barselona Sözleşmesi'ni benimsemiştir.
3. 1987 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu'nca hazırlanan ve Brundlandt Raporu olarak da bilinen ‘Ortak Geleceğimiz Raporu (Our Common Future) yayımlanmıştır. İlk kez “Sürdürülebilir Kalkınma” ifadesi kullanılan yayında sürdürülebilir kalkınma, çevresel, sosyal ve ekonomik boyutlarda incelemiştir.
4. 1992 yılında Rio +20 “Birleşmiş Milletler Çevre ve Kalkınma Konferansı” gerçekleşmiştir. Konferansta Gündem 21, Biyolojik Çeşitliliğin Korunması Sözleşmesi, Orman Varlığının Korunması Sözleşmesi, Çölleşme İle Mücadele Sözleşmesi, İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi imzalanmıştır.

5. 1995 yılında Danimarka “Birleşmiş Milletler Sosyal Kalkınma Dünya Zirvesi” gerçekleşmiş olup, yoksulluğun ortadan kaldırılmasını, üretken istihdamın genişletilmesini, işsizliğin azaltılmasını ve uluslararası/ulusal düzeyde sosyal entegrasyonun teşvik edilmesini yer alan eylem planı hazırlanmıştır.
6. 1997 yılında Kyoto Protokolü imzalanmıştır. İçeriğinde ise sanayileşmiş ülkelerin altı sera gazı emisyonunu ne ölçüde azaltması gerektiğine ilişkin yönergeler ve kurallar bulunmaktadır.
7. 2000 yılında Milenyum Bildirgesi’nde 189 dünya lideri tarafından fakirliği azaltmak, insani kalkınmayı ve insan haklarını iyileştirmesine yönelik hedefler belirlenmiştir.
8. 2002 yılında Johannesburg Dünya Sürdürülebilir Kalkınma Zirvesi Rio Konferansı’nın sonuçlarını takip etmek ve ülkeler ile ilgili paydaşların Milenyum Bildirgesi Hedeflerine ulaşmalarını sağlayabilmek için gerçekleştirilmiştir.
9. 2016 yılında düzenlenen zirvede Milenyum Bildirgesi’nin devamı olarak Dünyamızı Dönüştürmek başlıklı bir bildiri yayımlanmıştır. Amacı: 2030 yılı sonuna kadar Birleşmiş Milletler üyesi ülkeler tarafından 17 hedef ve 169 alt temelden oluşan sosyal, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşılmasıdır.

2.1.3 Sürdürülebilir Turizm

Sürdürülebilir turizm; ekonomik, sosyal ve çevresel negatif faktörleri en aza indirirken, işletmelere, turistlere, yerel halka, topluma ve ziyaretçilere sağlanacak faydayı yükseltmeyi amaçlayan ve ihtiyaçları bu doğrultuda karşılayan turizm olarak tanımlanmıştır (Carbone ve Yunis, 2005). Sürdürülebilir turizm; bölgenin doğal

kaynaklarının kirlilik ve atıklardan kaynaklı olumsuz etkilerini en aza indirmeyi, doğal ve kültürel kaynaklarının da gelecek nesiller için korunarak, halk için iş olanağı, gelir ve iş fırsatı yaratmasını hedeflemektedir. Turizm sektöründe çevrenin ana ürün olması, yerel halkın kültür ve sosyal refahını çevrede yaratılan olumlu ve olumsuz etkilerden etkilenmesi sürdürülebilirlik kavramının çevre ile olan ilişkisini önemli hale getirmiştir. Bu anlamda, sürdürülebilir turizm çevrenin korunması ve sürdürülebilir olması için işletmeler, tüketiciler ve yerel halk için önemlidir. Tüketicilerin yaratacağı negatif etkileri ortadan kaldırmak için sürdürülebilir turizm uygulamaları önemli olup, işletmelerin de bu uygulamalara odaklanması gerekmektedir (Middleton,1998).

2.1.4 Turizm ve Çevre İlişkisi

Turizm sektörünün en önemli ürünü çevre olduğundan, çevreye olan etkileri de önemli boyutlardadır (Demir ve Çevirgen, 2006). Turizmin çevreye verdiği olumlu etkiler eski eserlerin koruma altına alınması, bakım onarım yapılıp, geliştirilmesi, çevrenin korunup, sorunların giderilmesi, kaliteyi yükseltip, değeri artırması, kırsal arazilerin değerinin artıp, altyapının gelişmesi şeklinde vurgulanmıştır (Demir ve Çevirgen, 2006). Turizm, doğal ve kültürel kaynakların, kültürel miras alanlarının korunması gibi çevresel koruma çabaları için gelir sağlayabilir ve korunmasına katkıda bulunup, çevre bilincini ve beğenisini artırabilir. Ancak, kontrolsüz gelişen turizm sektörünün olumsuz etkileri de bulunmaktadır. Bu olumsuz etkilerin başlıcaları su, enerji ve toprak gibi doğal kaynakların tükenmesi, doğal kaynaklara zarar verilmesi, kirlilik ve habitat tahribatı yoluyla çevrenin bozulması olarak açıklanmaktadır (UN Environment Programme, 2023).

1980 yılında yapılan ilk uluslararası Turizm Zirvesi olan Manila Turizm Zirvesi'nde çevrenin turizme olan etkisi ve çevresel değerlerin korunması konu olmuştur (Kahraman ve Türkay, 2011).

Çevreye verilen zararın en aza indirilmesi için üretilecek yönetim politikaları, sürdürülebilir turizm uygulamalarının benimsenmesi, faaliyetlerin çevreyi koruyarak planlanması, turistlerin ve turizm işletmelerinin çevre hakkında bilinçlendirilmesi turizm ve çevre arasındaki en önemli ilişkilerdir.

2.1.5 Sürdürülebilir Turizm Amaçları

1992 yılında gerçekleşen Rio+20’de, üye devletler, hem ziyaretçilerin, hem de yerel halkın refahına katkıda bulunan ekonomik, sosyal ve çevresel olarak sürdürülebilir turizm faaliyetlerini desteklemeyi hedeflemiştir. Gelişmekte olan ülkelerin yerel ekonomilerini ve bir bütün olarak insan ve doğal çevreyi desteklemek ve sürdürülebilir kalkınmayı, faaliyetleri ve kapasiteyi artırmak ve geliştirmek için üye devletler 130. paragrafta destek çağrısı yapmıştır. Bunlara ilaveten yüksek eko-turizm potansiyeli olan bölgelerde halk ve yerliler için kredi girişimleri de dahil olmak üzere küçük ve orta ölçekli işletmelerin kurulmasını ve finanse edilmesini kolaylaştıran eko-turizm ve kültür turizmi dahil olmak üzere sürdürülebilir turizme yatırımın teşviklerinden bahsetmiştir.

2.1.6 Sürdürülebilir Turizm İlkeleri

Birleşmiş Milletler Çevre Programı, sürdürülebilir turizm için 12 hedef belirtmiştir. Yerel Refah, Ekonomik Süreklilik, İstihdam Kalitesi, Sosyal Eşitlik, Ziyaretçi Memnuniyeti, Yerel Kontrol, Toplumsal Refah, Kültürel Zenginlik, Fiziki Bütünlük, Biyolojik Çeşitlilik, Kaynak Verimliliği, Evresel Sağlık sürdürülebilir turizmin ilkeleridir. Bu başlıklar çevre üzerindeki olumsuz etkileri en aza indirmeyi, yerel toplulukları desteklemeyi ve sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunmayı, sorumlu turizm uygulamalarını, turizmin çevre üzerindeki olumsuz etkilerini azaltarak ve kültürel mirası koruyarak doğal ve kültürel kaynakların korunmasını teşvik etmeyi, sürdürülebilir, sorumlu ve yerel kalkınmaya katkıda bulunmalarını sağlamak için

turizm faaliyetlerinin dikkatli bir şekilde planlanmasını, ekonomik faydalar sağlamayı, istihdam fırsatları yaratmayı ve kapasite geliştirmeyi, yerel toplulukları desteklemeyi, atık ve karbon emisyonlarını azaltmayı, yenilenebilir enerji kullanımını çoğaltmayı, çevrenin korunması ve sorumlu seyahat davranışı hakkında farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır.

2.2 Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Sürdürülebilirlik

Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinde Sürdürülebilirlik, yiyecek ve içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin ekonomik hedeflerini gerçekleştirirken çevre ve toplum üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirmek için uyguladıkları uygulama ve politikaları ifade etmektedir. Artan nüfusla artan gıda ihtiyacı, çevre kirliliğinin çoğalmasına, doğal kaynakların azalmasına yol açmıştır. Dolayısıyla, gıda sektöründe sürdürülebilir uygulamalar önem kazanmıştır. Ayrıca gıdaların nerde, ne kadar ve nasıl üretildiği ve sunulduğu da sürdürülebilirlik açısından önem arz etmiştir. Yerel ve organik içeriklerin tedarik edilmesini, gıda israfını azaltmayı, çevre dostu ambalaj kullanmayı, su, enerji tasarrufunu çoğaltmayı, karbon ayak izini azaltmayı, üretimi ve hizmeti sürdürülebilir hale getirmeyi amaçlayan yeşil yönetim stratejileri ortaya çıkmıştır.

İklim değişikliği, ekonomik şartlar ve artan nüfusla birlikte artan beslenme bozuklukları ve dengesiz gıda dağılımı, yiyecek içecek sektöründe sürdürülebilir plan gereksinimi arttırmıştır. Yiyecek İçecek Hizmetlerinde sürdürülebilirlik, gıdaların hazırlanma sürecinden, tüketim sürecine kadar olan zamanda doğal kaynakları korumak ve gıda atıklarını asgariye çekerek, ekonomik ve ekolojik anlamda zararı en aza indirme yeteneği olarak tanımlanmıştır (Taş ve Olum, 2020).

Kalite ve sürdürülebilirlik için bir dizi araç kullanılmıştır. Yeşil yönetim de bu araçları prensip edinmiş doğal kaynak ve sera gazı kullanımının, doğa ve iklimlere

zarar veren faaliyetlerin azaltılmasını hedeflemiştir (Karacan, 2012). Yeşil yönetim kullanılan farklı terminolojiler de bulunduğu için yeşil yönetimin spesifik bir tanımı yapılamamaktadır (Tran, 2009). Yeşil pazarlama, daha bilinçli tüketimi, yeşil finans ise etkili ve güvenli çalışmayı amaçlamaktadır. Geleneksel ve yeşil işletme yönetimi arasındaki farklar aşağıdaki gibidir (Shrivastava, 1995);

Geleneksel Yönetim

- Ekonomik karlılık, sağlam gelir
- Fiyat için tasarım
- Yoğun enerji
- Kirlilik ve çok doğal atık
- Hızlı tüketim sağlanması
- Finansal alanda uzun dönemli büyüme
- Verimli iş gücü

Yeşil Yönetim

- Sürdürülebilir kalkınma
- Ekoloji merkezli
- Çevre için tasarım
- Düşük enerji
- Az kirlilik ve atık miktarı
- Güvenli iş gücü

Yeşil ürünlere karşı tüketici bilincinin artması, üreticilerin de farkındalığının artmasına sebep olmuş ve çevre dostu teknolojiler geliştirilmiştir (S.A, Calanton, Sroufe, Montabon, 2000).

Atık kontrolü, geri dönüşüm vb. yeşil dostu tekniklerin kullanılmasıyla organik yiyecekler, kimyasal içermeyen temizlik malzemeleri, geri dönüşüm kullanılarak

Üretilen kağıtlar vb. rnler retilmiştir. Bu yeşil üretim süreçleri, tasarrufu da çoğaltmıştır (Kırhallı, 2013).

Pasific Gas & Electric Gıda Hizmeti Teknoloji Merkezi en çok enerji ve su tüketimiyle, atık ve karbondioksit üretimini yiyecek-içecek sektörünün yaptığını bildirmiştir (Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018).

Uygulanan evreci politikalarla sıvı, katı, gaz, ambalajlı, tıbbi, endüstriyel, tarımsal, inşaat atıkları gibi çeşitli etkenlere göre kategorize edilen çöplerin verimli olarak kullanılması ve gelir getiren atıklar olarak değerlendirilmesini sağlamıştır (Akdoğan ve Güleç, 2005).

Üretim ve tüketimin yarattığı çevresel maliyetler ve tehditler de önlem alınması gereken problemler olarak ortaya çıkmıştır. Atık yönetimi de sürdürülebilirliğin koşullarındandır (UNEP, 2023). Atık Yönetmeliği'nde atık yönetimi; atıkların azaltılıp, çeşidine göre ayrılıp toplanıp, biriktirilmesi, depolanıp geri dönüşüm ve/ya yeniden kullanılması, atıklardan enerji kazanılması için kontrollü denetim faaliyetleri olarak tanımlanmıştır.

Restoran faaliyetlerinde de mutfak çöpleri, ambalaj atıkları, ofis çöpleri, temizlik maddeleri gibi atıkların ortaya çıkmasıyla çevreyi korumak için STK'lar ve uluslararası birlikler Yeşil Restoran kavramına önem vermişlerdir.

Gıda israfı ve gıda kaybı da yeşil yönetim için önem arz etmektedir. Gıda israfı tüketilmeden çöpe atılmasını tanımlarken, gıda kaybı tedarik zinciri içerisinde miktar azalması ve kalite kaybıdır. Bir birlerinden farklı terimlerdir (Demirbaş, 2018). Tedarik, lojistik, depolama ve işleme sırasında israf ve gıda kaybı oluşmaktadır. Gıda tedarik zincirlerindeki alt yapı ve teknoloji eksiklikleri gıdaların bozulmasına sebep olmaktadır (Trabold ve diğerleri, 2018).

Yeme içme sektöründe sürdürülebilirliği sağlamak amacıyla sürdürülebilir tüketime de ihtiyaç duyulmaktadır. Bu doğrultuda restoranlarda sürdürülebilir menülere hazırlayarak, satışa sunmak sürdürülebilir işletme kategorisinde bulunmalarını sağlayacaktır. Sürdürülebilir tedarik zincirleriyle, üretilen yiyecek ve içeceklerin içerik ve kalori miktarı hakkında bilgiler menüde yer almalıdır (Jacobs ve Klosse, 2016; Legrand ve diğerleri, 2010; Jang ve diğerleri, 2011).

