



Journal of Recreation and Tourism Research

Journal home page: www.jrtr.org

ISSN:2148-5321

YEŞİL NESİL RESTORANLARIN UYGULANABİLİRLİĞİNE YÖNELİK BİR İNCELEME: AKÇAKOCA ÖRNEĞİ

Derya ÇETİNOĞLU^a

Zeynep MESÇİ^b

Muammer MESÇİ^c

^a Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce, Türkiye (deryacetinoglu@gmail.com)

^b Düzce Üniversitesi, Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Düzce, Türkiye (zeynepmesci@duzce.edu.tr)

^c Düzce Üniversitesi, Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Düzce, Türkiye (muammermesci@duzce.edu.tr)

ARTICLE HISTORY

Received:

31.03.2017

Accepted:

10.04.2017

Anahtar Kelimeler:

Sürdürülebilir Turizm
Yeşil Nesil Restoran

Keywords:

Sustainable tourism
Green generation restaurant

ÖZ

Bu çalışmanın amacı, yeşil nesil restoranların Türkiye’de daha geniş çapta yayılmasını sağlamak amacıyla Akçakoca’da uygulanabilirliğinin ölçülmesidir. Araştırmanın amacını gerçekleştirmek için nitel araştırma yöntemlerinden örnek olay yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda Akçakoca’da faaliyet gösteren bir yiyecek-içecek işletmesi analiz birimi olarak belirlenmiştir. Araştırmada veri toplamak amacıyla görüşme tekniği tercih edilmiş, veriler betimsel analize tabi tutulmuştur. Araştırma sonucunda restoranın hem maliyet konusunda zorlanacağını hem de bu uygulamayı yapabilecekleri müşteri profiline sahip olmadıkları için Akçakoca da uygulanabilirliğinin zor olduğu tespit edilmiştir. Buna rağmen ileride yapılacak tanıtım ve eğitim çalışmalarlarıyla uygulanabilirliği düşünülmektedir.

ABSTRACT

The goal of this study was to measure the applicability of Akçakoca in order to spread the green generation restaurants are over to a wider range in Turkey. In order to bring about purpose of study case study which one of qualitative research methods has been used. In this context a food and beverage establishment takes place in Akçakoca has been determined as an analysis unit. In this study on the purpose of collecting data interview method has been preferred and datas have been subjected to descriptive analysis. In the study, an interview technique was utilized within the scope of qualitative research and an answer was searched to see if a green generation restaurant could Akçakoca be implemented by interviewing with the authorized of a restaurant in Akçakoca? As a result of the research, it is determined that the restaurant is difficult to apply because it has difficulty in cost and also because it does not have the customer profile to do this application. Notwithstanding with promoton and education studies which will be made in future its practiceability has been considered.

GİRİŞ

İnsanoğlunun değişen dünya içerisinde istekleri de bir hayli değişmektedir. Bu değişimlerin sonucunda birçok işletme ortaya çıkmaktadır. Bu işletmelerden biri olan yiyecek- içecek işletmeleri turizm sektörünün tamamlayıcı öğelerinden bir tanesidir. Yiyecek- içecek işletmeleri bir hizmet işletmesi olduğu için müşterinin ya da müşteri olabilecek potansiyele sahip tüm kişilerin isteklerini en üst seviyeye çıkarmak için ellerinden geleni yapmaktadırlar. İnsanoğlunu memnun etmek için karşılaştıkları en önemli sorunlardan bir tanesi de çevreye verdikleri zarardır.

Bilinçsizce tüketim, doyumsuzluk gibi davranışlar birçok sorunu da beraberinde getirmiştir. İnsanoğlunun giderek dünyayı yok etmesi bunların başında gelmektedir. Son yıllarda sıkça yaşanan kaynakların (doğal, tarihi, kültürel ve diğer) bilinçsizce kullanılması sürdürülebilirlik kavramı ve yeşil düşünme kavramlarının da ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Sürdürülebilirlik kavramı son yıllarda turizm ile sıkça karşımıza çıkmaktadır. İnsanlığın yaşamını devam ettirebilmesi için gereksinim duyduğu doğal kaynaklar sınırlı düzeydedir. Bu kaynaklardan bazıları (temiz hava, su, enerji) hızla tükenirken, bazılarına da (gıda maddeleri vb.) ekleme yapılarak sürekliliği sağlanmaktadır. Tükenmeye neden olan, hiç kuşkusuz, yeryüzündeki kaynakların insanlar tarafından bilinçsizce kullanılması ve insanların çıkarlarının toplumsal çıkarların önüne geçmesidir (Kozak, 2014, s.1). Oysaki sürdürülebilirliğin temel amacı, kaynakların sağlıklı bir şekilde yeni nesillere aktarılmasıdır.

