

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

YEŞİL MUTFAK UYGULAMALARI: GAZİANTEP ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Esmâ ÇOKADAR

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Nalan IŞIK

GAZİANTEP

Haziran 2023

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

Tezin Başlığı: Yeşil Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği

Adı ve Soyadı: Esmâ ÇOKADAR

Tez Savunma Tarihi: 02/06/2023

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. Mehmet SOĞUKÖMEROĞULLARI

SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

Doç. Dr. Atınç OLCAY

Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Nalan IŞIK

Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

İmzası

Doç. Dr. Zeynep KÖSE (Jüri Başkanı)

Prof. Dr. Atınç OLCAY

Doç. Dr. Nalan IŞIK

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

İmza:

Adı ve Soyadı: Esmâ ÇOKADAR

Öğrenci Numarası:200527111010

Tezin Savunma Tarihi: 02.06.2023

ÖZET

YEŞİL MUTFAK UYGULAMALARI: GAZİANTEP ÖRNEĞİ

ÇOKADAR, Esma

Yüksek Lisans Tezi, Turizm İşletmeciliği ABD

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Nalan IŞIK

Haziran 2023, 117 Sayfa

Dünyada birçok kaynağın insanoğlu tarafından hızla tüketilmesi ve meydana gelen çevre sorunları, çevreyle sürekli etkileşimde olan turizm sektörünü derinden etkilemektedir. Turistlerin bozulmamış doğayı tercih etmeleri turizm sektörünü çevreye duyarlı olmaya ve gerekli çevresel uygulamalar yapmaya yöneltmiştir. Gaziantep'teki turizm işletmelerinin çevresel duyarlılık kapsamında yeşil mutfak uygulamalarının araştırıldığı bu çalışmanın ampirik uygulama alanı, 3,4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerini ve yiyecek içecek işletmelerinin restoranlarını kapsamaktadır. Bu çerçevede araştırmanın temel amacını, işletme çalışanlarının yeşil mutfak uygulamalarına bakış açılarının değerlendirilmesi ve bu kapsamda yapılan uygulamaların neler olduğunun tespit edilmesi oluşturmaktadır. Söz konusu amaç doğrultusunda geliştirilen anket formu, 2022 yılının Temmuz ve Ağustos ayları arasında kolayda örneklem yöntemi esas alınarak Gaziantep'te bulunan otel ve yiyecek içecek işletmelerinin 194 mutfak çalışanına uygulanmıştır. Yapılan ampirik analiz sonucunda otel ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmelerine dair geliştirilen ölçeğin 14 önerme ve “mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar, mutfakta enerji tasarruflu araçların kullanımı, çevreye duyarlı ürünlerin tercih edilmesi, işletmelerin çevre dostu uygulamaları, mutfakta atık yönetimi ve geri dönüşüm olmak üzere 5 boyuttan oluştuğu tespit edilmiştir. Normal dağılımının tespit edilmesinin ardından farklılık analizleri ve korelasyon analizi uygulanmıştır. Analiz sonucunda otel ve yiyecek içecek çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin genel anlamda olumlu olduğunu fakat işletmelerin yeşil mutfak uygulamalarının yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Son olarak araştırmadan elde edilen bulgulara göre çeşitli öneriler sunulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre yiyecek içecek ve otel işletmelerine, atık yönetimi, gıda israfı, enerji tasarrufu gibi konularda eğitimlerin verilmesi gerektiği ve işletme yöneticilerinin yeşil mutfak kapsayan çalışmalar yapmaları önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Çevresel Duyarlılık, Yeşil Mutfak, Gaziantep

ABSTRACT

GREEN KITCHEN APPLICATIONS: THE CASE OF GAZIANTEP

ÇOKADAR, Esma

Master Thesis, Department Tourism

Thesis Advisor: Assoc. Prof. Nalan IŞIK

June 2023, 117 Pages

The rapid consumption of many resources by human beings in the world and the environmental problems that occur deeply affect the tourism sector, which is in constant interaction with the environment. The preference of tourists for unspoiled nature has led the tourism industry to be sensitive to the environment and to make necessary environmental practices. The empirical application area of this study, in which the green kitchen practices of tourism businesses in Gaziantep are investigated within the scope of environmental awareness, covers 3,4 and 5 star hotel businesses and restaurants of food and beverage businesses. In this context, the main purpose of the research is to evaluate the perspectives of business employees on green kitchen applications and to determine what the applications are in this context. The questionnaire developed for this purpose was applied to 194 kitchen workers of hotels and food and beverage businesses in Gaziantep between July and August 2022, based on the convenience sampling method. As a result of the empirical analysis, the scale developed on the evaluation of green kitchen and green kitchen practices by hotel and food and beverage businesses employees has 14 propositions and "applications to prevent waste in the kitchen, use of energy-efficient tools in the kitchen, preference of environmentally friendly products, environmentally friendly practices of enterprises, waste in the kitchen." It has been determined that it consists of 5 dimensions: management and recycling. After the normal distribution was determined, difference analyzes and correlation analysis were applied. As a result of the analysis, it has been determined that the evaluations of the hotel and food and brage employees about green kitchen and green kitchen applications are generally positive, but the green kitchen applications of the enterprises are insufficient. Finally, various suggestions were presented according to the findings obtained from the research. According to the results of the research, it is suggested that training should be given to food and beverage and hotel businesses on issues such as waste management, food waste, energy saving, and that business managers should conduct studies covering green kitchen.

Keywords: Environmental Awareness, Green Kitchen, Gaziantep

ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimim süresince hem derslerinden faydalandığım hem de danışmanlığımı yapan, benden desteğini, yardımını, emeğini ve zamanını esirgemeyen; her zaman sabırlı ve hoşgörülü davranan, eğitim hayatıma ve gelişimime katkıda bulunan tez danışmanım saygıdeğer hocam Doç. Dr. Nalan IŞIK’a sonsuz teşekkür ve şükranlarımı sunarım. Yüksek lisans eğitimim süresince bana büyük katkılar sağlayan, çalışmamın analizlerini yaparken yardımcı olan ve fikirleri ile beni aydınlatan kıymetli hocam Doç. Dr. Metin SÜRME ’ye sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Yüksek lisans eğitimim süresince tecrübelerinden ve çeşitli derslerinden yararlandığım, bana araştırmanın ve okumanın önemini aşılayan değerli hocam Doç. Dr. Atınç OLCAY’a teşekkürlerimi sunarım. Tezimin tamamlanmasına değerli önerileriyle katkıda bulunan hocam Doç. Dr. Zeynep KÖSE’ye teşekkürlerimi sunarım. Son olarak tezimi okuyup, önerileriyle tezimin daha iyi olmasını sağlayan değerli hocam Doç. Dr. Eda DİNERİ’ye teşekkürleri bir borç bilirim.

Öte yandan tezimin tamamlanma sürecinde yardımlarını benden esirgemeyen, fikir alışverişinde bulunduğum ve manevi olarak bana destek veren arkadaşım Duygu TAŞ başta olmak üzere, diğer yüksek lisans arkadaşlarım Gamze EFE ve Kübra Nur SEVİM’e teşekkür ederim.

Son olarak bu günlere ulaşmamda haklarını hiçbir zaman göz ardı edemeyeceğim, bana güvenerek, inanarak maddi ve manevi desteklerini benden esirgemeyen babam Şerif ÖZGÜL’e ve sevgili eşim Emre ÇOKADAR ‘a sonsuz sabırları ve sevgileri için teşekkür ediyorum.

2023

ESMA ÇOKADAR

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar LİSTESİ.....	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ	x
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xi

GİRİŞ

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi.....	3
B. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	5
C. Araştırmanın Yöntemi	6
C.1. Araştırma Verilerinin Toplanma Tekniği ve Ölçeği	7
C.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	10
C.3. Pilot Uygulama ve Ölçümün Güvenilirliği	11
C.4. Esas Uygulama ve Ölçümün Güvenilirliği.....	12
D. Sayıtlar	13
E. Hipotezler	13
F. Sınırlılıklar	14
G. Tanımlar	15

BÖLÜM I

ÇEVREYE DUYARLI TURİZM VE YEŞİL MUTFAK UYGULAMALARI

1.1. Turizm ve Çevre İlişkisi.....	16
1.2. Turizmde Çevreyle Uyumlu Uygulamalar.....	17
1.2.1. Yeşil Yıldız	17
1.2.2. Mavi Bayrak.....	18
1.2.3. Beyaz Yıldız.....	19

1.2.4. Yeşil Mutfak	19
1.2.5. Cittaslow (Yavaş Şehir)	20
1.2.6. Slow Food (Yavaş Yemek)	21
1.2.7. Yeşil Yönetim	22
1.2.8. Yeşil Pazarlama.....	22
1.3. Çevresel Duyarlılık Kavramı	23
1.4. Turizm Destinasyonunda Çevresel Duyarlılık	25
1.5. Mutfak Kavramı, İşleyişi ve Türleri.....	26
1.5.1. Küçük Otel İşletmelerinin Mutfak Yapısı.....	26
1.5.2. Orta Büyüklükteki Otel İşletmelerinin Mutfak Yapısı.....	27
1.5.3. Büyük Otel İşletmelerinin Mutfak Yapısı.....	27
1.6. Yeşil Mutfak ve Yeşil Mutfağın Ortaya Çıkışı	27
1.7. Yeşil Mutfak Uygulamaları	28
1.7.1. Enerji Verimliliği ve Tasarrufu.....	29
1.7.2. Su Tasarrufu	29
1.7.3. Geri Dönüşüm	30
1.7.4. Çevreyle Uyumlu Gıda Ürünlerinin Kullanımı.....	30
1.7.5. Tek Kullanımlık Ürünler.....	31
1.7.6. Kirlilik Önleme	31
1.7.7. Gıda Atıkları ve Yönetimi.....	31
1.8. Yeşil Mutfak Uygulamalarını İçeren Sertifikalar ve Programlar.....	32
1.8.1. Yeşil Restoran Sertifikasyonu	33
1.8.2. Sürdürülebilir Restoran Derneği	33
1.8.3. Yeşil Masa Ağı.....	34
1.8.4. Helal Gıda Sertifikası	34
1.8.5. ISO 14000 Çevresel Yönetim Sistemi	35
1.8.6. ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi	35
1.8.7. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi	36
1.9. Turizmde Yeşil Mutfak	36

1.10. Yeşil Mutfakta Menü Tasarımları.....	37
1.11. Sürdürülebilir Kalkınma ve Yeşil Mutfak.....	38
1.12. Gaziantep’ te Turizm ve Gastronomi.....	41
1.12.1. Gaziantep Mutfağı ve Gastronomi Turizmi	42
1.12.2. Gaziantep Yiyecek İçecek İşletmelerinde ve Otel Mutfaklarında Yeşil Mutfak	43
1.13. Literatür Taraması.....	43
1.13.1. Alanda Yapılan Yerli Çalışmalar	44
1.13.2. Alanda Yapılmış Yabancı Çalışmalar	47

BÖLÜM II

BULGULAR

2.1. Katılımcıların Demografik ve Tanıtıcı Özelliklerine Yönelik Bulgular	51
2.2. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Dair Değerlendirmelerinin Boyutlarının Belirlenmesine İlişkin Bulgular	55
2.3. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Değerlendirmelerine yönelik Bulgular.....	58
2.4. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Demografik ve Tanıtıcı Özelliklerine Göre Farklılık Analizleri Bulguları	60
2.4.1. Cinsiyete Göre Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Farklılık Analizleri	60
2.4.2. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Eğitim Alanına Göre Farklılık Analizi.....	61
2.4.3. İşletmelerin Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmelerde Herhangi Bir Kalite Belgesinin Olup Olmadığına Göre Farklılık Analizleri	62
2.4.4. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Yaş'a Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)	63
2.4.5. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Eğitim Durumuna Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA).....	66
2.4.6. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Mesleki Tecrübeye Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA).....	69
2.4.7. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulundukları İşletmedeki Çalışma sürelerine Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA).....	72

2.4.8. Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmenin Faaliyet Süresine Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)	73
2.4.9. Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmelerin Statüsüne Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)	75
2.4.10. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmedeki Görevlerine Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)	77
2.4.11. Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmelerin Sahiplik Durumuna Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)	78
2.5. Değişkenlerin Birbiriyle İlişkisine Yönelik Korelasyon Analizi	79

SONUÇ VE TARTIŞMA

KAYNAKÇA	91
EKLER	103
EK-1: Anket Formu	103

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Yeşil Mutfak Ölçeğinin Normallik Analizi.....	8
Tablo 2. Aritmetik Ortalamaların İsabet Ettiği Seçeneklerin Aralık Değerine Göre Dağılımı.	10
Tablo 3. Evren Büyüklüklerine Karşılık Örneklem Büyüklükleri	11
Tablo 4. Cronbah's Alpha Değerin Büyüklüklerine Göre Ölçümün Güvenilirlik Aralıkları	12
Tablo 5. Yeşil Mutfak Ölçeğinin Cronbah's Alpha Değerleri.....	13
Tablo 6. Toplam Otel ve Yiyecek İçecek Sayısı	41
Tablo 7. Katılımcıların demografik ve tanıtıcı özelliklerine yönelik bulgular.....	52
Tablo 8. İşletme mutfaklarında çevre dostu uygulamalara ilişkin boyutlar	55
Tablo 9. Yeşil mutfak ölçeği ve önermelerine ilişkin faktör yükleri analizi.....	56
Tablo 10. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirdikleri ifadelerin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri	58
Tablo 11. Katılımcıların cinsiyete göre t testi sonuçları	61
Tablo 12. Katılımcıların eğitim alanına göre t testi sonuçları	62
Tablo 13. İşletmelerde herhangi bir kalite belgesi olup olmadığına göre t testi sonuçları.....	63
Tablo 14. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin yaş gruplarına göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular	66
Tablo 15. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin eğitim durumlarına göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular	68
Tablo 16. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin mesleki tecrübelerine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular	71

Tablo 17. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin bulundukları işletmedeki çalışma süresine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular.....	73
Tablo 18. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmenin faaliyet süresine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular.....	75
Tablo 19. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmenin statüsüne göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular	76
Tablo 20. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmedeki görevlerine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular.....	77
Tablo 21. Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmenin sahiplik durumuna göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular.....	78
Tablo 22. Değişkenlerin birbiriyle ilişkisine yönelik korelasyon analizi sonuçları ..	80
Tablo 23. Araştırma hipotezlerinin sonuçları.....	82

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Yeşil Mutfak Ölçeğinin Kutu- Bıyık ve Saçılım	9
Şekil 2. Otel İşletmelerinin Gelir Merkezine Göre Dağılımı	26
Şekil 3. PUKÖ Döngüsü	36



KISALTMALAR LİSTESİ

ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
ANOVA	: Analysis of Variances (Varyans Analizi)
BM	: Birleşmiş Milletler
FEE	: Uluslararası Çevre Eğitim Vakfı
GTN	: Yeşil Masa Ağı
ISO	: Uluslararası Standartlar Organizasyonu
KMO	: Kaiser-Meyer-Olkin
S.S.	: Standart Sapma
SPSS	: Statistical Package For The Social Science
TURÇEV	: Türkiye Çevre Eğitim Vakfı
TÜROFED	: Türkiye Otelciler Federasyonu
TURSAB	: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
UNWTO	: Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü
$\bar{X}$	: Aritmetik Ortalama

GİRİŞ

İnsanoğlu, hayatını sürdürebilmek için beslenmeye, beslenmek için de doğal çevreye, doğal kaynaklara ihtiyaç duyar. Çevre, beslenmek için gerekli olan bütün tarımsal kaynakları bünyesinde barındırmaktadır. Bu nedenle insanoğlu ve çevre arasında yaşamsal bir bağ olduğu ifade edilmektedir. Bu bağ temel ihtiyaçların karşılanmasından ekonomiye, bilime, spora ve turizme kadar birçok alanı kapsamaktadır (Okuyucu vd., 2006: 40; Mukyen, 2013: 1). Özellikle hızla büyüyen şehirlerde teknolojik gelişmelerle birlikte sanayileşmenin yaygınlaşması insanların çevreyi olumsuz yönde değiştirmesine neden olmaktadır. İnsanlar, doğanın sınırsız olduğunu düşünerek, doğadan uzaklaşarak ve doğal kaynakları aşırı tüketerek çevre sorunlarına neden olmaktadır (K. Pamuk ve Ahi, 2021: 92).

Dünyada birçok kaynağın insanoğlu tarafından hızla tüketilmesi ve meydana gelen çevre sorunları, çevreyle sürekli etkileşimde olan turizm ve yiyecek içecek sektörünü derinden etkilemektedir. Yaşanabilir çevrenin öneminin fark edilmesi, turistlerin bozulmamış doğayı ve çevreci işletmeleri tercih etmeleri, çevreci işletmelerin rekabet avantajı elde etmeleri ve çevre konusunun kamuoyunda giderek önem kazanması turizm ve yiyecek içecek sektörünü çevreye duyarlı olmaya ve çevreci uygulamalar yapmaya yöneltmiştir (Ertaş vd. 2017: 103). Bu noktada çalışmanın da konusu olan ve çevresel duyarlılığı kapsayan yeşil mutfak kavramı öne çıkmaktadır. Yeşil mutfak, yiyecek içeceklerin üretim aşamasından işletim ve sunum aşamasına kadar gerçekleşen tüm süreci kapsamaktadır. Yeşil mutfak kavramı; kaynakların verimliliği, atık yönetimi, geri dönüşüm, kimyasal kullanımı, su tasarrufu gibi çeşitli uygulamaları temel almaktadır (Savaş, 2018: 26).

Tarihi süreç incelendiğinde çevresel uygulamaların ilk olarak Avustralya’da uygulanmaya başladığı bilinmektedir. Avustralya Turizm Birliği, ‘Çevresel Uygulama Standardı’ (Code of Environmental Practice) oluşturarak turizmde çevreci uygulamaların önem kazanmasını hedeflemiştir. Öte yandan 1994 yılında Lorenzini

tarafından çevreci ve enerji tasarrufuna önem verilerek dizayn edilmiş işletmeleri kapsayan yeşil restoran birliği kurulmuştur (Erdoğan vd., 2019: 2295). Türkiye’de ise 1993 yılında “Çam Simgesi” ile harekete geçen çevre yanlısı uygulamalar, 2008 yılında detaylandırılmış ve “Çevreye Duyarlı Konaklama Tesisi” belgesi ile resmileştirilmiştir. Ayrıca yiyecek içecek sektöründe gıda israfını önlemeyi ve işletmelerdeki atık oranını azaltmayı amaçlayan “Yeşil Nesil Restoran Hareketi” olarak adlandırılan uygulamalar da yapılmaktadır. Yeşil Nesil Restoran Hareketi; yeşil mutfak hareketinde olduğu gibi enerji verimliliği, su tasarrufu, atık yönetimi, çevreye zararlı ürünlerin tüketiminin azaltılmasını ve geri dönüşüm gibi yeşil mutfakın amaçladığı uygulamaları içermektedir. Dolayısıyla Yeşil Nesil Restoran Hareketi özünde yeşil mutfak barındırmaktadır (Kement, 2019: 372).

Literatür incelendiğinde yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarının tarihte birçok araştırmaya konu olduğu görülmektedir. Bu durumun başlıca sebepleri; tarihsel süreç içerisinde yaşanan çevresel problemlerin turizm ve yiyecek içecek işletmelerine olumsuz etkileri ve bunların giderilmesine yönelik uygulamaların neler olduğunun araştırılmak istenmesidir. Literatürde çevresel duyarlılık kapsamında yapılan çalışmalar incelendiğinde; Kurnaz ve Özdoğan (2018) tarafından “İstanbul’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi”, Erdoğan (2017) tarafından “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma” ve Sever (2016) tarafından “Yeşil Mutfak Kalitesi Ölçüm Modeli Y-Mutkal” yapılan çalışmalarda müşterilerin çevreye duyarlı mutfak uygulamalarından beklentileri ve işletmelerin bu beklentiyi karşılama düzeylerini ölçmeye yönelik konuların ele alındığı görülmüştür. İşletmedeki mutfak çalışanlarının yeşil mutfak görüşlerini inceleyen bir çalışmaya bildiğimiz kadarıyla rastlanmamıştır. Bu bağlamda Gaziantep’te bulunan otel ve yiyecek içecek işletmeleri mutfak çalışanlarına uygulanan anket yöntemi ile yapılan bu çalışmada, mutfak çalışanlarının gözünden, yeşil mutfak uygulamalarının işletmelerde uygulanıp uygulanmadığının test edilmesi, yeşil mutfak kapsamında işletmelerce yapılan çalışmaların neler olduğu ve bundan sonraki çalışmalara örnek teşkil etmesi amaçlandığından çalışmanın önem arz ettiği düşünülmektedir.

Araştırmanın giriş bölümünün devamında araştırmanın problemi, araştırmanın amacı, araştırmanın önemi, araştırmanın evreni ve örnekleme, araştırma verilerinin elde

edilme süreci, araştırmanın sınırlılıkları ve varsayımları, araştırmanın hipotezleri, araştırma ölçümünün güvenilirliğinden bahsedilmiştir. Çalışmanın birinci bölümünde çevreye duyarlı turizm başlığı altında yeşil mutfağı kapsayan çevresel duyarlılık, çevresel duyarlılığın tarihsel gelişiminden, Dünya’da ve Türkiye’de yapılan çevresel duyarlılık çalışmalarından ve çevreye duyarlı turizm uygulamalarının neler olduğundan bahsedilmiştir. Türkiye’de uygulanan yeşil yıldız, mavi bayrak, beyaz yıldız gibi çevresel uygulamalar açıklanmış olup daha sonra çalışmanın konusu olan yeşil mutfak, yeşil mutfağın tarihsel gelişimi, yeşil mutfak uygulamalarını içeren uluslararası program ve sertifikalarda n bahsedilmiştir. Çalışmanın devamında Gaziantep gastronomi turizmi, Gaziantep’teki otel ve yiyecek içecek işletmelerinde yeşil mutfak ve alanda yapılmış yerli ve yabancı literatür örnekler ele alınmıştır.

Araştırmanın ikinci bölümünde ampirik analizden elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Bu bölümde Gaziantep otel ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının demografik ve tanıtıcı özellikleri, katılımcıların sektörde çalışma alanları pozisyonları, süreleri ve çalışılan işletme türüne yönelik bulgular; katılımcıların yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmelerini içeren bulgular ile farklılık analizi ve korelasyon analizi bulgularına yer verilmiştir.

Araştırmanın son bölümünde ise ampirik analizden elde edilen sonuçlar kısaca özetlenmiş ve araştırma bulguları literatürde yer alan benzer çalışma örnekleri ile karşılaştırılarak tartışılmıştır. Son olarak çalışma bulguları ışığında çeşitli öneriler sunulurken araştırma sonlandırılmıştır.

A. Araştırmanın Konusu ve Problemi

Su, temiz hava, bitki örtüsü ve enerji potansiyeline sahip doğal kaynaklar başta olmak üzere doğanın sunduğu hemen hemen her şey insanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Dağlı, 2018: 604-605). Bununla beraber doğal çevre de insanoğlunun yaşam kaynağı niteliğindedir (Durak, 2008: 3). Zaman içerisinde insanoğlunun tüketim faaliyetleri, doğal sistemin kendisinden kaynaklanan hareketler ve değişimler, doğanın sunduğu kaynakların zamanla potansiyellerini yitirmesi veya tamamen yok olması canlı yaşam formlarının dengesini bozmakta ve sürdürülebilirlik açısından tehlike teşkil etmektedir. Bu çerçevede çevreye hasar vermeden insan faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi önem kazanmaktadır (Dağlı, 2018:

604-605). Son yirmi yıldır ilgi gören ve küresel ölçekte hızla gelişen ve büyüyen, yerel ekonomi için istihdam sağlayan, ekonomiye katkıda bulunan ve yerel mirası korumada görev üstlenen turizm sektörü, gelişmekte olan turizm ülkeleri için de döviz geliri sağlayarak ihracat gelirlerinin temel kaynağı olmaktadır (Uslu vd., 2020: 1).

Teknolojik gelişme ve ulaşım maliyetlerinin ucuzlamasına paralel olarak küresel turizmin bu hareketliliğine katılan kişi sayısının artması, çevresel sorunları beraberinde getirmektedir. Bu çevresel sorunlar turizm sektörünün doğrudan kapsadığı doğal çevre, kültür, ekonomi, yerel halk ve turizm işletmeleriyle doğrudan ilgilidir. Turistler, yerli halk ve turizm işletmeleri çevresel hasar oluşturma noktasında bazen birlikte bazen tek taraflı olmak kaydıyla etkili olmaktadır (Güneş vd. 2020: 201-203). Turizmin temel bileşenlerinden olan yiyecek içecek işletmeleri hizmet üretimi esnasında gıda tedariki, kimyasal kullanımı, yemek üretimi veya sonrasında oluşan atıklar, enerji ve su tüketimi gibi konularda çevreye zarar verebilmektedir. Özellikle yemek atıkları ve kimyasal atıkların doğaya bırakılması doğal çevrede bozulmayı başlatmaktadır. Bu bozulma da turizmde kullanılan doğal kaynakların miktar ve kalitesini olumsuz yönde etkileyerek mutfak hizmetlerinde kalitenin yıpranmasına ve buna bağlı olarak da doğal çevre üzerinde daha fazla baskı oluşmasına neden olmaktadır (Aslan, 2019: 10).

Turizmin sürdürülebilir olması için gerek işletmelerin gerek yerel halkın çevre ve diğer birçok alanda daha bilinçli hareket etmesi gerekmekte olup gelecek nesillere doğanın sunduğu güzellikleri bırakabilmeyi hedefleyen, bununla birlikte turist, çevre ve yerel halk arasındaki gerginliği azaltmayı amaçlayan bir yaklaşımın izlenmesi amaçlanmaktadır (Güneş vd. 2020: 201-203). Bu nedenle turizm sektöründe yer alan otel ve yiyecek içecek işletmelerinin faaliyetlerini gerçekleştirirken çevreye duyarlı hareket etmesi turizmin sürdürülebilirliği açısından da önem arz etmektedir (Güngör vd. 2018: 226-228). Öte yandan sağlıklı toplumsal bir yapının temel şartı olan çevre ve doğal kaynakların korunması gerekliliği önem kazanmakta, otel ve yiyecek içecek işletmelerinin çevresel hasara yol açıp açmadığı önemli bir problem olduğu düşünülmektedir (Keskin Gürel, 2008: 7).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UCCN), kültürlerin, şehirlerin ve medeniyetlerin etkileşimde bulunmasını, şehirlerarası iş birliğinin sağlanmasını, kültür mirasının korunmasını ve nesilden nesile aktarılmasını amaçlayan bir kuruluştur. Kültürel değerler, turistlerin seyahat edecekleri bölgeleri seçmede önemli rol

oynamaktadır. Yerel mutfak kültürüne ilginin artmasıyla gastronomi bölgeleri önemli bir kültürel çekicilik unsuru haline gelmiştir (Kök vd., 2020: 154). 2015 yılında sahip olduğu zengin yemek kültürü ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmasıyla Gaziantep, gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olmuştur (Şahan, 2022: 19-20). Bu bağlamda gastronomi şehri olmasıyla her yıl binlerce turiste ev sahipliği yapan Gaziantep’te toplamda 24 turizm işletme belgeli lokanta ve gastronomi tesisi ile turizm işletme belgeli 52 otel bulunmaktadır. Bölgeyi ziyaret eden yerli ve yabancı turist sayısı incelendiğinde; Gaziantep’i 2018 yılında 562 bin yerli, 113 bin yabancı, 2019 yılında 593 bin yerli, 125 bin yabancı, 2020 yılında ise COVID19 salgını nedeniyle 364 bin yerli ve 59 bin yabancı turist ziyaret etmiştir (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

Bu veriler ışığında gerek yerli gerekse yabancı turistlerin Gaziantep’e yoğun bir ilgi gösterdiği düşünülmektedir. Dolayısıyla bölgeye yapılan yoğun ziyaretler otel ve yiyecek içecek işletmelerinde, enerji ve su kaynaklarının hızlı tüketimi, gıda israfı, gıda atıklarının ve kimyasal atıkların çoğalması, çevre kirliliği gibi birçok olumsuz durum meydana getirebilmektedir. Gaziantep’teki otel mutfakları ve yiyecek içecek işletmelerinin bu hızlı tüketim karşısında ne gibi önlemler aldıkları, yeşil mutfak uygulamalarının olup olmadıkları tam anlamıyla bilinmemesi problem alanı olarak görülmektedir.

B. Araştırmanın Amacı ve Önemi

İnsanoğlu yaşamını devam ettirebilmek için yeme içmeye, yaşamın sağlıklı bir şekilde devam etmesi için ise güvenli ve hijyenik ortamlarda üretilmiş gıdalara ihtiyaç duymaktadır (İlimen, 2021: 123). Bilmez (2022: 1) ‘e göre beslenme tarihsel süreçte avcılık ve toplayıcılık ile başlamış olup zamanla değişime uğramıştır. Ayrıca beslenmenin barınma gibi en temel ihtiyaçlardan biri olduğu vurgulanmıştır. Günümüz toplumunda ise yeme içme alışkanlıklarındaki değişimin, çalışma ve yaşam şartlarının etkisiyle gerçekleştiği ve bireylerin ev dışında yemek yeme ihtiyacı duyduğu ifade edilmektedir. Bu ihtiyaçların karşılanmaya çalışılmasının sonucu olarak yiyecek içecek işletmelerinin sayısında artışlar yaşanmaktadır. Bu nedenle bireylerde güvenli gıda hassasiyeti her geçen gün artmakta ve güvenli mekanlar daha fazla tercih edilmektedir. İşletme sayısının artması beraberinde atıkların, kimyasal kullanımının, su kullanımının

vb. kaynak kullanımının artmasına neden olmuştur. Buna paralel olarak çevre sorunlarının arttığı da bilinen bir gerçektir (Sarioğlu ve Şahin, 2008: 71).

Özellikle katı atıklarda yaşanan artışla beraber atıkların nasıl yönetileceğine ilişkin tartışmalar yaşanmaya başlanmış ve atıklar kontrolsüzce yaşam alanlarından uzaklaştırılmaya çalışılmıştır. Kontrolsüz imhanın tehlikelerinin farkına varılmasının ardından, esas olarak düzenli depolama yoluyla önlemler tasarlanmış ve uygulanmıştır (Shekdar, 2009: 1438). Bu çalışmanın amacı Gaziantep'te bulunan 3, 4 ve 5 yıldızlı otellerin mutfakları ve yiyecek içecek işletmelerinin çevre duyarlılığı kapsamında yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına bakış açılarının ve bu kapsamda yapılan uygulamaların neler olduğunun tespit edilmesidir. Bölgeyi ziyaret eden turist sayısının son dönemlerde artış göstermesi fakat bölgede yeşil mutfak işletme sayısının az olması bu çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Çalışmanın yeşil mutfak olmayan ve yeşil mutfak uygulamaları konusunda çeşitli çalışmalar yapmayan işletmelerde farkındalık oluşturacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, işletmelerin yeşil mutfak uygulamalarının araştırılması ile işletme ekonomisini etkileyeceği ve işletmelerde rekabet avantajı sağlamasına katkı sunacağı düşünülmektedir. Yaşanabilir bir dünya ve turizmin sürdürülebilir olması için çevre duyarlılığının artması gerekmektedir. Bu çalışma temelde işletmelerde genelde ise toplumda çevresel duyarlılık ile birlikte yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına yönelik bilinç oluşturma açısından önem teşkil etmektedir. Çalışmada işletmelerin, yeşil mutfak uygulamalarının neler olduğu ve işletmelere ne gibi avantajlar sağladığı noktasında daha detaylı bilgilere ulaşılmasıyla birlikte bu alandaki eksikliklerin ortaya çıkarılacağı düşünülmektedir. Ayrıca çalışmanın yöneticilere, politika yapıcılarına ve daha sonra yapılacak olan bu ve buna benzer çalışmalara rehberlik ederek katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

C. Araştırmanın Yöntemi

Çalışmanın bu bölümünde, ilk etapta araştırmada uygulanan anket yönteminden bahsedilmiştir. Anket verilerinin geçerlilik ve güvenilirliğinin test edilmesi için Cronbach's Alpha katsayısı hesaplanmıştır. Daha sonra normallik testi göz önüne alınarak araştırmanın sınırlılıkları ve varsayımları ortaya konulmuştur. Yöntem kısmının son bölümünde ise araştırmanın hipotezlerine yer verilmiştir.