İnsan kaynakları da yeşil yönetimin bir prensibidir. Yeşil insan kaynakları yönetimi ile hedeflenenler aşağıdaki gibidir (Singh ve Rao, 2016);

- Doğaya duyarlı çalışanlar yetiştirmek
- İş kaynaklarını verimli kullanmak
- Gereğinden fazla kaynak tüketiminden kaçınmak
- Toplu taşıma sağlamak
- Çevre ile ilgili politikalar üretmek
- Çevre konusunda bilgili personel yetiştirilmesi

Yeşil insan kaynakları yönetimi üç ana strateji başlığı altında toplanmıştır (Rezaei-Moghaddam, 2016);

1. Geliştirilen çevreci politika ve uygulamalar
2. Yeşil anlayışının ve kurum kültürünün benimsenmesi
3. Yeşil politikalara göre performans ve ödül sistemi

Tüketicilerin çevre problemlerine hassasiyet göstermesi ve sürdürülebilirlik konusunda bilinçli tüketici davranış biçimini sergilemesi, işletmelerin de doğru orantıda politikalar üretmesini sağlamaktadır (Yıldırım ve Göktürk, 2004). Bilinçli tüketicilerle birlikte çevreci gruplar ve personel de bilinçli üreticilerin çoğalmasını, ekonomik ve çevresel hedeflerin de bu doğrultuda belirlenmesini sağlamaktadır.

Çevresel hedeflere ulaşmaya çalışan işletmeler su kullanımını minimum düzeyde tutmayı, suyu tesiste toparlayıp, işleyip yeniden kullanmayı, yağmur sularını depolamayı amaçlar. Enerji kullanımında gün ışığından faydalanır ve tasarruflu lamba tercih eder. Pet şişe ve kağıt bardak kullanımını yerine çevreye fayda sağlayabilecek ürünlerin kullanımını tercih ederek daha çevreci politikalar geliştirirler.

Yenilenebilir kaynakları tercih etmek ve bu enerjilerin kullanımı için personel yetiştirmek, çevresel sorunların farkındalığını arttırmak ve sürdürülebilir faaliyetleri hayata geçirmek için vizyon ve misyon belirlemek işletmelerin yeşil yaklaşım uygulamalarına örnek verilebilmektedir (Stringer, 2009).

Yeşil kültür anlayışında işletmelerin benimsediği 3B kuralı aşağıdaki gibidir:

1. Bilgi edin
2. Beceri kazan
3. Benimse/ Benimset

Sürdürülebilirlik için de 4R kuralı uygulanmaktadır:

1. Azalt (Reduce): Ürün ya da hizmetleri kullanılabilirlik seviyelerini uzatarak korumak ve atık oranını en aza indirmektir.
2. Yeniden kullan (Recycle): Ürün ya da hizmetin birden fazla kullanımınıdır.
3. Geri kazan (Reuse): Atık halde bulunan ürünleri tekrar kullanıma hazır hale getirmek.
4. Reddet (Refuse): Ekolojik dengenin bozulmasına sebebiyet verecek ürün veya hizmetlerin kullanımını reddetmektir. (Yazıcıoğlu ve diğerleri,2018).

2.3 Yeşil Restoran Derneği

Servis sektöründe bulunan restoranlar sadece yeme-içme hizmeti için değil, sosyalleşme ve kültür etkileşiminin olduğu yerlerdir. 1994 yılında Lorenzini'nin açıklamasında yapmış olduğu yeşil tanımı prensip olarak benimsemiş, çevresel olarak

sürdürülebilir uygulamaları ve enerji verimliliğini ön planda tutan restoranlara ve yemek servisi işletmelerine sertifika ve destek sağlayan, Amerika Birleşik Devletleri merkezli, kar amacı gütmeyen “Green Restaurant Association (GRA)” 1990 yılında kurulmuştur. İşletmelere çevreci ve sürdürülebilir politikaları uygulamaları için yol haritası sunmuş ve belirlenen asgari kriterlere uygun restoran işletmelerine 2, 3, 4 yıldız ile belgelenen bir sertifika verilmeye başlanmıştır (GRA, 2016). Kriterler, restoranın enerji verimliliği, atık azaltma, su tasarrufu ve sürdürülebilir yiyecek ve malzeme tedariki gibi alanlardaki sürdürülebilirlik çabalarını ölçen bir puan sistemine dayanmaktadır. GRA ayrıca restoranların daha sürdürülebilir hale gelmesine yardımcı olmak için eğitim kaynakları, eğitim ve danışmanlık hizmetleri sağlamakta olup, restoranların sürdürülebilirlik konusunda en iyi uygulamaları benimsemelerine yardımcı olmak için çevrimiçi kurslar, kılavuzlar ve webinarlar düzenler. Bu sertifika işletmelere, müşteri sadakatinin artmasını, maliyetin azalmasını, halkın takdirini ve çevre üzerinde olumlu etki yaratmasını sağlamaktadır.

İngiltere’de ise 2010 yılında “Sustainable Restaurant Association (SRA)” olarak bilinmektedir. “Green Table Network” Kanada’da, “Green Table Australia” ise Avustralya’da yeşil restoranlar için kullanılmaktadır (Doğan ve diğerleri, 2015). Türkiye’de de Yeşil Nesil Restoran Hareket adında bir birlik kurulmuştur (Şimşek ve Akdağ, 2017; Yazıcıoğlu ve diğerleri, 2018). Amacı enerji ve atıkları etkin bir biçimde kullanıp, hava kirliliğini azaltmak ve personelin sadakat duygusunu artırıp, imajını iyileştirmektir. Yeşil Restoran Derneği, gıdanın hazırlanmasından sunum sürecine kadar olan zamanda enerji, su ve atık miktarlarını en alt düzeyde tutmayı, yeniden ve tek kullanılabilen ürünleri tercih etmeyi, kimyasallar ve kirlilik içeren ürünleri azaltmayı veya kullanmamayı, yiyeceklerin nerde, nasıl ve ne kadar üretildiğini, bina

ve mobilya seçiminin, eğitim ve şeffaflık faktörlerinin değerlendirildiği standartları prensip edinmiştir.

2.3.1 Yeşil Restoranlarda Sürdürülebilir Uygulamalar

Yeşil restoranlarda puan verilen başlıkları ve alt kriterler aşağıdaki gibidir:

1. Enerji Verimliliği ve Koruma
 - E1. Isıtma, Soğutma, Havalandırma
 - E2.Su Isıtma
 - E3. Aydınlatma
 - E4.Mutfak Ekipmanları – Pişirme
 - E5.Mutfak Ekipmanları – Soğutma
 - E6. Yıllık Bakım
 - E8. Yerinde Elektrik Üretimi
 - E9. Yenilenebilir Enerji Kredisi
2. Su Verimliliği
 - WTR1. Çevre Düzenleme
 - WTR2. Mutfak
 - WTR3. Tuvaletler
 - WTR4. Diğer
3. Atık Azaltma ve Geri Dönüşüm
 - W1. Gei Dönüşüm
 - W2. Atık Azaltma
 - W3. Gıda Atıklarının Değiştirilmesi
 - W4. Gıda Atıklarının Azaltılması
 - W5. Eğitim Ve Öğretim
4. Yeniden Kullanılabilir ve/veya Çevreye Duyarlı Tek Kullanımlık Ürünler

- RD1. Tek Kullanımlık Atıkların Sınırlandırılması
- RD2. Yeniden Kullanılabilirler
- RD3. Tek Kullanımlık Kağıt Ve Yeniden Kullanılabilir Alternatifler
- RD4. Ek Tek Kullanımlık Ve Yeniden Kullanılabilir Alternatifler
- RD5. Kapalı Döngü Atık Akışında Kompostlanabilir Tek Kullanımlık Ürünler
- 5. Kimyasal ve Kirlilik Azaltımı
 - CP1. Site Seçimi
 - CP2. Yağmursuyu Yönetimi
 - CP3. Işık Kirliliği
 - CP4. Ulaşım & Petrol Azaltımı
 - CP5. Kimyasal Azaltma
 - CP6. Haşere Yönetimi
 - CP7. Kimyasallar
- 6. Sürdürülebilir Gıda
 - F1. Vegan Ve Vejetaryen Menü Seçenekleri
 - F2. Yerel Yemek
 - F3. Sürdürülebilir Deniz Ürünleri
 - F4. Sürdürülebilir Yiyecek & İçecek
- 7. Sürdürülebilir Dayanıklı Mallar ve Yapı Malzemeleri
 - BF1. Mobilyalar
 - BF2. Kumaş & Eşya
 - BF3. Kaplamalar Ve Yapıştırıcılar
 - BF4. İç Yapı Malzemeleri
 - BF5. İnşaat Ürünleri
- 8. Şeffaflık Ve Eğitim

ET1. Eğitim

ET2. Şeffaflık

2.4 Yeşil Restoranlar İle İlgili Çalışmalar

Yapılan literatür taramalarında restoranların atık yönetimine, çevre düzenlemesine, su yönetimine, sürdürülebilirliğe yönelik eğilimlerde bulunduklarını ve işletmeleri motive edici sonuçlara ulaşıldığı saptanmıştır (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015). Yeşil yönetimle ilgili yasal düzenlemeler doğrultusunda çevresel sorunlara karşı alınan uluslararası önlemlerde atık miktarı, iklim değişikliği ve değişikliğin çevreye verdiği olumsuz etkiler vb. konular ve yönetmeliklerin içeriğini oluşturulmuştur. Böylece yeşil yönetimle ilgili uygulamalar hayata geçip, yaşam kalitesinin yükseleceği sürdürülebilir kalkınma amaçlanmıştır (Dağdemir, 2003).

Ankara’da yapılan bir araştırmanın sonucunda sürdürülebilirliğin yiyecek-içecek sektöründe önemli görülme nedenlerini sırasıyla aşağıdaki şekillerde belirtilmiştir (Yazıcıoğlu ve diğerleri, 2018).

1. “İşletmenin Başarı Oranı”
2. “Doğal Kaynaklar”
3. “Sorumluluk”
4. “Maliyetler”
5. “Tüketiciler”
6. “Yaptırımlar”
7. “Hava Kirliliği”
8. “Sağlık”
9. “Gelecek Nesiller”

Başka bir çalışmada ise çevre dostu etkinlikler yapan restoranların %74.6 ile sağlıklı yiyecekleri menüde bulunduran restoranların birinci sırada olduğu %5.4 ile

fast-food restoranlarının son sırada olduğu anlaşılmıştır (Sarmiento ve Hanandeh, 2018).

Michelin-yıldızlı şeflerin sunumlarının hem lüks hem de sürdürülebilir bir temele sahip olması iki ana başlık altında birincisi içsel olarak (tabaklar, zevkler ve mekanlar) ve ikincisi dışsal olarak (bulunan ortamdaki nüfus) sınıflandırılmıştır (Batat, 2020).

İstanbul’da, Şerife Pekküçükşen ve Yunus Yiğit’in yapmış olduğu Atık Yönetimi’nde İyi Uygulama Örneği: Yeşil Nesil Restoran Hareketi (YNRH) çalışmalarında Yeşil Nesil Restoran Hareketi ele alınarak literatür taraması, örnek olaylar ve gözlem yöntemlerinden faydalanılmıştır. Yeşil Nesil Restoran Hareketi’nin farklı rollerdeki paydaşları ile yarı yapılandırılmış mülakatlar yapılmış ve kartopu örnekleme yöntemiyle diğer paydaşlara ulaşılmıştır. Yeşil Nesil Sertifika’sına sahip La Mancha, Sunset & Grill Bar ve Tadında Anadolu bu araştırmada değerlendirilmiştir. Çalışmada elde edilen sonuçlara göre YNRH’ye engel maliyetler, müşteri memnuniyetinden endişe edilmesi ve tüketicinin baskı yaratmamasıdır. YNR sertifikalı restoran sahiplerinin iyi üniversite eğitimi olan, sektörde tanınmış kişilerden oluşan ve farkındalığı, çevre kaygısı ve içsel motivasyonu olan kişiler olduğu ortaya çıkmıştır (Pekküçükşen & Yiğit, 2019).

Bölüm 3

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

3.1 Araştırma Yöntemi

KKTC Restoranlar Birliği'ne üye olan 776 restorandan tabakalı örnekleme yöntemi kullanılarak seçilecek olan restoranlar araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Araştırma nicel araştırma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Veri toplama aracı olarak Yeşil Restoran Değerlendirmesi (GRASS) (Maynard ve diğerleri, 2021) anket yöntemi kullanılmıştır. Anket bir danışman desteği alınarak Öğretim Görevlisi Sıdika Borucu tarafından back to back çeviri ile Türkçe'ye çevirilmiştir. Hazırlanmış olan anket, restoran işletmelerinin yöneticileri veya sahiplerine uygulanmıştır. Restoran yöneticileri veya sahipleriyle yapılan anketler yüz yüze doldurulmuştur ancak mesafe olarak uzak olan, ziyaret sırasında restoranların yoğunlukları nedeniyle veya sahipleri veya yöneticileri restoranda bulunmadıklarından dolayı telefon ile iletişime geçilmiş ve bazı anketler telefon yoluyla doldurulmuştur.

Anket formu Yeşil Restoran değerlendirilmesine yönelik, sürdürülebilir uygulamaları ölçmeyi amaçlayan üç bölümden oluşan toplamda 75 adet anket sorusuna sahiptir. Birinci bölüm; su, enerji, gaz, ikinci bölüm; menü ve yemek atıkları, üçüncü bölüm de atık azaltma, yapı malzemeleri, kimyasallar, çalışanlar ve sosyal sürdürülebilirliği içermektedir. Brezilya'da, Maynard ve diğerleri (Maynard, D.d.C ve diğerleri, 2021), ISO 14000, ISO 14001 ve ISO 14,004 gibi Çevre Yönetim Sistemi

ile ilgili uluslararası sertifikalara ve diğer servisleri değerlendirmek için yapılan anketlere benzer restoranlar için sürdürülebilirlik göstergelerini değerlendirmek için bir araç geliştirilip, Brezilya Üniversitesi Etik Kurulu tarafından onaylanmıştır. Restoranların sürdürülebilirlik faaliyetleri için kontrol listesi Cronbach alfası aracılığıyla 0,872 olarak ölçülmüş ve güvenilirliği ispatlanmıştır. Anket sorularına verilen cevaplar Evet/ Hayır/ Uygulanamaz sürdürülebilirlik uygulamaları ölçeğiyle ile değerlendirilmiştir.