Günümüzde gıda üretim sürecinin sağlıklı ve sürdürülebilir olmaması önemli bir sorundur. Bu sorunun farkında olan bilinçli tüketiciler gıda üretim sürecine karşı direnç oluşturmaya başlamıştır. Son yıllarda bilinçli tüketicilerin ortaya çıkmasıyla onların beklentilerini karşılayabilmek için gıda işletmeleri çevre dostu olmaya odaklanmaya başlamışlardır.

Özellikle restoranlar, toplum gözünde sosyal çevreye duyarlı olduklarını göstermek için yenilenebilir enerji, çöp ayrıştırma, atık azalımı gibi çeşitli yeşil uygulamaları gerçekleştirmektedirler. Ancak bunun için sadece yeşil uygulamaları hayata geçirmeleri yeterli değildir. Restoranlar, yeşil girişimleri için ayrıca pazarlama ve iletişim çalışmaları da yapmalıdırlar. Bunun için sadece ürünü yapmakla ve sunmakla kalmamalı ürünü sunduktan sonrada müşterilerin akıllarında daha farklı nasıl yer edinebilirim konusunda çalışmalarda yapmalıdır (Kurgun, 2016, s.109).

Yeme- içme sektöründe atık üretiminin yoğun olması, atık üretimini azaltmak ve bilinçli tüketim anlayışı kazandırmak için atık miktarını azaltıp oluşan atığı dönüştürme ve enerji verimliliği sağlamak amacıyla yeşil nesil restoran düşüncesi oluşmaya başlamıştır. Yeşil nesil restoranların amacı, sadece işletmeleri bilinçlendirmek değil tüketicilerinde bilinçlenmesini sağlamaktır.

Yeşil Nesil Restoranın amacı, çevre bilincini oluşturmak ve işletmelerin sürdürülebilir hale gelmesini sağlamaktır. Daha az atık ile çevreye verilen zararı en aza indirmek amaçlanmıştır. Bu çalışmada, Akçakoca da yeşil nesil restoran uygulanabilir mi sorusuna cevap aranmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılarak Akçakoca'da bir restoran yetkilisi ile görüşme yapılmıştır ve yeşil nesil restorancılığı Akçakoca da uygulanabilir mi? sorusu irdelenmiştir.

LİTERATÜR TARAMASI

Sürdürülebilir Turizm

Sürdürülebilirlik kavramı, son yıllarda her konuyla ilişkilendirilen ve en çok konuşulan konulardan biri olmuştur. Sürdürülebilirlik kavramı, ekonomik gelişmelerin, maddi kaynakların ve değerlerin korunmasının sağlanıp gelecek nesillere en az tahribatla aktarılmasının gerçekleştirilmesine dayanmaktadır. Sürdürülebilirlik kavramı Birleşmiş Milletlerin 05-16 Haziran 1972 tarihinde İsveç'in Stockholm kentinde yapılan Uluslararası İnsan Çevresi Konferansının 26 maddelik sonuç bildirgesinde çevresel etkiler, kaynakların durumu ve geleceği gibi kalkınma ve çevre arasındaki ilişkinin tanımlanması sonucu ortaya çıkmıştır. WTO (Dünya Turizm Örgütü) tarafından sürdürülebilir turizm; "insanların etkileşimde olduğu ekolojik sistemin, biyolojik çeşitliliğin ve diğer tüm sistemlerin dengesine bozmadan ve tüm kaynakların ziyaret edilen bölgedeki insanların ve gelen turistlerin ekonomik, sosyal ve estetik ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde ve aynı zamanda gelecek nesillerinde ihtiyaçlarını karşılayabilecek bir yönetim ve kalkınma biçimidir" şeklinde tanımlanmıştır. Sürdürülebilir turizm

kalkınması, turizm sektörünün ihtiyaçlarının, bugün mevcut olan kaynaklarla birlikte bunların gelecekte de değerlerinin korunarak karşılanması şeklinde tanımlanmaktadır (Yavuz, 2015, s.88).

Kozak (2014) de belirttiği gibi, sürdürülebilirlik kavramı ile bugünün mirasını yarına aktarabilmek, kaynaklardan eşit miktarda yararlanabilmeyi hedeflemektedir. Günümüzde turizm sektörünün karşılaştığı en önemli zorluk, insanlığın refahı için yapabileceği üç büyük katkı haline gelebilir. Bunlar; ekonomik fırsatların sağlanması, yaşam kalitesinin artırılması, kültürel ve doğal mirasın korunmasının sağlanmasıdır. Bu bağlamda, turizm sektörü, sosyal gelişme için ve bu üç amacı gerçekleştirme yolunda bir araç olarak karşımıza çıkmaktadır

Sürdürülebilir turizm, başta kitle turizmi olmak üzere turizm sektöründeki en önemli sorunlardan biri olan taşıma kapasitesi sorununu ele almayı hedefleyen bir konu olarak genellenebilir. Sürdürülebilir turizm turistler, yerel halk ve sektör arasındaki gerilimi ve ayrılığı tanımlayan ve bu ilişkiyi kuvvetlendiren bir tanım olarak karşımıza çıkmaktadır (Masara, 2015, s. 20-21).