C.1. Araştırma Verilerinin Toplanma Tekniği ve Ölçeği

Sosyal bilimler alanında yapılan araştırma verileri, nitel (kalitatif), nicel (kantitatif, sayısal) ve karma gibi farklı yöntemlerle toplanmaktadır. Nicel araştırmalar sayısal veya nicel değerleri kullanarak geniş kitleleri incelemektedir. Nitel araştırmalar ise bir olay veya durumun sebeplerini, nasıl gerçekleştiğini analiz etmektedir. Nitel araştırmalarda gözlem, görüşme yoluyla katılımcıların görüşlerine yer verilirken nicel araştırmalarda oluşturulan hipotezler doğrultusunda katılımcılara anket uygulanarak verilere ulaşılmaya çalışılmaktadır. Karma yöntem ise araştırmada anket, görüşme, gözlem tekniklerinin bir arada kullanılmasını ifade etmektedir. Yapılan bu çalışmada nicel araştırma yöntemi kullanılmış ve anket tekniği tercih edilmiştir (Ersoy, 2018: 138-146). Çalışmada uygulanan anket formunun oluşturulmasında, Kwok ve Huang (2019) 'ın "Green Attributes Of Restaurants: Do Consumers, Owners, And Managers Think" adlı çalışmasından, Kwok vd. (2016)'nin "Green Attributes Of Restaurants: What Really Matters To Consumers" adlı çalışmasından ve Jae vd. (2019)'nin Managerial Attitudes towards Green Practices in Educational Restaurant Operations: An Importance-Performance Analysis" adlı çalışmasından yararlanılmıştır (Kwok vd., 2016: 113; Kwok ve Huang, 2019: 30; Jae vd., 2020: 149). Ayrıca "Green Restaurant Certification 4.0" standartları da anket formunun düzenlenmesinde göz önüne alınmıştır (<https://www.dinegreen.com/>). Çalışmada kullanılan anket formundaki ifadeler araştırmanın amacına uygun bir şekilde tez danışmanı ile geliştirilmiştir. Ardından konusunda uzman iki öğretim üyesinin görüşleri alınarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Hazırlanan anket formu, Gaziantep'teki yiyecek-içecek işletmeleri ve otel işletmelerinin mutfak çalışanlarına uygulanmış ve anket sorularına cevap vermeleri istenmiştir.

Anket, belli bir konuyu araştırırken o konuyu kapsayan kişilerin görüşlerini, önerilerini ve duygularını almak için hazırlanan sözlü ve yazılı sorular bütünüdür (Arıkan, 2018: 97). Anket formu iki bölümden oluşup ilk bölümünde katılımcıların 12 soru ile demografik ve tanıtıcı bilgilerinin tespit edilmesine yönelik ifadeler yer almaktadır. İkinci bölümde ise katılımcıların Gaziantep'te otel mutfakları ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının yeşil mutfak bilgisi ve yeşil mutfak uygulamaları

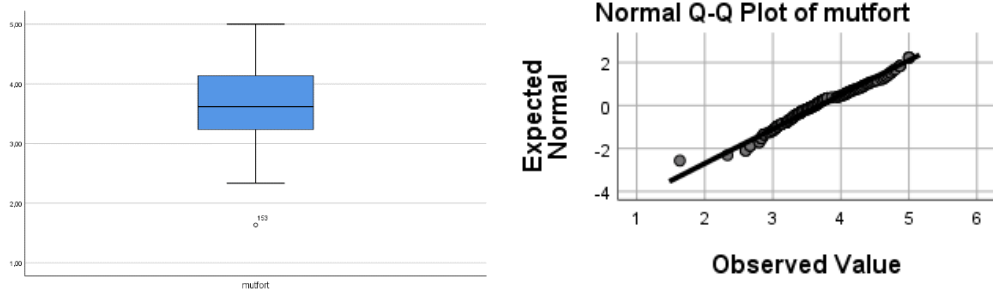
hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesi amacıyla 31 önermeden oluşan beşli likert tarzı ifadeler bulunmaktadır. Anket ifadelerine verilecek cevaplar 1 “Kesinlikle Katılmıyorum” 2 “Katılmıyorum” 3 “Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum” 4 “Katılıyorum” ve 5 “Kesinlikle Katılıyorum” şeklinde oluşturulmuştur. Araştırma sonucunda elde edilen verilerin istatistiksel analizlerinin yapılmasında, SPSS 21.0 istatistik paket programı kullanılmıştır.

Gaziantep’teki otel mutfakları ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının yeşil mutfakla yönelik görüşlerinin değerlendirilmesinde hangi analizlerin uygulanması gerektiğini tespit etmek için verilerin normal dağılım gösterip göstermediği incelenmiştir. Bunun için öncelikli olarak “Kolmogorov-Smirnov Testi” yapılmış ve her iki ölçeğin de anlamlı bir değere sahip olduğu tespit edilmiştir ($p \leq 0,05$). Daha sonra Skewness-Kurtosis (çarpıklık-basıklık) testi uygulanmış olup değer katsayı aralığı $-2/+2$ olarak belirtilmiştir. Bu değerler Tablo 1 ve Şekil 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1 Yeşil Mutfak Ölçeğinin Normallik Analizi

Ölçeğin ismi	Basıklık (Skewness) Değeri	Çarpıklık (Kurtosis) Değeri	Kolmogrov- Smirnov Testi
Otel ve Yiyecek İçecek İşletmeleri çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmeleri	,150	-,316	$\leq 0,006$

Ardından verilerin basıklık ve çarpıklık değerlerine bakılarak normal dağılım gösterip göstermediğine bakılmıştır. İşletme çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamaları hakkındaki değerlendirmeleri ölçeğinin basıklık değeri ,150; çarpıklık değeri-,316 tespit edilmiştir. Sonuçlar göz önüne alındığında verilerin normal dağılım gösterdiği anlaşılmıştır.



Şekil 1 Yeşil Mutfak Ölçeğinin Kutu- Bıyık ve Saçılım

Verilerin normal dağılım göstermesi göz önünde alınarak veri setinin frekans ve yüzde analizi ile aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır. Hesaplanan değerlere neticesinde ise betimleyici analiz teknikleri ve parametrik farklılık analizleri olan bağımsız örneklem T Testi, Anova testi, faktör analizi ve korelasyon analiz teknikleri uygulanmıştır. Bağımsız örneklem T testi, iki değişken arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığına bakmak için yapılmaktadır. T testinin yapılabilmesi için değişkenlerin normal dağılım göstermesi ve homojen yani grupların varyanslarının birbirine yakın olması gerekmektedir (Büyüköztürk vd., 2002: 39-40). Birden fazla değişken ortalamaları arasında fark olup olmadığına bakmak için ise Anova testi kullanılmaktadır. Diğer testlerde olduğu gibi Anova testinin de uygulanabilmesi için değişkenlerin normal dağılımlı ve homojen olması gerekmektedir (Shirzadi, 2020: 42).

Faktör analizi birden fazla değişkenden aynı yapıyı ifade eden az sayıda değişken elde etmeyi ifade eder (Büyüköztürk, 2002: 472). Faktör analizinin amacı karmaşık veri kümelerini basitleştirmektir. Korelasyon analizi ise; iki grup arasındaki uyumu ölçmeyi ifade etmektedir (Kline, 1994: 3). Faktör analizi bir grubu temsil eden ve önemli bilgiler içeren az sayıda faktörü ifade etmektedir (Koçak vd., 2016: 333). Araştırma testinde verilen cevapların aritmetik ortalamalarının 5'e yaklaştıkça mutfak çalışanlarının ifadeye katılım düzeylerinin yüksek, 1'e yaklaştıkça düşük olduğu kabul edilmiştir. Aritmetik ortalamasının değişim aralığı şu şekilde hesaplanmıştır:

$$\text{Değişim Aralığı} = 5-1=4$$

$$\text{Değişim Aralığı} = 4/5=0,80$$

Otel ve yiyecek içecek işletmelerinin mutfak çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına yönelik yapılan analizin aritmetik ortalamasının hangi seçeneğe

denk geldiği Tablo 2’de sunulmuştur. Ayrıca bu bölüme “Bu bir kontrol sorusudur lütfen bu soruyu boş bırakın” şeklinde 1 adet kontrol sorusu da eklenmiştir.

Tablo 2 Aritmetik Ortalamaların İsabet Ettiği Seçeneklerin Aralık Değerine Göre Dağılımı (Öztürk ve Şahbaz, 2018: 741).

Ağırlık	Seçenekler	Aritmetik Ortalamaların		Sonuç
		Aralık Değerleri		
5	Kesinlikle Katılıyorum	4,20 – 5,00		Çok Yüksek Düzey
4	Katılıyorum	3,40 – 4,19		Yüksek Düzey
3	Kararsızım	2,60 – 3,39		Orta Düzey
2	Katılmıyorum	1,80 – 2,59		Düşük Düzey
1	Kesinlikle Katılmıyorum	1,00 – 1,79		Oldukça Düşük Düzey

C.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Bir araştırma sürecinde evren, araştırmanın amacı belirlendikten sonra araştırma konusunu kapsayan bireylerin tümünü ifade etmektedir (Taştepe ve Baştürk, 2013: 132). Evren, genel evren ve çalışma evreni olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Genel evren, konuyu kapsayan bütün bireyleri kapsarken çalışma evreni konunun niteliklerini taşıyan bireyleri ifade etmektedir. Bu nedenle yapılan araştırmalarda genel evrene ulaşmak güç olduğundan çalışma evreni daha çok tercih edilmektedir (Özen ve Gül, 2007: 395). Sosyal bilimlerde yapılan bütün çalışmaların temel amacı, evrenin belirli bir özelliğini kullanarak gerekli bilgileri toplamaktır (Ural, 2008: 28-67). Evren ile kıyaslandığında çok daha küçük olan ve belirli şartlara göre seçilen bireylerin tümü örneklem olarak ifade edilmektedir (Akbulut, 2021: 201). Örneklem, evrenden seçilen ve seçildiği evreni yeterli düzeyde yansıtmayı amaçlayan grubu ifade etmektedir. Başka bir ifadeyle örneklem, evreni temsil edecek nitelik ve nicelikte seçilip alınan olgu, nesne ve bireylerdir. Örneklem zaman, maliyet ve kaynak açısından avantaj sağlamaktadır. (Koç Başaran, 2017: 482). Yapılan bu araştırmanın evrenini, Gaziantep’in merkez ilçeleri olan Şahinbey ve Şehitkâmil ilçelerinde faaliyette bulunan 25 turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesi ve 52 turizm işletme belgeli otel çalışanları oluşturmaktadır (KTB, 2020).

Bu işletmelerin sorumluları ile yapılan görüşmelerde çalışan sayıları alınmış ve bu verilerin birleştirilmesi sonucu 300 civarında çalışan olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Anket uygulanırken turizm işletme belgeli yiyecek ve içecek işletmesi ile turizm işletme belgeli otel işletmesi çalışanlarının oransal olarak uygunluğu gözetilmiştir. Anketler toplamda 50'e yakın işletmede 205 mutfak çalışanına 2022 yılının Haziran ve Temmuz ayları içerisinde yüz yüze uygulanmıştır. Eksik ve hatalı doldurulduğu tespit edilen 17 anket analize dâhil edilmemiştir. Analize alınan 194 anket Tablo 3'te sunulan en üst örneklem sayısından daha fazla olduğundan araştırma örnekleminin araştırma evrenini temsil ettiği kanısına ulaşılmıştır. Araştırmanın örneklemini, tesadüfi örnekleme yöntemlerinden basit tesadüfi örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Basit tesadüfi örneklemede kitledeki her birimin örnekleme girme olasılığı eşittir (Ural, 2008: 28-67).

Tablo 3 Evren Büyüklüklerine Karşılık Örneklem Büyüklükleri (Ural, 2008: 28-67).

N-n	N-n	N-n	N-n	N-n
10-10	100-80	280-162	800-260	2800-338
15-14	110-86	290-165	850-265	3000-341
20-19	120-92	300-169	900-269	3500-346
25-24	130-97	320-175	950-274	4000-351
30-28	140-103	340-181	1000-278	4500-354
35-32	150-108	360-186	1100-285	5000-357
40-36	160-113	380-191	1200-291	6000-361
45-40	170-118	400-196	1300-297	7000-364
50-44	180-123	420-201	1400-302	8000-367
55-48	190-127	440-205	1500-306	9000-368
60-52	200-132	460-210	1600-310	10000-370
65-56	210-136	480-214	1700-313	15000-375
70-59	220-140	500-217	1800-317	20000-377
75-63	230-144	550-226	1900-320	30000-379
80-66	240-148	600-234	2000-322	40000-380
85-70	250-152	650-242	2200-327	50000-381
90-73	260-155	700-248	2400-331	75000-382
95-76	270-159	750-254	2600-335	100000-384

N:

Evren Büyüklüğü **n:** Örneklem Büyüklüğü

C.3. Pilot Uygulama ve Ölçümün Güvenilirliği

Bilimsel araştırmalarda pilot uygulama, gerçek araştırmaya geçilmeden önce anketlerin anlaşılabilir olup olmadığı, sorularda eksikliklerin var olup olmadığı ya da ankete ayrılan sürenin yeterli olup olmadığının incelenmesi olarak tanımlanmaktadır (Taştape ve Baştürk, 2013: 269). Bu araştırmanın uygulanabilmesi için 2022 yılının Haziran ayında Gaziantep Şahinbey ve Şehitkâmil ilçelerinde bulunan otel mutfakları ve yiyecek içecek işletmeleri mutfak çalışanlarına, 60 kişi üzerinden pilot uygulama

yapılmıştır. Uygulamadan sonra anket formlarının doldurulmasının 5-7 dakikalık süre içerisinde doldurulduğu ve ölçek ifadelerinin anlaşılabilir olduğu gözlenmiştir.

Yapılan araştırmalarda ölçek sorularının kendi arasında çelişip çelişmediği güvenilirliğe bakılarak tespit edilmektedir. Pilot uygulamasının güvenilirliğini ölçmek amacıyla “Cronbach’s Alpha” katsayısı hesaplanmıştır. Cronbach’s Alpha katsayısı 0 ile 1 değerleri arasında değişim göstermektedir. Katsayısının, 1’e yaklaştıkça ölçeğin güvenilirliğinin arttığı belirtilmektedir. Cronbach’s Alpha katsayısının büyüklüklerine göre ölçümün güvenilirliği Tablo 4’te gösterilmektedir.

Tablo 4 Cronbah's Alpha Değerin Büyüklüklerine Göre Ölçümün Güvenilirlik Aralıkları (Ural ve Kılıç, 2013: 280).

α Sınırlar	Karar
$\alpha < 0,40$	Ölçek güvenilir değildir.
$0,40 \leq \alpha < 0,50$	Ölçek çok düşük güvenilirlik düzeyine sahiptir.
$0,50 \leq \alpha < 0,60$	Ölçek düşük güvenilirlik düzeyine sahiptir
$0,60 \leq \alpha < 0,70$	Ölçek yeterli güvenilirlik düzeyine sahiptir.
$0,70 \leq \alpha < 0,90$	Ölçek yüksek güvenilirlik düzeyine sahiptir
$\alpha \geq 0,90$	Ölçek çok iyi güvenilirlik düzeyine sahiptir.

Söz konusu pilot uygulamanın güvenilirliğinin ortaya çıkarılabilmesi için “Cronbach’s Alpha” değeri hesaplanmış, otel ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının yeşil mutfak hakkındaki görüşlerine yönelik ölçeğin değerinin “0,877” olduğu tespit edilmiş ve ölçümün yüksek güvenilirlik düzeyine sahip olduğu görülmüştür.

C.4. Esas Uygulama ve Ölçümün Güvenilirliği

Cronbach’s Alpha katsayısı ölçekte yer alan maddelerin homojen yapı gösteren bir bütünü ifade edip etmediğini araştırmaktadır (Özdamar, 2016: 621). Esas uygulama kapsamında yapılan güvenilirlik analiz sonuçları Tablo 5’te sunulmuştur. İlgili tabloya göre çalışanların yeşil mutfak hakkındaki görüşlerine yönelik sorulan sorularda

Cronbach's Alpha katsayısının "0,803" olduğu tespit edilmiştir. İlgili katsayı ölçüleri aşağıda tablolatırılmıştır.

Tablo 5 Yeşil Mutfak Ölçeğinin Cronbah's Alpha Değeri

Ölçeğın ismi	Cronbach's Alpha Değeri	
	Faktör Analiz Öncesi Değeri	Faktör Analiz Sonrası Değeri
Otel ve Yiyecek İçecek İşletmeleri Ölçeğı ve Yeşil Mutfak Uygulamalarının Değeriendirilmesi	0,777	0,803

D. Sayıtlar

Bu araştırmada katılımcıların anket sorularına cevap verirken objektif davrandığı ve düşüncelerini ve sorunlarını aktardıklarını gözlemlenerek, ankette bulunan sorular ile verilen cevapların amacına uygun olduğu varsayılmaktadır. Bununla birlikte araştırmada geliştirilen anket formunda yer alan sorulara katılımcıların içtenlikle doğru cevaplar verdiğı ve araştırmanın amacına uygun olarak araştırmacının yeterli yetkinliğe sahip olduğu, bu araştırmanın varsayımlarıdır. Ayrıca yeşil mutfak çalışmalarının ilerleyen zamanlarda Gaziantep otel ve yiyecek içecek işletmelerine olumlu katkılarının olacağı varsayılmıştır.

E. Hipotezler

Hipotez, yapılan araştırmada olası sonuçlara göre öne sürülen ifadeler olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca hipotez, olaylar arasında ilişkileri belirlemeyi amaçlamaktadır (Baloğlu, 2005: 128). Araştırmada işletme çalışanlarının yeşil mutfağa yönelik değeriendirmeleri ve genel görüşlerini tespit etmek amacıyla gerçekleştirilen araştırma modeli ve oluşturulan hipotezler şunlardır:

H1: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri olumludur.

H2: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri cinsiyete göre farklılık göstermektedir.

H3: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri eğitim alanına göre farklılık göstermektedir.

H4: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmelerde bulunan kalite belgesine göre farklılık göstermektedir.

H5: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri yaşa göre farklılık göstermektedir.

H6: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri eğitim durumuna göre farklılık göstermektedir.

H7: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri mesleki tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.

H8: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri bulundukları otelde çalışma süresine göre farklılık göstermektedir.

H9: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmenin faaliyet süresine göre farklılık göstermektedir.

H10: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmenin statüsüne farklılık göstermektedir.

H11: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmedeki pozisyonlarına göre farklılık göstermektedir.

H12: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmenin sahiplik durumuna göre farklılık göstermektedir.

H13: Yeşil mutfak ölçeğinin boyutları arasında pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki vardır.

F. Sınırlılıklar

Sosyal bilimler alanında yapılan diğer araştırmalarda olduğu gibi bu araştırmanın da sınırlılıkları bulunmaktadır. Gaziantep ilinde hizmet veren otel ve yiyecek içecek işletmelerinin çalışanları üzerinde gerçekleştirilmesi, turistleri ve yerel halkı

kapsamaması araştırmanın ilk sınırlılığıdır. Araştırmanın bir diğer sınırlılığı ise veri toplama sırasında turizm işletmesi türlerinin hepsine ulaşılmaya çalışılmasına rağmen Covid-19 pandemisi nedeniyle bazılarının kapalı olmasından dolayı hepsine eşit şekilde ulaşılamamasıdır.

G. Tanımlar

Gastronomi Turizmi: İnsanların ikamet ettikleri yer dışında yeme, içme, konaklama, gezme gibi ihtiyaçlarını karşılamak için yapmış oldukları seyahatleri ifade etmektedir (Turan, 2019: 202).

Çevre: Çevre, “bulunulan mekân, canlıların içinde bulundukları ve yaşadıkları ortamı” ifade etmektedir. Çevre kavramı en kapsamlı anlamda “canlıların varlıklarını devam ettirebilmek için uygun şartların var olduğu bölgeler” şeklinde ifade edilmektedir (Kaypak, 2012: 207-212).

Çevresel Duyarlılık: Çevresel duyarlılık, insanların çevresine karşı empati kurması, çevrenin karşılaşılabileceği tehlikelere karşı bilinçli olması ve çevreyi korumak için sorumluluk alması olarak tanımlanmaktadır (Polat, 2021: 21-22).

Mutfak: Mutfak kavramı arapça kökenli olup, anlamca “yemek hazırlanan yer” olarak ifade edilmektedir. Başka bir deyişle mutfak; her türlü yiyecek içecek ürünlerinin hazırlandığı, pişirildiği ve tüketildiği ortam olarak ifade edilmektedir (Bilmez , 2022: 3).

Yeşil Mutfak: Yeşil mutfak kavramı yiyecek içecek ürünlerinin temininden hazırlanış ve sunum sürecine kadar süregelen tüm aşamaların çevresel duyarlılık kapsamında gelişmesini ifade etmektedir. Yeşil mutfak, işletme mutfaklarında su tasarrufu, enerji verimliliği, atık yönetimi ve geri dönüşüm gibi uygulamaların ön plana çıkmasını amaçlamaktadır (Erdoğan, 2017: 41-42).

BÖLÜM I

ÇEVREYE DUYARLI TURİZM VE YEŞİL MUTFAK UYGULAMALARI

Çevresel duyarlılık kavramı incelendiğinde, çevresel duyarlılığın ekonomiye, kültüre, sanata ve daha birçok olguya doğrudan veya dolaylı olarak etki ettiği anlaşılmaktadır. Son dönemlerde çevresel duyarlılığın artması ve yeşil mutfak uygulamalarının her alanda ayrıcalık oluşturmaları bu kavramların daha derin incelenmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle çalışmanın bu bölümünde çevresel duyarlılığın turizm ile ilişkisi, Gaziantep'teki konaklama işletmelerinin çevresel duyarlılığı, yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamaları üzerinde durulmuştur.

1.1. Turizm ve Çevre İlişkisi

Çevre, “bulunulan mekân, canlıların içinde bulundukları ve yaşadıkları ortamı” ifade etmektedir. Çevre kavramı en kapsamlı anlamda; canlıların varlıklarını devam ettirebilmek için uygun şartların var olduğu bölgeler şeklinde açıklanmaktadır (Kaypak, 2012: 207-212). Turizmin gelişimi genellikle plajlar, vahşi alanlar veya miras alanları gibi mevcut doğal veya insan yapımı cazibe merkezlerine dayanmaktadır (Sharples, 2009: 126). Şişik’ e (2012: 32) göre turizm sektörü doğal ve beşerî kaynakların bulunduğu yerlerde gelişim göstermektedir. Aynı zamanda turizm faaliyetlerinin birçoğunun doğal çevrede gelişim göstermesi turizmin çevre ile sürekli etkileşimde olduğunu göstermektedir. Turizm sektörü doğal, yapay ve kültürel olmak üzere çeşitli kaynaklardan yararlanmaktadır. Turistlerin de deniz-kum-güneş gibi doğal kaynakları ya da tarihi kültürel kaynakları tercih etmesi turizm sektörünün bu kaynaklarla sürekli etkileşimde olması gerektiğini ifade etmektedir (Okşasoğlu, 2006: 75-76; Stefânica ve Butnarub, 2015: 596).

Ömürgönülşen’e (1990: 32) göre insanların ikamet ettikleri yer dışında başka yerlere yaptıkları ziyaretler turizm olarak ifade edilirken, turistik mekân ve yerler ise turizmin çevre ile kesiştiğini ifade etmektedir. Ayrıca son yıllarda turizmin önemli

derecede gelişim göstermesinin doğal ve tarihi çevrenin etkisiyle olduğu vurgulanmaktadır. Turizm sektörü, doğal kaynak olarak; deniz, kum, güneş, yapay kaynak olarak; tarihi yapılar ve arkeolojik alanlar, sosyo kültürel olarak da yeme, içme, gelenek gibi etkenler ile çevreyi kullanmaktadır (Cinnioğlu, 2015: 7).

1.2. Turizmde Çevreyle Uyumlu Uygulamalar

Günümüz koşulları incelendiğinde kaynak tüketiminin kontrolsüz olduğu göze çarpmakta ve bu kontrolsüz kullanımın birçok çevresel hasara neden olduğu görülmektedir. Buna paralel olarak tüketici beklentilerinin değişmesiyle de çevresel hassasiyet artmakta ve çevre ile uyumlu uygulamalar işletmelerce tercih edilmektedir. Çevre ile sürekli etkileşimde olan turizm sektöründe de son dönemlerde çevresel uygulamalara eğilim artmaktadır (Düşmezkalender, 2020: 264). Çalışmanın bu bölümünde turizmde çevreyle uyumlu uygulamaların neler olduğu ve bu uygulamaların nasıl uygulandığı üzerinde durulmuştur.

1.2.1. Yeşil Yıldız

Yeşil yıldız, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından sürdürülebilirlik kapsamında çevreye zararlı maddelerin tüketiminin ve atık miktarının azaltılmasını, enerji verimliliğinin artırılmasını, yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımının teşvik edilmesini, konaklama işletmelerinin yatırım aşamasından itibaren çevreye duyarlı olarak planlanmalar yapmalarını ve çevre korumasına yönelik eğitimlerin verilmesini amaçlayan bu nedenle de konaklama tesislerine verilen bir belgedir. Yeşil yıldız belgesini almak için işletmelerin belirtilen şartları yerine getirmeleri ve bakanlığa başvuruda bulunmaları gerekmektedir (Yurtlu vd.,2021: 478; Ertaş vd., 2017: 104-107).

Konaklama işletmeleri belirtilen şartları yerine getirerek yıldızlarına ve belirlenen asgari puana göre “yeşil yıldızlı işletme” belgelerine sahip olabilmektedir. Yeşil Yıldız Belgesi için işletmelerin yapması gerekenler şu şekildedir:

- İşletmenin adı, adresi, tür ve sınıfı ile turizm işletmesi belge numarasının yer aldığı dilekçe hazırlanmalıdır.

- İşletmenin çevre politikası ve eylem planını işletmede bulundurması, eylem planına uygun olarak yaptığı tüm faaliyetleri kapsayan bir rapor hazırlaması ve bu planları uygulayacak bir uzmanın işletmede bulunması gerekmektedir.
- Çevre bilincinin arttırılması için çalışanlara verilen eğitimlerin, belge ve sertifikaların bulunması gerekmektedir.
- İşletmelerin su, elektrik ve enerji kullanımı, kimyasalların toplandığı ve takiplerin yapıldığına dair gerekli rapor ve kayıt bulundurmaları gerekmektedir.
- Çevreye duyarlı sivil toplum kuruluşları ile yapılan iş birliği ve çalışmaların rapor edilmesi gerekmektedir.
- Son olarak işletmede kullanılan bütün bakım, onarım ve tanıtım teçhizatlarının çevreye duyarlı olması gerekmektedir (Mesci, 2014: 95-96).

1.2.2. Mavi Bayrak

Mavi Bayrak Programı, Türkiye’de 1993 yılında Turizm Bakanlığı tarafından başlatılmıştır. Program, Uluslararası Çevre Eğitim Vakfı tarafından yürütmektedir. Mavi bayrak ödülü, Avrupa jürisi tarafından ulusal komitenin belirlediği tek bir yaz sezonunu kapsayan plajlar için 33 ve marinalar için ise 25 kriterin yerine getirilmesiyle elde edilmektedir. Bu kriterler kapsamında deniz suyunun kontrolü amacı ile plajlardan 15 gün ara ile sezon süresince deniz suyu numunesi alınmakta, mikrobiyolojik düzeyde ve üç parametrede analizler yapılmaktadır. Bu analizler “Avrupa Birliği Yüzme Suyu Direktifleri” kapsamında değerlendirilmektedir. Marinalar için deniz suyu analizi istenmemekte sadece deniz suyunun fiziksel görüntüsü değerlendirilmektedir.

Söz konusu numune alma ve analiz işlemleri Sağlık Bakanlığı tarafından yapılmakta ve işlemlerin bir kısmı Kültür ve Turizm Bakanlığı’nca finanse edilmektedir (Petroman vd., 2010: 426-427; Fışkın vd., 2016: 231). Mavi Bayrak, Türkiye Çevre Eğitim Vakfı (TÜRÇEV) tarafından plajların düzenini ve emniyetini sağlayan, çevre yönetimi bulunan plaj ve marinalara bir yıl için verilen bir ödüdür. Mavi Bayrak; temiz,

bakımlı, donanımlı, güvenli ve sürdürülebilir bir çevreyi sembol etmektedir (Kızılırmak, 2011: 6; Ertaş vd., 2017: 104-107).

Mavi bayrak için ana kriterler şöyle sıralanmaktadır:

- Plajlar konum itibari ile kendisini etkileyen tüm şartları karşılamalıdır.
- Plajlar temiz tutulmalıdır.
- Plajlarda çöp kutuları ve geri dönüştürülebilir malzemelerin toplanması için tesisler, sıhhi tesisler ve kanalizasyon sistemleri bulunmalıdır.
- Plaja ait ekipman ve binaların bakımı uygun şekilde yapılmalıdır
- Değerlendirmeye tabi tutulan plajlara araç, kampçı ve evcil hayvan kabul edilmemelidir (Petroman vd., 2010: 426-427).

1.2.3. Beyaz Yıldız

TÜROFED tarafından 2008 yılında başlatılan Beyaz Yıldız projesi, temiz ve sürdürülebilir bir çevreyi ifade etmektedir. Proje kapsamında turistik işletmelerde kullanılan su, elektrik, enerji, kimyasal ve katı atık miktarının denetlenmesi ile çevrede ve doğal kaynaklarda oluşabilecek zararların en aza indirilmesi amaçlanmaktadır. Proje bir yıllık olup iki aşamadan oluşmaktadır (Kızılırmak, 2011: 10). Aynı zamanda proje enerji, su, tehlikeli kimyasallar, deterjan ve dezenfektanlar, atık, yönetim ile diğer servisleri kapsayan 55 ilkeden meydana gelmektedir. Beyaz yıldız almak isteyen işletmelerden, ilk yıl çevreyi korumaya yönelik ilkelerden 25 tanesinin, ikinci yıl ise 30 tanesinin yerine getirilmesi beklenmektedir. İki yılın sonunda 55 ilkeyi tamamlayan işletmeler “Beyaz Yıldız” ödülünü almaya hak kazanmaktadırlar. Beyaz yıldız alan işletmeler Avrupa Birliği ekolojik etiketleme şartlarını da tamamlamış olmaktadır (Ceylan, 2019: 73-74; Yıldız, 2012: 19-31).

1.2.4. Yeşil Mutfak

Yeşil mutfak kaynakların üretim aşamasından hizmet aşamasına kadar geçen sürecin çevre duyarlılığı kapsamında gerçekleşmesini kapsamaktadır. Yeşil mutfak

olmak enerji tasarrufu, su kullanımı, gıda atıkları, geri dönüşüm gibi uygulamaları benimsemeyi gerektirmektedir (Jamaludin ve Yusof, 2013: 21). Shapoval vd.'ne (2018: 593) göre yeşil mutfak; “tasarlanan, inşa edilen, yenilenen veya yenilenen yapılar” olarak tanımlanabilmektedir. Ayrıca yeşil mutfağın rekabet avantajını, müşteri bağlılığını ve müşteri memnuniyetini sağladığı da ifade edilmektedir.

1.2.5. Cittaslow (Yavaş Şehir)

Cittaslow hareketi, temelinde şehirlerdeki yaşam kalitesini artırma, şehirlerde sürdürülebilirliği sağlama, yöresel, bölgesel ve kültürel farkındalığı arttırmayı amaçlamaktadır (Ergüven, 2011: 204). Demirkol ve Taşkiran (2019: 61)'ın tanımına göre; Cittaslow 1999 yılında İtalya'da ortaya çıkmış ve yavaş, sakin şehir anlamına gelmektedir. Küçük kentsel bölgelerin metropol haline gelerek zarar görmesini engellen çevresel ağ olarak ifade edilmektedir. Cittaslow'un temel amacı, eko gastronomi kavramlarını günlük yaşam pratiğinde uygulayarak, Slow food felsefesini yerel topluluklara ve şehirlerin yönetimine yaymaktır (Cittaslow, 2018). Cittaslow ağını temsil eden sembol, modern ve tarihi binaların tacını taşıyan turuncu renkli bir salyangozdur. Markanın sloganı İngilizce, ‘international network of cities where living is good’, türkçe karşılığı ise ‘yaşamın iyi olduğu şehirlerin uluslararası ağı’ şeklindedir (Cittaslow international charter 2017).

Cittaslow üyesi olabilmek için belirlenen 72 kriterin yerine getirilmesi gerekmektedir. Kriterlere uyan şehirler komiteye başvurmakta ve komite üyelerinin denetimleriyle Cittaslow ağına katılabilmektedir. Bu kriterlerin başlıca maddeleri şöyledir (Mayer ve Knox, 2006: 327):

- Başvuru yapılan kasabanın küçük ve 50.000'den az nüfuslu olması
- Cittaslow çevre politikalarına uyulması
- Kentsel tasarım ve yapının uygun olması
- Kentin misafirperver olması ve kültürel değerlerin korunur olması
- Eğitim, sosyal uyum, tarım, farkındalık ve ortaklık gibi konuların kritere uygunluğu göz önüne alınmaktadır.