3.2 Araştırmanın Amacı

Sürdürülebilirlik, çevresel, sosyal ve ekonomik açılardan büyük öneme sahiptir. Günümüzde önemi giderek artan sürdürülebilir faaliyetlerinin her sektörde olduğu gibi yeme içme sektöründe de rolü büyüktür. Restoranların sürdürülebilirlik faaliyetleri ölçmek ve yön göstermek için bir çok dernek kurulmuş ve bu alanlarda çeşitli araştırma yöntemleri kullanılarak restoranların ne kadar sürdürülebilir faaliyetleri uyguladıkları ölçülmüştür. Bu araştırmanın amacı KKTC’de Restoran yöneticilerin veya restoran sahiplerinin yeşil restoran uygulamalarının ölçmektir. Yeşil Restoran yönetim bilincinin, çevresel sorunları göz önüne alarak daha iyi bir gelecek için işletmelere, yöneticilere ve Restorancılar Birliği’ne sürdürülebilir yönetim politikaları önermek olacaktır. Ayrıca, bu alanda sürdürülebilir devlet politikaları önermek ve geliştirilebilmesi için yön göstermek amaçlanmıştır.

3.3 Araştırmanın Problemi ve Önemi

KKTC’de restoran sınıflandırılması göz önünde bulundurmadan restoran yöneticileri veya sahiplerine sürdürülebilirlik faaliyetlerinin ölçümünü yapmak bu araştırmanın problemini oluşturmaktadır. Dünyamızda tükenmekte olan doğal kaynakların, yaşanan iklim değişikliğinin, hava, su, toprak ve çevre kirliliğinin artmasıyla, gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelerin sürdürülebilirlik konularında az

bilgi sahibi olmaları bu araştırmanın önemi oluşturmaktadır. Günlük hayatımda yapmış olduğum gözlemlerde çözülmesi gereken veya iyileştirilmesi gereken durumların KKTC’de restoran işletmelerinin kullandığı ham maddelerin, araç gereçlerin ve binaların çevre dostu olmadığından çevreye verilen zararlar, bu durumdan rahatsız olmayan üreticiler ve tüketiciler, bilinçsiz işletmeciler, yeşil çevre anlayışına duyarlı tedarik zincirlerinin bulunmaması, sürdürülebilir yaptırım eksiklikleri, atılan çöplerin bilinçsizce yok edilmesi, KKTC ’de bilinçli kişilerin ve bilinçlendirmek için yapılan faaliyetlerin yeterli olmaması bu araştırmanın önemini oluşturmaktadır.

3.4 Araştırmanın Sınırlılığı

KKTC’de bulunan Restorancılar Birliği’nden restoran listeleri istendiğinde sadece restoran isimlerini, adres, telefon ve e-posta adreslerinin olduğu bir liste gönderilmiştir. Restoran sınıflandırmaları yapmaları için herhangi bir kriterleri olmadığı bilgisi verilmiştir. Herhangi bir restoran sınıflandırması yapılmamış olması da restoranlara anketleri yaparken kriter belirlenmesine ve her tip restoranın aynı şartlarda değerlendirilmesine yol açmıştır. Gelirleri aynı seviyede olmayan restoranların sürdürülebilirlik için gereken yatırımları eşit şartlarda yapamayacağı için araştırmaya bir sınırlılık getirmektedir.

Ayrıca anket soru sayıları fazla olduğundan soruların aynı anda sorulması restoran sahibi veya yöneticisinin sağlıklı cevap verememesine sebebiyet verebilir.

3.5 Evren ve Örneklem

KKTC’de bulunan Restorancılar Birliği’nden alınan listeye göre 776 restoran araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Tabakalı örnekleme yöntemi ana kütlede 23 bulunan 776 restoranın alt gruplarının evren büyüklüğü içindeki orandan örnekleme dahil olmasını sağlamıştır.

Tablo 1: Bölgelere göre yapılan anket sayıları

Bölge Adı	Restoran Sayısı	Anket Yapılan Restoran Sayısı
Girne	269	41
Güzelyurt	37	5
İskele Karpaz	71	11
Lefkoşa	183	28
Mağusa	216	33
Genel Toplam	776	118

Listede Girne’de 269, Güzelyurt’ta, 37, İskele/Karpaz’da 71, Lefkoşa’da 183 ve Mağusa’da 216 restoran bulunmaktadır. Bu araştırmada farklı şehirlerde bulunan 118 restoran örnekleme dahil edilmiştir. 118 restoranın ise; 41i Girne’de, 5i Güzelyurt’ta, 11i İskele/Karpaz ilçelerinde, 28i Lefkoşa’da, 33ü Mağusa’da bulunmaktadır. Anket yapılan restoran sayıları toplam restoran sayılarının %15’ini oluşturmaktadır.

Tabakalı örnekleme yöntemi, bir araştırmada veya anket çalışmasında, popülasyonun farklı özelliklerine sahip alt gruplarını temsil etmek amacıyla kullanılan bir örnekleme stratejisidir. Bu yöntemde popülasyon, belirli özellikleri dikkate alınarak farklı katmanlara (tabakalara) ayrılır ve her bir katmandan örneklem alınır. Bu şekilde, her bir katmanın temsil edildiği daha dengeli bir örneklem elde edilmesi hedeflenir. Bu yöntem popülasyonun farklı özelliklerine sahip alt grupları temsil ettiğinden, popülasyonun genel yapısını yansıtabilmektedir. Ayrıca alt grupların temsil edilmesinden dolayı, yapılan genellemelerin daha doğru olmasını sağlamaktadır. Diğer bir avantajı ise alt gruplar arasında farklılaşmaları anlamak ve karşılaştırmaktır. Bu yöntemin dezavantajları arasında yanlış oluşturulabilecek alt gruplar ve örneklem büyüklükleri yer almaktadır, tabakalar doğru seçilmezse popülasyonu doğru temsil etmeyecektir. Zaman ve maliyet açısından da avantajlı değildir (Büyüköztürk, 2019).

Bölüm 4

BULGULAR VE ANALİZ

4.1 Araştırma Verilerinin Analiz ve Bulguları

Aşağıdaki tablolarda belirtilen birinci bölüm; su, enerji, gaz, ikinci bölüm; menü ve yemek atıkları, üçüncü bölüm de atık azaltma, yapı malzemeleri, kimyasallar, çalışanlar ve sosyal sürdürülebilirliği içermektedir. Araştırmanın sonuçları excel programı kullanılarak yapılmıştır. Verilen cevaplara göre 1 “Evet” ,2 “Hayır” ve 3 “Uygulanamaz”ı temsil eden kodlamaları girilmiş ve bu doğrultuda sonuçlar tablolara aktararak analiz edilmiştir. Tablo 3’te kategorize edilmiş 3 puan kategorisi Maynard, D. d. ve arkadaşlarının yapmış olduğu Green Restaurants Assessment (GRASS) çalışmasından alınmıştır.

Tablo 2: Değerlendirilen restoranların bölümlere göre sayısı ve bölümlerinin tüm restoran sayısına olan yüzdelik sınıflandırması

	Sürdürülebilir değil		Sürdürülebilir Faaliyetler Yürütür		Sürdürülebilir	
	(Puan $\leq$ %40)		(%40 < Puan < %75)		(Puan $\geq$ %75)	
Bölüm 1	12	10.2%	74	62.7%	32	27.1%
Bölüm 2	15	12.7%	53	44.9%	50	42.4%
Bölüm 3	26	22.0%	38	32.2%	54	45.8%

Tablo 2, değerlendirilen restoranların sürdürülebilir uygulamalara verdikleri evet cevaplarını göstermektedir. Tüm restoran sayısına göre hesaplanan yüzdelikleri de cevapların yanında analiz edilmiştir. Sorulara $\leq$ %40, %40 < Skor < %75, Puan $\geq$ %75 evet cevabı veren restoran sayıları hesaplanmış ve sürdürülebilirlik uygulamaları bu doğrultuda saptanmıştır.

Bölüm 1’de (Su, enerji ve gaz tedariki) 118 restoranın 32si %75’in üzerinde puan alarak sürdürülebilirlik faaliyetlerinin çoğunu gerçekleştirdiklerini göstermekte olup, bunların %62,7si (n=74) sürdürülebilir uygulamaları orta düzeyde gerçekleştirdiğini göstermektedir. Yazıcıoğlu, Özata ve Yarış’ın 2018 yılında Ankara’da yapmış oldukları çalışma ile örtüşen enerji kaynakları, su kaynakları, hava kirliliğini oluşturan sorunların önemli görüldüğü ve restoran yöneticilerinin bu alanları dikkate aldığını desteklemektedir.

Bölüm 2’de restoranların çoğu evet cevabını vererek, menü faaliyetleri ve yiyecek israfını içeren sürdürülebilirlik faaliyetlerinin çoğunu gerçekleştirdiklerini gösterdiler. Sarmiento ve Hanandeh’in 2018 yılında yaptıkları çalışmada menülerinde sağlıklı yiyeceklere yer veren restoranların birinci sırada olması menü faaliyetleri ve yiyecek israfını içeren sürdürülebilirlik faaliyetlerinin önemsendiğini göstermektedir.

En yüksek sürdürülebilir puan Bölüm 3’te alınmış olup, atık azaltma, inşaat malzemeleri, kimyasallar, çalışanlar ve sosyal sürdürülebilirlik alanında 54 restoranın sürdürülebilirlik faaliyetlerini gerçekleştirdiklerini göstermiştir. Literatürde de yapılan çalışmalarda restoranların atık yönetimi ve çevre düzenlemesine önem verdikleri anlaşılmakta ve Sünnetçioğlu ve Yılmaz’ın 2015 yılında yaptıkları araştırma bunu desteklemektedir.

Tablo 3: Girne bölgesinde değerlendirilen restoranların genel puanlarının ve bölümlerinin yüzdelik sınıflandırması

Bölge	Sürdürülebilir değil (Puan ≤ %40)		Sürdürülebilir Faaliyetler Yürütür (%40 < Skor < %75)		Sürdürülebilir (Puan ≥ %75)				
Girne	Girne bölgesine oran	Tüm bölgelere oran	Girne bölgesine oran	Tüm bölgelere oran	Girne bölgesi ne oran	Tüm bölgelere oran			
Bölüm 1	3	7.3%	25.0%	26	63.4%	35.1%	12	29.3%	37.5%
Bölüm 2	5	12.2%	33.3%	17	41.5%	32.1%	19	46.3%	38.0%
Bölüm 3	8	19.5%	30.8%	10	24.4%	26.3%	23	56.1%	42.6%

Analizlerde sürdürülebilirlik faaliyetlerini Tablo 1, Bölüm 1’de saptanan 32 restoranın %37.5’ini oluşturan 12 restoran sayısı ile en yüksek sürdürülebilir faaliyet yürüten bölge Girne olmuştur. Bölgeyi kendi içinde analiz edersek Bölüm 1’de bulunan sürdürülebilir faaliyetleri orta düzeyde yürütürken, Bölüm 2’de sürdürülebilir faaliyetleri %75’in üzerinde yürütmüş olduğu anlaşılmaktadır. En çok %56.1 oranla Bölüm 3’te bulunan sürdürülebilir faaliyetlerin uygulandığı saptanmıştır.

Sürdürülebilirlik faaliyetlerini en az gerçekleştirildiği bölge de Güzelyurt olmuştur. Toplam 5 restoran ile anket yapılan bölgede Bölüm 1 ve 2 için sadece 1 restoran sürdürülebilir faaliyetleri yürütmüş olup Bölüm 3’te bulunan faaliyetleri de 2 restoran yürütmüştür.

Tablo 4: Güzelyurt bölgesinde değerlendirilen restoranların genel puanlarının ve bölümlerinin yüzdelik sınıflandırması

Bölge	Sürdürülebilir değil (Puan $\leq$ %40)			Sürdürülebilir Faaliyetler Yürütür (%40 < Skor < %75)			Sürdürülebilir (Puan $\geq$ %75)		
	Güzelyurt bölgesine oran	Tüm bölgelere oran		Güzelyurt bölgesine oran	Tüm bölgelere oran		Güzelyurt bölgesine oran	Tüm bölgelere oran	
Bölüm 1	0	0.0%	0.0%	4	80.0%	5.4%	1	20.0%	3.1%
Bölüm 2	1	20.0%	6.7%	3	60.0%	5.7%	1	20.0%	2.0%
Bölüm 3	2	40.0%	7.7%	1	20.0%	2.6%	2	40.0%	3.7%

118 restoran için verilen yanıtların evet sayısı Tablo 5’te sunulmaktadır. Çalışanlar, kullanımda değilken ve hizmetin sonunda muslukların kapalı olduğunu doğrular (%99), zeminleri temizlerken, kullanılması gerekmediğinde su akışı kesilir (%96), su rezervuarı çatlak, sızıntı, soyulma ve diğer kusurlardan arındırılmış veya yeterince kapalı tutulmuş ve korunmuştur (%95), Restoran yönetimi, yemeklerin alınmasından dağıtımına kadar yemek üretiminin tüm aşamalarında yemek israfını önlemek için çalışanlarını eğitir ve yönetim, su sızıntısı olması durumunda anında

onarım ve bakım gerçekleştirir (%94), şirket, sıhhi tesisatın önleyici bakımını yapar (%91) bu çalışmada en çok ön plana çıkanlardır.