Işıldar' a göre (2016) ise sürdürülebilir turizm kavramı, turizm sektörü ile turist, çevre ve yerel halk arasındaki karmaşık ilişkilerden dolayı ortaya çıkan gerginlik ve sürtüşmenin azaltılmasını amaçlayan olumlu bir yaklaşım olarak açıklamıştır. Hem doğal hem de insan kaynaklarının kalitesi ve daha uzun süre devamlılığını sağlamak amacıyla uygulanan bir yaklaşımdır (Haberal, 2015, s.10). Bir başka tanıma göre sürdürülebilir turizm; ekonomik uygulanabilirlik, yerel ekonomi refah, istihdam kalitesi, sosyal eşitlik, ziyaretçi memnuniyeti, yerel kontrol, yerel toplumun refahı, kültürel zenginlik, fiziksel bütünlük, biyolojik çeşitlilik, kaynak verimliliği ve çevresel temizlik olarak on iki amaca hizmet etmektedir

YEŞİL NESİL RESTORAN HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Yeme- içme sektörünün gelişimini daha sürdürülebilir hale getirmek ve dönüşüme öncülük etmek için Boğaziçi Üniversitesi ve WWF (World Wide Fund for Nature) Dünya Doğal Yaşamı Koruma Vakfı- Türkiye iş birliği ile oluşturulan yeşil nesil restorancılık hareketi Türkiye'ye özgü bir sertifika sistemidir. İhtiyacın üstünde ve çoğu kez çevresel etkileri düşünülmeden gerçekleştirilen gıda tüketimleri bir yandan gıdaya eşit erişimi tehlikeye atarken bir yandan da enerji, su, hava gibi doğal kaynakları tüketmektedir. Bunlar sonucunda da çöp dağları oluşmaktadır. Boğaziçi Üniversitesi ve WWF-Türkiye iş birliğiyle Yeşil Nesil Restoran Projesi'nin amacı da yukarıda belirtilen sorunlara odaklanarak değişime öncülük etmektir (Yeşil nesil restorancılık, 2016).

Yeşil nesil restoran yeme-içme sektöründe, enerji verimliliği sağlamak amacıyla her türlü atığı azaltmak ve her türlü atığı değerlendirmek için başlatılan bir girişimdir. Yeşil Nesil Restoran hareketi içerisinde bir restoranın değerlendirilebilmesi için 95 kriteri yerine getirmesi gerekmektedir. Bu kriterlerden bazıları zorunlu bazıları gönüllü olarak yerine getirilmektedir. Toplam da 6 restoran bu sertifikaya sahipken, henüz süreçte olup bu sertifikayı almak için adım atmış 4 restoran bulunmaktadır (Pasinli, 2016).

Yeşil Nesil Restoran Olabilme Süreci

1. TURYİD (Turizm Restoran ve Kulüp Yatırımcıları İşletmeleri Derneği) aracılığıyla restoranlar başvurularını yaparlar.
2. WWF durum tespiti yapar. Eğitim verir, Dönüşüm için süre verir.
3. Denetim sonucunda Boğaziçi Üniversitesi- WWF- Türkiye tarafından diploma verilir.
4. Sürdürülebilirlik adı altında dönüştürülen noktalar habersiz denetlenmeye devam edilir.
5. Ortak iletişim kampanyasıyla hem tüketiciler eğitilir, hem noktalar teşvik edilir

Yeşil Nesil Restoran Kriterleri

Yeşil nesil restoran kriterleri 7 ana başlıktan oluşmaktadır ve bu ana başlıklar doğrultusunda alt başlıklar ile birlikte toplam 95 kriter bulunmaktadır. Bu kriterlerin hepsi hem tasarruf açısından hem işletme imajı hem de işletmenin sürdürülebilirliği açısından çok önemli kriterlerdir. Bu kriterler aşağıda kısaca açıklanmıştır (Pasinli, 2016).

A. Enerji kullanımı

Bir işletme için en önemli gider kalemlerinden birisi enerji kullanımıdır. İşletme hem tasarrufa gidebilmek hem de çevreye verdiği zararı en aza indirebilmesi için enerji kullanımı ile ilgili yeni çözümler aramalıdır. Yeşil nesil

restoran kriterleri adı altında enerji kullanımını kriteri adı altında restoranların konu başlıkları altında 26 adet ölçütü yerine getirmeleri gerekmektedir. Bu kriterler 7 ana başlık şekline aşağıda belirtilmiştir.