Zengin yemek kültürü, gelenek ve görenekleri ve yaşayan tarihi ile Türkiye, kültürünü koruma ve yaşatma noktasında Cittaslow hareketine önem vermektedir. Cittaslow ağında Türkiye'nin 21 üyesi bulunmaktadır. Bunlar: Ahlat (Bitlis), Akyaka (Muğla), Arapgir (Malatya), Eğirdir (Isparta), Foça (İzmir), Gökçeada (Çanakkale), Gerze (Sinop), Göynük (Bolu), Gündül (Ankara), Halfeti (Şanlıurfa), İznik (Bursa), Kemaliye (Erzincan), Köyceğiz (Muğla), Mudurnu (Bolu), Perşembe (Ordu), Şavşat (Artvin), Uzundere (Erzurum), Seferihisar (İzmir), Yalvaç (Isparta), Vize (Kırklareli) ve Yenipazar (Aydın) 'dır (Cittaslow international charter 2017).

1.2.6. Slow Food (Yavaş Yemek)

Slow Food, yavaş yemek anlamına gelen, 1986 yılında Carlo Petrini tarafından başlatılan, ayaküstü yemek yeme alışkanlığına karşı alternatif olarak geleneksel ve yerel yemek ve yeme biçimlerini ve özelliklerini korumayı teşvik eden hareket olarak ifade edilmektedir. Slow Food yiyeceklere değer vermeyi ve temsil ettiği her şeyi anlamak için zaman ayırmayı ifade etmektedir (Radstrom, 2011: 92). Slow Food temelde bir bölgenin coğrafyasına ait yerel ürünleri, gıdaları, tarım ürünlerini korumayı ve kullanmayı, hazır ürün almamayı, mümkün olduğunca kişinin kendi yediğini kendi yetiştirmesi gerektiğini amaçlamaktadır (Chrzan, 2004: 118-120). Pietrykowski (2004: 4)'ye göre Slow Food; kasıtlı olarak McDonald's ve diğer hızlı, ucuz yiyecek tedarikçilerine karşı oluşturulmuştur. Ayrıca kendini eşsiz tatlar, yerel yemek gelenekleri ve kaliteli yiyecek ve şaraptan oluşan bir dünyayı korumaya adanmış uluslararası bir organizasyonu ifade etmektedir.

Slow Food'un, 1986'da İtalya'da, Carlo Petrini ve bir grup İtalyan solcu arkadaşının İspanya yakınlarındaki bir McDonald's'ın açılışını protesto etmek için bir araya gelmesiyle doğduğu fakat bu protestonun sembolik olduğu temelinde çevresel duyarlılığı içinde barındıran üç temel ilkesinin olduğu açıklanmaktadır. Bu ilkeler, iyi (good), temiz (clean) ve adil (fair) kavramlarıdır. İyi ilkesi kaliteyi, hijyeni, sağlığı ve lezzeti; temiz ilkesi çevreye zarar vermeden üretimi; adil ilkesi ise tüketici ve üretici açısından makul fiyatları ifade etmektedir. Slow Food 35.000'i İtalya'da olmak üzere 150 ülkede 100.000'den fazla üyeyi bünyesinde barındırmaktadır. Türkiye'de ise ilk olarak İzmir'in Çeşme ilçesine bağlı Germiyan köyü 2017 yılında Slow Food köyü

olarak ilan edilmiştir (Demir, 2021: 101: Slow Food International, 2019; Philippon, 2015: 9).

1.2.7. Yeşil Yönetim

Giderek artan çevre sorunlarıyla birlikte bu sorunlara karşı önlemler alınması gerektiği sık sık gündeme gelmekte ve bu noktada yasal düzenlemeler ve yönetmelikler oluşturulmaktadır. İşletmelerin çevresel uygulamaların artmasına yönelik almış oldukları sorumluluklar, yeşil yönetim olarak ifade edilmektedir (Önel, 2021: 26). 1990'lı yılların başında ortaya çıkan yeşil yönetim kavramı işletmelerin sahip olduğu doğal kaynakları en verimli biçimde kullanmayı, verimlilik sağlamayı, tasarruf etmeyi ve bütün yönetsel çalışmalarda çevreyi dikkate almayı amaçlamaktadır (Kara ve Kaya, 2020: 3167). Yeşil yönetim, temiz ve yeşil teknoloji uygulamasının kaynağını oluşturmakta ve çevreye odaklanarak ekolojik öneme sahip bir yönetimi ifade etmektedir. Yeşil yönetimin işletmelerce benimsenmesi için dört ilke açıklanmaktadır. Bu ilkeler şu şekilde ifade edilmektedir:

- Kuruluşlar, faaliyetlerinin etkilerini belirlemeli ve kontrol etmelidir.
- Kuruluşlar çevre yönetim sistemi kurmalı ve bu sistem çevre politikalarını, programlarını ve amaçlarını içermelidir.
- Üst yöneticiler işletmede çevre politikasını tanımlamalıdır. Ayrıca bu çevre politikaları çevreyi korumayı içermeli ve geliştirmeye devam etmelidir
- Kuruluşlar çevre ve çevre ile ilgili sosyal sorumlulukların bilincinde olmalıdır. Kuruluş personeli çevreye duyarlı olarak eğitilmelidir (Uygur vd., 2015: 350-351).

1.2.8. Yeşil Pazarlama

Yeşil pazarlama, doğal çevrede oluşan olumsuz etkileri en aza indirerek tüketicilerin istek ve taleplerini karşılamayı ifade etmektedir. Yeşil pazarlama işletmelerin toplumda kabul görmesi ve işletmeler arası rekabet avantajı sağlaması açısından büyük önem arz etmektedir (Erbaşlar, 2012: 96). Yeşil pazarlama yeşil ürünlere ilginin artmasıyla gelişmiştir. Amerikan Pazarlama Birliğinin (AMA) 1975

yılında düzenlediği ‘ekolojik pazarlama’ konulu bir seminerde gündeme gelmiş ve literatürdeki yerini almıştır (Raju ve Shrikanth, 2012: 28-29). Peattie (2001: 130) yeşil pazarlamayı, çevresel sorunlara çözüm sağlamaya hizmet edebilecek tüm pazarlama faaliyetleri olarak tanımlamaktadır. Chaudhary vd. (2011: 1-8)’ne göre tüketiciler yeşil ürünleri alırken çevresel faydayı göz önüne aldıklarından yeşil pazarlamayı desteklemekte ve yeşil ürünlere daha fazla para vermeyi kabul etmektedirler. Yeşil pazarlamanın benimsenmesi için 5 temel unsur olduğu açıklanmaktadır. Bunlar;

- Fırsatlar ve rekabet avantajı
- Kurumsal sorumluluk
- Devlet baskısı
- Rekabet baskısı
- Maliyet veya kar sorunları

1.3. Çevresel Duyarlılık Kavramı

Çevresel duyarlılık, insanların çevresine karşı empati kurması, çevrenin karşılaşılabileceği tehlikelere karşı bilinçli olması ve çevreyi korumak için sorumluluk alması olarak tanımlanmaktadır (Polat, 2021: 21-22). Çevresel duyarlılık, çevreyi kirletmemek, çevreye karşı mücadeleci ve koruyucu olmaktır. (Açar, 2010: 75-81). Barbas vd. (2009: 62), çevresel duyarlılık ile çevreci davranışların gelişimi arasında sıkı bir bağlantı olduğunu ifade etmektedirler. Bununla birlikte çevresel duyarlılığın, otoyollara ve doğal alanlara çöp atmamayı, doğal kaynakları korumayı, ekolojik açıdan önemli doğal alanları korumak için çalışmayı ifade ettiğini vurgulamaktadırlar.

Delice ve Leblebici Koçer’e (2016: 117) göre gelecek endişesi ve yeni nesillere daha yaşanabilir ve sürdürülebilir bir çevre bırakma kaygısı tüketicilerin çevreye daha duyarlı olmasına katkı sağlamaktadır. İnsanoğlu her gün çevreyi etkileyen faaliyetlerde bulunmakta ve aynı oranda çevreden etkilenmektedir. Bu karşılıklı etkileşim, bireylerin çevreyi iyi anlamalarının gerekliliğini ortaya koymaktadır. Ayrıca gelişen teknoloji ve artan nüfus, tüketmek için geniş enerji kaynakları talep etmektedir. Radikal toplumsal değişimler ve teknolojinin hızla gelişmesi toplumu çevreye duyarlı olmaya zorlamaktadır. Bireylerin çevreye yönelik davranışlarını onların çevresel

duyarlılıklarının bir yansıması olduğunu ifade eden Turan “Çevre duyarlılığının ancak etkili ve bilinçli çevre eğitimi ile elde edilebileceğini” savunmaktadır (Turan, 2019: 202).

Pluss vd. 'ne (2017: 5) göre çevre duyarlılığı; “insanların zorluklara cevap vermelerini ve çevreye uyum sağlamalarını” sağlamaktadır. Çevresel duyarlılık, empatik bir görüş olup, doğayı korumak için her türlü sorumluluğu üstelenen insanları ifade etmektedir (Sivek, 2002: 155). Çevresel duyarlılığın çevreye karşı sorumlu olmanın bir göstergesi olduğu vurgulanmaktadır (Kim, 2019: 158). Çevresel duyarlılık, farkındalığın bir yönüdür. Çevresel duyarlılığın “bir bireyin çevreye empatik bir bakış açısıyla bakmasına neden olan bir dizi duygulanımsal nitelik olduğu düşünülmektedir (Chawla, 1998: 12). İnsanoğlu var olduğundan itibaren bulunduğu çevreyi ve doğayı sınırsız bir kaynak olarak görmekte ve çeşitli faaliyetlerle doğaya zarar vermektedir. Özellikle sanayileşme hareketiyle birlikte insanın doğaya daha fazla hükmetme isteği artmaktadır (Dinçer Nazlıoğlu, 2019: 6). Bu nedenle Dünya’da hem insan ihtiyaçlarının giderilmesi hem de giderek yoğunlaşan çevre sorunlarının çözümüne yönelik çalışmalar yapılmaya başlanmıştır. (Uzun, 2017: 41-42).

Sanayileşme hareketiyle ortaya çıkan bu çevresel sorunlarda, yapılan çalışmalara ve geliştirilen uygulamalara rağmen kayda değer bir azalma görülmemiştir. Çarpık kentleşme, denizlerin kirlenmesi, ormanların tahrip olması, iklim değişikliğine neden olan faktörler, atmosfere yayılan zehirli gazlar, içme sularının azalması ve verimli tarım topraklarının yerine yeni yapıların dikilmesi gibi nedenler çevrenin korunması ve çevre duyarlılığının artması gerekliliğini ortaya koymaktadır(Bulut ve Karaca, 2016: 2; Sarıçoban ve Yildirimci, 2015: 9-15). Çevrenin korunmasına yönelik çözüm arayışları 1970’lerde başlamış ve çevre duyarlılığı ön plana çıkmaya başlamıştır (Yücel ve Ekmekçiler, 2008: 321).

1930 yılında Belçika’nın Meuse Vadisinde, 1948 yılında Pensilvanya’nın Donora kentinde ve 1952 yılında Londra’da çevre sorunları nedeniyle, ciddi hastalıklar ve ölüm oranında artış yaşanması gibi olayların kamuoyunda büyük tepkiye neden olmasıyla çevre politikası oluşturulup hayata geçilmesini zorunlu hale gelmiştir. Çevre korunmasına yönelik çalışmalar İngiltere’de başlamış ve daha sonrasında çevre duyarlılığı ve çevreci dernekler aracılığıyla hızla yayılmıştır. 1972 yılında Roma Kulübü himayesinde yapılmış olan Büyümenin Sınırları projesi Dünya kamuoyunda ekoloji

devriminin başlangıcı olarak gösterilebilmektedir. Bu projede Dünya nüfusunun hızla çoğalması, sanayileşme ve insanların doğayla uyumlu olmayan teknolojilerden yararlanmaları, çevre sorunlarına neden olan asıl sebepler olarak gösterilmiştir. (Sarıçoban ve Yıldırım, 2015: 9-15; Peter ve Finco, 2001: 3). Çevre korunmasına yönelik yapılan ilk çalışmalarda temel olarak kirliliğin önlenmesi baz alınmaktadır. Buna bağlı olarak kirleticilerin, suya, havaya ve toprağa karışmadan engellenmesini sağlayacak teknolojiler geliştirilmektedir (Karahana, 2017: 361).

1.4. Turizm Destinasyonunda Çevresel Duyarlılık

Hızla gelişen sektörler içinde yer alan turizm sektörünün, doğal ve kültürel kaynaklardan yararlandığı bilinmektedir. Bu kaynakların zarar görmesinin turizm sektörünün zararına olacağı da bilinmektedir. Bu nedenle turizmde sürdürülebilirlik kavramı büyük bir önem ifade etmektedir. Turizmde sürdürülebilirliğin sağlanması için turizm bölgesinde bulunan doğal ve yapay kaynakların zarar görmemesi gerekmektedir, turizm işletmelerinin çevreye karşı duyarlı olması gerekmektedir (Çetin Gürkan vd., 2015: 118). Acar'a göre; çevresel duyarlılık, çevreye karşı bilinçli ve hassas olmayı ve çevreyi korumak için gerekli sorumlulukları almayı ifade etmektedir (Açar, 2010: 75-81).

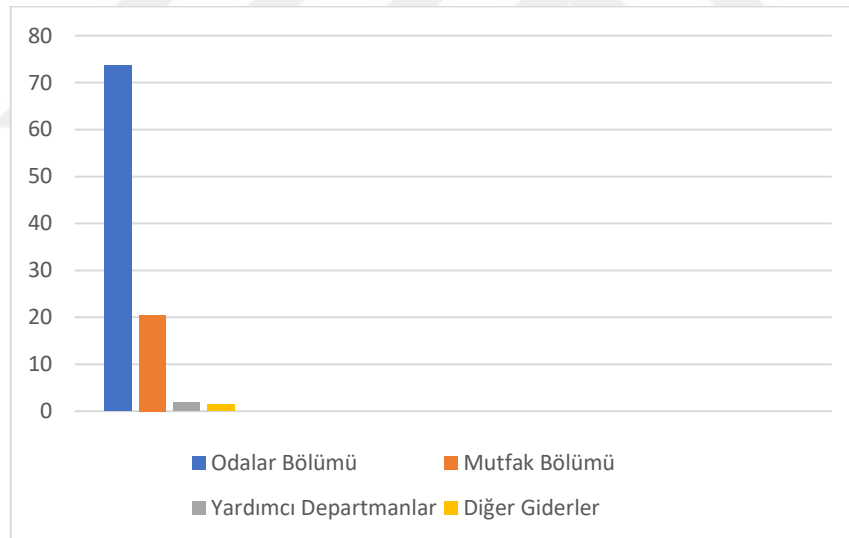
Özellikle II. Dünya savaşı sonrası turizm sektörü ülkeler için önemli bir gelir kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle dünya ülkeleri turizm sektörünün gelişmesi için çeşitli harcamalar yapmaktadırlar. Turizm sektörünün gelişimi, doğal ve tarihi güzelliklerin etkisiyle gerçekleştiğinden doğal kaynaklarda ve çevrede çeşitli hasarlar meydana gelmektedir (Şişik, 2012: 32).

Çevre sorunlarının son dönemde artış göstermesi akıllara çevre sorunlarına neden olan şehirleşme, nüfus oranındaki artış gibi faktörlerin yanında turizm sektörünü de getirmektedir. Tüketicilerin çevre bilincine sahip olması, çevreye duyarlı işletmeleri tercih etmesi turizm işletmelerini de çevre duyarlılığı konusunda harekete geçirmektedir (Bulgan ve Dolmacı, 2013: 48-56). Çevre sorunlarının artışı insanların çevreye karşı daha bilinçli hareket etmesini sağlamaktadır. Bu nedenle tüketiciler çevre korumasına önem veren işletmeleri tercih etmektedirler. Dolayısıyla işletmeler de çevre duyarlılığını temsil eden çeşitli uygulamalar yapmaktadırlar (Ertay vd., 2017: 104-107).

1.5. Mutfak Kavramı, İşleyişi ve Türleri

Otel işletmeleri müşterilerin konaklama ihtiyaçlarının yanı sıra yeme içme, eğlence gibi ihtiyaçlarını da karşılamaktadır. Mutfak, genel anlamıyla yiyecek ve içeceklerin belirli bir süre saklandığı ve belirli oranlarda hazırlanıp sunulduğu alanları ifade etmektedir. Konaklama işletmelerinde birbirinden farklı çok sayıda mutfak bulunmaktadır. Bunlar: soğuk ve sıcak mutfak, pastane, snack mutfak, ala carte mutfağı gibi mutfaklardır. Çevre ile uyumlu otel işletmelerinin mutfak yapısı otelin büyüklüğü ve sunulan menü gibi nedenlerden dolayı değişiklik göstermektedir (Doğdubay ve Karan, 2017: 10; Çakır, 2010: 38-40).

Bir otelin odalardan sonra en büyük gelir kaynağının mutfak bölümü olduğu ileri sürülmektedir. Ayrıca mutfak çalışanları ile mutfak kalitesi arasında doğrudan bir orantı olduğu savunulmaktadır. Çevre ile uyumlu mutfaklarda mutfak üretim alanı ile bulaşıkhanenin ayrı konumlarda bulunması ve su çıkışlarına yağ arıtıcıların takılması gerektiği ileri sürülmüştür (Erdoğan, 2017: 44-56).



Şekil 2 Otel İşletmelerinin Gelir Merkezine Göre Dağılımı (Erdoğan, 2017: 44-56).

1.5.1. Küçük Otel İşletmelerinin Mutfak Yapısı

Bu tür otel mutfaklarında çalışanlar az sayıda olup mutfak yönetimi ve organizasyonu aşçıbaşına düşmektedir. Küçük otel işletmelerinin mutfak çalışanlarına oldukça fazla iş düşmektedir. Ayrıca sıcak ve soğuk mutfağa ait çalışma alanlarının

birbirinden ayrı olmadığı bilinmektedir (Erdoğan, 2017: 44-56). Mutfak çalışanlarının kendilerini geliştirmeleri ve fark edilmeleri diğer otel mutfaklarına kıyasla küçük otel mutfaklarında daha kolay olduğu söylenmektedir. Küçük otel mutfaklarında her şeyden sorumlu aşçının az sayıda yardımcısı bulunmaktadır. Aşçı hem sos hazırlayıp hem soğuk yemekler hazırlayabilmektedir. Bu nedenle aşçının bilgi ve becerisine önem verilmektedir (Giritlioğlu, 2008: 36-40).

1.5.2. Orta Büyüklükteki Otel İşletmelerinin Mutfak Yapısı

Orta büyüklükteki otel mutfaklarında sunulan menülerde yemek çeşitliliği ve çalışan sayısı artmaktadır. Otelde sıcak mutfak, soğuk mutfak, pastane gibi bölümler bulunmakta ve bu bölümlerde şefler çalışmaktadır. Orta ölçekli mutfaklarda çalışan sayısı 10 ile 15 arasında değişmektedir. Bu mutfaklarda daha fazla mutfak birimleri bulunmaktadır (Erdoğan, 2017: 44-56).

1.5.3. Büyük Otel İşletmelerinin Mutfak Yapısı

Büyük otellerde müşteri sayısının çok olması, menü çeşitliliğinin fazla olması ve yemek üretiminin fazla olması mutfak yapısının büyük, çalışan sayısının da çok fazla olmasını gerektirmektedir. Bu mutfaklarda organizasyon yapısının büyüklüğünden dolayı baş aşçıya da oldukça fazla sorumluluk düşmekte ve bu mutfaklarda araç gereçlerin teminine ve hijyen kurallarına daha fazla dikkat edilmesi gerektiği savunulmaktadır (Erdoğan, 2017: 44-56). Büyük ölçekli otel mutfaklarında hizmetin aksamaması için üretimin hızlı ve kaliteli yapılması gerektiği savunulmaktadır. Bu mutfaklarda hazırlık ve pişirme üniteleri birbiriyle bağlantılı olup kullanılan araç gereçlerin birbirinden farklı olduğu bilinmektedir. Aşçıbaşı büyük ölçekli otel mutfaklarında birçok sorumluluğa sahiptir. Ayrıca aşçıbaşıya bağlı birçok yardımcı da bulunmaktadır (Giritlioğlu, 2008: 36-40).

1.6. Yeşil Mutfak ve Yeşil Mutfağın Ortaya Çıkışı

Çevre ile ilgili ilk çalışmaların 1970’li yıllarla birlikte gerçekleştiği bilinmektedir. Doğada ciddi tahribatlara yol açan büyüme hırsı ve kaynakların sınırsız kullanımı sürdürülebilirlik noktasında endişelere yol açtığından 1983 yılında Birleşmiş Milletler bünyesinde Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu’nun (World Commission

of Environment and Development-WCED) kurulmasını sağlamıştır. Komisyon aracılığıyla ilk kez çevreyi kapsayan “sürdürülebilirlik” kavramı “Brundtland Raporu” olarak bilinen raporda yayınlanmıştır. Raporda sürdürülebilirlik kavramı, kaynak kullanımında gelecek nesillerin de göz önünde bulundurulmasını ifade etmektedir. Ayrıca Avusturalya’nın turizm alanında Turizm Birliği ‘Çevresel Uygulama Standardı’ oluşturarak turizmin, çevreye karşı daha duyarlı olmasını amaçlayan bir uygulama geliştirdiği ifade edilmektedir. Zaman içerisinde çevre bilincinin artmasıyla yeşil tüketim, çevre bilinçli tüketim, yeşil pazarlama, yeşil yönetim gibi kavramlar ortaya çıkmıştır. (Yüksel, 2020: 6-10).

Yeşil mutfak çevresel duyarlılık adı altında, yeme, içme, hizmet aşamasına kadar tüm aşamaları ve süreçleri planlayan ve uygulamaya koyan alandır. Yeşil mutfağın asıl amacı mutfakta kullanılan bütün kaynakların verimli kullanılmasını, kimyasalların azaltımı ve atık yönetimi gibi yapı, ekipman, tedarikçi ve araç gereç kullanımlarının planlanmasını ifade etmektedir. Bu amaç doğrultusunda Türkiye’de de çeşitli uygulamaların yapıldığı bilinmektedir (Erdoğan, 2017: 43-51; Savaş, 2018: 19-28). Yeşil restoran hareketi de bu uygulamalar arasındadır. Yeşil restoran hareketi, bilinçli tüketimi oluşturmak, restoranların sürdürülebilirliğine katkıda bulunmak, su tasarrufu sağlamak ve enerji verimliliğine katkıda bulunmak amacıyla başlatılmış bir projedir (İpar vd., 2020: 262).

1.7. Yeşil Mutfak Uygulamaları

Yiyecek-içecek işletmeleri, son dönemlerde artan rekabet ile birlikte farklı yemekleri farklı fiyatlar ile sunmak isterken kaliteye de özen göstermektedirler. Bu nedenle bir yiyecek-içecek işletmesi için kalite hem ürünleri hem de hizmetleri kapsayacak şekilde bütün bileşenlerin ele alınmasıyla mümkün olmaktadır. Bu bileşenlerden biri, son dönemlerde ön plana çıkan ve çevre bilincini kapsayan yeşil kalite kavramıdır. Otel işletmeleri ve restoranların enerji ve su konusunda diğer işletmelere göre daha fazla kullanım sağladığı düşünülmektedir. Bu kullanım işletmelerin mutfak bölümünden kaynaklanmaktadır. Turizm sektöründe özellikle mutfaklardaki aşırı su ve enerji tüketiminin doğal kaynaklara zarar verdiği sürdürülebilirlik açısından sık sık gündeme gelmektedir. Bu gelişmeler neticesinde yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerde yeşil mutfak ve yeşil mutfak kalitesi kavramı ortaya çıkmaktadır (Erdoğan vd., 2019: 2295).

1.7.1. Enerji Verimliliği ve Tasarrufu

Enerji verimliliği, her birim enerji girdisinden en fazla fayda ve hizmeti sağlamak olarak ifade edilmektedir (Vatalis vd., 2013: 750). İşletmelerin enerji verimliliği sağlamak için enerji tasarruflu aydınlatma, soğutma, klima gibi ürünleri tercih etmesi gerekmektedir (Hu vd., 2010: 4). Enerji verimliliği sürdürülebilir kalkınmanın temel bileşenlerinden olup ve sürdürülebilir kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Yaşam şartlarının değişmesi ve refah seviyesinin yükselmesi, doğrudan enerji kullanımına etki ettiğinden birçok sektörde enerji talebinin oluşmasına yol açmaktadır. Boş zamanların artması, istek ve ihtiyaçların değişmesi insanlarda daha fazla gezme daha konforlu ürünler kullanma isteği uyandırmaktadır. Bu nedenle bu yeni yaşam tarzı eğilimleri ve istekler enerji tüketimini artırmaktadır. Bu enerji talebinin artması çevresel sorunları beraberinde getirmektedir. Daha az enerji ile daha lüks yaşamı dengelemek için enerji verimliliğinin artırılması gerekmektedir (Oruç, 2014: 45-48). Çevreye duyarlı mutfaklarda bulaşık makineleri az su kullanan ve tasarruf sağlayan makinelerden oluşmaktadır. Ayrıca gereksiz enerji kullanımını azaltmak için ocaklar sadece üzerine tencere indirilince ısınan bir sistemle çalışmaktadır (Yıldız, 2012: 19-31).

1.7.2. Su Tasarrufu

Su verimliliği, daha az suyla eşit veya daha iyi hizmet sunan gelişmiş teknolojilerin ve uygulamaların kullanılması anlamına gelmektedir (Vatalis vd., 2013: 750). Tuvaletlerde muslukların sensörlü olması ve çamaşırhanelerde enerji tasarrufu sağlayan makinelerin kullanılması suyun daha verimli kullanılmasına örnek olmaktadır (Hu vd., 2010: 4). Restoranlarda ve turizm işletmelerinde su tasarrufu sağlamanın bir yolu da müşteri istemedikçe su servis etmemek ve müşteri istediğinde ise küçük bardaklarla servis etmektir (Yıldız, 2012: 19-31). Gezer ve Erdem (2018: 120)'e göre su tasarrufunun sağlanabilmesinde suyu temin eden kamu ve özel kuruluşlara büyük sorumluluklar düşmektedir. Ayrıca bireylerin su kullanımında daha bilinçli olması için küçük yaşlardan başlanarak eğitimlerin verilmesi gerekmektedir.

1.7.3. Geri Dönüşüm

Restoranın hizmeti, doğası gereği soyuttur ancak operasyonları fiziksel bileşenlere bağlıdır ve hizmet ürünlerinin bu somut yönlerinin çevre üzerinde büyük bir etkisi olduğuna inanılmaktadır. Çevre üzerindeki bu etkiler düşünüldüğünde işletmelerin çevreye verdikleri hasarların azaltılması, tekrar kullanılması veya geri dönüştürülmesi sağlanmalıdır (Lita vd., 2014: 263). Geri dönüşümde amaç, gıda hizmeti sunan tesislerin atık üretimini azaltarak, yeniden kullanılabilir malzeme stokunu artırarak ve kalanları geri dönüştürerek ve kompostlaştırarak sıfır atık hedefine doğru ilerlemeye teşvik etmektir (Doğan vd., 2015: 5).

Birleşik Devletler Çevre Koruma Ajansı (US Environmental Protection AgencyEPA) geri dönüşümün; imha alanlarındaki atıkların azalması, doğanın korunması, kirliliğin önlenmesi ve enerji ve birçok alanda tasarruf sağlaması gibi birçok faydasının olduğu vurgulanmıştır. Türkiye’de geri dönüşüm çalışmaları belediyeler tarafından desteklenmektedir. Cam, plastik, kağıt gibi atıklar belediye tarafından toplanıp ayrıştırılmaktadır (Yüksel, 2020: 6-10). Türkiye’de geri dönüşüm çalışmaları Türkiye’nin Avrupa Birliğine katılım süreciyle başlamıştır. 2017 yılında yapılan tanıtımda Türkiye’de “Sıfır Atık”projesi başlatılmıştır. Sıfır Atık projesi, kaynak kullanımının kontrollü olmasını, israfı önlemeyi, atıkların azaltımını ve geri dönüşümü kapsamaktadır. Sıfır Atık projesine göre her bir renk bir atık türünü ifade etmekte ve bu renklere göre atıkların biriktirileceği kutular belirli alanlara bırakılmaktadır (Gül ve Yaman, 2021: 1276).

1.7.4. Çevreyle Uyumlu Gıda Ürünlerinin Kullanımı

Çevreyle uyumlu gıda ürünleri denince akla yeşil ürünler gelmektedir. Yeşil ürün, yaşam süresi dolan ürünlerin tekrar dönüştürülebilmesi ve kullanılabilir hale gelmesi olarak tanımlanmaktadır. Yeşil ürünler çevreye zarar vermeyen, enerji kullanımı az olan, ambalajlanırken gereksiz atıklara neden olmayan, canlı yaşamına zarar vermeyen ürünlerdir (Özgül ve Özcan, 2019: 7-8). Çevreyle uyumlu gıda ürünleri, gelecek nesiller için ekosistemlerin ve tarımın uzun vadeli bakımını desteklemektedir. Sürdürülebilir

gıda bitki bazlı gıdaların kullanımıyla sağlanmaktadır (Hu vd., 2010: 4). Sürdürülebilir gıda ile gıda hizmeti sunan tesislerinin, organik gıdaları ve yerel aile çiftliklerini tercih etmesine teşviki amaçlanmaktadır (Doğan vd., 2015: 5). Tüketicilerin yeşil ürünleri tercih etmesi ve çevre hassasiyetine sahip olmaları, işletmeleri çevreci uygulamalara yöneltmektedir. Çevreyle uyumlu ürünler kullanan işletmeler daha fazla tercih edildiğinden pazarda rekabet avantajı kazanmaktadır (Alkaya vd., 2016: 122).

1.7.5. Tek Kullanımlık Ürünler

Günlük hayatta kullanılan araç gereçler zamanla tüketim alışkanlığına göre değişim göstermiştir. Yemek servisinde toprak veya metal araç gereçler kullanılırken bu araçların yerini zamanla tek kullanımlık plastik ürünlere bıraktığı görülmektedir. Tek kullanımlık plastik ürünlerin çok fazla tercih edilmesi beraberinde çevresel hasarların ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Kayan ve Küçük, 2020: 405). Sever'e (2016: 19-36) göre tek kullanımlık ürünler restoran ve işletmelerde bulunan kâğıt peçete, poşet, bardak, tabak ve kutulardan oluşmaktadır. İşletmelerin tek kullanımlık ürünleri kullanırken geri dönüşümü sağlanabilecek ürünleri tercih etmeleri gerekmektedir.

1.7.6. Kirlilik Önleme

Artan çevresel sorunlarda atıklar etkin rol almakta ve buna paralel olarak çevreyi korumacı görüşler her geçen gün artmaktadır. Çevrenin etkin ve kapsamlı bir şekilde korunması için hava emisyonları, atık su deşarjları ve katı atıklardan kaynaklanan kirliliğin, önlenmesi ve kontrolü bütüncül bir yaklaşımla yapılmalıdır (Baki ve Yakan, 2016: 17). Kirlilik önleme, yeniden kullanma veya iyileştirme yoluyla sağlanmaktadır (Hu vd., 2010: 4). Sever'e göre personel ulaşımı için toplu taşımaların tercih edilmesi veya personelin bisiklet kullanımına teşvik edilmesi petrol kaynaklı kirlenmelerin önlenmesine katkı sağlamaktadır (Sever, 2016: 19-36).

1.7.7. Gıda Atıkları ve Yönetimi

Atık işe yaramayan, kullanılmayan, ihtiyaç duyulmayan, istenilmeyen ve bu nedenlerle yönetilmesi veya uzaklaştırılması gereken maddeler olarak

tanımlanmaktadır. Gıda atıkları ise yiyecek içecekler üretilirken artan, bozulan, dökülen yiyeceklerden oluşmaktadır (Yüksel, 2020: 6-10). Çevreyle uyumlu otel mutfaklarında yiyecek içeceklerin üretim, dağıtım ve hazırlık gibi aşamalarında gıda atıkları meydana gelmektedir. Oluşan bu gıda atıkları çevreye çeşitli zararlar vermektedir (Kılınç Şahin ve Bekar, 2018: 1042). Gıda atıkları önlenebilen gıda atıkları ve önlenebilen gıda atıkları olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Önlenebilen gıda atıkları, çöpe atılmadan önce yenilebilir durumda olan gıdalardır. Önlemez gıda atıkları, normal koşullarda tüketilmesi uygun olmayan gıda atıklarıdır (Parfitt vd., 2010: 3066). Otel mutfaklarında katı atıkların en aza indirilmesi için personelin ve yöneticilerin bilinçli olması gerekmektedir. Geçici atık depoları kurularak atıkların geri dönüşüm ve tekrar kullanım ayrışımının yapılması gerekmektedir (Kızıldemir ve Sandıkçı, 2014: 49).