Tablo 5: Anket yapılan restoranların sorulara verdiği evet cevap sayısı

MADDE	n	%
Bölüm 1		
S1.1 Şirketin, faaliyet başına kullanım limiti gibi suyun makul kullanımına yönelik hedefleri vardır (örneğin: sunulan her yemek için 10 L su harcanmaktadır).	69	58%
S1.2 Şirket, son altı ayda veya önceki 12 ayda su tüketimini en az %15 oranında azaltmıştır ve kayıtlarla izlenir (bkz. su faturaları geçmişi).	69	58%
S1.3 Şirket, sıhhi tesisatın önleyici bakımını yapar.	107	91%
S1.4 Şirket, su sızıntısı olması durumunda anında onarım ve bakım gerçekleştirir.	111	94%
S1.5 Çalışanlar, kullanımda değilken ve hizmetin sonunda muslukların kapalı olduğunu doğrular (Not: çalışanla onaylayın).	117	99%
S1.6 Mutfak bataryalarının, lavaboların ve banyoların basıncı su tasarrufu sağlayacak şekilde düzenlenir ve sınırlandırılır.	105	89%
S1.7 El veya mutfak lavabolarına takılan musluklar otomatik aktivasyona sahiptir.	57	48%
S1.8 Su rezervuarı çatlak, sızıntı, soyulma ve diğer kusurlardan arındırılmış veya yeterince kapalı tutulmuş ve korunmuştur.	112	95%
S1.9 Şirket, lavabolardaki buz eritmek veya yiyecekleri eritmek için akan su kullanmaz.	90	76%
S1.10 Çalışanlar bulaşıkları bulaşık makinesine koymadan önce susuz olarak temizler. 50 %51,5	83	70%
S1.11 Bulaşık makineleri sadece tam dolu kapasitede çalışır.	98	83%
S1.12 Zeminleri temizlerken, kullanılması gerekmediğinde su akışı kesilir.	113	96%
S1.13 Yağmur suyu toplanır ve/veya su kullanan termal sayaçlardan gelen su, içme suyu kullanımının gerekli olmadığı faaliyetlerde (örneğin, yıkama, dış alanların yıkanması) kullanılmak üzere geri dönüştürülür.	28	24%
S1.14 Şirket, enerji tasarrufu için enerji kullanımının değerlendirilmesi ve/veya denetimi için belgelere sahiptir.	76	64%
S1.15 Şirket, son altı ayda en az %15 veya önceki 12 ayda en az %30 azaltmıştır (enerji harcama geçmişine bakınız).	68	58%
S1.16 Şirketin akıllı enerji sayaçları vardır. Enerji sayacını kontrol ediniz.	75	64%
S1.17 Buzdolabı ve dondurucu kapılarında açık kapılar veya otomatik kilitler için sesli alarmlar bulunur.	85	72%
S1.18 Buzdolapları, soğutma odaları ve dondurucular uygun sıcaklıkta tutulmakta ve dereceler kayıt edilmektedir.	105	89%
S1.19 Şirket, tüm ekipmanlarının doğru çalışması ve enerji verimlilik seviyelerinin korunması adına elektronik cihazlar için önerilen bakımları gerçekleştirir ve kayıt altına alır.	105	89%

S1.20 Şirket, soğuk hava filtrelerini uygun deterjanlarla temizler veya bu hizmet için üçüncü bir şirketle sözleşme yaparak değiştirilebilir filtreleri üreticinin yönergelerine göre değiştirir.	102	86%
S1.21 Şirket, düşük doluluk gösteren alanlarda (örneğin dağıtım alanında) sensörler ve zamanlayıcılar gibi aydınlatma kontrollerine sahiptir, böylece gün ışığı yeterli olduğunda veya alan boş olduğu zaman ışıklar otomatik olarak kapanır.	84	71%
S1.22 Şirket, üretim alanında bir tür yenilenebilir enerji (rüzgar, güneş veya fotovoltaik) kullanıyor.	36	31%
S1.23 Şirket, kanıtlanmış ortaklıklarla (örneğin ticari enerji ve araç yakıtı kullanımı) sıfır sera gazı emisyonu elde ediyor.	38	32%
S1.24 Şirketin karbon emisyonlarını azaltmak için belgelenmiş bir programı var (yılda en az %5 oranında)	38	32%
S1.25 Şirket, sıvılaştırılmış petrol gazı kullanımını azaltmak için belgelenmiş hedeflere sahiptir.	35	30%
S1.26 Şirket, doğal gaz kullanımını azaltmak için belgelenmiş hedeflere sahiptir.	39	33%
S1.27 Şirket biyogaz kullanıyor.	31	26%
Bölüm 2		
S2.1 Şirket, teknik hazırlık sayfalarına sahiptir ve hazırlıklar yaparken bunları kullanır.	82	69%
S2.2 Şirketin daha küçük porsiyonlar sunabilmek için ayrı veya çocuk menüsü seçenekleri vardır.	86	73%
S2.3 Şirket, kanıtlanmış en sağlıklı (hazırlanmış) müstahzarlarının _ %50'sini sunmaktadır.	94	80%
S2.4 Şirket, glütensiz müstahzarlar, vejeteryan mutfağı, vegan menüsü veya dini kısıtlamaları karşılayan müstahzarlar gibi diyet kısıtlamalarını karşılamak için ayrı bir menü veya ikame sunar.	85	72%
S2.5 Şirket, menüde şeker, tuz veya doymuş yağ kullanımını azaltmak için belirli bir süreye sahip taahhütleri belgelemiştir.	81	69%
S2.6 Şirket, menüsüne mevsimlik ürünler eklemekte ve bunları yılın ayları göre değiştirmektedir.	97	82%
S2.7 Şirketin satın aldığı meyve ve sebzelerin en az %50'si sertifikalı organiktir.	79	67%
S2.8 Şirket, sebze bahçesini böcek ilacı kullanmadan yönetir.	45	38%
S2.9 Hayvansal kaynaklı ürün tedarikçileri, hayvanların antibiyotik veya organik madde uygulanmadan yetiştirildiğini kanıtlayan sertifikalara sahiptir.	75	64%
S2.10 Şirket, yalnızca hayvan refahı sertifikası mührü olan hayvansal kökenli ürünleri satın almaktadır.	86	73%
S2.11 Şirketin sürdürülebilir deniz ürünleri satın alma politikası vardır.	43	36%
S2.12 Şirketin tedarikçisi çiftlik balığı üretiyor ve sürdürülebilirlik sertifikasına sahiptir (örneğin organik).	35	30%
S2.13 Şirket, yemek üretiminde bileşiminde transgenik içerikli bileşenler veya ürünler kullanmamaktadır.	88	75%
S2.14 Şirket, gıdanın tam kullanımına öncelik verir, güvenli sebzelerin kabuklarını, saplarını ve/veya yenilebilir talaşlarını malzeme olarak müstahzarlarda kullanır.	91	77%

S2.15 Şirket, yemek hazırlama sırasında yiyecek atıklarını değerlendirir.	90	76%
S2.16 Şirket, gıda dağıtımını sırasında gıda atıklarını değerlendirir.	99	84%
S2.17 Şirket, kompostlama, anaerobik çürütme ve maserasyon şeklinde gıda atıklarını değerlendirir, hayvanları beslemek için bağış yapar veya bu süreçleri yürüten kooperatiflerle ortaklıklar kurar.	83	70%
S2.18 Şirket, yemeklerin alınmasından dağıtımına kadar yemek üretiminin tüm aşamalarında yemek israfını önlemek için çalışanlarını eğitir.	111	94%
S2.19 Şirket, akıllı sipariş sistemleri, envanter izleme, envanter rotasyonu ve/veya diğer envanter yönetimi stratejilerini uygular.	86	73%
S2.20 Şirketin gıda israfını azaltmak/kontrol etmek için hedefleri vardır.	102	86%
S2.21 Şirket kahve telvesini geri dönüştürür veya yeniden kullanır.	22	19%
S2.22 Şirket, yemeklik yağı geri dönüştürür ve/veya kullanılan yemeklik yağı geri dönüşüm şirketlerine aktarır.	69	58%
3. Bölüm		
S3.1 Şirketin, katı (gıda dışı) atık yönetimi konusunda belgelenmiş bir strateji içeren bir uygulama politikası vardır.	51	43%
S3.2 Şirket, geri dönüştürülebilir malzemeleri seçici toplama yapmaktadır.	76	64%
S3.3 Şirket, atık oluşumunu önlemek amaçlı ambalaj kullanımını sınırlandırır ve ürünleri toplu olarak sipariş eder.	87	73%
S3.4 Şirket, tek kullanımlık malzeme kullanmıyor ve/veya bu malzemelerin kullanımını belgelenmiş hedeflerle mümkün olduğunca en aza indirecek stratejiler benimsiyor.	87	73%
S3.5 Şirket, yemek dağıtımında plastik kullanımını azaltmak için stratejiler benimsiyor.	86	72%
S3.6 Şirket, tedarikçilerin yeniden kullanmaları için ambalaj kutularını iade ediyor ve/veya tedarikçilere malların teslimatı için iade edilebilir kutularını sağlıyor.	67	56%
S3.7 Şirket, tedarikçilerin bu malzemeleri yeniden kullanmaları ve/veya geri dönüşüm için uygun şekilde imha etmeleri için cam şişeleri iade ediyor.	75	63%
S3.8 Şirket, müşterilerini atıkları azaltmaya teşvik etmek için önlemler alıyor (örneğin, bardakların bakımı, tek kullanımlık ambalajların azaltılması ve plastik veya pipetlerin ortadan kaldırılması).	78	66%
S3.9 Şirket, geri dönüştürülmüş kağıt veya FSC sertifikalı ofis kağıdı kullanıyor.	55	46%
S3.10 Şirket, çevresel etkiyi iyileştirmek için geri dönüştürülmüş malzemelerden yapılmış aksesuarlar veya mobilyalar kullanırken Çevresel Ürün Beyanı ile sağlanan lambalar tercih etmektedir.	65	55%
S3.11 Bina için kullanılan boyalar çevresel açıdan sürdürülebilirdir.	77	65%
S3.12 Şirketin mobilyaları (masalar, sandalyeler ve diğerleri) tamir edilebilir dayanıklı malzemelerden yapılmıştır.	106	89%
S3.13 Masa örtüleri (varsa) ve/veya çalışanların üniformaları organik veya çevresel açıdan sürdürülebilir malzemelerden yapılmıştır.	81	68%

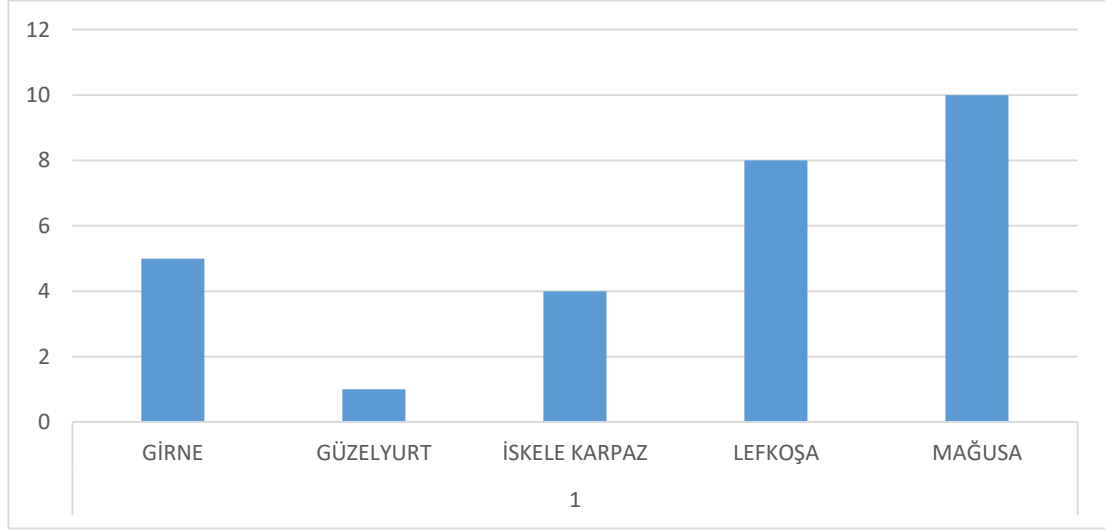
S3.14 Şirket, el fenerleri, el tipi elektrikli süpürgeler ve diğer aletler dahil olmak üzere pille çalışan cihazlar ve ekipmanlar için şarj edilebilir piller kullanır.	61	51%
S3.15 Değiştirilen veya satın alınan ofis ekipmanı ENERGY STAR veya PROCEL sertifikalıdır.	52	44%
S3.16 Şirket sadece ekolojik temizlik ürünleri kullanıyor.	78	66%
S3.17 Şirket, kimyasalların kullanımını en aza indirmek için temizleme konsantreleri ve seyreltme kontrol sistemleri ve/veya yeterli seyreltme için personel eğitimi ve izlemesi yapıyor.	85	71%
S3.18 Şirket, müşteri ve personel banyolarında yalnızca çevresel açıdan sürdürülebilir el temizleyicileri kullanıyor.	81	68%
S3.19 Ekip halihazırda çevresel eğitimden geçmiştir (enerji verimliliği ve su verimliliği).	87	73%
S3.20 Ekip halihazırda çevresel eğitimden geçmiştir (sürdürülebilirliğin temelleri).	85	71%
S3.21 Personel, sağlıklı beslenme ve üretilen ürünlerin sağlığa etkisi konusunda bazı eğitimlerden geçmiştir.	94	79%
S3.22 Şirketin bulunduğu toplum içerisinde bağış veya destekle ilgili bir stratejisi vardır.	86	72%
S3.23 Şirket, tüketime uygun ürünlerden gıda israfını önlemek için gıda bankalarına veya hayır kurumlarına bağış yapmaktadır.	66	55%
S3.24 Şirketin yerel topluluk (okullar, kolejler ve topluluk grupları) için sağlıklı beslenme eğitimini teşvik etme girişimleri vardır.	58	49%
S3.25 Şirketin, süt ürünleri, et, meyve ve sebze gibi gıdalar için yerel ürünlerin satın alınmasını destekleyen tedarikçi veya satın alma şartnamesi ile bir antlaşması vardır.	71	60%
3.26 Şirket, bir hayır vakfından veya sosyal etki sağlayan bir sosyal girişimden bir veya daha fazla ürün satın alıyor mu? (Örneğin, yemek artıklarından yapılan ürünler, bir sosyal girişimin firmından çıkan ekmek vb.)	47	39%