- Isıtma- Soğutma- Havalandırma (11 adet)
- Su Isıtma (1 adet)
- Aydınlatma (8 adet)
- Mutfak Ekipmanı (2 adet)
- Ofis Ekipmanı (1 adet)
- Yenilenebilir Enerji (2 adet)
- Diğer Ekipmanlar (1 adet)

B. Su kullanımı

Küreselleşen dünyada en önemli sıkıntılardan birisi de su sorunudur. Boşa harcanan her su hem işletmelere gider olarak geri dönmektedir. Su kullanımı kriteri adı altında restoranların 4 ana başlık altında 12 ölçütü yerine getirmeleri gerekmektedir. Bu kriterler aşağıda belirtilen şekildedir.

- Bahçede / Çatıda (1 adet)
 - Mutfak (4 adet)
 - Tuvaletler (6 adet)
 - Diğer (1 adet)

C. Atık yönetimi

Son yıllarda en önemli konulardan biri de atık konusudur. İşletmelerde oluşan atığı en aza indirmek, oluşan atığı geri dönüşüme kazandırabilmek için işletmeler yeşil nesil restoran olabilme sürecinde atık yönetimi ile ilgili 3 ana başlık altında 31 adet kriteri yerine getirmesi gerekmektedir. Bu ana başlıklar aşağıda belirtilen şekildedir.

- Atık Azaltımı (22 adet)
 - Geri Dönüşüm ve Kompostlama (8 adet)
 - Tehlikeli Atık (1 adet)

D. Kimyasal ve kirlilik azaltımı (12 adet)

Kimyasal ve kirlilik azaltımı kriteri adı altında restoranların 12 adet ölçütü yerine getirmeleri gerekmektedir.

E. Sürdürülebilir gıda (8 adet)

Sürdürülebilir gıda kriteri adı altında restoranların 8 adet ölçütü yerine getirmeleri gerekmektedir.

F. Sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri (2 adet)

Sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri kriteri adı altında restoranların 2 adet ölçütü yerine getirmeleri gerekmektedir.

G. İletişim ve eğitim

İletişim ve eğitim kriteri adı altında restoranların 2 ana başlık altında 4 adet ölçütü yerine getirmeleri gerekmektedir.

- Personel ile (2 adet)
 - Müşteri ile (2 adet)

YÖNTEM

Araştırmanın temel amacı yeşil nesil restoran akımının kriterleri doğrultusunda Akçakoca da ne ölçüde uygulanabileceğini araştırmak ve bu uygulamanın nasıl bir etki sağlayacağını belirlemektir. Çalışma da nitel araştırma yöntemlerinden olay yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada örnek olay yönteminin kullanılması;

araştırma konusunun kendi yaşam çevresinde incelenmek istemesine ve araştırma konusunun yiyecek-içecek bağlamında sınırlarının henüz kesin olarak belirlenmemiş olmasına dayanmaktadır. Bu kapsamda araştırma deseni oluşturulurken; bir görüşün teyit edilmek istenmesi, kendine özgü durumların söz konusu olması ve daha önce bu konuda kimsenin çalışmaması dikkate alınarak bütüncül tek örnek olay deseni (Yıldırım ve Şimşek, 2000) tercih edilmiştir.

Tek örnek olay deseninin gereği olarak da bu çalışmada yalnızca bir analiz birimi belirlenmiştir. Bu birimde Akçakoca da önde gelen restoranlarından A restoranı (Sapak civarı) dır. Bu bağlamda çalışmanın verileri görüşme tekniği aracılığı ile elde edilmiştir. Görüşme tekniğini kendi içinde yapılandırılmış, yarı-yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşme türü olarak 3'e ayırmak mümkündür. Yapılandırılmış görüşmede sorular önceden belirlenir ve bu sorularla veriler toplanmaya çalışılır (Küçük Yılmaz ve diğerleri, 2006, s.5). Görüşme yalnızca bir üst düzey yönetici (İşletme Sahibi) ile gerçekleştirilmiştir.

Çalışmanın tek işletme ile yapılmasının sebebi yeşil nesil restorancılık hakkında literatürde daha önceden yapılmış bir çalışmaya rastlanamamıştır. Bu çalışmanın ilerleyen zamanlarda yapılacak olan çalışmalarda örnek teşkil edeceği ve daha fazla restoran üzerinde araştırması yapılarak çalışmanın genişletilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Çalışma kapsamında genel kriterler doğrultusunda 10 görüşme sorusu hazırlanarak Akçakoca da bir restoran sahibine yöneltilip değerlendirme yapılmaya çalışılmıştır. Görüşme formu konu hakkında uzman 2 kişi ile görüşme sağlanmış ve soruların anlaşılabilirliği ve geçerliğini incelenmiştir. Ayrıca görüşme formunun soruları hazırlanırken hem literatür taraması hem de konu hakkında uzman kişilerin desteği ile hazırlanmıştır.

