

Restoranların Yeşil Restoran Olabilmeye Yönelik Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları

Hasan Önal Şeyhanlıoğlu¹

Ali İnanır²

Özet

Araştırmanın amacı

Bu araştırma, Batman ilindeki restoranların gelecekte yeşil restoran olabilmeye yönelik sürdürülebilir turizm uygulamalarının araştırılmasını amaçlamaktadır.

Araştırma yöntemi

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Veriler görüşme yöntemi ile toplanmıştır. Bu bağlamda ilde yer alan 12 restoranın sahibi/yöneticileri ile yarı yapılandırılmış görüşme formu ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler MAXQDA Analiz Programı vasıtasıyla analiz edilmiştir.

Bulgular

Görüşme gerçekleştirilen işletmelerin yeşil restoran olabilmeye yönelik sürdürülebilirlik çerçevesinde uygulamalara önem verdikleri veya ilgilendiklerini tespit etmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırma sonuçlarına göre; ortaya konulan bu araştırma, yöredeki restoranların gelecek de yeşil restoran olabilmesi konusunda yol gösterici olması açısından önem arz etmektedir.

1 Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Türkiye, hasanonal.seyhanlioglu@batman.edu.tr

2 Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Ağlasun Meslek Yüksekokulu, Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Türkiye, ainanir@mehmetakif.edu.tr

Giriş

Dünyada meydana gelen nüfus artışı, kaynakların bilinçsiz kullanımı gibi etmenler doğal çevrede ciddi tahribata yol açmaya başlamıştır. Bu olumsuzluk birçok sektörü etkilediği gibi özellikle doğal çevreyi tüketim amaçlı kullanan sektörlerde ciddi yaralar açmıştır (McKinnon, 2015; Yazıcıoğlu vd., 2018; Arıca ve Sabbağ, 2020). Konunun önemli muhatabı olan turizm sektörü de gelişmelerden nasibini almıştır. Özellikle turizm sektörünün alt sektörlerinden olan yiyecek içecek sektörü de gelişmeler karşısında olumsuzluklardan etkilenmeme adına yeni stratejiler geliştirmeye başlamıştır.

Yiyecek içecek sektörü günümüzde gastronomi biliminin gelişimi ile birlikte ciddi bir gelişim göstermeye başlamıştır. Bu gelişimin sağlanmasında özellikle restoran işletmelerinin payı oldukça fazla yer tutmaktadır. Restoran işletmeleri de faaliyetlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması adına birçok sektöre benzer şekilde artan rekabete bağlı olarak müşteri talebinin artması ve müşteri memnuniyeti sağlama ihtiyacı gibi nedenlerden dolayı yeşil restoran uygulamalarına yönelmiştir (Dutta vd., 2008; Deveau, 2009; Dipietro, 2013).

Sürdürülebilir yeşil uygulamalar konusunda restoranlar, tüketicilerin sağlıklı beslenmesinin yanında çevrede meydana gelen gelişime duyarlı bir şekilde hareket etmeye başlamıştır. Çevreye duyarlılık kaynakların israf edilmeden korunmasını zorunlu hale getirmiştir. Bununla birlikte yerel üretime destek sağlamak, kültürel değerlere karşı duyarlı hizmet anlayışını benimsemek ve doğal ve organik gıdaların tüketimini teşvik etmek de yeşil restoranların belli başlı uygulamalarıdır (Keşkekci ve Gençler, 2023). Bu araştırma Batman ilindeki restoranların gelecekte yeşil restoran olabilmelerine yönelik sürdürülebilir turizm uygulamalarını araştırmayı amaçlamaktadır.

Yeşil Restoranların Sürdürülebilir Turizm Uygulamaları

Yeşil restoranlar, menülerinde kırsal üretim mantığıyla yetiştirilmiş ve ürünlerini yerel üreticiden tedarik etmiş, organik ürünlerin olduğu yemekleri bulduran bununla birlikte geri dönüşümün sağlanması, su kaynaklarının tasarruflu kullanılması ve katı atıkların yönetilmesi gibi felsefeleri benimseyen işletmeler olarak ifade edilmektedir (İpar vd., 2020). Yeşil restoranlar çevreye karşı duyarlı diğer bir ifadeyle çevre dostu işletmelerdir. Bu işletmeler hem çevreyi koruyan hem de ekonomik olarak büyümeyi ve gelişmeyi destekleyen kuruluşlardır. Yeşil restoranların amacı da bireylerde çevre bilinci oluşturarak işletmelerin sürdürülebilirliğini sağlamaktır (Çetinoğlu vd., 2017).