Öte yandan bölümlere göre en az bildirilen maddeler ise şu şekildedir;

Bölüm 1:

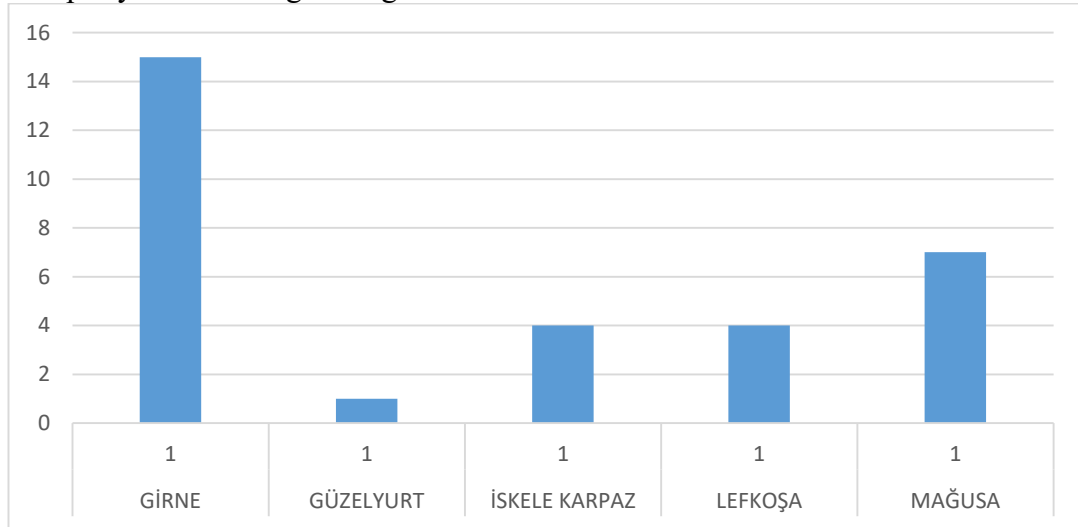
Tablo 6’da illere göre ayırım yapılmış olarak gösterilen sürdürülebilir faaliyet sorusu ‘Yağmur suyu toplanır ve/veya su kullanan termal sayaçlardan gelen su, içme suyu kullanımının gerekli olmadığı faaliyetlerde (örneğin, yıkama, dış alanların yıkanması) kullanılmak üzere geri dönüştürülür’e 28 restoran (%24) evet cevabı vermiştir. Mağusa ili en fazla faaliyet gösteren il, Güzelyurt ise en az faaliyet gösteren il olmuştur.

Tablo 6: Anket yapılan restoranların ‘Yağmur suyu toplanır ve/veya su kullanan termal sayaçlardan gelen su, içme suyu kullanımının gerekli olmadığı faaliyetlerde (örneğin, yıkama, dış alanların yıkanması) kullanılmak üzere geri dönüştürülür’ sorusuna verdiği evet cevap sayısının illere göre dağılımı



Tablo 7’de illere göre ayırım yapılmış olarak gösterilen sürdürülebilir faaliyet sorusu ‘Şirket biyogaz kullanıyor’ faaliyetine 31 restoran (%26) evet cevabı vermiştir. Girne ili en fazla faaliyet gösteren il, Güzelyurt ise en az faaliyet gösteren il olmuştur.

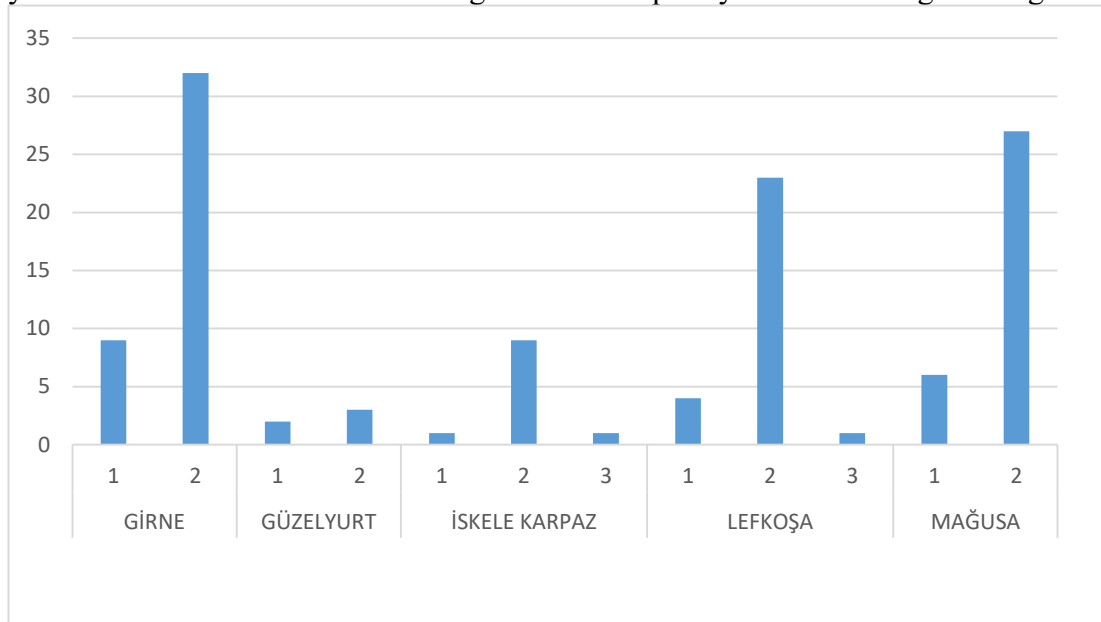
Tablo 7: Anket yapılan restoranların ‘Şirket biyogaz kullanıyor’ sorusuna verdiği evet cevap sayısının illere göre dağılımı



Bölüm 2:

Tablo 8’de illere göre ayırım yapılmış olarak gösterilen sürdürülebilir faaliyet sorusu ‘Şirket kahve telvesini geri dönüştürür veya yeniden kullanır’ faaliyetine 22 restoran (%19) evet cevabı vermiştir. Girne ili en fazla faaliyet gösteren il, İskele/ Karpaz ise en az faaliyet gösteren il olmuştur.

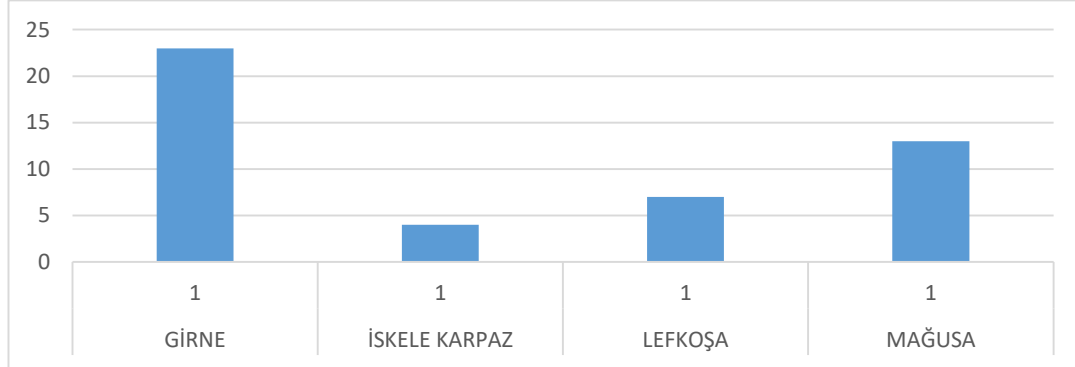
Tablo 8: Anket yapılan restoranların ‘Şirket kahve telvesini geri dönüştürür veya yeniden kullanır’ sorusuna verdiği evet cevap sayısının illere göre dağılımı



Bölüm 3:

Tablo 9’da illere göre ayırım yapılmış olarak gösterilen sürdürülebilir faaliyet sorusu ‘Şirket, bir hayır vakfından veya sosyal etki sağlayan bir sosyal girişimden bir veya daha fazla ürün satın alıyor mu? (Örneğin, yemek artıklarından yapılan ürünler, bir sosyal girişimin fırınından çıkan ekmek vb.)’ faaliyetine 47 restoran (%39) evet cevabı vermiştir. Girne ili en fazla faaliyet gösteren il olarak saptanmış ve 23 restoranın bu faaliyeti uyguladığı analiz edilmiştir, İskele/ Karpaz ilinde 4 restoran evet cevabı vermiştir. Tablodan da görüleceği gibi Güzelyurt ilinde hiçbir restoran bu faaliyeti uygulamadığı için il tabloda yer almamıştır.

Tablo 9: Anket yapılan restoranların ‘Şirket, bir hayır vakfından veya sosyal etki sağlayan bir sosyal girişimden bir veya daha fazla ürün satın alıyor mu? (Örneğin, yemek artıklarından yapılan ürünler, bir sosyal girişimin fırınından çıkan ekmek vb.)’ sorusuna verdiği evet cevap sayısının illere göre dağılımı



Bölüm 1 kriterleri olan yağmur suyu toplanır ve/veya su kullanan termal sayaçlardan gelen su, içme suyu kullanımının gerekli olmadığı faaliyetlerde (örneğin, yıkama, dış alanların yıkanması) kullanılmak üzere geri dönüştürülür, şirket biyogaz kullanıyor, Şirket, üretim alanında bir tür yenilenebilir enerji (rüzgar, güneş veya fotovoltaiik) kullanıyor, Şirketin karbon emisyonlarını azaltmak için belgelenmiş bir programı var (yılada en az %5 oranında), şirket, sıvılaştırılmış petrol gazı kullanımını azaltmak için belgelenmiş hedeflere sahiptir, şirket, doğal gaz kullanımını azaltmak için belgelenmiş hedeflere sahiptir, şirket, kanıtlanmış ortaklıklarla (örneğin ticari enerji ve araç yakıtı kullanımı) sıfır sera gazı emisyonu elde ediyor, bölüm 2’de şirket kahve telvesini geri dönüştürür veya yeniden kullanır, şirketin tedarikçisi çiftlik balığı üretiyor ve sürdürülebilirlik sertifikasına sahiptir (örneğin organik), şirketin sürdürülebilir deniz ürünleri satın alma politikası vardır sürdürülebilirlik faaliyetleri $\geq$ %60 uygulanmayan sürdürülebilir faaliyetleridir. Bu maddelerin su, enerji ve gaz tedarikini içeren ve menü ve yemek atıklarını içeren sürdürülebilirlik uygulamaları olduğu görülmektedir. Bu faaliyetlerin devlet alt yapısındaki eksikliklerden, işletme yöneticileri veya sahiplerinin bilinçlendirilmemesinden kaynaklı olup olmadığının başka bir araştırma konusu olarak incelenmelidir.

Bölüm 5

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yeşil restoranlar ve kalite söz konusu olduğunda, ikisi arasında güçlü bir ilişki vardır. Yeşil restoranlar, operasyonlarında genellikle daha kaliteli bir yemek deneyimi anlamına gelen sürdürülebilirliğe ve çevresel sorumluluğa öncelik verir.

Yeşil restoranlar genellikle yerel, organik ve mevsimlik malzemeler tedarik etmeye odaklanırlar. Kaliteli malzemelere yapılan bu vurgu, sunulan yemeğin taze, lezzetli ve yüksek besin değerine sahip olmasını sağlar. Yeşil restoranlar, yerel çiftçileri ve üreticileri destekleyerek yerel ekonomiye de katkıda bulunur ve uzun mesafeli gıda taşımacılığıyla ilişkili karbon ayak izini azaltır.

Malzeme tedarikine ek olarak, yeşil restoranlar genellikle enerji tasarruflu cihazlar, LED aydınlatma ve yenilenebilir enerji kaynakları gibi enerji verimli uygulamalar uygular. Bu önlemler yalnızca çevresel etkiyi azaltmakla kalmaz, aynı zamanda geleneksel ekipmanların ürettiği gürültüyü ve ısıyı en aza indirerek daha keyifli bir yemek ortamına katkıda bulunur.

Ayrıca yeşil restoranlar genellikle atık azaltma ve geri dönüşüme öncelik verir. Gübreleme programları uygulayabilir, biyolojik olarak parçalanabilir veya yeniden kullanılabilir ambalajlar kullanabilir ve dikkatli porsiyon kontrolü ve menü planlaması yoluyla gıda israfını en aza indirebilirler. Bu uygulamalar yalnızca çevreye fayda sağlamakla kalmaz, aynı zamanda kaynakların verimli ve sorumlu bir şekilde kullanılmasını sağlayarak kalite taahhüdünü de yansıtır.

Genel olarak yeşil restoranlar, sadece yemeğin ötesine geçen yüksek kaliteli bir yemek deneyimi sağlamaya çalışır. Sürdürülebilir uygulamaları faaliyetlerine dahil ederek, hem çevreye hem de müşterilerinin memnuniyetine bağlılık gösterirler. Bu nedenle, kaliteli yemek deneyimleri ararken yeşil restoranları düşünmek akıllıca bir seçim olabilir.

Araştırma kapsamında, KKTC’de bulunan restoran yöneticilerinin veya restoran sahiplerinin yeşil restoran uygulamaları kapsamında sürdürülebilir faaliyetlerini ne ölçüde uyguladığı incelenmeye çalışılmıştır.

Araştırmada menü faaliyetleri ve yiyecek israfını içeren ve atık azaltma, inşaat malzemeleri, kimyasallar, çalışanlar ve sosyal sürdürülebilirlik uygulamaların en yüksek sürdürülebilir faaliyetler olduğu, su, enerji ve gaz tedarikini içeren sürdürülebilirlik uygulamalarının da çoğunun gerçekleştirildiği ortaya çıkmıştır. Girne, Güzelyurt, İskele/Karpaz, Lefkoşa ve Mağusa ilçelerinde yapılan araştırmada, sürdürülebilir faaliyetli en çok uygulayan il Girne en az uygulayan il ise Güzelyurt olarak saptanmıştır.