A Restoranı

A restoranı ilk olarak 1989 yılında hizmet vermeye başlamıştır. Restoran 16 saat açık ve alkolsüz aile restoranı konseptiyle hizmet sunmaktadır. Toplamda 14 çalışan çalışanı ile günde bin kişiyi ağırlayabilecek kapasiteye sahiptir. Akçakoca ilçesi girişinde (Sapak civarında) ve Karadeniz Ereğli yolu üzerinde yer alması restoran için bir avantajdır. Restoran sahibi ve çalışanlarının ilk amacı müşteri memnuniyetidir.

Tablo1. Yeşil Nesil Restoran İle İlgili Görüşme Soruları

Yeşil Nesil Kriterleri Doğrultusunda 10 Görüşme Sorusu
1. Restoranınızda atıkları azaltmak için yaptığınız bir uygulama ya da aldığınız bir önlem var mı? Oluşan atıkları nasıl değerlendiriyorsunuz?
2. Restoranınızın ısıtma sistemi nasıl, restoranın ısı yalıtımı var mı?
3. Restoranda elektrikli su ısıtma sistemi mi kullanıyorsunuz yoksa güneş enerjili su ısıtma sistemleri mi kullanıyorsunuz?
4. Lavabolarda ya da koridorlar da hareket sensörlü aydınlatmalardan yararlanıyor musunuz?
5. Restoranınızda dijital menülü sistemlere geçiş yapıldı mı? Yoksa adisyon ve kağıt menüler mi kullanılıyor?
6. Müşterinize yemeğin yanındaki garnitürü seçme imkânı sağlıyor musunuz? Artan yemeklerin paketlenmesi gibi bir seçenek sunuyor musunuz?
7. Mutfaktaki atık yağları nasıl değerlendiriyorsunuz? Bu yağları toplayıp geri dönüşüme kazandırıyor musunuz?
8. Kullandığınız meyve, sebze ürünlerinin mevsiminden olmasına özen gösteriyor musunuz?
9. Restorandaki çöpler geri dönüşüme kazandırılması için ayrı ayrı mı toplanıyor? (Cam, kâğıt, metal, evsel atık vb.)
10. Personelinize sunmuş olduğunuz bir eğitim var mı?

5. BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmada sorulardan elde edilen sonuçlar tablo halinde gösterilmiştir. Tabloda işletmeden alınan cevaplara aşağıdaki şekilde yer verilmiştir.

Yeşil Nesil Restoran ile İlgili İşletmeden Alınan Cevaplar

Soru 1. Restoranınızda atıkları azaltmak için yaptığınız bir uygulama ya da aldığınız bir önlem var mı? Oluşan atıkları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Cevap 1. Günümüzde işletmeler sadece ekonomik sonuç odaklı değil bunun yanında çevreye verdiği etkiyi de dikkate alarak odaklanmışlardır. Ülkemizde çevreye duyarlı işletmeler son yıllarda atık oluşumunu azaltmak için birçok uygulama geliştirmiştir. Bunlara yeşil yıldız uygulaması, mavi bayrak uygulaması, beyaz yıldız uygulaması örnek verilebilir. Bu uygulamalarda atık konusu önemli bir kriter olarak görülmektedir. Yeşil nesil restorancılık programının da amacı atık oluşumunu en aza indirmektir. Bu konuda işletmeye yönelttiğimiz sorudan aldığımız cevap “Restoranımızda fazla atık çıkmamaktadır. Restoran olarak bu konuya gereken özeni göstermeye çalışıyoruz. Çıkan atıklar da evsel atık (ekmek ve sebze) olduğundan dolayı hayvanlara veriyoruz” olmuştur.

Soru 2. Restoranınızın ısıtma sistemi nasıl, restoranın ısı yalıtımı var mı?

Cevap 2. İşletmeler son yıllarda hem maliyetlerini düşürmek için hem de çevreye duyarlı işletme kategorisine girebilmek için çaba göstermektedirler. Son yıllarda doğadaki kaynaklardan elde edilen ve doğa tarafından daimi olarak takviye edilebilen yenilenebilir enerji kaynakları ile işletmeler hem işletme maliyetlerini azaltmış olmakta hem de çevreye verdiği zararı en aza indirebilmektedir. Örneğin son yıllarda oteller çevreye duyarlı otelcilik anlayışına sahip olmaya başlamışlardır. Yeşil nesil restoran olabilme sürecinde gereken kriterlerin başında enerji kullanımı kriteri gelmektedir. Bu kriter doğrultusunda işletmeye sorulan sorudan alınan cevap “Restoranımızın ısıtma ihtiyacını doğalgaz sistemi ile karşılıyoruz. Restoranımızda ısı yalıtımı bulunmamaktadır” olmuştur. Buna rağmen ısıtma sistemindeki maliyetleri azaltmak için çalışmalar yapılacağını vurgulamışlardır.