Hu vd. 'ne göre otel müşterilerinin her biri günde bir kg'dan fazla atık oluşturmaktadırlar. Aynı zamanda otellerin büyük bir kısmında atıklar, mutfak atıkları ve atık yağlardan oluşmaktadır. Bu atıkların önlenebilmesi için mutfaklarda cam bardak, kalıcı tepsiler ve tabakların kullanılması, yemek yağlarının geri dönüşümünün sağlanması, mutfaklarda çöp öğütücülerin kullanılması önerilmektedir (Hu vd., 2012: 201; Yıldız, 2012: 19-31).

1.8. Yeşil Mutfak Uygulamalarını İçeren Sertifikalar ve Programlar

1980'li yıllarda sanayi devriminin ortaya çıkmasıyla birlikte fabrikalar artmış, mal ve hizmet üretiminde makine gücü kullanılmaya başlanmıştır. Bu nedenle kalite kavramının giderek önem kazandığı ve kalite kontrolü için denetim birimlerinin oluşturulduğu bilinmektedir. Kalite müşteri beklentisini en iyi şekilde karşılamayı ifade etmektedir. Kalite kişiden kişiye değişen bir olgudur (Özçelik, 2008: 6-13). İşletmelerin kalite yönetiminde hedef, müşteriler olup tedarikçiler ile işbirliği yapılmaktadır. Ayrıca çalışanlara eğitimler verip organizasyona dahil edilmesi sağlanmaktadır. Kalite yönetiminde yaratıcılık ve sürekli kendini yenileme felsefesinin hakim olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca yönetim süreçleri ve verilerle gerçekleştirilmektedir (Uzun Kocamış, 2016: 2-4). Yeşil mutfak kalitesinin ölçülmesi ve işletmelerin yeşil mutfak olarak değerlendirilmesi için çeşitli kalite ölçülerinin olması gerektiği düşünülmektedir (Erdoğan, 2017: 43-51). Kalite ölçüleri işletmelere destinasyon imajı oluşturmada, turistik karar verme süreçlerine etki etmekte, tekrar ziyaret etme ve tavsiye etme gibi faydalar sağlamaktadır (Timur, 2018: 41).

1.8.1. Yeşil Restoran Sertifikasyonu

Yiyecek içecek sektörü, ihtiyaç ve tüketim olgusunun en yoğun şekilde yaşandığı sektörlerden birisi olarak kabul görmektedir. Bu nedenle yiyecek içecek işletmelerinin gıda israfını önleme, atık miktarını azaltma, enerji ve su tasarrufuna dikkat etme gibi çevreci uygulamalara yönelik yaptıkları çalışmaların toplumda daha dikkat çekici olacağı ifade edilmektedir (Akdağ vd., 2022: 2239). Ayrıca yeşil restoran, restoran ve turizm işletmelerinin çevre dostu olarak değerlendirilmesini sağlamaktadır (Erdoğan, 2017: 43-51).

Bununla birlikte yeşil restoran sertifikası işletmeleri yedi çevreci kategoride değerlendirmektedir. Bunlar; su tasarrufu, atık kontrolü, geri dönüşüm, sürdürülebilir yapı malzemeleri, enerji tasarrufu, tek kullanımlıklar ve kimyasal azaltımı şeklindedir (Sever, 2016: 19-36). Yeşil restoran, enerji verimliliğine dikkat eden ve çevreyi koruma amacı güden bir anlayışa sahiptir. Yeşil Restoranlar Birliği, 1990 yılında Amerika’da kurulan bilime öncülük eden ve kar amacı olmayan yeşil restoranları sürdürülebilirliğe teşvik eden bir kuruluş olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca uygulanan sertifikalandırma sistemi ile birçok restoranın enerji, su, kimyasal kullanımı, geri dönüşüm, tek kullanımlıklar gibi çevreci uygulamalarda ilerleme kat edilmesi sağlanmaktadır (Güleç ve Akar Şahingöz, 2019: 293).

1.8.2. Sürdürülebilir Restoran Derneği

Sürdürülebilir Restoran Derneği, restoranların daha sürdürülebilir olmasına yardımcı olan ve müşterileri daha sürdürülebilir seçimlere yönlendiren, Birleşik Krallık merkezli, kâr amacı gütmeyen bir üyelik kuruluşudur. Bu kuruluş çevre dostu restoranlar için beş temel plan üzerinde çalışmaktadır. Bunlar; su tasarrufu, işyeri kaynakları, tedarik zinciri, atık yönetimi ve enerji verimliliği olarak ifade edilmektedir (Doğan vd., 2015: 5). Giles Gibbons, Simon Heppner, Henry Dimbleby ve Mark Sainsbury tarafından 2010 yılında İngiltere’de kurulan Sürdürülebilir Restoran Birliği (SRA) yiyecek içecek sektörünün devamlılığını amaçlayan ve kar amacı olmayan bir kuruluş olarak ifade edilmektedir (Savaş, 2018: 19-28).

1.8.3. Yeşil Masa Ağı

2007 yılında kurulan Yeşil Masa Ağı (GTN), hayal edilebilecek en kaliteli ve en lezzetli yiyecekleri sunmayı ve çevresel hareketleri iyileştirmeyi amaçlayan ve kâr amacı gütmeyen bir kuruluş olarak bilinmektedir. Yeşil Masa Ağı üyesi olmak için restoranların aşağıdaki standartları yerine getirmesi gerektiği bildirilmektedir:

- Strafor ve geri dönüştürülemeyen plastiklerin ortadan kaldırılması,
- Kapsamlı geri dönüşüm programlarının uygulanması,
- Su kullanımına dikkat edilmesi,
- En az bir sürdürülebilir protein menü öğesi bulundurma,
- Verimli aydınlatma kurulumları yapma,
- Bir 'sürdürülebilirlik felsefesi' benimsemek (Doğan vd., 2015: 5).

1.8.4. Helal Gıda Sertifikası

Helal, İslam dinine mensup Müslümanlar tarafından kullanılan bir kavram olup yasak olmayan davranışları ifade etmektedir. Helal gıda ise tüketilmesinde dinen bir sakınca olmayan ürünler olarak tanımlanmaktadır. Helal gıda sertifikası tüketicilerin gıda ürünleri hakkındaki endişelerini ortadan kaldırmakta, işletmeler için de tercih edilebilirliği arttırmaktadır. Türkiye’de helal gıda hassasiyeti 1970’li yıllarda ortaya çıkmıştır. 2009 yıllarında ise hassasiyetin artmasıyla sertifikasyon uygulamalarına başlanmıştır. Uluslararası helal gıda uygulamaları ilk olarak Malezya’da uygulanmaya başlanmıştır. Daha sonra ABD, Kanada, İngiltere, Tayland, Rusya ve Çin olmak üzere farklı ülkelerde de uygulamaya konulmuştur (Batu, 2022: 45-52; Çöp vd., 2021: 48-50).

Helal gıda sertifikası, İslam inancına sahip insanlar için tüketilmesi doğru olmayan yiyecek ve içeceklerin üretimine karşı hassasiyet gösteren işletmeler için düzenlenen bir programdır. Bu sertifika, ürünlerin içerisinde bulunan bütün katkı maddelerinin, üretim aşaması ve yönteminin kontrolüne dayanmaktadır (Erdoğan , 2017: 43-51).

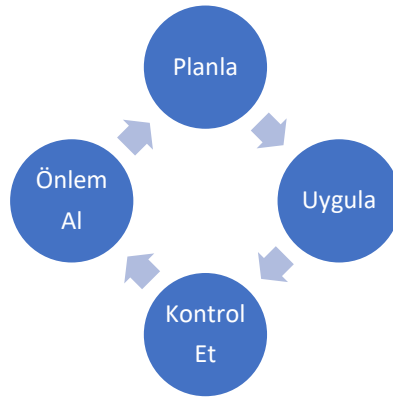
1.8.5. ISO 14000 Çevresel Yönetim Sistemi

ISO 14000, Uluslararası Standartlar tarafından kullanılan bir çevre yönetim sistemidir. Bu sistem çevresel zararın en aza indirilmesine ilişkin analizleri kapsamaktadır (Ertuş vd., 2017: 104-107). ISO 14000 Çevresel Yönetim Sistemi, işletmelerin kullandıkları ürünlerin ve yaptıkları faaliyetlerin kontrol altında tutulmasını sağlamaktadır (Yıldız, 2012: 30-31). ISO 14000 Çevresel Yönetim Sistemi, ürünlerin üretim aşamasından sunum aşamasına kadarki sürecinde çevresel hassasiyeti göz önüne alarak yapılmasını ifade etmektedir. İşletmelerin çevre yönetim sistemine sahip olması; maliyetlerin düşmesi, çevresel hasarların azalması, kaynakların verimli kullanılması ve rekabet gücünün artması gibi yararlar sağlamaktadır (Özalp ve Besler, 2000: 27-31).

1.8.6. ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi

ISO 50001, işletmelere kaynakların etkin kullanılmasının yanında enerjinin etkili kullanılması ve maddi tasarruf elde edilmesini sağlamaktadır (Sever, 2016: 19-36). Enerji Yönetim Sistemi, kamu ve özel sektör kuruluşlarının enerji kullanımı ve enerji kullanım maliyetlerini kontrol altına almayı hedeflemektedir. Ayrıca işletmedeki enerji kullanımını sistematik ve sürekli olarak iyileştirmeye odaklanmaktadır. ISO 50001; Planla, Uygula, Kontrol Et ve Önlem Al (PUKÖ) ilkesine dayanmaktadır (Acar, 2022: 12). PUKÖ döngüsü, 1930'lu yıllarda Walter Andrew Shewhart tarafından bulunan ve işletmelerin kalite aşamalarında sürekli iyileşmeyi amaçlayan bir sistemi kapsamaktadır (Yazıcı vd., 2023: 2).

PUKÖ döngüsünün planlama aşaması, mevcut performansı değerlendirip sorunlarını tanımlamayı ve en iyi çözümü uygulamayı içermektedir. Uygulama aşaması, çözüm belirlenip planlandıktan sonra pilot uygulamanın yapılmasını kapsamaktadır. Üçüncü aşama olan kontrol aşaması ise sonuçlara ulaşımın sağlanıp sağlanamamasını ölçmeyi ifade etmektedir. Son aşama olan önlem aşaması ise çözümün ayrıntılandırılmasını ve geliştirilmesini ifade etmektedir (Patır, 2008: 67).



Şekil 3 PUKÖ Döngüsü (Acar, 2022: 12).

1.8.7. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Günümüzde tüketicilerin bilinçlenmesi ve ülkelerin gıda ile ilgili kanunlarını daha sağlıklı ve güvenli ürünler üretme yönünde güncellemeleri ile önemli gelişmelerin yaşanması, gıda güvenliği konusunu son yılların en önemli konularından biri haline getirmiştir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda Tarım Örgütü (FAO) gıda güvenliğini, “gıdanın üretim, işleme, muhafaza, taşıma ve dağıtım süreçlerinde gerekli kurallara uymak ve önlemleri almak” şeklinde tanımlamaktadır (Aytekin ve Arkun, 2017: 2). ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, 2005 yılında yayınlanmış olup gıdanın üretim aşamasından tüketim aşamasına kadarki sürecinde gıda güvenliğini kontrol altına almayı amaçlamaktadır (Başaran, 2016: 10-11). ISO 22000, işletmelere rekabet avantajı ve güvenilir imaj sağlamakta, çalışanların gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesine olanak tanımaktadır. Ayrıca işletmelerin gıda güvenliğine önem vermesi çevreci tüketiciler için pazarlama aracı oluşturmaktadır (Bucak, 2011: 3-4).

1.9. Turizmde Yeşil Mutfak

1950’li yıllardan sonra yaşam şartlarının değişmesi, alışkanlıkların farklılaşması turizm sektörü üzerinde büyük etkiler yaratmıştır. Bununla birlikte turizm sektörünün döviz getirme, istihdam ve gelir yaratma gibi yararları düşünüldüğünde, turizm sektörünün turizm destinasyonları için önemli bir unsur olduğu ifade edilebilmektedir. 1980’li yılların sonlarından itibaren dünya genelinde çevreci ve yeşil odaklı tercihlerde artış yaşanması, turizm sektörünü çevresel duyarlılığa dikkat çeken çalışmalara

yöneltmiştir. Otel işletmelerinin çevresel sorunlara duyarlı davranmaları rekabet avantajı sağlaması açısından oldukça önem arz etmektedir (Savaş, 2018: 19-28).

1990'lı yıllardan sonra “çevre dostu” ya da “yeşil” odaklı plan ve politikalar, büyük ve küçük işletmeler için giderek önem kazanmış ve hızla turizm sektörünün anahtar unsurlarından biri olan konaklama sektörünün uygulamalarına konu olmaya başlamıştır (Revilla vd., 2001: 112). Çabuk vd. (2008: 86)’ne göre çevresel kaygının artmasıyla birlikte tüketicilerin satın alma davranışları değişmekte ve tüketiciler yeşil odaklı işletmeler ile yeşil odaklı ürünleri tercih etmektedirler. Bu nedenle turizm işletmelerinin gerek mutfakta gerekse diğer alanlarda yeşil bilince sahip olması, tercih edilebilirliği arttıracığından özelde işletmeye genelde ise turizm ekonomisine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1.10. Yeşil Mutfakta Menü Tasarımları

Kökeni Fransızca olan ‘menü’ kavramı detaylı yemek listesi olarak ifade edilmektedir (Akgöz vd., 2022: 10). Türk Dil Kurumu’na göre ise menü sunulacak yemeklerin tümü, seçenek listesi olarak açıklanmaktadır (TDK, 2021). Yiyecek içecek işletmeleri ve turizm işletmelerinin, turistlerin talep ve ihtiyaçlarını karşılamak için iyi bir menü tasarımı oluşturmaları gerekmektedir. Menü tasarımı, işletmelerin belirli bir gelir elde etmesini, misafirlerin ihtiyaç ve taleplerini karşılayacak yiyecek ve içeceklerin seçilmesini, üretilmesini ve pazarlanmasını ifade etmektedir (Suna ve Aktaş Alan, 2019: 1329).

Menü tasarımı müşterilerin tekrar ziyaret etme, işletmeden memnun kalma ve yönetimde başarılı olma gibi birçok unsura etki etmektedir. Müşteri talepleri, fiyat ve piyasa durumu göz önüne alınarak hazırlanan menüler, hammadde seçiminden ürün israfının önlenmesine, zaman tasarrufundan maliyet hesaplamalarına kadar kısacası satın alma aşamasından sunum aşamasına kadarki bütün süreçleri olumlu etkilemektedir (Kızıldemir ve Hulağa Kaderoğlu, 2021: 300-301). Rızaoğlu (1992: 17)’na göre menü planlaması, yiyecek içecek işletmelerinin mimari özellikleri ile doğrudan ilişkili olduğundan, işletmeler proje aşamasında iken menü planlanması yapmalı ve bu planlama doğrultusunda yatırımlar gerçekleştirmelidir.

Menü tasarımı; restoranın özelliklerini yansıtmayı, işletmeye kâr sağlamayı ve işletme markasını müşterinin aklında tutmayı hedeflemelidir. Özellikle yeşil mutfaklı işletmelerde menü tasarımı yapılırken su tasarrufu, geri dönüşüm , katı atık yönetimi gibi yeşil uygulamalar göz önüne alınmalıdır. Bu nedenle menü tasarımında birçok unsura dikkat edilmesi gerektiği vurgulanmıştır (Cankül, 2019: 250). Bu unsurlar (Kelson, 1994: 103);

- Menü içeriğinin anlaşılır olması,
- Ürün içeriğinde neler olduğunun belirtilmesi (besin öğeleri-değerleri),
- Menüdeki tüm terimlerin doğru olması,
- Ürün içeriğinde bulunan özel maddelerin tanımlanması, şeklindedir.

Menü tasarımı, menü kartının boyutu, rengi, düzeni gibi özelliklerinden, kullanılacak metnin belirlenmesi ve yiyecek ve içeceklerin menü kartına aktarılmasına kadar uzanan süreci ifade etmektedir (Ekincek vd., 2021: 214). Sürdürülebilir menü tasarımlarında yiyeceklerin kaynağının, besin ve kalori değerlerinin sergilenmesinin çok önemli olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca işletmelerin menülerde yapmış oldukları "sosyal pazarlama" ve çevre yanlısı "dürtme" tasarımlarının müşterilerin karar verme sürecini etkilediği ve artan çevre bilinci ile müşterilerin çevre yanlısı menüleri daha fazla dikkate aldığı düşünülmektedir (Kotler ve Zaltman, 1971: 6; Filimonau, vd., 2017: 73-77). Wansink ve Love (2014: 140-145)'a göre, tüketicilerin yeme içme alışkanlıklarını etkilemenin yolu işletmelerdeki menü tasarımından geçmektedir. Ayrıca menü tasarımında içeriğin sağlıklı ve yeşil ürünleri kapsaması tüketicilerde tekrar satın alma isteğine etki ettiği belirtilmektedir. Buradan hareketle menü tasarımı yapılırken yeşil mutfak uygulamalarının göz önünde tutulması işletmelere büyük avantajlar sağlamaktadır.

1.11. Sürdürülebilir Kalkınma ve Yeşil Mutfak

Son yıllarda doğal kaynakların bilinçsiz tüketimine bağlı olarak ortaya çıkan çevresel hasarlar ve bu hasarların ortaya çıkardığı küresel felaketler; doğal kaynakların sınırsız olmadığını ve çevreye karşı bilinçli davranılması gerektiğini vurgulamaktadır. Sürdürülebilir kalkınma, özünde çevreyi yani yeşil sürdürülebilirliği barındırmaktadır

(Kuşat, 2013: 4898). Sürdürülebilir kalkınma kavramının 20. yüzyılda çevresel kaygıların artmasıyla birlikte ortaya çıktığı daha sonra Dünya, Çevre ve Kalkınma Komisyonu'nun (1987) "Ortak Geleceğimiz" başlıklı raporun yayınlanmasıyla geniş bir kullanım alanına yayıldığı bilinmektedir (Yeni, 2014: 184). Sürdürülebilir kalkınma; kaynakların çevreye ve insan sağlığına zarar vermeden kullanılmasını ifade etmektedir (Tıraş, 2012: 60). Sürdürülebilir kalkınma 3 temel boyuttan oluşmaktadır. Bunlar çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik şeklindedir (Erbay ve Özden, 2018: 257). Çevresel sürdürülebilirlik, kaynakların aşırı kullanımından kaçınarak, biyolojik çeşitliliğin korunmasını ifade etmektedir. Ekonomik sürdürülebilirlik dengeli ve sürekli bir şekilde mal ve hizmet üretimini gerçekleştirmeyi, tarımsal üretime zarar vermemeyi kapsamaktadır. Sosyal sürdürülebilirlik ise bireylerin sağlık, eğitim, toplumsal cinsiyet ve siyasi olarak eşit olmasını gerektiğini belirtmektedir (Gedik, 2020: 197).

Birleşmiş Milletler 193 üye tarafından açılığa son verilmesi ve refah içinde yaşamayı temsil eden 17 sürdürülebilir kalkınma amacı oluşturulmuştur. Bu amaçların büyük bir çoğunluğunun yeşil mutfak uygulamalarıyla ilişkili olduğu söylenebilir. Bu amaçlar, aşağıda şu şekilde yer almaktadır (BM Dünya Turizm Örgütü, 1946).

Yoksulluğa Son: Her yerde yoksulluğun tüm biçimlerine son verilmesi ve kolay gıda erişimi çağrısını ifade etmektedir.

Açılığa Son: Bu amaç doğrultusunda 2030 yılına kadar her türlü açılığın sona ermesi hedeflenmektedir.

Sağlıklı Bireyler: Bu amaç her yaşta ve her kesimden insanın sağlıklı yaşamını garanti etmektedir (Lund, 2022: 43-46).

Nitelikli Eğitim: Bu amaç kız ve erkek öğrencilerin tamamının temel eğitime ulaşabilmesini, okur yazar oranının artırılmasını kapsamaktadır (Eşkinat, 2016: 269).

Toplumsal Cinsiyet Eşitliği: Kadın ve erkek arasında eşitliğin sağlanmasını, erken yaşta evliliğin önüne geçilmesini, kadınların her alanda söz sahibi olmasını ifade etmektedir (Akdoğan ve Doğan, 2023: 233).

Temiz Su ve Sanitasyon: Temiz içme suyuna erişimin en temel insan haklarından biri olduğu savunulan bu amaç dorultusunda bütün bireylerin temiz içme suyuna ulaşabilmesini ve bu uğurda çalışmalar yapılmasını hedeflemektedir (Rashid, 2020: 27).

Erişilebilir ve Temiz Enerji: Uygun fiyatlı, temiz, güvenilir, sürdürülebilir ve modern enerjiye erişimi kapsamaktadır (Aysen, 2022: 143).

İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme: Sürdürülebilir ve kapsayıcı ekonomik kalkınmayı, tam ve üretici istihdamı ve insan onuruna yakışır işleri sağlamayı amaçlamaktadır.

Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı: Dayanıklı altyapılar inşa ederek, sürdürülebilir ve kapsayıcı sanayileşmeyi ve yeni buluşları teşvik etmeyi amaçlamaktadır (Deniz , 2020: 76-80).

Eşitsizliklerin Azaltılması: Ülkeler arası eşitsizliğin azaltılması, gelir dağılımının dengeli olmasını hedeflemektedir.

Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar: Bu amaç temelinde gecekonduların dönüştürülüp daha güvenli ve dayanıklı yapılar inşa etmeyi, kentsel planlamalar yapmayı, toplu taşımacılığı desteklemeyi barındırmaktadır (Wikipedia Özgür Ansiklopedi, 2002).

Sorumlu Üretim ve Tüketim: Üretim ve tüketimin dengeli olmasını, ekolojik ayak izinin azaltılmasını kapsamaktadır.

İklim Eylemi: Doğal afetlere karşı dayanıklılığı, tehlikelere karşı önlem alma ve farkındalığı amaçlamaktadır.

Sudaki Yaşam: Balık stoğunun aşırı kullanılmasının, denize atılan plastik atıkların, su kirliliğinin önüne geçilmesini hedeflemektedir (Lund, 2022: 43-46).

Karasal Yaşam: Çölleşmeyi ve kuraklığı engellemek, biyolojik çeşitlilik kaybının önüne geçmek amaçlanmıştır.

Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar: Adalet erişim kolaylığı sağlamak, silahlanma, büyük çatışmalar gibi güvensizlik oluşturacak eylemlerin önüne geçmeyi kapsamaktadır.

Amaçlar İçin Ortaklıklar: Yeniliğin, teknolojinin desteklenmesi, ülkeler arası ortaklıkların oluşması, az gelişmiş ülkelere yatırımların yapılması, ülkenin kalkındırılması amaçlanmaktadır (Mohamadou, 2022: 51-54).

1.12. Gaziantep’ te Turizm ve Gastronomi

Türkiye’nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan ve tarihte 20’den fazla medeniyet ile etkileşime girip bu medeniyetlere ev sahipliği yaparak turizm alanında önemli gelişmeler kateden Gaziantep’in M.Ö. 9000’lere uzanan bir tarihi olduğu açıklanmaktadır (Özbay, 2019: 316-326). Farklı medeniyetler ile sınır komşusu olması, tarihi yapıları ve zengin mutfak kültürü ile Gaziantep, önemli bir turizm merkezi niteliğindedir. Gaziantep’te turizm kapsamında gastronomi, sanayi, kültür, sağlık, kongre ve fuar turizmi etkin rol almaktadır (Gaziantep Ticaret Odası, 2015).

Gaziantep sosyal, kültürel, tarihi ve coğrafi olarak birçok değere ev sahipliği yapmaktadır. Bu değerler arasında Gaziantep Kalesi, Antep Fıstığı, Gaziantep Mutfağı, Antep hamamları, Antep baklavası, Gaziantep mutfağını yansıtan ve Türkiye’nin ilk mutfak müzesi olan Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Zeugma Antik Kenti ve yöresel el sanatları bulunmaktadır. Ayrıca Gaziantep’te 54 adet turizm ve belediye belgeli konaklama tesisi bulunmaktadır. 39 tesis güvenli turizm sertifikalı tesis, 4 tesis ise çevreye duyarlı tesis olarak ifade edilmektedir. Gaziantep’te ayrıca turizm işletme belgeli 26 yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015; Birdir vd., 2015: 78).

Tablo 6 Toplam Otel ve Yiyecek İçecek Sayısı (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015)

Turizm ve belediye belgeli konaklama işletmeleri		
Otel sayısı	Oda sayısı	Yatak sayısı
54	4459	8971
Turizm İşletmesi Belgeli Yiyecek İçecek İşletmeleri		
Restaurant sayısı	Restaurant kapasitesi	
26	10345	

Giritlioğlu ve Bulut’ un (2015: 26) yaptığı çalışmaya göre Gaziantep, sahip olduğu tarihi ve turizm potansiyeli ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde en çok turist kabul eden ve turizm sektöründen en fazla gelir elde eden şehir olarak kabul edilmektedir. TURSAB’a göre Gaziantep yurtiçinde en çok tercih edilen turizm

bölgeleri arasında yer almaktadır. Ayrıca son yıllarda başta Irak olmak üzere Almanya, ABD, İran gibi yabancı ziyaretçilere de ev sahipliği yapmaktadır (TURSAB, 2020: 29).

1.12.1. Gaziantep Mutfağı ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi, turistin deneyimlediği yerel kültürün bir parçası, turizmin teşvik edilmesinde bir unsur, yerel ekonomik kalkınmanın bir aracı ve yerel ekonomiyi ve tüketim kalıplarını etkileyen bir faktör olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle turistleri cezbeden ve bölgenin temel unsurlarından biri olan yemeğin rolünün ve öneminin tanımlanması gerekmektedir (López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2011: 64). Gastronomi turizmi ise yiyecek ve içeceklerin nerede, ne zaman tüketilmesini ve yiyecek içecek ile ilgili bilgilerin elde edilmesini aynı zamanda kişinin farklı mutfak kültürlerini deneyimlemek için yaptığı seyahatleri ifade etmektedir (Suna ve Giritlioğlu, 2017: 174; Santich, 2004: 16).

Gaziantep'in gerek tarihi gerek coğrafyanın etkisiyle zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 130). Gaziantep'in, birçok medeniyetin bulunduğu bir konumda olması ve o medeniyetlerin mutfakları ile etkileşimde bulunması Gaziantep mutfak kültürünün zenginleşmesine katkıda bulunmaktadır (Gökkırmaklı vd., 2017: 60). Gaziantep mutfakları birbirinden farklı 291 çeşit yemek ile Türkiye'nin en fazla yemeğine sahip mutfakları olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca Gaziantep'in 2015 yılında UNESCO tarafından yaratıcı şehirler ağına girerek dünyada gastronomi alanında 9. sıraya girdiği bilinmektedir (Karakeçili ve Çetingöz, 2017: 315). Zengin yemek kültürüne sahip olan Gaziantep mutfaklarında genel olarak et yemekleri hakimdir (Özbay, 2019: 316-326).

Bayramlarda tüketilen ve özel olarak hazırlanan yuvalama, yaz aylarında hazırlanan dolmalık patlıcan ve biberlerin oyulup kurutulduğu ve yaz kış tüketilebilen kuru patlıcan ve biber dolması, günün her saatinde tüketilebilen kavurma ve nohut dürümü, kıyma kullanılarak yapılan patlıcan kebabı, düğünlerde, cenazelerde, misafir ağırlamada sıkça tüketilen Antep lahmacunu, bol Antep fıstığıyla yapılan Antep baklavası gibi birçok coğrafi işaretle işaretlenmiş ürün bulunmaktadır (Kılınç Şahin vd., 2018: 54-58). Yiyecek içecek kapsamında Türkiye'de en fazla coğrafi işaretle işaretlenmiş ürüne sahip şehir, Gaziantep olarak bilinmektedir (Özbay, 2019: 316-326).

Gaziantep’te çorbalar başlı başına bir yemek olarak görülmekte ve bir öğün olarak tüketilebilmektedir. İçerisinde et, et suyu ve pirinç bulunan beyran çorbası, tarihi Hititler’e dayanan buğday, nohut, yeşil mercimek, soğan ve baharatlardan oluşan alaca çorbası, börek adı verilen içerisinde kavrulmuş kıyma ve soğan bulunan küçük hamurların, yoğurt, yumurta ve nohut ile karıştırılmasından oluşan börek çorbası Gaziantep’in özel çorbaları arasındadır (Süzer, 2018: 37-38). Gaziantep için büyük öneme sahip olan ve yemek kültürünün gelişmesine katkı sağlayan bir diğer unsur da baharatlardır. Gaziantep yemeklerinde haspir adı verilen safran, tarhun, nane, kırmızı pulbiber, kimyon, sumak tozu gibi çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Ayrıca zeytin yağı, nar ekşisi, sumak ekşisi, koruk pekmezi de Gaziantep yemeklerinde sıkça kullanılan ürünler arasındadır (Karataş vd., 2023: 112-113).

1.12.2. Gaziantep Yiyecek İçecek İşletmelerinde ve Otel Mutfaklarında Yeşil Mutfak

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı’na göre çevre duyarlılığı kapsamında yeşil mutfak, işletmelerin su ve elektrik kullanımında tasarruflu olmasını, tüketicilere güvenli gıda imajını verebilmesini ve yiyecek içecek üretiminde çevreye zarar verilmemesini ifade etmektedir. Buradan hareketle T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı verilerine göre Gaziantep’te 54 adet turizm ve belediye belgeli konaklama tesisi bulunmaktadır. 39 tesis güvenli turizm sertifikalı tesis, 4 tesis ise çevreye duyarlı tesis olarak ifade edilmektedir. Ayrıca Gaziantep’te 26 adet turizm işletmesi belgeli yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2015). Giritlioğlu ve Güzel’e göre çevresel duyarlılık kapsamında Gaziantep’teki 3,4 ve 5 yıldızlı otellerin birçoğunda çevre politikası ve eylem planı bulunmaktadır. Ayrıca bu oteller yeşil mutfak uygulamalarını da kapsayan su, elektrik, enerji tüketimi ve kimyasal maddelerin kullanımı ve bu kullanımdan meydana gelen atık verilerinin toplamasını ve izlenmesini yapmakta ve çevre etiketli ürünleri kullanmaktadırlar (Giritlioğlu ve Güzel, 2015: 901-902).

1.13. Literatür Taraması

Literatürde yer alan çalışmalar incelendiğinde yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına dair araştırmaların yoğun olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra yerel

halkın görüşleri, yeşil turizmin yararları ve işletmelerin yeşil mutfak durumları ele alınmıştır. Ancak otel ve yiyecek içecek işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair oldukça az sayıda çalışmaya rastlanmaktadır. Bu yüzden araştırmanın bu bölümünde yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamaları ile ilgili yerli ve yabancı araştırmalar sunulacaktır.

1.13.1. Alanda Yapılan Yerli Çalışmalar

Sünnetçioğlu ve Yılmaz (2015) yapmış oldukları çalışmada İzmir ilindeki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarını ve sürdürülebilirlik kapsamında yapılan uygulamaları değerlendirmeyi amaçlanmışlardır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ve mülakatlar aracılığıyla elde edilmiştir. Elde edilen bu veriler, içerik analizi ve betimsel analiz ile değerlendirilmiştir. Görüşmeler restoran sahibi ve yöneticilerle yapılmıştır. Hazırlanan mülakat formları ile restoran yöneticileri ile derinlemesine görüşmeler yapılarak birincil veriler toplanmış ve elde edilen bu veriler, içerik analizi ve betimsel analiz ile değerlendirilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre işletmelerin sürdürülebilirlik ve çevre yönetimi noktasında bilgi eksikliklerinin olduğu tespit edilmiştir ve yöneticilere çeşitli öneriler sunulmuştur.