Bölüm 1’de su, enerji ve gaz tedarikini içeren sürdürülebilirlik uygulamalarının kriterleri olan şirket, sıhhi tesisatın önleyici bakımını yapar, su sızıntısı olması durumunda anında onarım ve bakım gerçekleştirir, çalışanlar, kullanımda değilken ve hizmetin sonunda muslukların kapalı olduğunu doğrular, su rezervuarı çatlak, sızıntı, soyulma ve diğer kusurlardan arındırılmış veya yeterince kapalı tutulmuş ve korunmuştur, zeminleri temizlerken, kullanılması gerekmediğinde su akışı kesilir, mutfak bataryalarının, lavaboların ve banyoların basıncı su tasarrufu sağlayacak şekilde düzenlenir ve sınırlandırılır, lavabolardaki buzu eritmek veya yiyecekleri eritmek için akan su kullanmaz, bulaşık makineleri sadece tam dolu kapasitede çalışır, buzdolapları, soğutma odaları ve dondurucular uygun sıcaklıkta tutulmakta ve

dereceler kayıt edilmektedir, tüm ekipmanlarının doğru çalışması ve enerji verimlilik seviyelerinin korunması adına elektronik cihazlar için önerilen bakımları gerçekleştirir ve kayıt altına alır, soğuk hava filtrelerini uygun deterjanlarla temizler veya bu hizmet için üçüncü bir şirketle sözleşme yaparak değiştirilebilir filtreleri üreticinin yönergelerine göre değiştirir maddeleri en yüksek uygulamalar olup; Bölüm 2’de menü ve yemek atıklarını içeren sürdürülebilirlik uygulamalarının, şirket, yemeklerin alınmasından dağıtımına kadar yemek üretiminin tüm aşamalarında yemek israfını önlemek için çalışanlarını eğitir, kanıtlanmış en sağlıklı hazırlanmış %50'sini sunmaktadır, menüsüne mevsimlik ürünler eklemekte ve bunları yılın ayları göre değiştirmektedir, yemek üretiminde bileşiminde transgenik (Transgenik içerikli bileşenler, genetik mühendislik yoluyla bir organizmanın DNA'sına dışarıdan genlerin eklenmesi veya çıkarılması sonucu oluşturulan bileşenlerdir. Tarım alanında en yaygın kullanım alanı transgenik bitkilerdir. Bu bitkiler, genetik mühendislik yoluyla daha yüksek verim, hastalık dayanıklılığı veya daha uzun raf ömrü gibi özelliklere sahip olabilirler. Örneğin, mısır ve pamuk, böcek zararlarına karşı dirençli olması için Bacillus Thuringiensis bakterisinin genlerini içerebilir. Buna ilaveten transgenetik gıdalar da genetik mühendislikle oluşturulan bitkilerden elde edilen ürünleri içerebilir.) içerikli bileşenler veya ürünler kullanmamaktadır, gıdanın tam kullanımına öncelik verir, güvenli sebzelerin kabuklarını, saplarını ve/veya yenilebilir talaşlarını malzeme olarak müstahzarlarda kullanır, yemek hazırlama sırasında yiyecek atıklarını değerlendirir, gıda dağıtım sırasında gıda atıklarını değerlendirir, gıda israfını azaltmak/kontrol etmek için hedefleri vardır maddeleri Bölüm 3’te ise şirketin mobilyaları (masalar, sandalyeler ve diğerleri) tamir edilebilir dayanıklı malzemelerden yapılmıştır, personel sağlıklı beslenme ve üretilen ürünlerin sağlığa

etkisi konusunda bazı eğitimlerden geçmiştir %75 ve %100 arasında uygulanan faaliyetler olarak ortaya çıkmıştır.

%0 ve %40 arasında uygulanan faaliyetler ise Bölüm 1’de yağmur suyu toplanır ve/veya su kullanan termal sayaçlardan gelen su, içme suyu kullanımının gerekli olmadığı faaliyetlerde (örneğin, yıkama, dış alanların yıkanması) kullanılmak üzere geri dönüştürülür, şirket, üretim alanında bir tür yenilenebilir enerji (rüzgar, güneş veya fotovoltaik) kullanıyor, kanıtlanmış ortaklıklarla (örneğin ticari enerji ve araç yakıtı kullanımı) sıfır sera gazı emisyonu elde ediyor, şirketin karbon emisyonlarını azaltmak için belgelenmiş bir programı var (yılda en az %5 oranında), şirket, sıvılaştırılmış petrol gazı kullanımını azaltmak için, doğal gaz kullanımını azaltmak için belgelenmiş hedeflere sahiptir, şirket biyogaz kullanıyor maddeleri, Bölüm 2’de Şirket, sebze bahçesini böcek ilacı kullanmadan yönetir, şirketin sürdürülebilir deniz ürünleri satın alma politikası vardır, tedarikçisi çiftlik balığı üretiyor ve sürdürülebilirlik sertifikasına sahiptir (örneğin organik), şirket kahve telvesini geri dönüştürür veya yeniden kullanır maddeleri, Bölüm 3’te ise şirket, bir hayır vakfından veya sosyal etki sağlayan bir sosyal girişimden bir veya daha fazla ürün satın alıyor mu? (Örneğin, yemek artıklarından yapılan ürünler, bir sosyal girişimin fırınından çıkan ekmek vb.) maddeleridir. Geriye kalan 42 madde de çoğu gerçekleşen faaliyetlerdir.

Bu araştırma KKTC’de bulunan restoran yönetiminde uygulanan faaliyetlerle yeşil restoran uygulamaları kapsamında sürdürülebilir faaliyetler arasında farklılık olduğunu göstermiştir. Sonuçlar adada sürdürülebilir faaliyetlerin eksikliğini belirlemiştir.

Araştırma kapsamında yer alan sorunlarla ilgili öneriler aşağıda sunulmaktadır.

Devlet politikaları, restoran endüstrisinde sürdürülebilirliği teşvik etmede çok önemli bir rol oynamaktadır. Restoranlarda sürdürülebilir uygulamaları teşvik etmek için devletin uygulayabileceği bazı temel politikalar şunlardır:

1. Çevre Düzenlemeleri: Devlet, restoranların çevre dostu uygulamalara uymasını zorunlu kılan düzenlemeler oluşturabilir ve uygulayabilir. Bu, atık yönetimi, enerji verimliliği, su tasarrufu ve sürdürülebilir malzemelerin kullanımına ilişkin yönergeleri içerebilir.
2. Teşvikler ve Hibeler: Devlet, sürdürülebilir uygulamaları benimseyen restoranlara mali teşvikler ve hibeler sağlayabilir. Bu, enerji tasarruflu ekipmanın uygulanması için vergi indirimlerini, yerel kaynaklı içeriklerin satın alınması için sübvansiyonları veya atık azaltma girişimlerinin uygulanması için hibeleri içerebilir.
3. Sertifikasyon Programları: Devlet, sürdürülebilir restoranları tanıyan ve destekleyen sertifika programları geliştirebilir. Bu programlar, sürdürülebilir uygulamalar için yönergeler ve standartlar sağlayabilir ve kriterleri karşılayan restoranlara, tüketicilerin çevreye duyarlı işletmeleri belirlemelerine yardımcı olan bir sertifika veya etiket verilebilir.
4. Eğitim ve Öğretim: Devlet, restoran endüstrisindeki sürdürülebilir uygulamalar hakkında farkındalığı artırmak için eğitim programlarına ve eğitim girişimlerine yatırım yapabilir. Bu, sürdürülebilir kaynak kullanımı, atık azaltma ve enerji tasarrufu konusunda rehberlik sağlayan atölye çalışmaları, seminerler ve çevrimiçi kaynakları içerebilir.
5. Endüstri Paydaşları ile İşbirliği: Devlet, restoran sektöründe sürdürülebilir uygulamalar geliştirmek ve uygulamak için endüstri dernekleri, kar amacı gütmeyen kuruluşlar ve diğer paydaşlarla işbirliği yapabilir. Bu, en iyi

uygulamaları paylaşmak için ortaklıklar oluşturmayı, sürdürülebilir teknolojiler üzerine araştırma yapmayı ve sektördeki yeniliği teşvik etmeyi içerebilir.

Devlet bu politikaları uygulayarak restoranlarda sürdürülebilir uygulamaların benimsenmesini teşvik edebilir ve destekleyebilir, bu da çevresel etkinin azalmasına, kaynak verimliliğinin artmasına ve genel olarak daha sürdürülebilir bir gıda sistemine yol açar.

Belirli politikaların restoranın konumuna, büyüklüğüne ve kaynaklarına göre değişebileceğini göz önünde bulundurarak restoran yöneticilerine veya sahiplerine sürdürülebilir uygulamalar alanında yapılabilecek öneriler aşağıdaki şekildedir:

1. Yerel malzemeler: Restoran sahiplerinin malzemelerini bölgede bulunan çiftçiler ve tedarikçilerden alması, naklieden kaynaklı emisyonun azaltılmasını ve yerel kalkınmayı desteklemeye yardımcı olur.
2. Mevsimsel menü planlaması: Menüleri mevsimlik ürünlere göre tasarlamak, mevsim dışı malzemelerin ithal edilmesiyle ilişkili karbon ayak izinin azaltılmasına yardımcı olur.
3. Atık azaltma ve geri dönüşüm: Uygun porsiyon kontrolü, kompostlama ve geri dönüşüm programları gibi gıda israfını en aza indirmek için stratejiler uygulamak, çevresel etkiyi önemli ölçüde azaltabilir.
4. Enerji tasarrufu sağlamak: Enerji tasarruflu cihazlar, güneş enerjili aydınlatma, ısıtma, havalandırma ve iklimlendirme sistemlerini çoğaltmak enerji tüketimini azaltmaya yardımcı olabilir.
5. Su tasarrufu: Düşük akışlı musluklar, suyu verimli kullanan bulaşık makineleri ve sıhhi tesisat sistemlerinin düzenli bakımı gibi su tasarrufu önlemlerinin uygulanması, su kaynaklarının korunmasına yardımcı olabilir.

6. Sürdürülebilir paketleme: Kompostlanabilir paket servis kapları ve yeniden kullanılabilir gereçler gibi çevre dostu ve biyolojik olarak parçalanabilir paketleme malzemelerinin tercih edilmesi, çöplüklere gönderilen atıkları azaltabilir.
7. Bitki bazlı ve sürdürülebilir menü seçenekleri: Çeşitli bitki bazlı yemekler sunmak ve sürdürülebilir deniz ürünleri ve et seçenekleri sağlamak, hayvancılıkla ilgili çevresel etkinin azaltılmasına yardımcı olabilir.
8. Topluluk katılımı: Eğitim girişimleri, yerel kuruluşlarla ortaklıklar ve yerel gıda bankalarını desteklemek yoluyla yerel toplulukla ilişki kurmak, sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk duygusunu geliştirebilir.

Ayrıca Restorancılar Birliği'ne de restoranları sınıflandırma için yapılabilecek öneriler aşağıdaki gibidir;

1. Yemek Kalitesi: Restoranın sunulan yemeklerin lezzeti, taze olması, sunum şekli ve malzemelerin kalitesi gibi yemekle ilgili kriterler
2. Hizmet Kalitesi: Garsonların ve diğer personelin müşterilere olan ilgisi, hızlı servis, yardımseverlik ve naziklik gibi hizmet kalitesi
3. Fiyat Düzeyi: Restoranın fiyat skalasının uygunluğu, verilen hizmet ve sunulan yemeklerin kalitesi ile dengesi.
4. Atmosfer ve Dekor: Restoranın iç mekan tasarımı, ambiyansı, müzik seçimi ve genel atmosfer
5. Lokasyon: Restoranın bulunduğu konum, ulaşılabilirlik, çevresel özellikler ve manzara gibi faktörler
6. Menü Çeşitliliği: Restoranın menüsündeki farklı yemek seçenekleri, vejetaryen veya vegan alternatifleri gibi çeşitlilik sunması
7. Tema ve Özgünlük: Restoranın kendine özgü bir tema veya mutfak tarzı olması

8. Temizlik ve Hijyen: Restoranın genel temizlik durumu, hijyenik koşulların sağlanması ve masaların düzeni
9. Müşteri Yorumları ve İncelemeler: İnternet siteleri, sosyal medya platformları ve yemek değerlendirme uygulamalarındaki müşteri yorumları ve puanlamalar
10. Özel Hizmetler ve Etkinlikler: Restoranın özel etkinlikler, canlı müzik veya özel organizasyonlar gibi sunulan ek hizmetler

Araştırmada yeşil restoran uygulamaları kapsamında sürdürülebilir faaliyetlerini ne ölçüde uyguladığı incelenmeye çalışılmış olup bu bağlamda devletin ve restoran yöneticilerinin veya sahiplerinin sürdürülebilir uygulamaları artırmasına yönelik uygulamalar alanında yapılabilecek öneriler sunulmuştur. RES- BİR için de araştırmanın sınırlılığını da oluşturan restoran sınıflandırması için bir takım önerilerde bulunulmuştur.

KAYNAKLAR

- Akdoğan, A., & Güleç, S. (2005). *Belediyelerde Katı Atık Yönetimi ve İl Belediyelerinde Gerçekleştirilen Ampirik Bir Araştırma. Çağdaş Yerel Yönetimler Dergisi*, 51-78.
- Batat, W. (2020). *Pillars of sustainable food experiences in the luxury gastronomy sector: A qualitative exploration of Michelin-starred chefs' motivations. Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255, 1-13.
- Besler, S. (2009). *Kurumsal Sürdürülebilirlik. Yönetim Yaklaşımlarıyla Kurumsal Sürdürülebilirlik(ss.1-19)*. Editör Senem Besler. İstanbul: Beta Yayınevi.
- Birleşmiş Milletler (2019). *The Sustainable Development Goals Report*. <https://unstats.un.org/sdgs/report/2019/The-SustainableDevelopment-Goals-Report-2019.pdf>
- Büyüköztürk, Ş. (2019). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Pegem Akademi Yayıncılık
- Carbone, G., & Yunis, E. (2005). *Making Tourism More Sustainable*. UNEP, WTO.
- Carlowitz (1713). *SylviculturaOeconomica*
- Chapin, F., Torn, M., & Tateno, M. (1996). *Principles of Ecosystem Sustainability. American Naturalist*, 1016-1037.