Soru 3. Restoranda elektrikli su ısıtma sistemi mi kullanıyorsunuz yoksa güneş enerjili su ısıtma sistemleri mi kullanıyorsunuz?

Cevap 3. Enerjinin oldukça pahalı olduğu dönemlerde işletmeler binanın ısıtılması için büyük masraflara girmektedirler. Son yıllarda en önemli konulardan biri haline gelmiş sürdürülebilirlik kapsamında yenilenebilir enerji kaynakları rüzgâr, güneş, jeotermal gibi doğal kaynaklar ile işletmeler hem kendi enerjilerini oluşturabilmekte hem de doğaya verdiği zararı en aza indirmektedir. Yeşil nesil restorancılık olabilme sürecinde de bu konu oldukça önemli bir yere sahiptir. İşletmeye yöneltilen sorudan alınan cevap ta ise “Restoranımızda su ısıtma sistemini doğal gaz ile sağlamaktayız” olmuştur. İşletmenin bu konuda yetersiz olduğu ortaya çıkmıştır.

Soru 4. Lavabolarda ya da koridorlar da hareket sensörlü aydınlatmalardan yararlanıyor musunuz?

Cevap 4. İşletmelerin çevreye duyarlı olabilmeleri için en hassas olduğu konulardan biri olan binadaki lavabolarda ve koridorlarda kullanılan aydınlatma sistemlerinin hareket sensörü aracılığıyla çalışıyor olmasıdır. Bu sistemle çalışan işletmelerin amacı hem maliyeti hem de boşa tüketilen elektriği azaltmak olmuştur. “Restoranımızda lavabo ve koridorlarda hareket sensörü bulunmakta fakat sürekli bozulduğu için değiştirilmesi gerekmektedir buda bize yüklü miktarda maliyet olarak geri dönmektedir”. İşletmenin bu konuya sadece maliyet gözüyle baktığı ortaya çıkmıştır.

Soru 5. Restoranınızda dijital menülü sistemlere geçiş yapıldı mı? Yoksa adisyon ve kağıt menüler mi kullanılıyor?

Cevap 5. İşletmelerin kullanmış olduğu adisyon ve menülerden oluşan kâğıt israfını önlemek için kâğıt menü ve adisyon yerine elektronik tablet menüler aracılığıyla oluşan atıklar en aza indirilebilir. Bu konuda sorduğumuz sorudan alınan cevap şöyle olmuştur; “Restoranımızda adisyon ve kâğıt menü kullanmıyoruz, gelen misafirleri iyi tanıdığımızdan dolayı ne istediklerini tahmin edebiliyoruz”. İşletmenin müşteri profilini iyi biliyor olması onlar için bir avantaj olmaktadır.

Soru 6. Müşterinize yemeğin yanındaki garnitürü seçme imkânı sağlıyor musunuz? Artan yemeklerin paketlenmesi gibi bir seçenek sunuyor musunuz?

Cevap 6. Özellikle yiyecek- içecek sektöründeki en önemli sorunlardan bir tanesi yemeğin yanında giden garnitürünün geri gelmesi ve bunların çöpe atılmasıdır. Bunun önlenmesi yemeğin yanındaki garnitürü seçme imkanını müşterilere verilmesi olacaktır. Müşterinin tabağında kalan yemeklerin çöpe atılmaması için artan yemeklerin paketlenmesi bir seçenek olarak sunulabilmektedir. İşletmenin bu soruya cevabı; “Restoranımıza gelen misafirlerimize yemeğin yanında sunulan garnitürü seçme imkânı sağlıyoruz, yemeğin yanında genellikle mevsimindeki meyve ve sebzeleri kullanıyoruz, misafirin yiyemediği yemek eğer bir sorundan kaynaklanıp ta bırakılmadığını öğrenirsek isteğe göre pakettiyoruz” olmuştur. Böylece işletme misafirlerine paketlenme imkânı sunarak israfın ve kaynağın atıl kullanımının önüne geçmek için girişimlerde bulunmaktadır.

Soru 7. Mutfaktaki atık yağları nasıl değerlendiriyorsunuz? Bu yağları toplayıp geri dönüşüme kazandırıyor musunuz?

Cevap 7. Yeşil nesil restoran olabilme sürecinde kriterlerde atık yönetimi başlığı altında oluşan atık yağların geri dönüşüme kazandırılıp kazandırılmadığı irdelenmiştir. Restoranların bu konuda bilinçlendirilmesini ve oluşan atıkları geri dönüşüme kazandırılmasını vurgulamak amaçlanmıştır. Buradaki cevapta “Restoranımızda yemeklerden çıkan atık yağlar bir konteynir içinde toplanıyor ve geri dönüşüme kazandırılıyor. Restoranımızda sunduğumuz yemekler genel de fırın da pişirildiği için atık yağ yok denecek kadar azdır” belirtilmiştir. İşletme geri dönüşüme önem vererek çevreye duyarlı olduğunu ifade etmektedir.