Sever (2016) tarafından yapılan çalışma Bursa ilinde faaliyet gösteren “Turizm işletme Belgesi” sahibi restoranlar ve bu restoranların müşterilerini kapsamaktadır. Çalışmada müşterilerin çevreye duyarlı mutfak uygulamalarından beklentileri ve işletmelerin bu beklentiye karşılama düzeylerini ölçmeye yönelik bir ölçek geliştirmek amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda yeşil mutfak uygulamasının boyutlarından olan atık yönetimi uygulaması hem müşteri beklentileri hem de işletme uygulamaları açısından en ilgi gören boyut olduğu saptanmıştır. Ardından enerji verimliliği ve sürdürülebilir gıda boyutları gelmektedir. İşletme uygulamalarının müşteri beklentilerini en az karşıladığı boyut ise su tasarrufu boyutu olmuştur. İşletmelerin su tasarrufu konusunda yetersiz oldukları tespit edilmiştir.

Yay ve Çalışkan (2016) yaptıkları çalışmada çevreye duyarlı müşterilerin çevreci otel restoranında yemek yeme niyetini etkileyen faktörlerin Planlı Davranış Teorisi (PDT) bağlamında belirlenmesini amaçlamaktadırlar. Araştırmada veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Anketler 533 müşteriye uygulanmıştır. Araştırma sonucuna göre müşterilerin cinsiyet ve eğitim durumu tutum üzerinde pozitif

bir etkiye sahip olduğu bununla beraber evli ya da bekâr müşterilerin çevreci otel restoranında yemek yeme konusunda etrafındaki aile, arkadaş, önem verdiği kişilerin düşüncelerini daha çok önemseydiğı saptanmıştır.

Erdoğan (2017) tarafından yapılan çalışmanın amacı Nevşehir’de bulunan 3, 4 ve 5 yıldızlı otellerin ve yeşil yıldız alan işletmelerin yeşil mutfak kalite düzeylerinin ve müşteri beklentilerinin ölçülmesini araştırmaktır. Araştırmada veriler alan taraması ve anket yardımıyla elde edilmiştir. Araştırmada yeşil mutfak uygulamalarının enerji verimliliğı, su tasarrufu, tek kullanımlıklar, atık yönetimi, kimyasal kullanımı, sürdürülebilir gıda ve sürdürülebilir yapı boyutlarından oluştuğı vurgulanmıştır. Bununla beraber işletmelerin yeşil mutfak kalitesine dair uygulamaların çoğunu karşıladıkları saptanmıştır. Aynı zamanda müşterilerin de yeşil mutfak kalitesi konusunda beklenti düzeylerinin oldukça yüksek düzeyde olduğı, işletme tercihlerinde bu konuyla ilgili kriterleri göz önünde bulundurdıkları tespit edilmiştir.

Şimşek ve Akdağ (2017) tarafından yapılan çalışmanın amacı yeşil restoran olmanın avantajları ve dezavantajları üzerinde durarak bu restoranları diğer restoranlardan farklı kılan özelliklere değinmektir. Araştırmada veriler yeşil nesil restoran yöneticilerine uygulanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile elde edilmiştir. Araştırma sonucunda işletmelerin yeşil nesil restoran olmanın yerel ürünlerin kullanımına ve yerel kültüre katkı sağladığı anlaşılmıştır. İşletmelerin yeşil nesil restoran olmakla diğer işletmelere göre daha fazla tercih edilme olanağı kazandığı saptanmıştır. Yeşil nesil restoranların su, enerji kullanımı gibi konularda tasarruf odaklı olması neticesinde, restoranların kayda değer oranlarda maddi tasarruf sağladığı diğer sonuçlar arasındadır. İşletmelerin yeşil nesil restoran olma motivasyonları uygulamanın çevre odaklı olmasından kaynaklandığı anlaşılmıştır. Aynı zamanda yeşil nesil restoran olmanın işletmelerce herhangi bir dezavantaja sebep olmadığı saptanmıştır.

Yazıcıoğlu ve Aydın (2018) tarafından yapılan çalışmada amaç ‘yeşil nesil restoran projesi’ ortakları ve üyelerinin algı düzeylerini ölçmek ve bu süreçte gerçekleşen uygulamaların ve karşılaşılan engellerin neler olduğunu belirlemektir. Veriler ‘yeşil nesil restoran’ projesi ortaklarından olan 12 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilerek elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre işletmelerin yeşil uygulamaları benimsemelerini zorlaştıran en büyük etkenin maliyet kaygısı olduğı yönündedir. Bu nedenle bazı işletmeler menü fiyatlarının artırılması gerektiğini

düşünürken bazı işletmelerin ise yeşil uygulamalara yatırım yapmaktan kaçındığı saptanmıştır.

Özata vd. (2018) yapmış oldukları araştırmada restoran yöneticilerinin çevresel sürdürülebilirlik kavramı ile ilgili tutum, algı ve bu noktada yaptıkları uygulamaları öğrenmektir. Ankara’da 30 restorana uygulanan bu çalışmada veriler yapılandırılmış görüşme formu ile ses temelli yüz yüze görüşme tekniğiyle toplanmıştır. Çalışmada yöneticilerin sürdürülebilirlik ile ilgili tutumunu anlamak için sorulan ilk soru neticesinde cevaplar arasında sürdürülebilirlik ile ilgili herhangi bir ifade bulunmazken, sürdürülebilirliğin önemi ile ilgili ikinci soruda, görüşmecilerin tamamı önemlidir cevabı verdiği saptanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre işletmeler için en önemli unsur olarak çevrenin korunması ve işletmenin başarılı olmasıdır. İşletme yöneticilerinin yiyecek – içecek hizmetlerinin çevresel etkilerine ilişkin algıları yetersiz olduğu anlaşılmıştır. İşletmelerin sürdürülebilirlik kapsamında yaptıkları uygulamalar enerji kullanımı, su kullanımı, atık yönetimi, kimyasal ve kirlilik azaltıcı uygulamalar şeklindedir. İşletmelerin sürdürülebilirlik kapsamında çeşitli uygulamalar yapıyor olsalar da bu konularda bilgi eksikliğinin olduğu saptanmıştır.

Kurnaz ve Özdoğan (2018) tarafından yapılan çalışmada amaç İstanbul’daki restoranların yeşil uygulamaları nasıl yürüttükleri ve bu noktada neler yaptıklarını araştırmaktır. Çalışmada veriler nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. İstanbul’da yer alan 8 yeşil nesil restoran yöneticilerine uygulanan görüşme formları 10 bölümden ve 35 sorudan oluşmaktadır. Araştırmada elde edilen sonuçlara göre yeşil nesil işletmelerin çoğunda enerji yönetimi kapsamında enerji tasarruflu cihazlar bulunmaktadır. Ayrıca bütün yeşil restoranların su tüketimini tasarruflu hale getirmek için akıllı sistemlerden faydalandığı, kimyasal kullanımını açısından ise yeşil restoranların çoğunun biyo-çözünür ürünler kullandıkları anlaşılmıştır.

Savaş (2018) yapmış olduğu çalışmada yeşil mutfak uygulamalarının müşterilerin gıda tüketimine ve tekrar yemek yeme davranışına olan etkilerini araştırmayı amaçlamaktadır. Çalışma İstanbul’daki yeşil restoranların müşterilerini kapsamaktadır. Veriler 338 müşteriye anket uygulanarak elde edilmiştir. Ayrıca çalışma dört bölümden oluşmaktadır. İlk bölümünde yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin, ikinci bölümünde gıda tüketim eğilimlerine ilişkin, üçüncü bölümde ise tüketici davranışlarına

ilişkin açıklamalar üzerinde durularak ayrıntılı incelemeler yapılmıştır. Araştırmanın son bölümünde ise yeşil mutfak uygulamalarının müşterilerinin gıda tüketimine ve tekrar yemek yeme davranışına olan etkileri incelenmiştir. Araştırma sonucuna göre müşteriler yeşil mutfak uygulamalarına son derece önem vermekte fakat tekrar yemek yeme davranışı sergilememektedirler. Cinsiyet ile yeşil mutfak uygulamaları, gıda tüketim eğilimleri ve tekrar yemek yeme davranışı arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır. Ayrıca gelir artıkça tekrar yemek yeme davranışının da arttığı araştırma sonuçları arasındadır.

İpar vd. (2020) tarafından yapılan çalışmanın amacı İstanbul'daki yeşil nesil restoranların Tripadvisor.com üzerinde yer alan müşteri yorumlarını inceleyerek müşterilerin yeşil nesil restoran konusundaki farkındalığını ortaya koymaktır. Çalışma 2019 yılında Türkçe yorumlar incelenerek yapılmıştır. Çalışma sonuçlarına göre müşteriler işletmelerin kazandıkları yeşil statüden çok mekânda geçirdikleri vakitlerle ilgilendikleri ve bu yönde yorumlar yaptıkları yönündedir. En çok yorumlanan anahtar kelime yeşil nesil restoranın tasarımıdır. Işıklandırma, oturma düzeni gibi faktörler bir restoranın “yeşil nesil restoran” olabilme sürecinde “enerji tüketimi” başlığı altında verilmiştir. Fakat müşterilerin bu noktada tasarım kavramını enerji tüketiminden çok; kullanışlılık ve göze hitap olarak yorumladıkları saptanmıştır. Müşterilerin yüksek sesli müzik çalınmasından rahatsız olduğu ve bu noktada şikayetlerde bulundukları bir diğer çalışma sonucudur.

1.13.2. Alanda Yapılmış Yabancı Çalışmalar

Szuchnicki (2009) tarafından yapılan çalışmanın amacı yeşil uygulamaların önemini vurgulamak ve restoranlardaki yeşil uygulamaların geri dönüş niyetini nasıl etkilediğinin ortaya çıkarılmasıdır. Veriler anket tekniği uygulanarak elde edilmiştir. Anket iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde müşterilerin yeşil uygulamaları nasıl tanımladığı, ikinci bölümde ise demografik bilgiler yer almaktadır. Çalışma Amerika'daki restoran patronlarını baz almaktadır. Çalışmada elde edilen sonuçlara göre katılımcıların yeşil restoran konusunda bilinçli oldukları, yeşil uygulamalara önem verdikleri ve yeşil uygulamaların geri dönüş niyetini etkilediği anlaşılmıştır.

Parsa vd. (2010) yapmış oldukları çalışmada tüketicilerin yeşil restoranlar hakkındaki bilgileri, çevresel kaygıları, ekolojik davranışları, demografik özellikleri ile tüketicilerin yeşil bir restorani koruma niyetleri arasındaki ilişki incelemişlerdir. Veriler anket tekniği kullanılarak toplanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre Tüketicilerin yeşil restoranlar hakkındaki bilgilerinin çevresel kaygıları ve ekolojik davranışları ile dolaylı olarak yeşil bir restorani koruma niyetlerini etkileyebileceği saptanmıştır.

Ham ve Han (2013) tarafından yapılan çalışmanın amacı müşterilerin yeşil uygulamalarla ve bu uygulamalar doğrultusunda ortaya çıkan tekrar ziyaret etme, fiyat primlerini kabul etme ve tavsiye etme niyetleri ile bağlantılı olarak otellerin temel iş algılarının araştırılmasıdır. Veriler anket yoluyla elde edilmiştir. Anket üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde tüketici algılarına, ikinci bölümde tüketicilerin otellerdeki yeşil uygulamalara ilişkin algılarına, üçüncü bölümde ise tüketicilerin sadakat algılarına değinilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre işletmelerdeki yeşil uygulamalarla müşteriler daha sadık davranmaktadırlar. İşletmelerin yeşil uygulamalarla kurumsal imajını geliştirdiği ve rekabet avantajı kazandığı diğer sonuçlar arasındadır.

Wang vd. (2013) tarafından yapılan çalışmanın amacı yeşil restoran standartlarını geliştirmek için GrSCM ve yiyecek ve içecek yönetimini birleştirerek yeşil restoranların uygulayabileceği yeşil bir yönetim standardı oluşturmaktır. Çalışmada Tayvan'daki restoranlar incelenmiş ve restoran yönetimi standartları üç aşamada değerlendirilmiştir. (Yeşil gıdalar; Yeşil çevre, ekipman ve yeşil yönetim ve sosyal sorumluluk). 21 uzmana anket uygulanmıştır. Elde edilen sonuçlara göre yeşil restoran kavramının Tayvan'da yaygın bir terim olmadığı ve tüketicilerin bu kavramı vejetaryen restoranlarla karıştırabildiği bu nedenle restoranların çevre dostu uygulamaların uygulanmasında zorluklarla karşı karşıya kaldığı saptanmıştır. Son olarak tüketicileri yeşil restoran kavramı konusunda bilgilendirilmesi önerilmiştir.

Namkung ve Jang (2013) yaptıkları çalışmada restoranlardaki yeşil uygulamaların müşteriye dayalı marka eşitliği oluşumu üzerindeki etkilerini incelemeyi amaçlamaktadırlar. Çalışma lüks, gündelik ve gündelik fast food olmak üzere 3 tür restoran ortamını baz almaktadır. Algılanan kalite ile ilgili restoran deneyimine verilen yanıtlar, yeşil marka imajı ve davranışsal niyetler ile karşılaştırılmıştır. Veriler Amerika'da 512 kişiye anket uygulanarak elde edilmiştir. Çalışmada elde edilen sonuçlara göre özellikle lüks restoranların çevreci restoranlara göre daha yüksek imaja

sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Fakat çevreci restoranların gündelik restoranlara göre imajının yüksek olduğu saptanmıştır. Katılımcıların birçoğunda kalite ve yeşil marka imajının düşük, sağlık bilincinin yüksek olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca gıdaya odaklanan çevre dostu uygulamaların daha etkili olduğu saptanmıştır.

Wakasala (2014) Kenya'daki 4, 5 yıldızlı restoranları inceleyerek yeşil uygulamaların tüketici davranışlarını ne denli etkilediğini araştırmayı amaçlamaktadır. Veriler 79 katılımcıya anket uygulanarak elde edilmiştir. Ayrıca ikincil veri olarak makaleler, gazeteler ve TV programları incelenmiştir. Çalışma sonuçlarına göre Kenya'daki Nairobi City County restoranların yeşil ürünleri tüketici satın alma davranışı üzerinde olumlu etkiye sahiptir. Ayrıca restoranlardaki ekolojik imajın tüketicileri önemli derecede etkilediği anlaşılmıştır.

Teng vd. (2014) tarafından yapılan çalışmanın amacı tüketicilerin değerleri, tutumları ve çevresel kaygıları arasındaki ilişkileri inceleyerek Tayvan'daki yeşil restoranları ziyaret etme niyetleriyle nasıl ilişkili olduklarını araştırmaktır. Veriler, farklı demografik profillerden oluşan tren istasyonları, süpermarketler, mağazalar, alışveriş merkezleri ve yetişkin eğitimi sınıfları da dahil olmak üzere çeşitli yerlerde eğitimli görüşmeciler tarafından yapılan yüz yüze anketlerle toplanmıştır. Anketler 20 yaş üstü 500 kişiye uygulanmıştır. Araştırmada elde edilen sonuçlar kişisel değerlerin tüketicilerin tutumlarını, çevresel kaygılarını ve yeşil bir restoranı ziyaret etme niyetlerini önemli ölçüde etkilediğini göstermiştir. Özellikle evrenselcilik ve yardımseverlik değerlerinin tüketicilerin yeşil bir restoran seçme niyetleri için önemli olduğunu ortaya çıkarmıştır. Ayrıca Çevresel kaygının yeşil bir restoranı ziyaret etme niyetini tahmin edemediğini göstermektedir.

Lita vd. (2014) yaptıkları çalışmada tüketicilerin tutum, imaj, ziyaret etme niyeti ve çevre dostu hizmetler için daha fazla ödeme yapma isteği arasındaki ilişkiyi incelemişlerdir. Aynı zamanda bu çalışma hizmet pazarlama literatürlerinin bakış açısına dayanarak önceki bulguları doğrulamayı amaçlamaktadır. Veriler Endonezya'daki otelleri ve restoranları ziyaret eden yerli turistlere anket uygulanarak toplanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre yeşil davranışlara yönelik tutumun genel imajı olumlu yönde etkilediğini ve genel imajın ziyaret niyetini, başkasına önerme niyetini ve daha fazla ödeme isteğini olumlu yönde etkilediği anlaşılmıştır. Endonezya'nın Batı Sumatra şehrinde yaşayan yerli turistler çevresel bozulmalardan dolayı endişe

duymaları farkındalıklarını arttırmıştır. Bu nedenle tüketiciler çevre dostu işletmeler için daha fazla para ödemeye istekli oldukları diğer sonuçlar arasındadır.

Doğan vd. (2015) yaptıkları çalışmada amaç Roma ve Alanya restoranlarının yeşil yönetim uygulamaları arasında yönetim açısından farklılıklar olup olmadığının araştırılmasıdır. Veriler 2015'te 98'i Türk, 83'ü İtalyan olmak üzere toplam 181 katılımcıya uygulanan anket tekniğiyle elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre su tasarrufu, enerji Tasarrufu uygulamaları, katı atıkların seçici olarak toplanması ve çevresel olarak tehlikeli ürünlerin kullanımındaki azalmanın hem İtalyan hem de Türk restoranı için önemli olduğu tespit edilmiştir. Türk erkek yöneticilerin katı kalıntıların seçici olarak toplanması konusunda Türk kadın yöneticilere göre daha az benimsediği saptanmıştır. Fakat İtalyan erkek ve kadın yöneticiler arasında çevresel uygulamaların benimsenmesinde bir fark bulunmadığı elde edilen diğer sonuçlardandır.

Teng ve Wu (2019) yaptıkları çalışmada yeşil restoranların algılanan değerlerini (hedonik ve faydacı değerler), tüketici tercihi ve davranış niyetleri ile arasındaki ilişkiyi araştırmayı amaçlamaktadırlar. Veriler anket yoluyla elde edilmiştir. 278 anket uygulanmıştır. Araştırma elde edilen demografik bulgulara göre kadın katılımcılar erkek katılımcılardan daha fazladır. Katılımcıların çoğu 30-39 yaş aralığında ve lisans derecesine sahip kişilerdir. Araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin faydacı ve hedonik değerleri yeşil restoran tercihlerini şekillendirmede kritik önem taşıdığı, ancak faydacı değerlerin hedonik değerden daha güçlü bir etkisinin olduğu, müşteri tercihlerinin davranış niyetlerini değiştirmede çok önemli rol oynadığı vurgulanmıştır.

BÖLÜM II

BULGULAR

Bu bölümde araştırmada elde edilen bulguların analizlerine yer verilmiştir. Araştırmanın bulgular bölümü 4 alt başlıktan oluşmaktadır. Birinci alt başlıkta, araştırmaya katılan turizm işletmesi ve yiyecek içecek işletmesi mutfak çalışanlarının demografik özelliklerine yönelik bulgulara yer verilmiştir. Bu bölümün ikinci alt başlığında, katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmelerine yönelik bulgulara yer verilmiştir. Bulgular bölümünün üçüncü alt başlığında, katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına yönelik değerlendirmelerine ilişkin demografik özelliklere göre farklılık analizi bulgularına yer verilmiştir. Bulgular bölümünün dördüncü ve son alt başlığında değişkenlerin birbiriyle ilişkisine yönelik korelasyon analizi bulguları ortaya konulmuştur.

2.1. Katılımcıların Demografik ve Tanıtıcı Özelliklerine Yönelik Bulgular

Bulguların bu bölümünde Gaziantep'teki otel işletmeleri ve yiyecek içecek işletmelerinin mutfak çalışanlarının demografik ve tanıtıcı özellikleri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Demografik özelliklerini belirlemek amacıyla katılımcılara cinsiyet, yaş, eğitim durumu ve sektörde çalışma durumuna yönelik sorular sorulmuştur. Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik bulgular Tablo 7'de verilmiştir.

İlgili tabloya göre katılımcıların %26,3'ü kadınlardan, %73,7'si erkeklerden oluşmaktadır. Ankete katılanların %0'ı 60 yaş ve üzeri, %11,9'u 50-59 yaş, %26,8'i 18-29 yaş ve %28,3'ü 30-39 yaş, %33,0'ı 40-49 yaş aralığında bulunmaktadır. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında, katılımcıların %0'ının Yüksek lisans mezunu veya öğrencisi, %22,2'sinin önlisans mezunu veya öğrencisi, %16,0'ının ilköğretim mezunu, %26,8'inin ortaöğretim mezunu veya öğrencisi, %35,0'ının lise

mezunu veya öğrencisi olduğu tespit edilmiştir. Öte yandan tabloya bakıldığında katılımcıların %32,5'i turizm alanında, %67,5'i turizm alanı dışında çalıştığı tespit edilmiştir. Katılımcıların %11,3'ü 1 yıldan az, %22,7'si 4-7 yıl, %28,4'ü 7 yıl ve üzeri ve %37,6'sı 1-3 yıl mesleki tecrübeyle çalışmaktadır. Katılımcıların bulundukları işletmedeki çalışma sürelerine bakıldığında %13,9' u 7 yıl ve üzeri, %18,6'sı 4-7 yıl, %29,9'u 1-3 yıl yıl, %37,6'sı 1 yıldan az olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %1,5'i işletme sahibi, %3,6'sı işletme müdürü, %25,3'ü mutfak şefi ve %69,6'sı ise diğer (sous chef, executive chef, kısım şefi, sıcak ve soğuk şef, fırıncı, stajyer, pasta şefi, aşçı, aşçı yardımcısı) gibi görevlerle ankete katılım sağladıkları tespit edilmiştir.

İlgili tabloya göre işletmelerin statüsüne bakıldığında %5,7'si 3 yıldızlı, %27,3'ü yiyecek içecek işletmesi, %29,9'u 5 yıldızlı ve %37,1'i 4 yıldızlı otel işletmelerinden oluşmaktadır. İşletmelerin faaliyet sürelerine bakıldığında %3,1'i 1 yıldan az, %6,2'si 1-3 yıl, %43,3'ü 7 yıl ve üzeri, %47,4'ü ise 4-7 yıl aralığında faaliyet göstermektedirler. İşletmelerin %96,9'unun bir kalite belgesine sahip olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin %13,4'ü diğer (fıstık gibi), %39,2'i HACCP, %50,5'i ISO 50001 enerji yönetim sistemi, %67,0'ı ISO 22000 gıda güvenliği yönetimi, %72,2'si ISO 9000 kalite yönetimi, %74,7'si ISO 14000 çevresel yönetim sistemi gibi kalite belgelerine sahip olduğu anlaşılmıştır. İşletmelerin %14,5'i zincir otel işletmesinden, %20,6'sı aileye ait işletmelerden, %64,9'u ise kurumsal işletmelerden oluşmaktadır.

Tablo 7 Katılımcıların demografik ve tanıtıcı özelliklerine yönelik bulgular

Katılımcıların Demografik Özellikleri		N	%
Cinsiyet	Kadın	51	26,3
	Erkek	143	73,7
	Toplam	194	100,0
Yaş	18-29	52	26,8
	30-39	55	28,3
	40-49	64	33,0
	50-59	23	11,9
	60 ve üzeri	0	0
	Toplam	194	100,0
Eğitim Durumu	İlköğretim	31	16,0
	Ortaöğretim	52	26,8
	Lise	68	35,0
	Önlisans	43	22,2
	Yükseklisans	0	0
	Toplam	194	100,0

Tablo 7 Katılımcıların demografik ve tanıtıcı özelliklerine yönelik bulgular (Devamı)

Eğitim Alanı	Turizm Alanı	63	32,5
	Turizm Alanı Dışında	131	67,5
	Toplam	194	100,0
Mesleki Tecrübe	1 Yıldan az	22	11,3
	1-3 Yıl	73	37,6
	4-7 Yıl	44	22,7
	7 Yıl ve Uzeri	55	28,4
	Toplam	194	100,0
İşletmedeki Çalışma Süresi	1 Yıldan az	73	37,6
	1-3 Yıl	58	29,9
	4-7 Yıl	36	18,6
	7 Yıl ve üzeri	27	13,9
	Toplam	194	100,0
İşletmenin Faliyet Süresi	1 Yıldan az	5	3,1
	1-3 Yıl	12	6,2
	4-7 Yıl	92	47,4
	7 Yıl ve üzeri	84	43,3
	Toplam	194	100,0
İşletmenin Statüsü	3 Yıldızlı	11	5,7
	4 Yıldızlı	72	37,1
	5 Yıldızlı	58	29,9
	Yiyecek İçecek İşletmesi	53	27,3
	Toplam	194	100,0
İşletmenin sahip olduğu Kalite belgesi var mı?	Evet	188	96,9
	Hayır	6	3,1
	Toplam	194	100,0
HACCP	Evet	76	39,2
	Hayır	118	60,8
	Toplam	194	100,0

Tablo 7 Katılımcıların demografik ve tanıtıcı özelliklerine yönelik bulgular (Devamı)

ISO 14000 Çevresel Yönetim Sistemi	Evet	145	74,7
	Hayır	49	25,3
	Toplam	194	100,0
ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi	Evet	98	50,5
	Hayır	96	49,5
	Toplam	194	100,0
ISO 9000 Kalite Yönetimi	Evet	140	72,2
	Hayır	54	27,8
	Toplam	194	100,0
ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi	Evet	130	67,0
	Hayır	64	33,0
	Toplam	194	100,0
Diğer (Fıstık Gibi)	Evet	26	13,4
	Hayır	168	86,6
	Toplam	194	100,0
İşletmedeki Göreviniz	İşletme Sahibi	3	1,5
	İşletme Müdürü	7	3,6
	Mutfak Şefi	49	25,3
	Diğer (Belirtiniz)	135	69,6
	Toplam	194	100,0
İşletmenin Sahiplik Durumu	Aileye ait İşletme	40	20,6
	Kurumsal İşletme	126	64,9
	Zincir Otel İşletmesi	28	14,5
	Toplam	194	100,0

2.2. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Dair Değerlendirmelerinin Boyutlarının Belirlenmesine İlişkin Bulgular

Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerine yönelik boyutları için faktör analizi yapılmıştır. Araştırmanın ilgili bölümlerine ait değişkenler arasında boyutlar “Varimax” rotasyonuna tabi tutulmuştur. Araştırmanın ilgili bölümlerine ait değişkenler arasındaki ilişkiyi en iyi yansıtan en az faktör sayısını belirlemek amacıyla Kaiser Kriteri göz önünde bulundurularak döndürülmemiş temel bileşenler (Principal Components) yöntemi kullanılmıştır. Ölçeğin Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değeri 0,716 ve Bartlett’s küresellik testi sonucu 1581,223’dür. Bu sonuçlar, maddelere faktör analizinin uygulanabileceğini ve yapı geçerliğinin sağlandığını göstermektedir.

Tablo 8 İşletme mutfaklarında çevre dostu uygulamalara ilişkin boyutlar

Boyut Sırası	Boyut	Ölçekteki Madde Numarası
1	Mutfakta israfi önlemeye yönelik uygulamalar	25,26,28, 30,31
2	Mutfakta enerji tasarruflu araçların kullanımı	3,4,5
3	Çevreye duyarlı ürünlerin tercih edilmesi	18,19
4	İşletmelerin çevre dostu uygulamaları	16,15
5	Mutfakta atık yönetimi ve geri dönüşüm	6,7

Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına yönelik bulgular Tablo 9’da sunulmuştur. İlgili tabloya göre, faktör analizi sonucunda katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin 5 boyut ve bu boyutlara bağlı 14 önermeye sahip olduğu tespit edilmiştir. Faktör analizi sonucunda mutfak çalışanlarının yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmelerinden oluşan 31 önermenin 17’si düşük faktör yüküne sahip olduğundan ölçekten çıkarılmıştır. Faktör analizinde ortaya konulan

boyutlara ait öz değerler ve toplam açıklanan varyans değeri verilmiş ve önermelerin faktör yüklerinin 0,598 ile 0,952 arasında değerler aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu işlemler sonucunda otel ve yiyecek içecek çalışanlarının yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerini oluşturan birinci boyut “Mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar” şeklinde adlandırılmış ve bu boyutun beş önermeye sahip olduğu tespit edilmiştir.

Otel ve yiyecek içecek çalışanlarının yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerini oluşturan ikinci boyut “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” şeklinde adlandırılmış ve bu boyutun üç önermeye sahip olduğu tespit edilmiştir. Otel ve yiyecek içecek çalışanlarının yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerini oluşturan üçüncü boyut “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” şeklinde adlandırılmış ve bu boyutun iki önermeye sahip olduğu tespit edilmiştir. Otel ve yiyecek içecek çalışanlarının yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerini oluşturan dördüncü boyut “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” şeklinde adlandırılmış ve bu boyutun iki önermeye sahip olduğu tespit edilmiştir. Son olarak otel ve yiyecek içecek çalışanlarının yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerini oluşturan beşinci boyut “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” şeklinde adlandırılmış ve bu boyutun iki önermeye sahip olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 9 Yeşil mutfak ölçeği ve önermelerine ilişkin faktör yükleri analizi

Yeşil Mutfak Ölçeğine İlişkin Önergeler	Faktör yükleri				
	1	2	3	4	5
Mutfakta İsrafı Önlemeye yönelik Uygulamalar					
Menülerde farklı gramajlarda porsiyon seçeneklerine yer verilmektedir.	,817				
İsrafı önlemeye yönelik masalara dostça tonda hazırlanan dikkat çekici etkisi yüksek görsellerle bazı uyarılar yerleştirilmiştir.	,828				
Mutfak çalışanlarına israfı önlemeye yönelik eğitimler düzenlemektedir.	,598				
Mutfakta haşere yönetiminde organik bazı ürünler kullanılmaktadır.	,878				

Tablo 9 Yeşil mutfak ölçeği ve önermelerine ilişkin faktör yükleri analizi (Devamı)

Mutfakta organik bazlı yüzey temizleyiciler kullanılmaktadır.	,879				
Mutfakta Eko-Etiketli Araçların Kullanımı					
Mutfakta eko-etiket'e (eco-label) sahip ısıtma araçları kullanılmaktadır.		,943			
Mutfakta eko-etiket'e (eco-label) sahip soğutma araçları kullanılmaktadır.		,952			
Mutfakta eko-etiket'e (eco-label) sahip havalandırma araçları kullanılmaktadır.		,767			
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları					
İşletmelerde çevre dostu faaliyetlere yönelik projeler yapılmaktadır.			,889		
Mutfakta çevresel yasal düzenlemelere uyulmaktadır.			,876		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları					
İşletmede sensörlü musluklar kullanılmaktadır.				,852	
İşletmede çöplerin toplanmasında dönüştürülmüş poşetler kullanılmaktadır.				,848	
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı					
İşletmede rüzgâr enerjisinden faydalanılmaktadır.					,887
İşletmede güneş enerjisinden faydalanılmaktadır.					,799
Öz değerler	4,475	2,204	1,809	1,360	1,111
Faktör Varyansı Açıklama Oranı (%)	31,967	15,744	12,920	9,717	7,939
Toplam açıklanan varyans (%)	78,288				

2.3. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Değerlendirmelerine yönelik Bulgular

Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmelerine dair elde edilen bulgular Tablo 10’da sunulmuştur.

Tablo 10 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirdikleri ifadelerin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri

Katılımcıların yeşil mutfak Değerlendirmelerine İlişkin İfadeler		$\bar{x}$	Ss
Mutfakta İsrafi Önemeye yönelik Uygulamalar	Menülerde farklı gramajlarda porsiyon seçeneklerine yer verilmektedir.	3,39	1,507
	İsrafi önlemeye yönelik masalara dostça tonda hazırlanan dikkat çekici etkisi yüksek görsellerle bazı uyarılar yerleştirilmiştir.	3,10	1,528
	Mutfak çalışanlarına israfi önlemeye yönelik eğitimler düzenlemektedir.	3,53	1,432
	Mutfakta haşere yönetiminde organik bazlı ürünler kullanılmaktadır.	3,42	1,298
	Mutfakta organik bazlı yüzey temizleyiciler kullanılmaktadır.	3,44	1,323
	Genel ortalama	3,38	1,186
Mutfakta Eko-Etiketli Araçların Kullanımı	Mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip ısıtma araçları kullanılmaktadır.	3,84	1,329
	Mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip soğutma araçları kullanılmaktadır.	3,76	1,396
	Mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip havalandırma araçları kullanılmaktadır.	3,60	1,465
Genel ortalama		3,74	1,257
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	İşletmelerde çevre dostu faaliyetlere yönelik projeler yapılmaktadır.	3,92	1,301
	Mutfakta çevresel yasal düzenlemelere uyulmaktadır.	3,97	1,263
	Genel ortalama	3,95	1,190

Tablo 10 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirdikleri ifadelerin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri (Devamı)

İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	İşletmede sensörlü musluklar kullanılmaktadır.	4,10	1,279
	İşletmede çöplerin toplanmasında dönüştürülmüş poşetler kullanılmaktadır.	4,23	1,211
	Genel ortalama	4,17	1,085
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	İşletmede rüzgâr enerjisinden faydalanılmaktadır.	2,48	2,008
	İşletmede güneş enerjisinden faydalanılmaktadır.	2,60	1,475
	Genel ortalama	2,54	1,519
Tüm boyutların genel ortalaması		3,41	,753

Araştırma bulgularına göre katılımcılar yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin genel olarak “yüksek” düzeyde ($\bar{x}$: 3,41 s.s.: ,753) olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmelerinin “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutuna bakıldığında; ($\bar{x}$: 3,38 s.s.:1,186), “Mutfakta eko-etiketli araçlar kullanılmaktadır” boyutu ($\bar{x}$: 3,74 s.s.:1,257), “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutu ($\bar{x}$: 3,95 s.s.:1,190), “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutu ($\bar{x}$: 4,17 s.s.:1,085), son olarak “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutu ($\bar{x}$: 2,54 s.s.:1,519) bilgisine ulaşılmıştır.

Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmelerine göre ifadeler içerisinde yer alan en yüksek boyut ve en düşük boyutun tespiti çalışma açısından önem arz etmektedir. Bu nedenle boyutlar arasında “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunda en yüksek ifade “Mutfak çalışanlarına israfı önlemeye yönelik eğitimler düzenlemektedir” ($\bar{x}$: 3,53 s.s.:1,432) ifadesi iken en düşük ifade “İsrafı önlemeye yönelik masalara dostça tonda hazırlanan dikkat çekici etkisi yüksek görsellerle bazı uyarılar yerleştirilmiştir” ($\bar{x}$: 3,10 s.s.:1,528) ifadesidir.

“Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutunda en yüksek ifade “Mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip ısıtma araçları kullanılmaktadır” ($\bar{x}$: 3,84 s.s.:1,329) en düşük

ifade ise “Mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip havalandırma araçları kullanılmaktadır” ($\bar{x}$: 3,60 s.s.:1,465) ifadesidir.

“İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutunda en yüksek ifade “Mutfakta çevresel yasal düzenlemelere uyulmaktadır” ($\bar{x}$: 3,97 s.s.:1,263) ifadesi iken en düşük ifade “İşletmelerde çevre dostu faaliyetlere yönelik projeler yapılmaktadır” ($\bar{x}$: 3,92 s.s.:1,301) ifadesi en düşük ifadedir.

“İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunda “İşletmede çöplerin toplanmasında dönüştürülmüş poşetler kullanılmaktadır” ($\bar{x}$: 4,23 s.s.:1,211) ifadesi en yüksek “İşletmelerde sensörlü musluklar kullanılmaktadır” ($\bar{x}$: 4,10 s.s.:1,279) ifadesi en düşük ifadedir.

Son olarak “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutu içerisindeki en yüksek ifade “İşletmede güneş enerjisinden faydalanılmaktadır” ($\bar{x}$: 2,60 s.s.:1,475) ifadesidir. “İşletmede rüzgâr enerjisinden faydalanılmaktadır” ($\bar{x}$: 2,48 s.s.:2,008) ifadesi ise en düşük düzeydeki ifade olduğu anlaşılmıştır.

2.4. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına İlişkin Demografik ve Tanıtıcı Özelliklerine Göre Farklılık Analizleri Bulguları

Araştırmanın bu bölümünde turizm işletmelerinde çalışanların demografik özelliklerinden olan cinsiyet, eğitim alanı, işletmede bulunan bir kalite belgesi, yaş, eğitim durumu, mesleki tecrübe, işletmedeki çalışma süresi, işletmenin faaliyet süresi, işletmenin statüsü, işletmenin sahiplik durumu ve işletmedeki görev gibi değişkenlerin yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin değerlendirmelerin demografik özelliklere göre farklılıkları incelenmiştir. Demografik özelliklerine göre istatistiksel olarak bir farklılık gösterip göstermediğini incelemek amacıyla “Bağımsız Örneklem T Testi” ve “Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)” yapılmıştır.

2.4.1. Cinsiyete Göre Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Farklılık Analizleri

Araştırmanın bu bölümünde çalışanların cinsiyetine göre Gaziantep’teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan T testine yönelik elde edilen bulgular Tablo 11’de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan bağımsız örneklem T testi sonucunda, Mutfakta israfi

önlemeye yönelik uygulamalar (sig. 0,227; $p \geq 0,05$), Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı (sig. 0,126; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları (sig. 0,576; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevre dostu uygulamaları (sig. 0,227; $p \geq 0,05$) ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı (sig. 0,762; $p \geq 0,05$) boyutlarının katılımcıların cinsiyet değişkenine göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir. Diğer bir ifadeyle katılımcılar gerek erkek gerek kadın olsun yeşil mutfaka yönelik görüşleri birbirlerine benzer düşüncelere sahip oldukları söylenebilir.

Tablo 11 Katılımcıların cinsiyete göre t testi sonuçları

	Levene Testi		T-Testi Sonuç Ortalamaları					
	F	Sig.	Kadın ($\bar{x}$)	Erkek ($\bar{x}$)	T	Df	Sig (2-tailed)	Ort. Farkı
Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar	,276	,600	3,20	3,44	-1,254	192	,227	-,24223
Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı	,069	,793	3,50	3,82	-1,544	192	,126	-,31304
İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları	,191	,663	3,87	3,98	-,562	192	,576	-,10997
İşletmelerin çevre dostu uygulamaları	2,624	,107	4,31	4,11	1,216	192	,227	,19484
İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı	,176	,676	2,60	2,52	,304	192	,762	,08337

2.4.2. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Eğitim Alanına Göre Farklılık Analizi

Araştırmanın bu bölümünde çalışanların eğitim alanına göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan T testine yönelik elde edilen bulgular Tablo 12'de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan bağımsız örneklem T testi sonucunda, Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar (sig. 0,008; $p \leq 0,05$) ve İşletmelerin çevre dostu

uygulamaları (sig. 0,136; $p \leq 0,05$) boyutlarında eğitim alanına göre anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle katılımcıların eğitim alanına göre yeşil mutfağa yönelik görüşlerinin iki boyutta değiştiği söylenebilir. Öte yandan Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı (sig. 0,662; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları (sig. 0,067; $p \geq 0,05$) ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı (sig. 0,115; $p \geq 0,05$) boyutlarında eğitim alanı değişkenine göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir. Diğer bir ifadeyle katılımcılar turizm alanı veya turizm alanı dışında da olsa yeşil mutfağa yönelik görüşlerin birbirlerine benzer olduğu söylenebilir.

Tablo 12 Katılımcıların eğitim alanına göre t testi sonuçları

	Levene Testi		T-Testi Sonuç Ortalamaları					
	F	Sig.	Turizm Alanı ($\bar{x}$)	Turizm Alanı Dışında ($\bar{x}$)	T	Df	Sig (2-tailed)	Ort. Farkı
Mutfakta israfi önlemeye yönelik uygulamalar	,797	,373	3,70	3,22	2,666	192	,008	-,48027
Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı	,159	,690	3,68	3,76	-,439	192	,662	,07551
İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları	1,805	,181	4,17	3,84	1,850	192	,067	,28715
İşletmelerin çevre dostu uygulamaları	9,722	,002	3,87	4,31	-2,463	192	,015	,21479
İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı	1,549	,215	2,31	2,65	-1,585	192	,115	,54501

$p \leq 0,05$

2.4.3. İşletmelerin Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmelerde Herhangi Bir Kalite Belgesinin Olup Olmadığına Göre Farklılık Analizleri

Araştırmanın bu bölümünde çalışanların işletmelerde herhangi bir kalite belgesinin olup olmasına göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan T testine yönelik elde edilen bulgular

Tablo 13' te verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan bağımsız örneklem T testi sonucunda, Mutfakta israfi önlemeye yönelik uygulamalar (sig. 0,889; $p \geq 0,05$), Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı (sig. 0,956; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları (sig. 0,133; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevre dostu uygulamaları (sig. 0,065; $p \geq 0,05$) ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı (sig. 0,815; $p \geq 0,05$) boyutlarının katılımcıların işletmelerinde herhangi bir kalite belgesinin olup olmadığı değişkenine göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir. Diğer bir ifadeyle işletmelerde herhangi bir kalite belgesi olsa da olmasa da yeşil mutfakla yönelik görüşlerin birbirlerine benzer olduğu söylenebilir.

Tablo 13 İşletmelerde herhangi bir kalite belgesi olup olmadığına göre t testi sonuçları

Levene Testi	T- Testi Sonuç Ortalamaları							
	F	Sig.	VAR ($\bar{x}$)	YOK ($\bar{x}$)	T	Df	Sig (2- tailed)	Ort. Farkı
Mutfakta israfi önlemeye yönelik uygulamalar	4,004	,047	3,38	3,43	-,146	192	,889	-,05248
Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı	2,386	,124	3,74	3,72	,058	192	,956	-,01891
İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları	,368	,545	3,96	3,75	,509	192	,630	,21011
İşletmelerin çevre dostu uygulamaları	,250	,618	4,19	3,25	1,778	192	,133	,94947
İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı	,659	,418	2,54	2,66	-,245	192	,815	-,12411

$p \leq 0,05$

2.4.4. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Yaşa Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)

Araştırmanın bu bölümünde çalışanların yaşlarına göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel

olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 14 'te verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda, “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı ($p \geq 0,05$)”, “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları ($p \geq 0,05$)” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde yaş değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ($p \leq 0,05$)”, “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları ($p \leq 0,05$)” ve “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı ($p \leq 0,05$)” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde yaş değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi yaş gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 18-29 yaş arasındaki katılımcılar ($\bar{x}:4,00$) ile 30-39 yaş arası ($\bar{x}:3,33$), 40-49 yaş arası ($\bar{x}:3,13$) ve 50-59 ($\bar{x}:3,16$) katılımcılar arasında 18-29 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifade ile 18-29 yaş arası katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan 30-39 yaş arası ($\bar{x}:3,33$), 40-49 yaş arası ($\bar{x}:3,13$) ve 50-59 ($\bar{x}:3,16$) katılımcılar ile 18-29 yaş arası ($\bar{x}:4,00$) katılımcılar arasında 30-39 yaş arası ($\bar{x}:2,74$), 40-49 yaş arası ($\bar{x}:2,75$) ve 50-59 ($\bar{x}:3,05$) katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda 30-39 yaş, 40-49 yaş ve 50-59 yaş arası katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu 18-29 yaş grubuna göre daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

“İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde yaş değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi yaş gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 18-29 yaş arasındaki katılımcıların ($\bar{x}:3,99$), 50-59 ($\bar{x}:4,73$) yaş katılımcılar arasında 18-19 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifade ile 18-29 yaş arası katılımcıların “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan 50-59 ($\bar{x}:4,73$) yaş katılımcılar ile 18-19 yaş arası katılımcıların arasında 50-59 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılık vardır. Dolayısıyla 50-59 yaş

arasındaki katılımcıların “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha iyi algıladıkları ifade edilebilmektedir.

“İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde yaş değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi yaş gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 18-29 yaş arasındaki katılımcılar ile ($\bar{x}$:2,96), 30-39 yaş arası ($\bar{x}$:2,30), 40-49 yaş arası ($\bar{x}$: 2,19) katılımcılar arasında 18-19 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifade ile 18-29 yaş arası katılımcıların “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları tespit edilmiştir. 30-39 yaş arası ($\bar{x}$:2,30) ile 18-29 yaş arası ($\bar{x}$:2,96) ve 50-59 ($\bar{x}$: 3,15) katılımcılar arasında 30-39 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu anlaşılmıştır.

30-39 yaş arasındaki katılımcılar “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları tespit edilmiştir. Öte yandan 40-49 yaş arası ($\bar{x}$: 2,19) katılımcılar ile 18-29 yaş arası ($\bar{x}$:2,96) ve 50-59 yaş arası($\bar{x}$: 3,15) katılımcılar arasında 40-49 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifade ile 40-49 yaş arası katılımcıların “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları tespit edilmiştir. Son olarak 50-59 yaş arası ($\bar{x}$: 3,15) katılımcılar ile 30-39 yaş arası ($\bar{x}$:2,30) ve 40-49 yaş arası ($\bar{x}$: 2,19) katılımcılar arasında 50- 59 yaş arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifade ile 40-49 yaş arası katılımcıların “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları tespit edilmiştir.

Tablo 14 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin yaş gruplarına göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular

Boyutlar	Grup No	Yaş	N	$\bar{x}$	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsraf Önlemeye Yönelik Uygulamalar	1	18-29	52	4,00	1,118	8,467	,000
	2	30-39	55	3,33	1,096		
	3	40-49	64	3,13	1,134		
	4	50-59	23	3,16	1,160		
	5	60 yaş ve üzeri	0				
	Toplam		194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-Etiketli Araçların Kullanımı	1	18-29	52	4,08	1,037	2,093	,103
	2	30-39	55	3,72	1,282		
	3	40-49	64	3,53	1,370		
	4	50-59	23	3,57	1,227		
	5	60 yaş ve üzeri	0				
	Toplam		194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	18-29	52	4,12	1,195	2,703	,047
	2	30-39	55	4,11	1,084		
	3	40-49	64	3,74	1,330		
	4	50-59	23	3,76	,927		
	5	60 yaş ve üzeri	0				
	Toplam		194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	18-29	52	3,99	1,238	4,310	,006
	2	30-39	55	4,16	,976		
	3	40-49	64	4,11	1,150		
	4	50-59	23	4,73	,473		
	5	60 yaş ve üzeri	0				
	Toplam		194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	1	18-29	52	2,96	1,357	,025	,994
	2	30-39	55	2,30	1,422		
	3	40-49	64	2,19	1,183		
	4	50-59	23	3,15	2,390		
	5	60 yaş ve üzeri	0				
	Toplam		194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	6,788	,000

2.4.5. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Eğitim Durumuna Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)

Araştırmanın bu bölümünde çalışanların eğitim durumuna göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 15'de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda,

“Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı ($p \geq 0,05$)”, “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları ($p \geq 0,05$)” ve “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı ($p \geq 0,05$)” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde eğitim durumu ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ($p \leq 0,05$)” ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı ($p \leq 0,05$) boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde eğitim durumu değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi eğitim durumu gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda İlköğretim mezunu katılımcıları ($\bar{x}:2,72$) ile Lise mezunu ($\bar{x} : 3,68$) ve Ön Lisans mezunu ($\bar{x} : 3,57$) katılımcılar arasında ilköğretim mezunu katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu anlaşılmıştır. Diğer bir ifadeyle ilköğretim mezunu katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte ortaöğretim mezunu ($\bar{x}:3,22$) katılımcıları ile lise mezunu katılımcıları ($\bar{x}: 3,68$) arasında ortaöğretim mezunu lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle ortaöğretim mezunu katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan lise mezunu katılımcılar ($\bar{x}: 3,68$) ile İlköğretim mezunu ($\bar{x}:2,72$) ve ortaöğretim mezunu ($\bar{x} :3,22$) katılımcılar arasında lise mezunu katılımcılar lehine anlamlı bir farklılığın olduğu anlaşılmıştır. Lise mezunu katılımcıların, “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu ilköğretim ve ortaöğretim mezunu katılımcılara göre daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna varılmıştır. Diğer ifadeye göre Ön Lisans mezunu ($\bar{x} : 3,57$) katılımcılar ile İlköğretim mezunu ($\bar{x}:2,72$) katılımcılar arasında Ön Lisans mezunu lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle ön lisans mezunu katılımcılar, ilköğretim mezunu katılımcılara göre “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

“İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutu ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde eğitim durumu ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi yaş gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda İlköğretim mezunu ($\bar{x} :4,59$) katılımcılar ile lise mezunu ($\bar{x} :3,85$) ve ön lisans mezunu ($\bar{x} :4,04$) katılımcılar

arasında ilköğretim mezunu lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle ön lisans mezunu katılımcılar, ilköğretim mezunu katılımcılara göre “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan ortaöğretim mezunu ($\bar{x}$:4,43) ile lise mezunu ($\bar{x}$:3,85) katılımcılar arasında ortaöğretim mezunu lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle ortaöğretim mezunu katılımcılar, lise mezunu katılımcılara göre “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Diğer ifade lise mezunu ($\bar{x}$:3,85) katılımcılar ile ortaöğretim mezunu ($\bar{x}$:4,43) ve İlköğretim mezunu ($\bar{x}$:4,59) arasında lise mezunu lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle lise ve ilköğretim mezunu katılımcılar, ortaöğretim mezunu katılımcılara göre “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Son olarak ön lisans mezunu ($\bar{x}$:4,04) ile İlköğretim mezunu ($\bar{x}$:4,59) arasında ön lisans mezunu lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle ön lisans mezunu katılımcılar, ilköğretim mezunu katılımcılara göre “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 15 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin eğitim durumlarına göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular

Boyutlar	Grup No	Eğitim durumu	N	$\bar{x}$	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsraf Önlemeye Yönelik Uygulamalar	1	İlköğretim	31	2,72	1,155	5,751	,001
	2	Ortaöğretim	52	3,22	1,139		
	3	Lise	68	3,68	1,133		
	4	Ön Lisans	43	3,57	1,601		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-Etiketli Araçların Kullanımı	1	İlköğretim	31	3,88	1,123	,189	,904
	2	Ortaöğretim	52	3,73	1,274		
	3	Lise	68	3,67	1,328		
	4	Ön Lisans	43	3,75	1,245		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	İlköğretim	31	3,64	1,305	1,604	,190
	2	Ortaöğretim	52	3,80	1,245		
	3	Lise	68	4,12	1,117		
	4	Ön Lisans	43	4,08	1,122		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	3,95	1,190		

Tablo 15 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin eğitim durumlarına göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular (Devamı)

İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	İlköğretim	31	4,59	,700		
	2	Ortaöğretim	52	4,43	,779		
	3	Lise	68	3,85	1,278		
	4	Ön Lisans	43	4,04	1,148	5,029	,002
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	1	İlköğretim	31	3,01	1,154		
	2	Ortaöğretim	52	2,36	1414		
	3	Lise	68	2,56	1,335	1,387	,248
	4	Ön Lisans	43	2,39	1,338		
	5	Y. Lisans	0				
		Toplam	194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	,451	,717

2.4.6. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Mesleki Tecrübeye Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)

Araştırmanın bu bölümünde çalışanların mesleki tecrübelerine göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 16'da verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda, “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanılması ($p \geq 0,05$)” ve “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları ($p \geq 0,05$)” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde mesleki tecrübe ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ($p \leq 0,05$)”, “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanılması ($p \leq 0,05$)”, ve “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları ($p \leq 0,05$)” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde mesleki tecrübe değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi mesleki tecrübe gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 1 yıldan az ($\bar{x}$:3,34) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$: 3,96) katılımcılar arasında 1 yıldan az katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu anlaşılmıştır. Diğer bir ifadeyle 1 yıldan az katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bir başka ifadeye göre 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:3,11) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$: 3,96) katılımcılara arasında 1-3 yıl arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın

olduğu tespit edilmiştir. Bunun sonucunda 1-3 yıl arası katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılabilir. Öte yandan 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 3,12) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$:3,96) katılımcılar arasında 4-7 yıl arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle 4-7 yıl arası katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Son olarak 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$:3,96) katılımcılar ile 1 yıldan az ($\bar{x}$:3,34), 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:3,11), 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 3,12) katılımcılar arasında 7 yıl ve üzeri katılımcıların lehine anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle 7 yıl ve üzeri katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

“Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutu ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde mesleki tecrübe değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi mesleki tecrübe gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:3,53) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$:4,16) katılımcılar arasında 1-3 yıl arası katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 1-3 yıl arası katılımcıların “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 3,63) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$:4,16) katılımcılar arasında 4-7 yıl arası katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 4-7 yıl arası katılımcıların “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Son olarak 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$:4,16) katılımcılar ile 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 3,63) ve 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:3,53) katılımcılar arasında 7 yıl ve üzeri katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 7 yıl ve üzeri katılımcıların “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

“İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutu ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde mesleki tecrübe değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi mesleki tecrübe gruplarından kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 1 yıldan az ($\bar{x}$:4,11) katılımcılar ile 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:3,51) arasında 1 yıldan az katılımcıların lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 1 yıldan

az katılımcıların “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Başka bir ifade 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:3,51) katılımcılar ile 1 yıldan az ($\bar{x}$:4,11), 4-7 yıl arası ($\bar{x}$:4,06) ve 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$:4,38) katılımcılar arasında katılımcıların 1-3 yıl arası katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 1-3 yıl arası katılımcıların “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Daha sonraki analize göre 4-7 yıl arası ($\bar{x}$:4,06) katılımcılar ile 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:3,51) katılımcılar arasında katılımcıların 4-7 yıl arası katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 4-7 yıl arası katılımcıların “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Son olarak 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$:4,38) katılımcılar ile 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:3,51) katılımcılar arasında 7 yıl ve üzeri lehine anlamlı bir farklılık vardır. Diğer bir ifadeyle 7 yıl ve üzeri katılımcıların “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 16 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin mesleki tecrübelerine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular

Boyutlar	Grup No	Mesleki Tecrübe	N	$\bar{x}$	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsrar Önemli Yönelik Uygulamalar	1	1 yıldan az	22	3,34	1,403	6,966	,000
	2	1-3 yıl	73	3,11	1,022		
	3	4-7 yıl	44	3,12	1,302		
	4	7 yıl ve üzeri	55	3,96	1,009		
		Toplam	194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-etiketli Araçların Kullanımı	1	1 yıldan az	22	3,56	1,278	3,048	,030
	2	1-3 yıl	73	3,53	1,286		
	3	4-7 yıl	44	3,63	1,183		
	4	7 yıl ve üzeri	55	4,16	1,196		
		Toplam	194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	1 yıldan az	22	4,11	1,154	6,469	,000
	2	1-3 yıl	73	3,51	1,260		
	3	4-7 yıl	44	4,06	1,149		
	4	7 yıl ve üzeri	55	4,38	,952		
		Toplam	194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	1 yıldan az	22	4,36	,990	1,964	,121
	2	1-3 yıl	73	4,30	,907		
	3	4-7 yıl	44	4,20	1,096		
	4	7 yıl ve üzeri	55	3,88	1,283		
		Toplam	194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	1	1 yıldan az	22	2,54	1,056	,234	,873
	2	1-3 yıl	73	2,43	1,322		
	3	4-7 yıl	44	2,67	1,826		
	4	7 yıl ve üzeri	55	2,59	1,672		
		Toplam	194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	4,504	,004

2.4.7. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik Bulundukları İşletmedeki Çalışma sürelerine Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)

Araştırmının bu bölümünde çalışanların bulundukları işletmedeki çalışma sürelerine göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir.

Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 17'de verilmiştir. İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda, “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ($p \geq 0,05$)”, Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı ($p \geq 0,05$)”, “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları ($p \geq 0,05$)” ve “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı ($p \geq 0,05$)” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde katılımcıların bulundukları işletmede çalışma süreleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları ($p \leq 0,05$)” boyutu ile katılımcıların bulundukları işletmede çalışma süreleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Bu farklılığın katılımcıların hangi çalışma sürelerinden kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 1 yıldan az ($\bar{x}:4,32$) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}: 3,40$) katılımcılar arasında 1 yıldan az katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu anlaşılmıştır. Diğer bir ifadeyle 1 yıldan az katılımcıların “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bir başka ifadeye göre 1-3 yıl arası ($\bar{x}:4,31$) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}: 3,40$) katılımcılara arasında 1-3 yıl arası katılımcıların lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Bunun sonucunda 1-3 yıl arası katılımcıların “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılabilir. Öte yandan 4-7 yıl arası ($\bar{x}: 4,19$) katılımcılar ile 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}:3,40$) katılımcılar arasında 4-7 yıl arası katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle 4-7 yıl arası katılımcıların “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Son olarak 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}:3,40$) katılımcılar ile 1 yıldan az ($\bar{x}:4,32$), 1-3 yıl arası ($\bar{x}:4,31$) ve 4-7 yıl arası ($\bar{x}: 4,19$) katılımcılar arasında 7 yıl ve üzeri katılımcılar lehine anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle 7 yıl ve üzeri katılımcıların “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 17 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin bulundukları işletmedeki çalışma süresine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular

Boyutlar	Grup No	Çalışma Süresi	N	$\bar{x}$	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsrar Önemeye Yönelik Uygulamalar	1	1 yıldan az	73	3,22	1,181		
	2	1-3 yıl	58	3,51	1,220		
	3	4-7 yıl	36	3,23	1,185		
	4	7 yıl ve üzeri	27	3,70	1,083	1,514	,212
	Toplam		194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-etiketli Araçların Kullanımı	1	1 yıldan az	73	3,69	1,255		
	2	1-3 yıl	58	3,75	1,205		
	3	4-7 yıl	36	3,48	1,371		
	4	7 yıl ve üzeri	27	4,18	1,159	1,688	,171
	Toplam		194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	1 yıldan az	73	3,76	1,207		
	2	1-3 yıl	58	3,91	1,328		
	3	4-7 yıl	36	4,19	1,043		
	4	7 yıl ve üzeri	27	4,24	,934	1,696	,169
	Toplam		194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	1 yıldan az	73	4,32	,939		
	2	1-3 yıl	58	4,31	,968		
	3	4-7 yıl	36	4,19	1,030		
	4	7 yıl ve üzeri	27	3,40	1,448	5,677	,001
	Toplam		194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	1	1 yıldan az	73	2,63	1,376		
	2	1-3 yıl	58	2,53	1,224		
	3	4-7 yıl	36	2,44	2,160	,144	,934
	4	7 yıl ve üzeri	27	2,48	1,509		
	Toplam		194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	,506	,678

2.4.8. Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmenin Faaliyet Süresine Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)

Araştırmanın bu bölümünde işletmenin faaliyet süresine göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 18'de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda, “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı ($p \geq 0,05$)”, “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları ($p \geq 0,05$)” ve “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı ($p \geq 0,05$)” boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde işletmelerin

faaliyet süreleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ($p \leq 0,05$)”, “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları ($p \leq 0,05$)” boyutları ile işletmelerin faaliyet süreleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Bu farklılığın işletmelerin hangi faaliyet sürelerinden kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LDS testi sonucunda 1 yıldan az ($\bar{x}$:4,20) işletmeler ile 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 3,02) işletmeler arasında 1 yıldan az işletmelerin lehine anlamlı bir farklılığın olduğu anlaşılmıştır. Diğer bir ifadeyle 1 yıldan az faaliyet süre “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bir başka ifadeye göre 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:4,05) işletmeler ile 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 3,02) işletmeler arasında 1-3 yıl arası işletmelerin lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Bunun sonucunda 1-3 yıl arası faaliyet gösteren işletmelerin “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılabilir. Öte yandan 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 3,02) işletmeler ile 1 yıldan az ($\bar{x}$:4,20), 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:4,05) ve 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$: 3,63) işletmeler arasında 4-7 yıl arası işletmeler lehine anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle 4-7 yıl arası işletmelerin “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$: 3,63) işletmeler ile 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 3,02) işletmeler arasında 7 yıl ve üzeri işletmelerin lehine anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Bunun sonucunda 7 yıl ve üzeri işletmelerin “Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılabilir.

“İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunda işletmelerin faaliyet süreleri değişkenine göre anlamlı ($p \leq 0,05$) bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir. Bu farklılığın işletmelerin hangi faaliyet süresinden kaynaklandığını tespit etmek için LSD testi yapılmış ve yapılan LSD testi sonucunda 1-3 yıl arası ($\bar{x}$:4,08) işletmeler ile 4-7 yıl arası ($\bar{x}$: 4,58) ve 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$: 3,75) işletmeler arasında 1-3 yıl arası işletmelerin lehine anlamlı bir farklılığın olduğu anlaşılmıştır. Diğer bir ifadeyle 1-3 yıl arası faaliyet gösteren işletmelerin “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan 7 yıl ve üzeri ($\bar{x}$: 3,75) işletmeler ile 4-7 yıl arası ($\bar{x}$:4,58) işletmeler arasında 7 yıl ve üzeri işletmelerin lehine anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle 7 yıl ve üzeri işletmelerin “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunu daha yüksek düzeyde algıladıkları

sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 18 katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmenin faaliyet süresine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular

Boyutlar	Grup No	İşletmenin Faaliyet süresi	N	$\bar{x}$	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsrafi Önemeye Yönelik Uygulamalar	1	1 yıldan az	5	4,20	,678		
	2	1-3 yıl	12	4,05	1,351		
	3	4-7 yıl	93	3,02	1,176		
	4	7 yıl ve üzeri	84	3,63	1,076	6,722	,000
		Toplam	194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-etiketli Araçların Kullanımı	1	1 yıldan az	5	4,00	,849		
	2	1-3 yıl	12	4,02	1,176		
	3	4-7 yıl	93	3,60	1,245		
	4	7 yıl ve üzeri	84	3,83	1,301	,786	,503
		Toplam	194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	1 yıldan az	5	4,30	,670		
	2	1-3 yıl	12	4,08	1,564		
	3	4-7 yıl	93	3,76	1,284		
	4	7 yıl ve üzeri	84	4,12	1,020	1,574	,197
		Toplam	194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	1 yıldan az	5	4,40	,651		
	2	1-3 yıl	12	3,83	1,285		
	3	4-7 yıl	93	4,58	,696		
	4	7 yıl ve üzeri	84	3,75	1,255	10,42	,000
		Toplam	194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	1	1 yıldan az	5	3,70	1,036		
	2	1-3 yıl	12	2,20	1,558		
	3	4-7 yıl	93	2,39	1,254	1,726	,163
	4	7 yıl ve üzeri	84	2,69	1,762		
		Toplam	194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	3,256	0,23

2.4.9. Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmelerin Statüsüne Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)

Araştırmanın bu bölümünde işletmelerin statülerine göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 19'da verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda,

Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar (sig. 0,293; $p \geq 0,05$), Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı (sig. 0,178; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları (sig. 0,108; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevre dostu uygulamaları (sig. 0,301; $p \geq 0,05$) ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı (sig. 0,094; $p \geq 0,05$) boyutlarının işletmelerin statü değişkenine göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir. Diğer bir ifadeyle işletmelerin statüleri ne olursa olsun yeşil mutfığa yönelik görüşlerinin değişmediği söylenebilir.

Tablo 19 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmenin statüsüne göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular

Boyutlar	Grup No	İşletme statüsü	N	$\bar{x}$	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsrafı Önlemeye Yönelik Uygulamalar	1	3 Yıldızlı otel	11	3,20	1,058		
	2	4 yıldızlı otel	72	3,20	1,146		
	3	5 yıldızlı otel	58	3,58	1,071		
	4	Yiy. İçe. İşletmesi	53	3,43	1,360	1,249	,293
		Toplam	194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-etiketli Araçların Kullanımı	1	3 yıldızlı otel	11	4,06	1,218		
	2	4 yıldızlı otel	72	3,51	1,375		
	3	5 yıldızlı otel	58	3,97	1,168		
	4	Yiy. İçe. İşletmesi	53	3,72	1,161	1,657	,178
		Toplam	194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	3 yıldızlı otel	11	3,77	1,252		
	2	4 yıldızlı otel	72	3,72	1,297		
	3	5 yıldızlı otel	58	4,23	,913		
	4	Yiy. İçe. İşletmesi	53	3,99	1,257	2,050	,108
		Toplam	194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	3 yıldızlı otel	11	3,86	1,324		
	2	4 yıldızlı otel	72	4,31	1,012		
	3	5 yıldızlı otel	58	4,21	1,034		
	4	Yiy. İçe. İşletmesi	53	3,99	1,174	1,227	,301
		Toplam	194	4,17	1,085		
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	1	3 yıldızlı otel	11	2,63	1,433		
	2	4 yıldızlı otel	72	2,43	1,189		
	3	5 yıldızlı otel	58	2,93	1,960	2,163	,094
	4	Yiy. İçe. İşletmesi	53	2,24	1,321		
		Toplam	194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	3,148	,026

2.4.10. Katılımcıların Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmedeki Görevlerine Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların işletmedeki görevlerine göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 20'da verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda, Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar (sig. 0,315; $p \geq 0,05$), Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı (sig. 0,436; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları (sig. 0,619; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevre dostu uygulamaları (sig. 0,805; $p \geq 0,05$) ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı (sig. 0,466; $p \geq 0,05$) boyutlarının katılımcıların işletmedeki görev değişkenine göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir. Diğer bir ifadeyle katılımcıların işletmedeki pozisyonları ne olursa olsun yeşil mutfağa yönelik görüşlerinin değişmediği söylenebilir.