Dağdemir, Ö. (2003). *Çevre Sorunlarına Ekonomik Yaklaşımlar Ve Optimal Politika Arayışları*, Gazi Kitapevi, Fersa Matbaacılık, Ankara.

Darıyerli, İ. (2020). *Marmara Üniversitesi*. Retrieved from Marmara Üniversitesi: <https://katalog.marmara.edu.tr/veriler/yordambt/cokluortam/F/D/F/B/F/60223f2d50923.pdf>.

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

Demirbaş, N. (2018). *Dünya'da ve Türkiye'de Gıda İsrafını Önleme Çalışmalarının Değerlendirilmesi*. VIII. IBANESS Kongreler Serisi, 21-22 Nisan 2018, Bulgaristan.

Doğan H. , Nebioğlu O., Demirağ M., (2015). *Comparative Study For Green Management Practices in Rome And Alanya Restaurants From Managerial Perspectives*, *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, Cilt 3, Sayı 2, ss.3-11.

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

Güner, U. (2020). *Çevresel Sürdürülebilirlik*. Trakya Üniversitesi Fen Fakültesi.

Harris, J. (2000). Basic Principles of Sustainable Development, Dimensions of Sustainable Development, 21-41.

Hawken, P. (2010). *The Ecology Of Commerce: A Declaration Of Sustainability*. New York: Harper Business.

İsaoğlu, A.E (2014). *Elektronik Haberleşme Sektöründe Yeşil Uygulamalar ve Türkiye İçin Öneriler*. Uzmanlık Tezi. Ankara: Ulaştırma, Denizcilik Ve Haberleşme Bakanlığı.

Jacobs, G., Klosse, P. (2016). *Sustainable Restaurants: A Research Agenda*. Research in Hospitality Management, 6(1), 33-36.

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.

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

Karacan, A.R (2012). *Çevre Ekonomisi ve Politikası*, Genişletilmiş İkinci Baskı, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir.

Kaya, F. B. (2019, Haziran). *Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği: Eskişehir İli Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Keleş, R., Hamamcı, C., Çoban, A. (2015), *Çevre Politikası*, 8. Baskı, Ankara: İmge Kitabevi.

Keseci, S. (2018, Temmuz). Yeşil Restoran Uygulamaları, Restoran Atıklarının Değerlendirilmesi Ve Geri Kazanımı, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi

Kırhallı, K.S (2013). *Küresel Isınma Ve İklim Değişikliği İle Mücadelede Alternatif Bir Çözüm: Metal Organik Kafesler; Sentez Ve Co2 Tutma.*

Kurnaz, A., & Özdoğan, O. N. (2018). *İstanbul’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi.* Yönelim ve Ekonomi Araştırma Dergisi, 240-257.

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, 167-183.

Lorenzini, B. (1994). *The Green Restaurant, Part II: Systems and Service.* Restaurant and Institution, 11 (104), 119–136.

Maynard, D. d., Zandonadi, R. P., Nakano, E. Y., Raposo, A., & Botelho, R. B. (2021). *Green Restaurants ASSESSment (GRASS): A Tool for Evaluation and Classification of Restaurants Considering Sustainability Indicators.* Sustainability, 13-19. doi:10.3390.

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

Pekküçükşen, Ş., & Yiğit, Y. (2019). *Atık Yönetimi'nde İyi Uygulama Örneği: Yeşil Nesil Restoran Hareketi*. Turkish Studies Economics, Finance, Politics.

Rezaei- Moghaddam, K.(2016). *Green Management Of Human Resources In Organizatians An Approach To The Sustainable Environmentsl Management Journal Of Agricultural Technology*: 415- 428.

S.A, M., Calanton, R., Sroufe, C., & Montabon, F. (2000). *Proceedings Of Nfs Desing and Manufacturing Grantess Conference*. Environ Mentally Conscious Manufacturing, (s. 13).

Salomone, M. (2014). *Sustainability*. In: Alex C. Michalos (Ed.). *Encyclopedia of Ouality of Life and Well-Being Research*, New York, London: Springer Dordrecht Heidelberg, 1924-1926.

Sarmiento C.V., El Hanandeh A. (2018). *Customers' perceptions and expectations of environmentally sustainable restaurant and the development of green index: The case of the Gold Coast, Australia*. Sustainable Production and Consumption.

Sezer, B. (2021). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Destinasyon Rekabeti: Kuzey Saros Körfezi Üzerine Bir Model Önerisi*, Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi.

Shrivastava, P. (1995). *Ecocentric Management For A Risk Society*, The Academy Of Management Review, 20(1): 118-136.

Singh, T Ve Rao, R. (2016). *Emergence of Green Hrm in Modern Era* É Global Journal For Resaerch Analysis, 95 – 97.

Steurer, Reinhard & Langer, Markus & Konrad, Astrid & Martinuzzi, Andre. (2005). *Corporations, Stakeholders and Sustainable Development I*, A Theoretical Exploration of Business–Society Relations. Journal of Business Ethics. 61. 263-281. 10.1007/s10551-005-7054-0.

Stringer, L. (2009). *Yeşil İşyeri- Çalışanlara, Çevreye Ve Karlılığa Yarar Sağlayan Sürdürülebilir Stratejiler* (Çev: Pınar Şiraz) Mess Yayımcılık, 2009, İstanbul.

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

Şimşek, N., Akdağ, G. (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Nesil Restoranları İncelenmesi*. The Journal of Academic Social Science Studies, 2(60), 351-368.

Taş, D., & Olum, E. (2020). *Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar*. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 3082-3098.

Trabold, T. A., Win, S. S., Hedge, S. (2018). *Waste Resources in the Food Supply Chain*. Sustainable Food Waste-To-Energy Systems. Oxford: Elsevier Academic Press.

Tran, B. (2009). *Green Management: The Realty Of Being Green in Busines*, Journal Of Economics, Finance And Adminstrative Science, 21- 45.

UN Environment Programme. (2023, August 06). *UN Environment Programme*, <https://www.unep.org/>

United Nations (1982), *World Charter For Nature*, <https://digitallibrary.un.org/record/39295?ln=en#record-files-collapse-header>

United Nations. (2023, 08 06). *Department of Economic and Social Affairs*, <https://sdgs.un.org/goals>

UNWTO. (2018). *Tourism highlights: 2018 edition. International tourism trends 2017*. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419876>

(WCED), B. M. (1987). *Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future*. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf>

Yarış, A. (2018, Temmuz). Sürdürülebilir Yiyecek - İçecek Hizmetleri: Yeşil Restoran Hareketi, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi

Yavuz, A. (2010). *Sürdürülebilirlik Kavramı ve İşletmeler Açısından Sürdürülebilirlik*. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 63-86.

Yazıcıoğlu, İ., Aydın, A. (2018). *Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği*. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 1, 55-79.

Yazıcıoğlu, İ., Özata, E., Yarış, A. (2018). *Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(2), 350- 368.

Yeni, O. (2014). *Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma*. Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 181-208.

Yıldırım, U. Ve Göktürk, İ (2004). “ *Sürdürülebilir Kalkınma*” Çevre Sorunlarına Çağdaş Yaklaşımlar: Ekolojik, Ekonomik, Politik Ve Yönetmel Perspektifler Editör: Mehmet Marın, Beta Basım Yayım, 1. Baskı, İstanbul.

EKLER

Ek A: Anket

Yeşil Restoranlar Değerlendirmesi (GRASS): Restoranların

Sürdürülebilirlik Göstergelerine Göre Değerlendirilmesi ve

Sınıflandırılması için Bir Araç

Green Restaurants ASSESSment (GRASS): A Tool for Evaluation

and Classification of Restaurants Considering Sustainability

Indicators

BÖLÜM 1 / SECTION 1		Y	N	Na
#	SORULAR/QUESTIONS	E	H	U
S1.1	Şirketin, faaliyet başına kullanım limiti gibi suyun makul kullanımına yönelik hedefleri vardır (örneğin: sunulan her yemek için 10 L su harcanmaktadır).			
Q1.1	The company has goals for the rational use of water, such as the use limit per activity (for example: for each meal served, 10 L of water are spent).			
S1.2	Şirket, son altı ayda veya önceki 12 ayda su tüketimini en az %15 oranında azaltmıştır ve kayıtlarla izlenir (bkz. su faturaları geçmişi).			
Q1.2	The company has reduced at least 15% in the last six months, or in the previous 12 months, 30% of water consumption, being monitored by the record (see history of water bills).			
S1.3	Şirket, sıhhi tesisatın önleyici bakımını yapar.			
Q1.3	The company performs preventive maintenance of the plumbing.			
S1.4	Şirket, su sızıntısı olması durumunda anında onarım ve bakım gerçekleştirir.			
Q1.4	The company, in case of a water leak, performs immediate repair.			
S1.5	Çalışanlar, kullanımda değilken ve hizmetin sonunda muslukların kapalı olduğunu doğrular (Not: çalışanla onaylayın).			
Q1.5	Employees verify that taps, when not in use and at the end of the service, are closed (Note: confirm with the employee).			

S1.6	Mutfak bataryalarının, lavaboların ve banyoların basıncı su tasarrufu sağlayacak şekilde düzenlenir ve sınırlandırılır.			
Q1.6	The pressure of kitchen faucets, washbasins, and bathrooms is regulated and limited to allow water savings.			
S1.7	El veya mutfak lavabolarına takılan musluklar otomatik aktivasyona sahiptir.			
Q1.7	Taps installed in hand or kitchen sinks have automatic activation.			
S1.8	Su rezervuarı çatlak, sızıntı, soyulma ve diğer kusurlardan arındırılmış veya yeterince kapalı tutulmuş ve korunmuştur.			
Q1.8	The water reservoir is or is adequately kept covered and conserved that is free from cracks, leaks, infiltrations, peeling, and other defects			
S1.9	Şirket, lavabolardaki buzı eritmek veya yiyecekleri eritmek için akan su kullanmaz.			
Q1.9	The company does not use running water to melt ice in sinks or thaw food.			
S1.10	Çalışanlar bulaşıkları bulaşık makinesine koymadan önce susuz olarak temizler. 50 %51,5			
Q1.10	Employees remove dirt without water from utensils before putting them in the washing machine. 50 51.5%			
S1.11	Bulaşık makineleri sadece tam dolu kapasitede çalışır.			
Q1.11	Dishwashers are operated only at full loading capacity.			
S1.12	Zeminleri temizlerken, kullanılması gerekmediğinde su akışı kesilir.			
Q1.12	When cleaning floors, the water flow is interrupted when it is not necessary to use it.			
S1.13	Yağmur suyu toplanır ve/veya su kullanan termal sayaçlardan gelen su, içme suyu kullanımının gerekli olmadığı faaliyetlerde (örneğin, yıkama, dış alanların yıkanması) kullanılmak üzere geri dönüştürülür.			
Q1.13	Rainwater is collected, and/or water from thermal counters that use water is recycled for use in activities where the use of drinking water is not required (e.g., flushing, washing outside areas).			
S1.14	Şirket, enerji tasarrufu için enerji kullanımının değerlendirilmesi ve/veya denetimi için belgelere sahiptir.			
Q1.14	The company has documentation for the assessment and/or inspection of energy use for energy conservation.			

S1.15	Şirket, son altı ayda en az %15 veya önceki 12 ayda en az %30 azaltmıştır (enerji harcama geçmişine bakınız).			
Q1.15	The company has reduced at least 15% in the last six months or 30% in the previous 12 months (see history of energy expenditure).			
S1.16	Şirketin akıllı enerji sayaçları vardır. Enerji sayacını kontrol ediniz.			
Q1.16	The company has smart energy meters. Check the energy meter.			
S1.17	Buzdolabı ve dondurucu kapılarında açık kapılar veya otomatik kilitler için sesli alarmlar bulunur.			
Q1.17	The refrigerator and freezer doors have audible alarms for open doors or automatic locks.			
S1.18	Buzdolapları, soğutma odaları ve dondurucular uygun sıcaklıkta tutulmakta ve dereceler kayıt edilmektedir.			
Q1.18	The temperature of refrigerators, cooling chambers, and freezers are adequate and have a monitoring record.			
S1.19	Şirket, tüm ekipmanlarının doğru çalışması ve enerji verimlilik seviyelerinin korunması adına elektronik cihazlar için önerilen bakımları gerçekleştirir ve kayıt altına alır.			
Q1.19	The company performs and documents the maintenance recommended by the manufacturer for electronic devices to ensure that all equipment is functioning correctly and maintains energy efficiency levels.			
S1.20	Şirket, soğuk hava filtrelerini uygun deterjanlarla temizler veya bu hizmet için üçüncü bir şirketle sözleşme yaparak değiştirilebilir filtreleri üreticinin yönergelerine göre değiştirir.			
Q1.20	The company cleans the air cooler filters with suitable detergents or contracts a third-party company for this service and changes the replaceable filters according to the manufacturer's guidelines			
S1.21	Şirket, düşük doluluk gösteren alanlarda (örneğin dağıtım alanında) sensörler ve zamanlayıcılar gibi aydınlatma kontrollerine sahiptir, böylece gün ışığı yeterli olduğunda veya alan boş olduğu zaman ışıklar otomatik olarak kapanır.			
Q1.21	The company has lighting controls, such as sensors and timers, in low-occupancy areas (for example, in the distribution area) so that lights are automatically turned off when daylight is sufficient or when spaces are not being occupied			
S1.22	Şirket, üretim alanında bir tür yenilenebilir enerji (rüzgar, güneş veya fotovoltaik) kullanıyor.			