Soru 8. Kullandığınız meyve ve sebze ürünlerinin mevsiminden olmasına özen gösteriyor musunuz?

Cevap 8. Sürdürülebilir gıda konusunda yiyecek- içecek işletmeleri mevsimindeki sebze- meyveleri kullanarak organik yaşama katkı sağlamaktadırlar. Bu yüzden restoranlar bu konuda duyarlı olmaya ve mevsimindeki meyve ve sebzeleri tüketmeye özen göstermelidirler. Bu soruya verilen yanıt ise; “Restoranımızda kullanılan ürünler organik fakat kışın da yemeğin yanında ısrarla tüketilmek istenen sebze olursa bunları da yemeğin yanında veriyoruz ve temin ediyoruz” olmuştur.

Soru 9. Restorandaki çöpler geri dönüşüme kazandırılması için ayrı ayrı mı toplanıyor? (Cam, kâğıt, metal, evsel atık vb.)

Cevap 9. İşletmelerin çevre dostu kuruluş olabilmeleri için çöp ayrıştırma konusunda yapması gereken noktalar vardır. Çöplerin geri dönüşümü sağlanabilmesi için ayrı depolanması gerekmektedir. İşletmeden alınan cevap “Restoranımızda sürdürülebilirlik doğrultusunda çöpleri ayrı kutulara atıyoruz. Geri dönüşümü sağlanabilecek çöpleri, geri dönüşüm için kullanıyoruz” olmuştur. İşletme geri dönüşüm konusunda bilinçli bir yaklaşım sergilemektedir.

Soru 10. Personelinize sunmuş olduğunuz bir eğitim var mı?

Cevap 10. Çalışmanın yapıldığı Akçakoca ilçesinde personel bulma konusunda çok büyük sıkıntı yaşanmaktadır. İşletmeler personel bulsa bile bulduğu personelin sürekliliği olmadığı için işletmeler tarafından büyük bir sorun haline gelmektedir. Bu durum ayrıca işgören devir hızının yükselmesine neden olmaktadır. İşletmenin verdiği cevapta “Personelimize verdiğimiz sürekli bir eğitim bulunmamaktadır. Yiyecek-içecek sektöründe iş gören devir oranı yüksek olduğu için işletmemizde personel konusunda süreklilik sağlanamamaktadır. Bu sadece bizim restoranımızın sorunu olmamakla birlikte Akçakoca da genel olarak büyük bir personel ihtiyacı sorunu olmaktadır”. Bu konuda yetersiz kaldığı görülmüştür.

Araştırmada elde edilen bulgular sonucunda, Akçakoca da yeşil nesil restoran akımının uygulanmasının zor olduğu görülmektedir. Buna rağmen işletme sahibinin yeşil restoran uygulamalarının yaygınlaşmasının gerekli olduğunun bilincindedir ve bu konuda ilerleyen süre içerisinde çalışmaya başlayacağı belirtmiştir. Görüşmede toplam 10 adet soru sorulmuş ve işletme sahibinden bu 10 soruya cevap vermesi istenmiştir. Alınan cevaplar da kriterlerin 5 cevapta uygulandığını fakat geri kalan 5 cevapta ise uygulanmadığı görülmektedir. birçoğunu uygulayamadıkları görülmektedir. İşletmeye sorulan sorulardan alınan cevaplarda işletme bu uygulamaya karşı olmadığını fakat hem maddi açıdan işletmeyi zorlayacağını hem de müşteri profili belli olduğu için onların beklentilerini de değiştirmenin zor olduğu sonucuna ulaşılmıştır. İşletmeye çöp ayrıştırma sorusunu sorduğumuz da cevap olarak işletme elinden gelen özeni gösterdiklerini ifade etmişlerdir. İşletmenin geri dönüşüm

konusunda duyarlı olması tek başına yetmediği için yerel yönetiminde bu konuda destek olması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır.

SONUÇ

Sürdürülebilir turizmin amacı, kitle turizminin turizm hareketinin yapıldığı destinasyona verdiği zararı en aza indirerek gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmaktır. Bu yüzden sürdürülebilir turizm kavramının tam olarak uygulanabilmesi için çevre bilincinin kavranması gerekmektedir.

Turizm endüstrisinde önemli bir yere sahip olan yiyecek-içecek işletmeleri her geçen gün daha çok büyümekte ve bu büyüme ile birlikte çevreye verdiği zarar gün geçtikçe artmaktadır. Çevreye verilen zararı en aza indirmek için hem işletmecilere hem de tüketicilere birçok görev düşmektedir. Restoranlarda oluşan atığı en aza indirmek için başlatılan yeni nesil restoran akımı hem atık oluşumunu azaltmakta hem de işletmenin maliyetini düşürme konusunda katkı sağlamaktadır. Bu gibi çevreci uygulamaların sadece işletmeye değil hem yerel halka hem de tüketiciye de büyük katkı sağlamaktadır.