Tablo 20 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmedeki görevlerine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular

Boyutlar	Grup No	İşletmedeki Görevleri	N	$\bar{x}$	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsrafı Önlemeye Yönelik Uygulamalar	1	İşletme sahibi	3	2,93	1,858	1,190	,315
	2	İşletme müdürü	7	3,62	1,179		
	3	Mutfak Şefi	49	3,62	1,224		
	4	Diğer(belirtiniz)	135	3,29	1,156		
		Toplam	194	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-etiketli Araçların Kullanımı	1	İşletme sahibi	3	3,44	1,503	,913	,436
	2	İşletme müdürü	7	3,61	1,693		
	3	Mutfak Şefi	49	3,99	1,200		
	4	Diğer(belirtiniz)	135	3,66	1,251		
		Toplam	194	3,74	1,257		
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	1	İşletme sahibi	3	4,33	1,154	,595	,619
	2	İşletme müdürü	7	4,21	1,410		
	3	Mutfak Şefi	49	4,09	1,102		
	4	Diğer(belirtiniz)	135	3,88	1,215		
		Toplam	194	3,95	1,190		
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	1	İşletme sahibi	3	4,50	,866	,328	,805
	2	İşletme müdürü	7	4,50	,500		
	3	Mutfak şefi	49	4,13	1,102		
	4	Diğer(belirtiniz)	135	4,15	1,109		
		Toplam	194	4,17	1,085		

Tablo 20 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmedeki görevlerine göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular (Devamı)

İşletmelerde	1	İşletme sahibi	3	2,50	,500		
Yenilebilir	2	İşletme müdürü	7	3,42	1,618		
Enerji	3	Mutfak şefi	49	2,44	1,422		
Kaynaklarının	4	Diğer(belirtiniz)	135	2,53	1,560	,854	,466
Kullanımı		Toplam	194	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	1,129	,339

2.4.11. Yeşil Mutfak Uygulamalarına Yönelik İşletmelerin Sahiplik Durumuna Göre Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)

Araştırmanın bu bölümünde işletmelerin sahiplik durumuna göre Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığı incelenmiştir. Buna göre yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizine yönelik elde edilen bulgular Tablo 21'de verilmiştir.

İlgili tabloya göre, yapılan Tek Yönlü Varyans (ANOVA) analizi sonucunda, Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar (sig. 0,210; $p \geq 0,05$), Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı (sig. 0,262; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları (sig. 0,153; $p \geq 0,05$), İşletmelerin çevre dostu uygulamaları (sig. 0,320; $p \geq 0,05$) ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı (sig. 0,528; $p \geq 0,05$) boyutlarının işletmenin sahiplik durumu değişkenine göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir. Diğer bir ifadeyle işletmelerin sahiplik durumu ne olursa olsun yeşil mutfaka yönelik görüşlerinin değişmediği söylenebilir.

Tablo 21 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmenin sahiplik durumuna göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular

Boyutlar	Grup No	İşletmenin Sahiplik Durumu	N	$\bar{x}$	S.S	F	Sig.
Mutfakta İsrafi Önlemeye Yönelik Uygulamalar	1	Aileye ait işl.	40	3,58	1,173		
	2	Kurumsal işl.	126	3,39	1,211		
	3	Zincir otel	28	3,06	1,054	1,574	,210
		Toplam	195	3,38	1,186		
Mutfakta Eko-etiketli Araçların Kullanımı	1	Aileye ait işl.	40	3,95	1,107		
	2	Kurumsal işl.	126	3,63	1,287	1,347	,262
	3	Zincir otel	29	3,91	1,304		
		Toplam	195	3,74	1,257		

Tablo 21 Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmelerinin işletmenin sahiplik durumuna göre boyutların tek yönlü varyans analizi testi ile incelenmesine yönelik bulgular (Devamı)

İşletmelerin	1	Aileye ait işl.	40	4,21	,960		
Çevresel	2	Kurumsal işl.	126	3,83	1,309		
Tutum ve Davranışları	3	Zincir otel	29	4,12	,812	1,896	,153
		Toplam	195	3,95	1,190		
İşletmelerin	1	Aileye ait işl.	40	4,27	,912		
Çevre Dostu	2	Kurumsal işl.	126	4,08	1,158		
Uygulamaları	3	Zincir otel	29	4,39	,785	1,145	,320
		Toplam	195	4,17	1,085		
İşletmelerde	1	Aileye ait işl.	40	2,78	1,584		
Yenilebilir	2	Kurumsal işl.	126	2,47	1,566		
Enerji	3	Zincir otel	29	2,51	1,182	,614	,528
Kaynaklarının Kullanımı		Toplam	195	2,54	1,519		
Tüm Ölçek				3,41	,753	1,971	,142

2.5. Değişkenlerin Birbiriyle İlişkisine Yönelik Korelasyon Analizi

Bulguların bu bölümünde katılımcıların Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amacıyla korelasyon analizi gerçekleştirilmiştir. Araştırmada, katılımcıların Gaziantep'teki turizm işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına dair değerlendirmeleri, “Mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar”, “Mutfakta ekotetikli araçların kullanımı”, “İşletmelerin çevresel tutumu ve davranışları”, “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” ve “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutlarının katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin görüşlerinin ilişki ve bu ilişkinin derecesinin yönünü araştırmak için pearson korelasyon analizi gerçekleştirilmiştir.

Tablo 22 Değişkenlerin birbiriyle ilişkisine yönelik korelasyon analizi sonuçları

		Mutfakta İsrafi Önemeye Yönelik Uygulamalar	Mutfakta eko-etiketli Araçların Kullanımı	İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı
Mutfakta İsrafi Önemeye Yönelik Uygulamalar	Pearson	1	,236**	,399**	-,188**	-,020
	Sig. (2- tailed)		,001	,000	,009	,001
	N	194	194	194	194	194
Mutfakta eko- etiketli Araçların Kullanımı	Pearson	,236**	1	,215**	-,059	,195**
	Sig. (2- tailed)	,001		,003	,417	,006
	N	194	194	194	194	194
İşletmelerin Çevresel Tutum ve Davranışları	Pearson	,399**	,215**	1	-,135	,012
	Sig. (2- tailed)	,000	,003		,060	,869
	N	194	194	194	194	194
İşletmelerin Çevre Dostu Uygulamaları	Pearson	-,188**	-,059	-,135	1	,142*
	Sig. (2- tailed)	,009	,417	,060		,048
	N	194	194	194	194	194
İşletmelerde Yenilebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı	Pearson	,238**	,195**	,012	-,142*	1
	Sig. (2- tailed)	,001	,006	,869	,048	
	N	194	194	194	194	194

İlgili tabloya göre katılımcıların “Mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar” boyutu ile “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutu arasında bir ilişki olduğu görülmüştür. İstatistiksel olarak anlamlı ($p=0,001 \leq 0,05$), pozitif yönlü ve “zayıf” ($r=0,236$) düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir.

İlgili tabloya göre katılımcıların “Mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar” boyutu ile “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutu arasında bir ilişki olduğu görülmüştür. İstatistiksel olarak anlamlı ($p=0,000 \leq 0,05$), pozitif yönlü ve “yüksek” ($r=0,399$) düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir.

İlgili tabloya göre katılımcıların “Mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar” boyutu ile “İşletmelerin Çevre dostu Uygulamaları” boyutu arasında bir ilişki olduğu

görülmüştür. İstatistiksel olarak anlamlı ($p=0,009\leq 0,05$), pozitif yönlü ve “zayıf” ($r=-0,188$) düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir.

İlgili tabloya göre katılımcıların “Mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar” boyutu ile “İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutu arasında bir ilişki olduğu görülmüştür. İstatistiksel olarak anlamlı ($p=0,001\leq 0,05$), pozitif yönlü ve “zayıf” ($r=-0,238$) düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir.



Tablo 23 Araştırma hipotezlerinin sonuçları

H1: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri olumludur.	KABUL
H2: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri cinsiyete göre farklılık göstermektedir.	RED
H3: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri eğitim alanına göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H4: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmelerde bulunan kalite belgesine göre farklılık göstermektedir.	RED
H5: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri yaşa göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H6: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri eğitim durumuna göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H7: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri mesleki tecrübelerine göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H8: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri bulundukları otelde çalışma süresine göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H9: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmenin faaliyet süresine göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H10: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmenin statüsüne farklılık göstermektedir.	RED
H11: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmedeki pozisyonlarına göre farklılık göstermektedir.	RED
H12: Katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarını değerlendirmeleri işletmenin sahiplik durumuna göre farklılık göstermektedir.	RED
H13: Yeşil mutfak ölçeğinin boyutları arasında pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki vardır.	KABUL

SONUÇ ve TARTIŞMA

Çalışmanın bu bölümünde araştırmada elde edilen bulgular neticesinde çeşitli sonuçlara varılmıştır. Bu sonuçlar konuyla ilgili yapılan diğer araştırmaların sonuçlarıyla kıyaslanmış olup öneriler sunulmuştur. Sonuçlar şu şekildedir; 79 mutfak ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının demografik özelliklerine bakıldığında katılımcıların büyük çoğunluğu %73,7 erkeklerden oluşmaktadır. Bunların %33,0 40-49 yaş aralığındadır. Katılımcıların büyük oranı %35,1 lise mezunu ve %67,5 turizm alanı dışında çalışmaktadır. Katılımcıların %37,6'sı 1-3 yıl mesleki tecrübeye sahiptir. Katılımcıların %,69,6'sı diğer (sous chef, executive chef, kısım şefi, sıcak ve soğuk şef, fırıncı, stajyer, pasta şefi, aşçı ve aşçı yardımcısı) gibi görevlere sahiptir. Katılımcıların %37,6 bulundukları işletmede 1 yıldan az çalışmaktadır.

Çalışma kapsayan işletmelerin %35,1'i 4 Yıldızlı otel işletmelerinden oluşmaktadır. İşletmelerin faaliyet sürelerine bakıldığında çoğunluğun %47,4 'ü 4-7 yıl aralığındadır. İşletmelerin %96,9'unun bir kalite belgesine sahip olduğu tespit edilmiştir. İşletmeler %13,4 oranında fıstık gibi, %39,0'ı HACCP, %50,5'ı ISO 50001 enerji yönetim sistemi, %67,0'i ISO 22000 gıda güvenliği yönetimi %72,2'si ISO 9000 kalite yönetimi ve en yüksek oranda %74,7'si ISO 14000 çevresel yönetim sistemi gibi kalite belgelerine sahiptir ve son olarak işletmelerin %64,9'u kurumsal işletmelerden oluşmaktadır.

Mutfak çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına yönelik değerlendirmelerinden oluşan boyutların belirlenmesine yönelik sonuçlara bakıldığında, anket formunda bulunan ifadelerin faktör dağılımına göre “mutfakta israfa önlemeye yönelik uygulamalar, mutfakta enerji tasarruflu araçların kullanımı, çevreye duyarlı ürünlerin kullanılması, işletmelerin çevre dostu uygulamaları, mutfakta atık yönetimi ve geri dönüşüm, işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” olarak 5 boyut ve 14 önermeden oluşmaktadır. Faktör analizi ile belirlenen boyutların toplam varyans oranının faktör yüklerinin 0,598 ile 0,952 arasında değerler aldığı

sonucuna ulaşılmıştır.

Mutfak çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına yönelik değerlendirmelerine yönelik ifade ortalamalarının sonuçlarına bakıldığında, “mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar” boyutunda en yüksek algılanan ifade “Mutfakta organik bazlı yüzey temizleyiciler kullanılmaktadır.” ifadesi olmuştur. İşletmelerin gıda atıklarını önlemek için böyle bir uygulama yaptığı söylenebilir. “Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı” boyutunda en yüksek ifadenin “mutfakta eko-etiket’e (eco-label) sahip soğutma araçları kullanılmaktadır” ifadesi olmuştur. Bundan hareketle işletmelerin mutfaklarda kullandıkları ve gıdaların saklandığı buzdolaplarının, elektrik kullanımında tasarruf sağlamak için çevre dostu araçlar kullandıkları sonucuna ulaşılabilir. Bu boyutun Kurnaz ve Özdoğan (2018) tarafından “İstanbul’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi” adlı çalışma sonuçlarıyla benzerlik gösterdiği söylenebilir. Diğer bir boyut olan “İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları” boyutunda en yüksek ifade “İşletmelerde çevre dostu faaliyetlere yönelik projeler yapılmaktadır.” ifadesidir. Buradan hareketle işletmelerin çevresel uygulamalara önem verdiği çıkarımı yapılabilir. “İşletmelerin çevre dostu uygulamaları” boyutunda “işletmede sensörlü musluklar kullanılmaktadır” ifadesi en yüksek orandadır. Buradan yola çıkarak işletmelerin su tasarrufuna önem verdiği sonucuna ulaşılabilir. Bu sonucun Sever (2016) tarafından yapılan Bursa ilinde faaliyet gösteren “Turizm işletme Belgesi” sahibi restoranlar ve bu restoranların müşterilerini kapsayan çalışma sonucuyla benzerlik göstermediği ortaya çıkmıştır. Son olarak “işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı” boyutunda en yüksek ifade “işletmede rüzgâr enerjisinden faydalanılmaktadır” ifadesi olmuştur. Buradan hareketle işletmelerin elektrik kullanımında enerji tasarrufuna önem verdikleri açıklanabilir.

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik özelliklerine göre anlamlı bir farklılığın olup olmadığını kontrol etmek için yapılan farklılık analizleri sonuçlarına bakıldığında cinsiyete göre yeşil mutfak görüşleri mutfakta israfa önlemeye yönelik uygulamalar, mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları, işletmelerin çevre dostu uygulamaları işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutlarında herhangi bir farklılık bulunmamıştır. Cinsiyete göre yapılan farklılık analizlerinde anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

Eğitim alanına göre yeşil mutfak görüşlerinde Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ve İşletmelerin çevre dostu uygulamaları boyutlarında eğitim alanına göre

anlamli bir farklılık tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle katılımcıların eğitim alanına göre yeşil mutfakla yönelik görüşlerinin iki boyutta değiştiği söylenebilir. Öte yandan Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının boyutlarında eğitim alanı değişkenine göre herhangi bir anlamli farklılık tespit edilememiştir.

İşletmenin sahip olduğu bir kalite belgesinin olup olmamasına göre yeşil mutfak görüşleri Mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar, Mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, İşletmelerin çevresel tutum ve davranışları, İşletmelerin çevre dostu uygulamaları ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutlarının katılımcıların işletmelerinde herhangi bir kalite belgesinin olup olmadığı değişkenine göre herhangi bir anlamli farklılık tespit edilememiştir. Diğer bir ifadeyle işletmelerde herhangi bir kalite belgesi olsa da olmasa da yeşil mutfakla yönelik görüşlerin birbirlerine benzer olduğu söylenebilir.

Yaşla göre yeşil mutfak görüşleri mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, işletmelerin çevresel tutum ve davranışları boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde yaş değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamli bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar, işletmelerin çevre dostu uygulamaları ve işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde yaş değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamli bir farklılık tespit edilmiştir.

Eğitim durumuna göre yeşil mutfak görüşleri mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, işletmelerin çevresel tutum ve davranışları ve işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde eğitim durumu ile arasında istatistiksel olarak anlamli bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar ve işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde eğitim durumu değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamli bir farklılık tespit edilmiştir.

İşletmelerin statüsüne göre yapılan farklılık analizlerinde işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanılması ve işletmelerin çevre dostu uygulamaları boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde mesleki tecrübe ile

arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar, mutfakta eko-etiketli araçların kullanılması ve işletmelerin çevresel tutum ve davranışları boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde mesleki tecrübe değişkeni ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir.

Katılımcıların bulundukları işletmedeki çalışma sürelerine göre yeşil mutfak görüşlerinde mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar, mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, işletmelerin çevresel tutum ve davranışları ve işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde katılımcıların bulundukları işletmede çalışma süreleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların işletmelerin çevre dostu uygulamaları boyutu ile katılımcıların bulundukları işletmede çalışma süreleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir.

İşletmelerin faaliyet sürelerine göre yeşil mutfak görüşleri, mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, işletmelerin çevresel tutum ve davranışları ve işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutları ile yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesinde işletmelerin faaliyet süreleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar, işletmelerin çevre dostu uygulamaları boyutları ile işletmelerin faaliyet süreleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olduğu tespit edilmiştir.

İşletmelerin statülerine yönelik yeşil mutfak görüşleri mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar, mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, işletmelerin çevresel tutum ve davranışları, işletmelerin çevre dostu uygulamaları ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutlarının işletmelerin statü değişkenine göre herhangi bir anlamlı farklılık tespit edilememiştir.

Katılımcıların işletmedeki görevlerine göre mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar, mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, işletmelerin çevresel tutum ve davranışları, işletmelerin çevre dostu uygulamaları ve İşletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutlarında herhangi bir farklılık bulunmamıştır.

İşletmelerin sahiplik durumlarına göre yapılan farklılık analizlerinde mutfakta israfı önlemeye yönelik uygulamalar, mutfakta eko-etiketli araçların kullanımı, işletmelerin çevresel tutum ve davranışları, işletmelerin çevre dostu uygulamaları ve işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutlarında herhangi bir farklılık bulunmamıştır.

Yapılan araştırmada yeşil mutfak ve katılımcıların yeşil mutfak uygulamaları görüşleri ile arasındaki ilişkiyi tespit etmek için boyutlar arası korelasyon analizi yapılmıştır. Katılımcıların mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar boyutu ile mutfakta enerji tasarruflu araçların kullanımı boyutu arasında pozitif yönlü ve zayıf düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar boyutu ile çevreye duyarlı ürünlerin tercih edilmesi boyutu arasında anlamlı pozitif yönlü ve zayıf düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar boyutu ile işletmelerin çevre dostu uygulamalar boyutu arasında anlamlı pozitif yönlü ve zayıf düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar boyutu ile mutfakta atık yönetimi ve geri dönüşüm boyutu arasında anlamlı pozitif yönlü ve yüksek düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Mutfakta israf önlemeye yönelik uygulamalar” boyutu ile işletmelerde yenilebilir enerji kaynaklarının kullanımı boyutu arasında anlamlı pozitif yönlü ve zayıf düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir.

Literatürde yapılan araştırmalar incelendiğinde Kurnaz ve Özdoğan (2018) tarafından “İstanbul’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi” başlığı altında yapılan çalışmada amaç İstanbul’daki restoranların yeşil uygulamaları nasıl yürüttükleri ve bu noktada neler yaptıklarını araştırmaktır. Araştırmada elde edilen sonuçlara göre yeşil nesil işletmelerin çoğunda enerji yönetimi kapsamında enerji tasarruflu cihazlar bulunmaktadır. Ayrıca bütün yeşil restoranların su tüketimini tasarruflu hale getirmek için akıllı sistemlerden faydalandığı, kimyasal kullanımını açısından ise yeşil restoranların çoğunun biyo-çözünür ürünler kullandıkları sonucuna varılmıştır. Yapılan bu çalışmayla kıyaslandığında Gaziantep’teki otel ve yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında atık yağların belediye tarafından toplandığı, artan gıdaların hayır kurumlarına veya hayvan barınaklarına bağışlandığı ve buna benzer uygulamaların yapıldığı tespit edilmiştir. Erdoğan (2017) tarafından yapılan “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi:

Nevşehir İlinde Bir Araştırma” başlıklı çalışmada ise Nevşehir’de bulunan 3, 4 ve 5 yıldızlı otellerin ve yeşil yıldız alan işletmelerin yeşil mutfak kalite düzeylerinin ve müşteri beklentilerinin ölçülmesi amaçlanmıştır. Anket uygulanarak yapılan çalışmaya göre işletmelerin yeşil mutfak kalitesine dair uygulamaların çoğunu karşıladıkları saptanmıştır. Sever (2016) tarafından yapılan Bursa ilinde faaliyet gösteren “Turizm işletme Belgesi” sahibi restoranlar ve bu restoranların müşterilerini kapsayan çalışmada müşterilerin çevreye duyarlı mutfak uygulamalarından beklentileri ve işletmelerin bu beklentiye karşılama düzeylerini ölçmeye yönelik bir ölçek geliştirmek amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda yeşil mutfak uygulamasının boyutlarından olan atık yönetimi uygulaması hem müşteri beklentileri hem de işletme uygulamaları açısından en ilgi gören boyut olduğu saptanmıştır. Bununla birlikte işletmelerin su tasarrufu konusunda yetersiz oldukları tespit edilmiştir. Sünnetçioğlu ve Yılmaz (2015) yapmış oldukları “İzmir’deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi” adlı çalışmada İzmir ilindeki restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir restoran işletmeciliği kavramına yaklaşımlarını ve sürdürülebilirlik kapsamında yapılan uygulamaları değerlendirmeyi amaçlanmışlardır. Görüşmeler restoran sahibi ve yöneticilerle yapılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre işletmelerin sürdürülebilirlik ve çevre yönetimi noktasında bilgi eksikliklerinin olduğu tespit edilmiştir ve yöneticilere çeşitli öneriler sunulmuştur. Yukarıda sunulan çalışma bulgularından elde edilen sonuçlar bizim çalışmamızın bulguları ile benzerlik göstermektedir. Çalışmamızda bulgulara göre tespit edilen sorunlar ilgili çalışmalarda da tespit edildiği görülmüştür.

Gerek zengin yemek kültürü gerek tarihiyle her yıl binlerce turiste ev sahipliği yapan gastronomi şehri Gaziantep’te yapılan bu çalışmanın amacı, otel işletmeleri mutfak çalışanları ve yiyecek içecek işletmeleri çalışanlarının yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamaları görüşlerinin neler olduğunu tespit etmek ve işletmelerin yeşil mutfak ile ilgili ne gibi çalışmalar yaptıklarını öğrenmektir.

Elde edilen bulgulara göre şu öneriler sunulabilir:

- Çalışanların yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına yönelik görüşleri ölçeğinden elde edilen bulgulara göre H1 hipotezi kabul edilmiştir. Bu doğrultuda yapılan çalışmada katılımcıların yeşil mutfak ve yeşil mutfak uygulamalarına sıcak baktığı algısına ulaşılmıştır. Merkezi ve yerel otorite yetkililerine yeşil mutfak uygulamalarına yönelik politikaların yaygınlaştırılması önerilmektedir. Bununla birlikte işletme

sahiplerinin yeşil mutfak uygulamalarını daha fazla desteklemesi ve bu desteğin çalışanlar dahil edilerek yapılması önerilmektedir.

- Ankete katılan çalışanların eğitim alanına göre yapılan analizde H3 hipotezi kabul edilmiştir. Turizm alanında olan katılımcıların yeşil mutfak uygulamalarına daha az önem verdiği görülmektedir. Bunun turizm alanında olan katılımcıların çoğunlukla stajyer olması veya işe yeni başlamış olmasından kaynaklandığı tespit edilmiştir. Bu noktada işletme yöneticilerinin, stajyerler ve işe yeni başlayan çalışanlar için çeşitli oryantasyon eğitimlerinin yanında yeşil mutfak ve işletmedeki yeşil mutfak uygulamalarının neler olduğu, bu uygulamaların nasıl yürütüldüğü noktasında eğitimler vermeleri önerilmektedir.
- Katılımcıların yaş gruplarını kapsayan analiz bulgularına göre H5 hipotezi kabul edilmiştir. Bu noktada işletmelerde yaş grupları ayırt edilmeksizin yeşil mutfak uygulamaları yapılırken bütün katılımcılar dahil edilmelidir.
- Eğitim durumuna göre katılımcıların yeşil mutfak değerlendirmeleri anlamlı farklılık gösterdiğinden H6 hipotezi kabul edilmiştir. İşletmelerde çalışanların motivasyonunu arttırmak için yapılan uygulamalara yeşil mutfak uygulamaları da eklenmelidir. Yeşil mutfak uygulamaları katılımcıların eğitim durumları göz önüne alınarak tanımlanmalı ve anlaşılır olmalıdır.
- Mesleki tecrübeyi kapsayan H7 hipotezi kabul edilmiştir. Analize göre katılımcıların mesleki tecrübeleri arttıkça yeşil mutfak algısı da artmaktadır. Mesleki tecrübesi 1-3 yıl arasında değişen katılımcılar yeşil mutfak uygulamalarına daha az önem vermektedir. Bu noktadan hareketle yeşil mutfak kavramı, çalışanlar işe başlarken net bir şekilde tanıtılmalı, yeşil mutfağa yönelik eğitimlerin belirli aralıklarla tekrarlanması ve yeşil mutfak uygulamalarının zaman zaman denetlenmesi önerilmektedir.
- İşletmelerin faaliyet süresini kapsayan H9 hipotezi kabul edilmiştir. Faaliyet süresi 1-3 yıl arasında değişen işletmeler yeşil mutfak uygulamalarına yönelik daha az hassasiyet gösterdikleri tespit edilmiştir. Bu noktada politika yapıcıları ve bölge yöneticilerinin, işletmelerin faaliyet sürelerine bakılmaksızın, yeşil mutfak uygulamalarına yönelik hassasiyetin artırılmasını vurgulayan kurallar ve yaptırımlar uygulayarak bu noktada daha sık denetimler yapmaları önerilmektedir.

Daha sonra yapılacak olan çalışmalara fayda sağlayacak öneri şudur:

- Araştırmanın konusu yeşil mutfak olduğundan çalışma sadece Gaziantep'teki otel ve

yiyecek içecek işletmeleri mutfak çalışanlarını kapsamaktadır. Daha sonra yapılacak olan çalışmalar, araştırma konusu daha geniş tutularak işletmelerdeki bütün çalışanlara uygulanabilir. Ayrıca müşterilerin gözünden işletmelerdeki yeşil mutfak uygulamaları konu edilebilir.



KAYNAKÇA

- Acar, E. (2022). Otomatik Yan Sanayine Plastik Parça Üreten Bir Tesiste Iso 50001 Enerji Yönetim Sisteminin Uygulanması . Yüksek lisans Tezi. Kocaeli.
- Açar, S. (2010). İlköğretim Sosyal Bilgiler Dersinde Gözlem Gezisi Uygulamasının Öğrencilerin Eleştirel Düşünme Becerisine Ve Çevre Duyarlılığına Etkisi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 75.
- Akbulut, Ö. (2021). Çok Değişkenli Ve Farklı Ölçekli Araştırmalarda Örneklem Büyüklüğünün Tespiti. Jasp, 4(2), 199-215.
- Akdağ, G., Hilaloğulları, M., & Üzülmmez, M. (2022). Yeşil Restoran Uygulamalarının Müşterilerin Memnuniyetleri Ve Davranışsal Niyetleri Üzerindeki Etkisi: İstanbul İlinde Bir Uygulama. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 10(3), 2237-2255.
- Akdoğan, P., & Doğan, P. (2023). Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinden 5 No'lu Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Hedefine Ulaşmada Türkiye'de Sürdürülebilirlik Raporu Düzenleyen İşletmelerin 2020 Ve 2021 Yılı Beyanlarının İncelenmesi Ve Sonuçların Değerlendirilmesi. Muhasebe Bilim Dünyası Dergisi(25), 227-248.
- Akgöz, D., Metin, F., & Şalvarcı, D. (2022). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Menü Mühendisliği Uygulamaları. Selçuk Turizm Ve Bilişim Araştırmaları Dergisi, 1(1), 9-23.
- Alkaya, A., Çoban, S., Tehci, A., & Ersoy, Y. (2016). Çevresel Duyarlılığın Yeşil Ürün Satın Alma Davranışına Etkisi: Ordu Üniversitesi Örneği. Erciyes Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi(47), 121-134.
- Alosman, M., & Çolak, İ. (2004). Iso 14000 Çevre Yönetim Sistemleri İle İlgili Örnek Araştırma Ve Uygulama. Sau Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 8(1).
- Arıkan, R. (2018). Anket Yöntemi Üzerinde Bir Değerlendirme. Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi(1), 97-159.
- Atay, Y., Dilek, A., & Yıldırım, Ö. (2013). Green Hotel Management And Green Star Practice: A Case Study Of Best Western President Istanbul Hotel. Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 10(1), 71-85.
- Aysen, E. (2022). Havayolu İşletmelerinin İklim Değişikliği İle Mücadele Stratejileri. Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Aytekin, A., & Arkun, G. (2017). Comparison Of Food Safety Management Systems. *International Journal Of Food Engineering Research (Ijfer)*(2), 1-14.
- Baki, O., & Yakan, M. (2016). Integrated Pollution Prevention And Control (Ippc) Directive And Turkey's Compliance. *Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 1(1), 16-22.
- Baloğlu, B. (2005). Hipotez Ve Varsayımlar Birbirlerinin Yerine Kullanılabilir Mi? *Journal Of Economy Culture And Society*(32), 125-129.
- Barbas, T., Paraskevopoulos, S., & Stamou, A. (2009). The Effect Of Nature Documentaries On Students' Environmental Sensitivity: A Case Study. *Learning, Media And Technology*, 34(1), 61-69.
- Başaran, B. (2016). Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi. *Journal Of Food And Health Science*, 1(2), 9-26.
- Batu, A. (2022). Helal Gastronomi Ve Helal Sertifikalı Gıda(Beslenme) Kültürü. *Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 44-61.
- Bayram, F. (2011). Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi Tutum Ve Davranışları . Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Bilmez , E. (2022). Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir.
- Birdir, P., Karakan, Ö., & Çolak, Ö. (2015). Gaziantep İlinin Turizm Açısından Swot Analizi Ve Turizmin Geliştirmesine Yönelik Öneriler. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(1), 77-92.
- Bucak, T. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Iso 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (Ggys): Bir Literatür Taraması. *Aksaray Üniversitesi İibf Dergisi*, 3(1), 1-20.
- Bulgan, G., & Dolmacı, N. (2013). Turizm Etiği Kapsamında Çevresel Duyarlılık. *Journal Of Yasar University*, 29(9), 4853 - 4871.
- Bulut, E. (2015). Gaziantep Turizmi Ve Sürdürülebilirlik: Yerel Halk Bakış Açısı Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep.
- Bulut, P., & Karaca, Z. (2016). Hatay'da (Antakya) Kent Ve Çevre Sorunlarının Nasıl Algılandığına İlişkin Bir İnceleme. *Kent Kültürü Ve Yönetimi Hakemli Elektronik Dergisi*, 2.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç, E., & Akgün, Ö. (2018). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* . Ankara: Pegem Akademi.
- Büyüköztürk, Y. (2002). Faktör Analizi: Temel Kavramlar Ve Ölçek Geliştirmede Kullanımı. *Kuram Ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 32(32), 470-483.
- Cankül, D. (2019). Restoranlardaki Menü Tasarım Unsurlarının Müşterilerin Tekrar Ziyaret Etme Niyati Üzerindeki Etkisi. *Turizm Akademik Dergisi*(1), 249-261.

- Ceylan, Ö. (2019). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Turizmde Eko Etiketler. *Turizm Ekonomi Ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 65-80.
- Chaudhary, D., Tripathi, S., & Monga, N. (2011). Green Marketing And Csr. *International Journal Of Research In Finance & Marketing*, 1(6).
- Chawla, L. (1998). Significant Life Experiences Revisited: A Review Of Research On Sources Of Environmental Sensitivity. *The Journal Of Environmental Education*, 29(3), 11-21.
- Chrzan, J. (2004). Slow Food: What, Why And To Where? *Uluslararası Multidisipliner Araştırma Dergisi*, 7(2), 117-132.
- Cinnioğlu, H. (2015). Sürdürülebilir Ekonomik Kalkınma Kapsamında Ekoturizmin Çevre Üzerindeki Etkilerinin Eleştirel Bir Bakış Açısıyla İncelenmesi. *Institute Of Social Sciences*(3).
- Çabuk, P., Nakıboğlu, A., & Keleş, C. (2008). Tüketicilerin Yeşil (Ürün) Satın Alma Davranışlarının Sosyo-Demografik Değişkenler Açısından İncelenmesi. *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(1), 85-102.
- Çakır, M. (2010). Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir Alan Çalışması. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Çetin Gürkan, G., Dönmez Polat, D., & Demiralay, T. (2015). Turistlerde Çevre Bilincinin Çevreye Duyarlı Müşteri Davranışı Ve Çevreye Duyarlı Konaklama İşletmelerinde Kalma Tercihleri Üzerindeki Etkisi. *Ekonomi Ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 4(1).
- Çöp, S., Çakmak, M., & Köklü, O. (2021). Helal Gıda Sertifikalarına Yönelik Bir Araştırma. *Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 3(2), 47-65.
- Delice, T., & Leblebici Koçer, L. (2016). Yeşil Reklamlara Yönelik Tutumların Çevresel Duyarlılığa Etkisi: Çevresel Kaygının Aracılık Rolü. *Humanities Sciences*, 11(2), 112-138.
- Demir, B. (2021). Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği. *Gsı Journals Serie A: Advancements In Tourism, Recreation And Sports Sciences (Atrss)*, 4(2), 99-114.
- Demirkol, Ş., & Taşkiran, Ö. (2019). Turizmde Destinasyon Markalaşma Süreci: Cittaslow Taraklı Örneği. *Uygulamalı Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 56-69.
- Deniz , E. (2020). Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri Ve Küresel Göç Yönetişimi: Kuramsal Analiz. *Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul.
- Dinçer Nazlıoğlu, M. (2019). Çevre Duyarlılığı Ve Eğitim. *Anatolia*, 6.
- Doğan, H., Nebioğlu, O., & Demirağ, M. (2015). A Comparative Study For Green Management Practices In Rome And Alanya Restaurants From Managerial Perspectives. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(2), 3-11.