Q1.22	The company uses some form of renewable energy (wind, solar, or photovoltaic) in the production area.			
S1.23	Şirket, kanıtlanmış ortaklıklarla (örneğin ticari enerji ve araç yakıtı kullanımı) sıfır sera gazı emisyonu elde ediyor.			
Q1.23	The company achieves zero greenhouse gas emissions with proven partnerships (e.g., commercial energy and vehicle fuel use).			
S1.24	Şirketin karbon emisyonlarını azaltmak için belgelenmiş bir programı var (yılda en az %5 oranında)			
Q1.24	The company has a documented program to reduce carbon emissions (by at least 5% per year)			
S1.25	Şirket, sıvılaştırılmış petrol gazı kullanımını azaltmak için belgelenmiş hedeflere sahiptir.			
Q1.25	The company has documented targets for reducing the use of liquefied petroleum gas.			
S1.26	Şirket, doğal gaz kullanımını azaltmak için belgelenmiş hedeflere sahiptir.			
Q1.26	The company has documented targets for reducing the use of natural gas.			
S1.27	Şirket biyogaz kullanıyor			
Q1.27	The company uses biogas.			
BÖLÜM 2 / SECTION 2		Y	N	Na
#	SORULAR/QUESTIONS	E	H	U
S2.1	Şirket, teknik hazırlık sayfalarına sahiptir ve hazırlıklar yaparken bunları kullanır.			
Q2.1	The company owns and uses the technical preparation sheets to make the preparations.			
S2.2	Şirketin daha küçük porsiyonlar sunabilmek için ayrı veya çocuk menüsü seçenekleri vardır.			
Q2.2	The company has options for smaller portions separately or a children's menu.			
S2.3	Şirket, kanıtlanmış en sağlıklı (hazırlanmış) müstahzarlarının _ %50'sini sunmaktadır.			
Q2.3	The company offers _ 50% of its proven healthiest preparations.			
S2.4	Şirket, glütensiz müstahzarlar, vejeteryan mutfağı, vegan menüsü veya dini kısıtlamaları karşılayan müstahzarlar gibi diyet kısıtlamalarını karşılamak için ayrı bir menü veya ikame sunar.			
Q2.4	The company offers a separate menu or substitutions to meet diet restrictions, such as gluten-free preparations, vegetarian cuisine, vegan menu, or preparations to meet religious restrictions.			
S2.5	Şirket, menüde şeker, tuz veya doymuş yağ kullanımını azaltmak için belirli bir süreye sahip taahhütleri belgelemiştir.			

Q2.5	The company has documented commitments, with a defined term, to reduce the use of sugar, salt, or saturated fat on the menu.			
S2.6	Şirket, menüsüne mevsimlik ürünler eklemekte ve bunları yılın ayları göre değiştirmektedir.			
Q2.6	The company includes seasonal products in its menu, changing them throughout the months of the year.			
S2.7	Şirketin satın aldığı meyve ve sebzelerin en az %50'si sertifikalı organiktir.			
Q2.7	At least 50% of the fruits and vegetables that the company buys are certified organic.			
S2.8	Şirket, sebze bahçesini böcek ilacı kullanmadan yönetir.			
Q2.8	The company manages its vegetable garden without using pesticides.			
S2.9	Hayvansal kaynaklı ürün tedarikçileri, hayvanların antibiyotik veya organik madde uygulanmadan yetiştirildiğini kanıtlayan sertifikalara sahiptir.			
Q2.9	Suppliers of products of animal origin have certificates that prove that animals are raised without the application of antibiotics or organics.			
S2.10	Şirket, yalnızca hayvan refahı sertifikası mührü olan hayvansal kökenli ürünleri satın almaktadır.			
Q2.10	The company only purchases products of animal origin that have an animal welfare certification seal.			
S2.11	Şirketin sürdürülebilir deniz ürünleri satın alma politikası vardır.			
Q2.11	The company has a policy of purchasing sustainable seafood.			
S2.12	The company's supplier produces farmed fish and has a sustainability certification (for example, organic).			
Q2.12	Şirketin tedarikçisi çiftlik balığı üretiyor ve sürdürülebilirlik sertifikasına sahiptir (örneğin organik).			
S2.13	Şirket, yemek üretiminde bileşiminde transgenik içerikli bileşenler veya ürünler kullanmamaktadır.			
Q2.13	The company does not use ingredients or products with transgenic ingredients in its composition in the production of meals.			
S2.14	Şirket, gıdanın tam kullanımına öncelik verir, güvenli sebzelerin kabuklarını, saplarını ve/veya yenilebilir talaşlarını malzeme olarak müstahzarlarda kullanır.			
Q2.14	The company prioritizes the full use of food, producing safe preparations that use peels, stalks, and/or edible shavings of vegetables and fruits as ingredients.			

S2.15	Şirket, yemek hazırlama sırasında yiyecek atıklarınızı değerlendirir.			
Q2.15	The company assesses your food waste during food preparation.			
S2.16	Şirket, gıda dağıtım sırasında gıda atıklarını değerlendirir.			
Q2.16	The company assesses its food waste during food distribution.			
S2.17	Şirket, kompostlama, anaerobik çürütme ve maserasyon şeklinde gıda atıklarını değerlendirir, hayvanları beslemek için bağış yapar veya bu süreçleri yürüten kooperatiflerle ortaklıklar kurar.			
Q2.17	The company discards food waste in the form of composting, anaerobic digestion, and maceration, donates to feed pigs, or establishes partnerships with cooperatives that carry out these processes.			
S2.18	Şirket, yemeklerin alınmasından dağıtımına kadar yemek üretiminin tüm aşamalarında yemek israfını önlemek için çalışanlarını eğitir.			
Q2.18	The company trains its employees to avoid food waste during all stages of meal production, from the receipt of food to distribution.			
S2.19	Şirket, akıllı sipariş sistemleri, envanter izleme, envanter rotasyonu ve/veya diğer envanter yönetimi stratejilerini uygular.			
Q2.19	The company carries out smart ordering systems, inventory monitoring, inventory rotation, and/or other inventory management strategies to avoid food waste.			
S2.20	Şirketin gıda israfını azaltmak/kontrol etmek için hedefleri vardır.			
Q2.20	The company has goals for reducing/controlling food waste.			
S2.21	Şirket kahve telvesini geri dönüştürür veya yeniden kullanır.			
Q2.21	The company recycles or reuses its coffee grounds.			
S2.22	Şirket, yemeklik yağı geri dönüştürür ve/veya kullanılan yemeklik yağı geri dönüşüm şirketlerine aktarır.			
Q2.22	The company recycles cooking oil and/or transfers the cooking oil used to recycling companies.			
BÖLÜM 3 / SECTION 3		Y	N	Na
#	SORULAR/QUESTIONS	E	H	U
S3.1	Şirketin, katı (gıda dışı) atık yönetimi konusunda belgelenmiş bir strateji içeren bir uygulama politikası vardır.			
Q3.1	The company has an operational policy that contains a documented strategy on solid (non-food) waste management.			

S3.2	Şirket, geri dönüştürülebilir malzemeleri seçici toplama yapmaktadır.			
Q3.2	The company separates recyclable materials, that is, selective collection			
S3.3	Şirket, atık oluşumunu önlemek amaçlı ambalaj kullanımını sınırlandırır ve ürünleri toplu olarak sipariş eder.			
Q3.3	The company limits packaging and orders products in bulk to avoid waste generation.			
S3.4	Şirket, tek kullanımlık malzeme kullanmıyor ve/veya bu malzemelerin kullanımını belgelenmiş hedeflerle mümkün olduğunca en aza indirecek stratejiler benimsiyor.			
Q3.4	The company does not use disposables and/or adopts strategies to minimize the use of these materials as much as possible, with documented goals.			
S3.5	Şirket, yemek dağıtımında plastik kullanımını azaltmak için stratejiler benimsiyor.			
Q3.5	The company adopts strategies to reduce the use of plastic in the distribution of meals.			
S3.6	Şirket, tedarikçilerin yeniden kullanmaları için ambalaj kutularını iade ediyor ve/veya tedarikçilere malların teslimatı için iade edilebilir kutularını sağlıyor.			
Q3.6	The company returns packaging boxes for suppliers to reuse and/or provides suppliers with their returnable boxes for the delivery of goods.			
S3.7	Şirket, tedarikçilerin bu malzemeleri yeniden kullanmaları ve/veya geri dönüşüm için uygun şekilde imha etmeleri için cam şişeleri iade ediyor.			
Q3.7	The company returns glass bottles for suppliers to reuse and/or properly disposes of these materials for recycling.			
S3.8	Şirket, müşterilerini atıkları azaltmaya teşvik etmek için önlemler alıyor (örneğin, bardakların bakımı, tek kullanımlık ambalajların azaltılması ve plastik veya pipetlerin ortadan kaldırılması).			
Q3.8	The company adopts measures to encourage its customers to reduce waste (for example, maintaining glasses, reducing disposable packaging, and eliminating plastics or straws, among others).			
S3.9	Şirket, geri dönüştürülmüş kağıt veya FSC sertifikalı ofis kağıdı kullanıyor.			
Q3.9	The company uses recycled paper or FSC-certified office paper.			
S3.10	Şirket, çevresel etkiyi iyileştirmek için geri dönüştürülmüş malzemelerden yapılmış aksesuarlar veya mobilyalar kullanırken Çevresel			

Q3.10	Ürün Beyanı ile sağlanan lambalar tercih etmektedir. The company uses lamps, accessories, or furniture made from recovered or recycled materials or those provided with an Environmental Product Declaration to improve the environmental impact			
S3.11 Q3.11	Bina için kullanılan boyalar çevresel açıdan sürdürülebilirdir. The paints used for building are environmentally sustainable.			
S3.12 Q3.12	Şirketin mobilyaları (masalar, sandalyeler ve diğerleri) tamir edilebilir dayanıklı malzemelerden yapılmıştır. The furniture (tables, chairs, and others) of the company are made of durable materials that can be repaired.			
S3.13 Q3.13	Masa örtüleri (varsa) ve/veya çalışanların üniformaları organik veya çevresel açıdan sürdürülebilir malzemelerden yapılmıştır. The tablecloths (if any) and/or employees' uniforms are made of organic or environmentally sustainable materials.			
S3.14 Q3.14	Şirket, el fenerleri, el tipi elektrikli süpürgeler ve diğer aletler dahil olmak üzere pille çalışan cihazlar ve ekipmanlar için şarj edilebilir piller kullanır. The company uses rechargeable batteries for battery-powered devices and equipment, including flashlights, handheld vacuum cleaners, and others.			
S3.15 Q3.15	Değiştirilen veya satın alınan ofis ekipmanı ENERGY STAR veya PROCEL sertifikalıdır. Office equipment replaced or purchased is ENERGY STAR or PROCEL certified.			
S3.16 Q3.16	Şirket sadece ekolojik temizlik ürünleri kullanıyor. The company uses only ecological cleaning products.			
S3.17 Q3.17	Şirket, kimyasalların kullanımını en aza indirmek için temizleme konsantreleri ve seyreltme kontrol sistemleri ve/veya yeterli seyreltme için personel eğitimi ve izlemesi yapıyor. The company uses cleaning concentrates and dilution control systems and/or employee training and monitoring for adequate dilution to minimize the use of chemicals.			
S3.18 Q3.18	Şirket, müşteri ve personel banyolarında yalnızca çevresel açıdan sürdürülebilir el temizleyicileri kullanıyor. The company exclusively uses environmentally sustainable hand cleaners in the bathrooms of customers and employees.			

S3.19	Ekip halihazırda çevresel eğitimden geçmiştir (enerji verimliliği ve su verimliliği).			
Q3.19	The team has already undergone environmental training (energy efficiency and water efficiency).			
S3.20	Ekip halihazırda çevresel eğitimden geçmiştir (sürdürülebilirliğin temelleri).			
Q3.20	The team has already undergone environmental training (fundamentals of sustainability).			
S3.21	Personel, sağlıklı beslenme ve üretilen ürünlerin sağlığa etkisi konusunda bazı eğitimlerden geçmiştir.			
Q3.21	The staff has undergone some training on healthy eating and the health impact of what they are producing.			
S3.22	Şirketin bulunduğu toplum içerisinde bağış veya destekle ilgili bir stratejisi vardır.			
Q3.22	The company has a strategy regarding donations or support to its community.			
S3.23	Şirket, tüketime uygun ürünlerden gıda israfını önlemek için gıda bankalarına veya hayır kurumlarına bağış yapmaktadır.			
Q3.23	The company donates to food banks or charities to avoid wasting food from products suitable for consumption.			
S3.24	Şirketin yerel topluluk (okullar, kolejler ve topluluk grupları) için sağlıklı beslenme eğitimini teşvik etme girişimleri vardır.			
Q3.24	The company has initiatives to promote healthy eating education for the local community (schools, colleges, and community groups).			
S3.25	Şirketin, süt ürünleri, et, meyve ve sebze gibi gıdalar için yerel ürünlerin satın alınmasını destekleyen tedarikçi veya satın alma şartnamesi ile bir antlaşması vardır.			
Q3.25	The company has a policy with the supplier or purchase specification in place that favors the acquisition of local products for foods such as dairy products, meat, fruits, and vegetables.			
S3.26	Şirket, bir hayır vakfından veya sosyal etki sağlayan bir sosyal girişimden bir veya daha fazla ürün satın alıyor mu? (Örneğin, yemek artıklarından yapılan ürünler, bir sosyal girişimin fırınından çıkan ekmek vb.)			
Q3.26	Does the company purchase one or more products from a charitable foundation or a social enterprise that provides social impact? (For example, products made from leftover food, bread from a social enterprise bakery, etc.)			

Ek B: Etik Onay Formu

Sayı: ETK00-2023-0046

01.03.2023

Konu: Etik Kurulu'na Başvurunuz Hk.

Sayın Simge Yorgancıoğlu

Turizm Fakültesi

Turizm Etik Alt Kurulu'nun 28.02.2023 tarih ve 52 sayılı toplantısında incelenerek uygun bulunan, Yrd. Doç. Dr. Cahit Ezel danışmanlığında yürüttüğünüz **"KKTC'de Bulunan Restoran İşletmelerinin GRASS Yöntemiyle Sürdürülebilirliğinin Ölçülmesi"** adlı yüksek lisans tez çalışmanız, Doğu Akdeniz Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından onaylanmıştır.

İyi çalışmalar dilerim.



Prof. Dr. Ali Öztüren

Turizm Fakültesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Alt Kurulu

Doğu Akdeniz Üniversitesi