Yapılan inceleme ve bulgular sonucunda, çalışma kapsamında konu olarak alınan işletme birçok kriteri yerine getirebileceğini söylerken işletmeye gelen müşteri profilinin buna uygun olmadığını söylemektedir. Uyum sürecinde sıkıntı yaşanacağını belirtmiştir. İşletme sahibi yeşil nesil restoran kriterlerinden çöp ayrıştırma konusunda hassas olduklarını ve bunu uyguladıklarını söylerken çöp toplama araçlarının donanımının yetersiz olduğunu, çöplerin hepsini bir araçta topladığını yetkililerin bu konuda yetersiz kaldığını ve buna bir çözüm getirilmesini belirtmiştir.

İşletme sahibi bu kriterlerden birçoğunun işletme bütçesini aşacağı görüşünde olduğu için uygulamanın uygulanabilirliğinin zor olduğundan bahsetmiştir. Buna rağmen bu konuda ilerleyen süre içerisinde çalışmalara başlayacağını ifade etmiştir.

Akçakoca yeşil ile mavinin birleştiği küçük bir ilçedir. Birçok balık restoranının bulunduğu Akçakoca'da yeşil nesil restoran akımının yapılabilirliğinin ve yeşil nesil restoran gibi çevreye duyarlı işletmelerin artması için bu gibi uygulamaların yayılmasını sağlamak gerekmektedir. Bunun için çalışmalar sadece özel sektör kuruluşları ile değil hem devlet hem de yerel halk bu işine katılarak sürdürülmelidir.

Bu çalışma genişletilerek daha fazla sayıda restorana uygulanabilir. Bundan sonra yapılacak çalışmalarda Türkiye'de bulunan yeşil nesil restoran sertifikasına sahip işletmeleri kapsayacak şekilde genişletilerek ülke ekonomisine katkısı saptanabilir. Bu uygulamanın sadece belli şehir ve restoranlarda değil tüm şehirlerde ve restoranlarda da uygulanabilirliği göz önüne alınarak çeşitli proje ve teşviklerle bu uygulamanın geniş çapta yayılması sağlanabilir. Ayrıca sadece sürdürülebilirlik konusunda restoranlar değil tüketicinin de bilinçlendirilmesi için uygulamalar da yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Haberal, H. (2015). *Turizmde Alternatif: “Ekolojik Turizm, Doğa Turizmi, Kırsal Turizm, Yayla Turizmi.* Ankara: Detay Yayınları
- Kozak, M. (Ed.). (2014). *Sürdürülebilir turizm.* Ankara: Detay Yayınları
- Kurgun, O. (2016). Gastronomi Trendleri. Hülya Kurgun, Demet Bağırın Öz şeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm İçinde* (s. 109). Ankara: Detay Yayınları
- Küçükyılmaz, A. ve Duban. N. (2006). Sınıf Öğretmeni Adaylarının Fen Öğretimi Öz-yeterlik İnançlarının Artırılabilmesi İçin Alınacak Önlemlere İlişkin Görüşleri. *Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3, 1- 23.
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve Gastronomi. Hülya Kurgun, Demet Bağırın Öz şeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm İçinde* (s. 49). Ankara: Detay Yayınları
- Masara, L.L. (2015). *Sürdürülebilir turizm kapsamında ortaya çıkan stratejiler* (yüksek lisans tezi). (Ulusal tez merkezi tabanından erişilmiştir. Tez No. 431192).
- Sonuç, N. (2014). Sürdürülebilir Turizm: Tanımı ve İçeriği. Metin Kozak (Ed.), *Sürdürülebilir Turizm İçinde* (s. 15). Ankara: Detay Yayınları
- Pasinli, A. (2016). “Yeşil Nesil Restoran Hakkında Genel Bilgiler”. İstanbul
- Yavuz, C. (2015). Turizm de Sürdürülebilirlikte Halkla İlişkiler Çalışmalarının Önemi. U.
- Yeşil Nesil Restorancılık (2016), “Program Hakkında Genel Bilgi”, (<http://yesilnesilrestoran.org/program-hakkinda.php>). (E.T: 26. 12. 2016).
- Yeşil Nesil Restorancılık (2016), “Yeşil Nesil Restorancılık Ölçütleri”, (<http://yesilnesilrestoran.org/olcutler.php>). (E.T: 15. 12. 2016).
- Yeşil Nesil Restorancılık (2016), “Yeşil Nesil Restorancılık Süreci”, (<http://yesilnesilrestoran.org/surec.php>). (E.T: 20. 12. 2016).
- Yıldırım, A.ve Şimşek, H. (2000). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, İkinci Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.