- Doğdubay, M., & Karan, İ. (2017). Otel Mutfaklarında Sistematiik İşyeri Düzenleme Planı (Sidp) Modelinin Uygulanması. *Aydın Gastronomy*, 1(1), 9-23.
- Düşmezkalender, E. (2020). Konaklama İşletmelerinde Çevre Dostu Yönetim: Uygulamalar Açısından Bir Değerlendirme. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Dergisi*, 4(1), 263-278.
- Efe, G. (2021). Gaziantep'te Turizm İşletmelerinin Suriyeli Sığınmacılar Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi. *Yükseklisans Tezi. Gaziantep*.
- Ekincek, S., Yayla, Ö., & Özgür Göde, M. (2021). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Tasarımına Yönelik Sertifikasyon Sistemi İçin Temel Kriterlerin Belirlenmesi: Eskişehir Örneği. *Turizm Akademik Dergisi*(1), 213-229.
- Erbaşlar, G. (2012). Yeşil Pazarlama. *Mesleki Bilimler Dergisi*.
- Erbay, E., & Özden, M. (2018). Kentler Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerini Gerçekleştirmeye Nasıl Yardımcı Olabilirler? *Social Sciences Research Journal*, 7(4), 255-268.
- Erdoğan, G. (2017). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetiminde Baş Aşçının Hizmet Kalitesine Olan Etkisi: Ankara'da Bir Uygulama. *Yükseklisans Tezi. Konya*.
- Erdoğan, T. (2017). Otel İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir*.
- Erdoğan, T. (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir*.
- Erdoğan, T., Kendir, H., Koç, A. G., & Arslan, E. (2019). Otel İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 7(3), 2294-2309.
- Ergüven, M. (2011). Cittaslow – Yaşamaya Değer Şehirlerin Uluslararası Birliği: Vize Örneği. *Organizasyon Ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 3(2), 1309 -8039.
- Ersoy, D. (2018). Eğitim Biliminde Araştırma Yöntemleri. *Eğitim Bilimine Giriş. İçinde Eskişehir: Anadolu Üniversitesi*.
- Ertaş, A., Yeşilyurt, A., Kırklar Can, A., & Koçak, P. (2017). Konaklama İşletmelerinin Yeşil Yıldız Uygulamaları Kapsamında Çevreye Duyarlılığının Değerlendirilmesi. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1), 102-119.
- Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1).
- Eşkinat, R. (2016). Binyıl Kalkınma Hedeflerinden Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine. *Hukuk Fakültesi Dergisi*, 3(2), 267-282.
- Fışkın, R., Çakır, E., & Özkan, E. (2016). Mavi Bayrak Uygulamasının Önemi, Ölçütleri Ve Ülkelere Göre Durum Analizi. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 224-247.

- Filimonau, V., Lemmer, C., Marshall, D., & Bejjani, G. (2017). Restaurant Menu Re-Design As A Facilitator Of More Responsible Consumer Choice: An Exploratory And Preliminary Study. *Journal Hospitality And Tourism Management*, 33, 73-81.
- Gedik, Y. (2020). Sosyal, Ekonomik Ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik Ve Sürdürülebilir Kalkınma. *International Journal Of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences*, 3(3).
- Gezer, A., & Erdem, A. (2018). Su Stresi, Su Kıtlığı Ve Su Tasarrufu Hakkında Halkın Farkındalığının Belirlenmesi: Akdeniz Üniversitesi Örnek Çalışması. *Doğal Afetler Ve Çevre Dergisi*, 4(2), 113-122.
- Giritlioğlu, İ. (2008). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi Ve Yiyecek İçecek Döngüsündeki Kayıpların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma . Yüksek Lisans Tezi.
- Giritlioğlu, İ., & Bulut, E. (2015). Yerel Halkın Bakış Açısına Göre Gaziantep Turizmi Ve Sürdürülebilirlik. *Uluslararası Sosyal Ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(1), 25-31.
- Giritlioğlu, İ., & Güzel, M. O. (2015). Otel İşletmelerinde Yeşil Yıldız Uygulamaları: Gaziantep Ve Hataıy Bölgesinde Bir Araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(40).
- Göçebeler, M. F. (2021). Sürdürülebilir Kalkınma Çerçevesinde Cittaslow'un Değerlendirilmesi: Halfeti Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep.
- Gökkırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., & Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(4), 59-69.
- Gül, M., & Yaman, K. (2021). Türkiye'de Atık Yönetimi Ve Sıfır Atık Projesinin Değerlendirilmesi: Ankara Örneği. *İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi*, 35(4).
- Güleç, E., & Akar Şahingöz, S. (2019). Green Generation Restaurant Movement İn Restaurants: An Example Of "La Mancha Restourant. *Journal Of Tourism Theory And Research*, 5(2).
- Hu, H.-H., Parsa, H., & Self, J. (2010). The Dynamics Of Green Restaurant Patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3), 344-362.
- Hu, M.-L., Teng, C.-C., Horng, J.-S., Chien, L.-H., & Shen, Y.-C. (2012). Developing Energy Conservation And Carbon Reduction İndicators For The Hotel İndustry İn Taiwan. *International Journal Of Hospitality Management*(31), 199-208.
- İlmen, E. (2021). Culinary Survivance: Maya Angelou's Gastrographic Writing. *Jast*(55), 121-143.
- İpar, M., Babaç, E., & Kök, A. (2020). Eşil Nesil Restoranlara Yönelik Müşteri Yorumlarının İçerik Analizi İle Değerlendirilmesi. *Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel (Joghat)*, 3(2), 260-269.

- Jae, M., Che, L., Kang Phd, H., Chia, H., & Olds, D. (2020). Managerial Attitudes Towards Green Practices In Educational Restaurant Operations: An Importance-Performance Analysis. *Journal Of Hospitality & Tourism Education*, 32(3), 142-155.
- Jamaludin, M., & Yusof, Z. (2013). Best Practice Of Green Island Resorts. *Procedia - Social And Behavioral Sciences*(105), 20-29.
- K. Pamuk, D., & Ahi, B. (2021). Environment Is Like Nature”: Opinions Of Children Attending Forest Kindergarten About The Concept Of Environment. *International Electronic Journal Of Environmental Education*, 11(2), 91-110.
- Kara, E., & Kaya, A. (2020). Sanayi İşletmelerinde Çevre Bilinci Ve Yeşil Yönetim Üzerine Bir Değerlendirme. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 16(30).
- Karahan, Y. (2017). İşletme Yöneticilerinin Çevre Duyarlılığı Ve Farkındalık Düzeylerinin Belirlenmesi. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(4), 1624-7215.
- Karakeçili, G., & Çetingöz, B. C. (2017). Gaziantep Yöresinde Bayram Yemekleri Geleneği. *Konferans: V1. Ulusal Iı. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 2. Gaziantep.
- Karataş , M., Aksu, B. F., & Deniz, G. (2023). Unesco Yaratıcı Şehri Gaziantep’in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları. *Turizm Ve İşletme Bilimleri Dergisi*(1), 105-125.
- Kayan, A., & Küçük, A. (2020). Plastik Kirliliğin Çevresel Zararları Ve Çözüm Önerileri. *İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 22(2), 403-427.
- Kaypak , Ş. (2012). Çevre Hukukunun Ulusal Ve Uluslararası Boyutları. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(10), 1308–9196.
- Kelson, A. (1994). The Ten Commandments For Menu Success Restaurant Hospitality. <https://compassbarsolutions.wordpress.com/2013/12/19/10-Commandments-For-Menu-Success/>. Adresinden Alındı
- Kement, Ü. (2019). Yeşil Tutumun Davranışsal Niyete Etkisi: Yeşil İmajın Aracılık Yönü. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 10(17), 2528-9527.
- Kılınç Şahin, Ö., İşlek, Ö., & Bingöl, Ö. (2018). Gaziantep Mutfak Kültüründe Yer Alan Klasik Lezzetlerden Örnekler. *Türk Bilim (Cilt 8)*. İçinde
- Kılınç Şahin, S., & Bekar, A. (2018). Küresel Bir Sorun “Gıda Atıkları”: Otel İşletmelerindeki Boyutları. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(4), 1039-1061.
- Kim, M. (2019). Fostering Environmental Sensitivity By Observing Everyday Environments. *Journal Of Geography*, 157-168.
- Kızıldemir, D., & Hulağa Kaderoğlu, A. (2021). Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menü Tasarımlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal Of Tourism Intelligence And Smartness*, 4(2), 296-322.

- Kızıldemir, Ö., & Sandıkçı, M. (2014). Otel İşletmelerinde Katı Atık Yönetimi: Ön Büro Departmanındaki Uygulamalara Yönelik Bir Araştırma. *Turizm Ve Araştırma Dergisi*, 3(2).
- Kızılırmak, D. (2011). Dünyada Ve Türkiye'deki Turizm İşletmelerinde Çevre Korumaya Yönelik Uygulamalar: Amacı Ve Önemi. *Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2, 1-12.
- Kline, P. (1994). *An Easy Guide To Factor Analysis*. New York: Routledge.
- Koç Başaran, A. (2017). Sosyal Bilimlerde Örneklem Kuramı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*(47), 480-495.
- Koçak, D., Çokluk, Ö., & Kayri, M. (2016). Faktör Sayısının Belirlenmesinde Map Testi, Paralel Analiz, K1 Ve Yamaç Birikinti Grafiği Yöntemlerinin Karşılaştırılması. *Yü Eğitim Fakültesi Dergisi*, 13(1), 330-359.
- Kotler, P., & Zaltman, G. (1971). Social Marketing: An Approach To Planned Social Change. *The Journal Of Marketing*, 35(3), 3-12.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., & Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı. *Journal Of Tourism Intelligence And Smartnes*, 3(2), 152-168.
- Kuar, L.-S., Ng, L.-P., Choong, Y.-O., Chen, C., Teoh, S.-Y., & Tee, C.-W. (2022). Hotels' Green Practices Adoption: Determinants And Top Managers' Environmental Commitment. *Advances In Hospitality And Tourism Research (Ahtr)*, 10(2), 157-187.
- Kuşat, N. (2013). Yeşil Sürdürülebilirlik İçin Yeşil Ekonomi: Avantaj Ve Dezavantajları- Türkiye İncelemesi. *Journal Of Yasar University*, 8(29), 4896 - 4916.
- Kwok, L., & Huang, Y. (2019). Green Attributes Of Restaurants: Do Consumers, Owners, And Managers Think Alike? *International Journal Of Hospitality Management*, 83, 28-32.
- Kwok, L., Huang, Y., & Hu, L. (2016). Green Attributes Of Restaurants: What Really Matters To Consumers? *International Journal Of Hospitality Management*, 55, 107-117.
- Leblebici Koçer, L., & Delice, T. (2016). Yeşil Reklamlara Yönelik Tutumların Çevresel Duyarlılığa Etkisi: Çevresel Kaygının Aracılık Rolü. *Humanities Sciences*, 11(2), 112-138.
- Liansheng, L., Yuanyang, Z., Le, W., Jun, X., Qichao, Y., Guangbin, L., & Bin, T. (2015). Effects Of Operating Pressure On Energy-Saving Of Water Recycling Utilization With Mvr System In Oil Extraction Fields. *International Journal Of Thermodynamics (Ijot)*, 18(3), 194-198.
- Lita, R., Surya, S., Ma'ruf, M., & Syahrul, L. (2014). Green Attitude And Behavior Of Local Tourists Towards Hotels And Restaurants In West Sumatra, Indonesia. *Procedia Environmental Sciences*(20), 261-270.

- López-Guzmán, P., & Sánchez-Cañizares, S. (2011). Gastronomy, Tourism And Destination Differentiation: A Case Study In Spain. Academic Research Centre Of Canada .
- Lund, N. (2022). Sustainable Development Goals In The Ib Primary Years Programme. In Partial Fulfilment Of The Requirements For The Degree Of Master Of Arts Curriculum And Instruction. Ankara: İhsan Doğramacı Bilkent University.
- Mayer, H., & Knox, P. (2006). Slow Cities: Sustainable Places In A Fast World. Journal Of Urban Affairs, 28(4), 321-334.
- Mesci, Z. (2014). Otellerin Çevreci Uygulamalarının Değerlendirilmesi: Yeşil Yıldızlı Bir Otel İşletmesinde Örnek Olay Çalışması. Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11(1), 90-102.
- Mohamadou, H. (2022). Sustainable Development Goals In Lower-Middle Income Economy: Relevancy And Outlook In Cameroon. Doktora Tezi. Ankara: Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Politika Ana Bilim Dalı.
- Mukyen, Ç. (2013). Assesment Of Impact Of Education On Environmental Awareness In The Case Of Aydın, Çine. Yüksek Lisans Tezi. İzmir.
- Oğuz, Y. E., & Yılmaz, V. (2019). Çevre Bilincinin Yeşil Yıldızlı Otel Tercihine Etkisi: Esogü Turizm Fakültesi Öğrencileri Örneği. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İibf Dergisi, 14(1), 51-66.
- Okşasoğlu, K. (2006). Turizm Ve Çevre İlişkilerinde Bilinç Düzeyi:Kundu-Antalya Bölgesinde Bir Uygulama Çalışması . Yüksek Lisans Tezi. Antalya.
- Okuyucu, Ç., Ramazanoğlu, F., & Tel, M. (2006). Çevresel Faktörlerdeki Değişimin Serbest Zaman Faalşyetlerine Etkileri. Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları.
- Oruç, S. (2014). Tokat İli Kentsel Alanda Kadınların Enerji Ve Su Tasarrufuna Yönelik Bilinç Ve Davranışları. Yüksek Lisans Tezi. Tokat.
- Ömürgönülşen, U. (1990). Turizm Ve Çevre İlişkileri Üzerine Eleştirel Bir Bakış. Anatolia, 1(2), 31-34.
- Önel, B. (2021). İşletmelerin Yeşil Yönetim Algıları Ve Sürdürülebilirlik Bilinci. Uluslararası Afro-Avrasya Araştırmaları Dergisi, 6(11).
- Özalp, P., & Besler, A. (2000). Iso 14000 Çevresel Yönetim Sistemlerinin Etkin Bir Şekilde Uygulanabilmesindeki Kritik Başarı Faktörleri. Anadolu Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi, 16(1), 23-41.
- Özbay, G. (2019). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı. P. Sarıışık, & D. Özbay İçinde, Ulusal Gastronomi Ve Türk Mutfağı (S. 316-326). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özçelik, H. (2008). İşletmelerde Toplam Kalite Yönetimi Uygulaması Ve İç Denetim İlişkisi. Yüksek Lisans Tezi.
- Özdamar, P. (2016). Ölçek Ve Test Geliştirme Yapısal Eşitlik Modellemesi. Eskişehir: Nisan Kitapevi.

- Özen, Y., & Gül, A. (2007). Sosyal Ve Eğitim Bilimleri Araştırmalarında Evren-Örneklem Sorunu. *Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*(15).
- Özgül, D., & Özcan, Ö. (2019). Yeşil Pazarlama Ve Tüketicilerin Yeşil Ürün Tercihlerini Etkileyen Faktörler. *Türkiye Mesleki Ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1).
- Öztekin, D., & İlhan, İ. (1994). Konaklama Endüstrisi Ve Konaklama İşlemlerinin Sınıflandırılması. *Anatolia*.
- Öztürk, Y., & Şahbaz, R. (2018). Rekreatif Faaliyetlerin Algılanan Hizmet Kalitesinin Destinasyonu Tekrar Ziyaret Ve Tavsiye Etme Niyetine Etkisi: Ilgaz Dağı Milli Parkı Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(58).
- Parfitt, J., Barthel, M., & Macnaughton, S. (2010). Food Waste Within Food Supply Chains: Quantification And Potential For Change To 2050. *Philosophical Transactions of The Royal Society B*, 365, 3065–3081.
- Patır, Y. (2008). Kalite Anlayışında Altı Sigma Yaklaşımı. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*(24), 63-83.
- Peattie, K. (2001). Towards Sustainability: The Third Age Of Green Marketing. *The Marketing Review*(2), 129-146.
- Peter, N., & Finco, A. (2001). Pathways To Urban Sustainability. *Vu Research Portal*.
- Petroman, L., Amzulescu, O., Sărăndan, H., Petroman, C., Coman, Ş., Orboi, D., & Ivu, M. (2010). Blue Flag: A Symbol Of Environmental Protection. *Scientific Papers: Animal Science And Biotechnologies*, 43(2).
- Philippon, D. (2015). How Local Is Slow Food? “Think Global, Eat Local: Exploring Foodways”(1), 7-12.
- Pietrykowski, B. (2004). You Are What You Eat: The Social Economy Of The Slow Food Movement. *Review Of Social Economy*, 62(3).
- Pluss, M., Assary, E., & Lionetti, F. (2017). Environmental Sensitivity In Children: Development Of The Highly Sensitive Child Scale And Identification Of Sensitivity Groups. *Article In Developmental Psychology*.
- Polat, R. (2021). Sosyal Bilgiler Dersinde Proje Temelli Öğretimin Öğrencilerin Çevresel Duyarlılıklarına Etkisi. *Doktora Tezi*.
- Radstrom, S. (2011). A Place-sustaining Framework For Local Urban Identity: An Introduction And History Of Cittaslow. *Italian Journal Of Planning Practice*,
- Raju, D., & Shrikanth, R. (2012). Contemporary Green Marketing - Brief Reference To Indian Scenario. *International Journal Of Social Sciences & Interdisciplinary Research*, 1(1).
- Rashid, R. (2020). Sustainable Development Goals In Tourism And Hospitality Industry. In *Partial Fulfillment Of The Requirements For The Degree Of Master Of Business Administration*. İstanbul: Marmara University.

- Revilla, G., Dodd, T., & Hoover, L. (2001). "Environmental Tactics Used By Hotel. International Journal Of Hospitality & Tourism(3).
- Rızaoğlu, D. (1992). Menü Planlanması Ve Yiyecek-İçecek Tesislerinin Mimari Tasarımı Üzerine... Anatolia, 3(1), 17-19.
- Santich, B. (2004). The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education And Training. Hospitality Management 23, 15-24.
- Sarıçoban, A., & Yildirimci, A. (2015). Çevre Politikaları Bağlamında Sürdürülebilir Kalkınma Ve Çevresel Harcamalar: Ab Üyesi Ülkeler İle Bir Karşılaştırma. Assam Uluslararası Hakemli Dergi (Assam - Uhad)(3).
- Sarioğlu, M., & Şahin, S. (2008). Turistik Amaçlı Endüstriyel Mutfaklarda Tehlike Analizi Ve Kritik Kontrol Noktaları Haccp Yönetim Sisteminin Önemine İlişkin Kavramsal Bir İnceleme. Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi(1), 70-86.
- Savaş, N. (2018). Restoranlardaki Yeşil Mutfak Uygulamalarının Gıda Tüketimine Ve Tekrar Yemek Yeme Davranışına Olan Etkileri: İstanbul İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Erzurum.
- Sever, Y. (2016). Yeşil Mutfak Kalitesi Ölçüm Modeli: Y-Mutkal. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir.
- Shapoval, V., Murphy, K., & Severt, D. (2018). Does Service Quality Really Matter At Green Restaurants For Millennial Consumers? The Moderating Effects Of Gender Between Loyalty And Satisfaction. Journal Of Foodservice Business Research, 21(6), 591-609.
- Sharpley, R. (2009). Tourism Development And The Environment: Beyond Sustainability? London: Earthscan Publishing.
- Shekdar, A. (2009). Sustainable Solid Waste Management: An Integrated Approach For Asian Countries. Waste Management, 29(4), 1438-1448.
- Shirzadi, S. (2020). Kümeleme Ve Anova (Varyans) Yöntemleri İle Erzincan Gümüşhane Ve Bayburt İllerinin Kuraklık Analizi. Yüksek Lisans Tezi. Erzincan.
- Sivek, D. (2002). Environmental Sensitivity Among Wisconsin High School Students. Environmental Education Research, 8(2), 1469-5871.
- Stefănică, M., & Butnarub, G. (2015). Research On Tourists' Perception Of The Relationship Between Tourism And Environment. Mirela Stefănică And Gina Ionela Butnaru / Procedia Economics And Finance(20), 595-600.
- Suna, B., & Aktaş Alan, A. (2019). Gastronomi Şehri "Gaziantep'te" Menü Planlama Uygulamalarına Güncel Bakış. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 7(2), 1328-1343.
- Suna, B., & Giritlioğlu, İ. (2017). Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Girmiş Kentlerin Restoran Web Sayfalarına Yönelik Bir İnceleme. Çukurova Araştırmaları Dergisi, 3(2), 172-180.

- Süzer, Ö. (2018). Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İçerik İncelemesi. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep.
- Şahan, E. T. (2022). Görsel İletişim Aracı Olarak Festival Afişleri: Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali 2019 Afişlerinin Göstergebilimsel Çözümlemesi. Yüksek Lisans Tezi. Elazığ.
- Şişik, L. (2012). Turizm Sektöründeki Eko Etiket Uygulamaları: İstanbul'daki Otelere Yönelik Bir Değerlendirme. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Taştepe, Ö., & Baştürk, D. (2013). Evren Ve Örneklem. Bilimsel Araştırma Yöntemleri (S. 129-159). İçinde Ankara: Vize Yayıncılık.
- Timur, B. (2018). Service Quality, Destination Image And Revisit Intention Relationships At Thermal Tourism Businesses. Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel (Joghat), 1(1), 38-48.
- Tıraş, H. (2012). Sürdürülebilir Kalkınma Ve Çevre: Teorik Bir İnceleme. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2(2), 57-73.
- Turan, E. (2019). Teacher Candidates' Environmental Awareness And Environmental Sensitivity. International Journal Of Higher Education, 8(4).
- Ural, D. (2008). Bilimsel Araştırma Süreci. Detay Yayınları. Ankara.
- Uslu, A., Alagöz, G., & Güneş, E. (2020). Yerel Halkın Bakış Açısından Turizmin Sosyo-Kültürel, Ekonomik Ve Çevresel Etkileri. Turizm Ve Hizmetler Dergisi, 11(21), 1804-5650.
- Uygur, A., Musluk, B., & Ilbey, N. (2015). Examining The Influence Of Green Management On Operation Functions: Case Of A Business. Research Journal Of Business And Management, 2(3).
- Uzun Kocamış, D. (2016). Toplam Kalite Yönetimi (Tky) Ve İç Denetimin Tky'deki Rolü. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi(1), 1-21.
- Uzun, B. (2017). Sosyal Bilgiler Öğretmen Adaylarının Çevre Bilinci Ve Çevresel Duyarlılık Düzeylerinin Çeşitli Değişkenler Açısından İncelenmesi Niğde İli Örneği. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, 41-42. Niğde.
- Vatalis, K., Manodialis, O., Charalampides, G., Platias, S., & Savvidis, S. (2013). Sustainability Components Affecting Decisions For Green Building Projects. Procedia Economics And Finance (5), 747-756.
- Wansink, B., & Love, K. (2014). Slim By Design: Menu Strategies For Promoting High-Margin, Healthy Foods. International Journal Of Hospitality Management(42), 137-143.
- Yazıcı, S., Ünal, F., & Çulhaoğlu, Ö. (2023). Kalite Süreçlerinde Pukö Döngüsü: Dış Değerlendiricilerin Görüşlerine Göre Türk Üniversitelerinin Yeterlilik Düzeyleri. Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi(57), 280-305.

- Yeni, O. (2014). Sürdürülebilirlik Ve Sürdürülebilir Kalkınma: Bir Yazın Taraması. Gazi Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 16(3), 181-208.
- Yıldız, A. (2012). Çevre Yönetimi Uygulayan Yeşil Otel İşletmelerinde Yeşil Müşteri Deneyimi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir.
- Yurtlu, M., Kar, M., Metin, F., & Gül Güneş, S. (2021). Kalite Yönetim Ödülü Alan Otellerin Çevre Duyarlılık Faaliyetlerinin Yeşil Yıldız Kriterleri Kapsamında Değerlendirilmesi. Mimarlık Bilimleri Ve Uygulamaları Dergisi, 3(2), 476-493.
- Yücel, Y., & Ekmekçiler, A. S. (2008). Çevre Dostu Ürün Kavramına Bütünsel Yaklaşım; Temiz Üretim Sistemi, Eko-Etiket, Yeşil Pazarlama . Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi , 321.
- Yüksel, M. (2020). Geri Dönüşüm Neden Zor? Tüketici Açısından Geri Dönüşüm Önündeki Engeller . Yüksek Lisans Tezi.

İnternet kaynakları

- <https://www.gto.org.tr/tr/genel-sayfa/turizm-5.html> Erişim Tarihi 05.07.2020
- <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-127978/oteller-ve-lokantalar.html> Erişim Tarihi 05.07.2022
- <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-95180/turizm-isletmesi-belgeli-oteller.html> Erişim Tarihi 05.07.2022
- <https://www.tursab.org.tr/assets/assets/uploads> Erişim Tarihi 06.07.2022
- <http://www.cittaslow.org/content/association> Erişim Tarihi: 12.04.2023
- <http://www.cittaslow.org/sites/default/files/content/257> Erişim Tarihi: 12.04.2023
- <https://www.slowfood.com> Erişim Tarihi: 12.04.2023
- https://tr.wikipedia.org/wiki/Sürdürülebilir_Kalkınma_Amaçları Erişim Tarihi: 13.06.2023

EKLER

EK-1: Anket Formu

ANKET FORMU

Anket No:

Değerli Katılımcı,

Bu anket formu, otel işletmelerinin mutfakları ve yiyecek içecek işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarının değerlendirilmesi için hazırlanmıştır. Bu araştırmada vereceğiniz yanıtlar, kişi bazında değerlendirilmeyerek **sadece akademik** amaçla kullanılacaktır. Vereceğiniz cevaplar **kesinlikle gizli** tutulacaktır. Bu nedenle anket formunun eksiksiz, gerçekçi ve içtenlikle doldurulması bu araştırmanın amacına ulaşmasına katkı sunacaktır. Katkılarınız ve bilime vermiş olduğunuz destek için gönülden teşekkürlerimizi sunarız.

Esma ÇOKADAR
Gaziantep Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı
Bilim Dalı

Doç. Dr. Nalan IŞIK
Gaziantep Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Turizm İşletmeciliği Ana

BÖLÜM 1: DEMOGRAFİK ve TANITICI SORULAR

1.Cinsiyetiniz? () Kadın () Erkek
2.Yaşınız? () 18-29 () 30-39 () 40-49 () 50-59 () 60 ve üzeri
3.Eğitim durumunuz? () İlköğretim () Ortaöğretim () Lise () Ön lisans () Yüksek lisans
4.Eğitim gördüğünüz alan? () Turizm alanı () Turizm alanı dışında
5.Mesleki tecrübenize ait süre nedir? () 1 yıldan az () 1-3 yıl () 4-7 yıl () 7 yıl ve üzeri
6.Şu anda bulunduğunuz otelde çalışma süreniz nedir? () 1 yıldan az () 1-3 yıl () 4-7 yıl () 7 yıl ve üzeri
7.İşletme kaç yıldır faaliyet göstermektedir? () 1 yıldan az () 1-3 yıl () 4-7 yıl () 7 yıl ve üzeri
8.İşletmenin statüsü nedir? () 3 yıldızlı otel () 4 yıldızlı otel () 5 yıldızlı otel
9.İşletmenin sahip olduğu bir kalite belgesi var mıdır? ()Evet () Hayır
10. Cevabınız EVET ise belirtiniz: () HACCP () ISO 9000 Kalite Yönetimi () ISO 14000 Çevresel Yönetim sistemi () ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi () ISO 50001 Enerji Yönetimi Sistemi () Diğer (Belirtiniz):
11.İşletmedeki göreviniz nedir? () İşletme sahibi () İşletme Müdürü () Mutfak Şefi () Diğer (Belirtiniz): ...
12.İşletmenin sahiplik durumu nedir? () Aileye ait işletme () Kurumsal işletme () Zincir otel işletmesi

BÖLÜM 2: YEŞİL MUTFAK UYGULAMALARININ DEĞERLENDİRİLMESİNE İLİŞKİN İFADELER

Yeşil Mutfak; yiyecek içecek üretim faaliyetlerini tedarik aşamasından sunuma kadarki tüm süreçlerde çevreye duyarlılık kapsamında gerçekleştiren mutfak olarak tanımlanmaktadır. Otel İşletmeleri ile yiyecek içecek işletmelerinde yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin olarak aşağıdaki ifadeleri değerlendiriniz (<i>Lütfen her bir ifade için görüşünüzü en doğru temsil eden seçeneği işaretleyiniz</i>).		Kesinlikle Katılıyorum	Katılıyorum	Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kesinlikle Katılmıyorum
1.	Mutfakta enerji tasarruflu fırınlar kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
2.	Mutfakta enerji tasarruflu aydınlatma üniteleri kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
3.	Mutfakta eko-etiket'e (eco-label) sahip ısıtma araçları kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
4.	Mutfakta Eko-etiket'e (eco-label) sahip soğutma araçları kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
5.	Mutfakta Eko-etiket'e (eco-label) sahip havalandırma araçları kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
6.	İşletmede güneş enerjisinden faydalanılmaktadır.	5	4	3	2	1
7.	İşletmede rüzgâr enerjisinden faydalanılmaktadır.	5	4	3	2	1
8.	Mutfakta hava karışımı musluklar (perlatörlü musluklar) kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
9.	İşletmede atık sular arıtılarak yeniden kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
10.	İşletme mutfağında kimyasal ürünler ayrıştırılarak geri dönüşüme kazandırılmaktadır.	5	4	3	2	1
11.	İşletme tuvaletlerinde iki sifonlu klozetler kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
12.	Mutfakta satın alınan içecekler depozitolu ürünlerden seçilmektedir.	5	4	3	2	1
13.	Mutfakta çevreye duyarlı paketlenme yapan tedarikçiler tercih edilmektedir.	5	4	3	2	1
14.	Mutfakta yiyeceklerin paketlenmesinde daha önce dönüştürülmüş kutular kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
15.	Otelde çöplerin toplanmasında dönüştürülmüş poşetler kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
16.	İşletmede sensörlü musluklar kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
17.	Mutfakta atık yağlar mevzuata uygun şekilde imha edilmektedir.	5	4	3	2	1
18.	İşletmede çevre dostu faaliyetlere yönelik projeler yapılmaktadır.	5	4	3	2	1
19.	Mutfakta çevresel yasal düzenlemelere uyulmaktadır.	5	4	3	2	1
20.	Bu bir kontrol sorusudur. Lütfen bu soruyu boş bırakınız.	5	4	3	2	1
21.	İşletme için gerçekleştirilen satın alma işlemlerinde e-fatura kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
22.	Mutfakta artan yiyecekler hayır kurumlarına bağışlanmaktadır.	5	4	3	2	1
23.	Müşteri tabaklarından kalan atıklar, hayvan barınaklarına verilmektedir.	5	4	3	2	1
24.	Mutfakta dönüştürülmüş yapı malzemeleri kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
25.	Mutfakta haşere yönetiminde organik bazlı ürünler kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
26.	Mutfakta organik bazlı yüzey temizleyiciler kullanılmaktadır.	5	4	3	2	1
27.	Yeme-içme mekanlarında gıda israfına ilişkin dikkat çekici uyarılar bulunmaktadır.	5	4	3	2	1
28.	Mutfak çalışanlarına israfı önlemeye yönelik eğitimler düzenlenmektedir.	5	4	3	2	1
29.	Ekmek büfesinde farklı gramajlarda ekmek çeşitliliği bulunmaktadır.	5	4	3	2	1
30.	İsrafı önlemeye yönelik masalara dostça tonda hazırlanan dikkat çekici etkisi yüksek görsellerle bazı uyarılar yerleştirilmiştir.	5	4	3	2	1
31.	İşletme menülerinde farklı gramajlarda porsiyon seçeneklerine yer verilmektedir.	5	4	3	2	1