Dünyada yeşil restoranların sürdürülebilirliği sağlayabilme adına uygulayabileceği stratejileri ortaya koyan Yeşil Restoran Birliği (2007) bu

felsefenin uygulanabilmesi adına üç temel unsurdan bahsetmiştir. Bunlar; yeşil eylem (enerji ve su verimliliği, geri dönüşüm, yeşil yapılar vb.), yeşil gıdalar (organik ve yerel gıdaların tüketimi), ve yeşil uygulamalar (yeşile bağlı ve yeşil projeler) olarak ifade edilmiştir. Yeşil Restoran Birliği, sektöre yeni giren veya mevcut restoranların yeşil sertifika alabilmesine yönelik yedi kategoriden oluşan “Sertifikasyon Programı” geliştirmiştir. Bu program kapsamında yeşil restoranlar (Wang vd., 2017):

1. Gıda ve hizmet tesislerinde enerji ve su verimliliği ile tasarrufunu teşvik etmek,
2. Gıda hizmeti tesislerinin karbon emisyonunu azaltma adına yalnızca sürdürülebilir enerji kaynaklarını kullanmasını teşvik etmek,
3. Atık çıktılarını azaltarak, geri dönüştürerek ve kalanları gıda hizmeti veren tesisleri sıfır atık elde etmeye yönelik teşvik etmek,
4. Sürdürülebilir, organik ve yerel ürün üreten yerlerden ürün temin etmek,
5. Biyo bazlı malzemelerden elde edilmiş ürünleri veya daha önce geri dönüşüme tabi tutulmuş ve yeni ürün haline getirilmiş ürünleri kullanmak,
6. Kirliliği ve kimyasal kullanımı azaltmaya yönelik tedbirler almak,
7. Yeni inşa edilen tesislerde mobilya ve inşaat malzemesi kullanımında doğaya duyarlı ve çevresel açıdan sorumlu malzemeler kullanmaya yönelik çalışmalar gerçekleştirmek zorundadır.

Genel olarak ele alınacak olursa yeşil restoranlar sürdürülebilir turizm uygulamaları sırasında su tasarrufu, atıkların azaltılması ve geri dönüşüm, yapıların inşa edilmesinde veya dekorasyonunda sürdürülebilir ve geri dönüşüm malzemelerin kullanılması, sağlıklı, sürdürülebilir ve yerel gıdaların kullanımı, yenilebilir enerji kullanımı, biyo bazlı veya geri dönüştürülmek malzeme kullanımı, kimyasalların ve kirliliğin azaltılması ile örgütlerin yeşil uygulamalar konusunda bilinçlendirilmesi ile ilgili çalışmalar yürütmektedirler (Ham ve Lee, 2011). Ortaya konulan bu uygulamalar restoranların ekonomik olarak büyümesine, rekabet avantajı elde etmesine, operasyon giderlerinin azalmasına ve kurumsal itibarlarının gelişmesine katkı sağlayacaktır (Tan, 2016).

Batman İli ve Turizm Potansiyeli

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yer alan Batman ilinin kuzeyinde Muş, batısında Diyarbakır, doğusunda Bitlis ve Siirt ile güneyinde Mardin illeri

bulunmaktadır. Genellikle dağlık ve engebeli bir coğrafyada bulunan il, dünyada benzeri az bulunan bir doğa harikasıdır. İklimsel olarak karasal bir iklim hüküm sürmektedir. İlde yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlı geçer (Batman KTB, 2023).

Batman ili tarihi ve kültürel turistik çekicilikleri bakımından zengin bir potansiyele sahiptir. Bu konuda Hasankeyf çok önemli bir değerdir. Günümüzde sular altında kalan bu yerde Zeynel Bey Kümbeti, İmam Abdullah Zaviyesi, Yol Geçen Hanı, Dicle Köprüsü, Ulu Cami, suyolları ve harabeler gibi kalıntılar bulunmaktadır. Hasankeyf'in yanı sıra Batman Malabadi Köprüsü, Batman Memik Han Köprüsü ve On Kemerli Köprü gibi önemli turistik değerleri vardır. Bunların yanında manastırlar (Mor Kiryos Manastırı, Mor Aho Manastırı) ve kalelerde (Kozluk Kalesi, Pertukan Kalesi, Bozikan Kalesi, Kandil Kalesi ve Rabat Kalesi) önemli turistik değerlerdir (Çoban vd., 2017).

Batman ili, gastronomik değerler bakımından da oldukça zengindir. Güneydoğu Anadolu'ya özel yemekler bu ilde pişirilmekte, çok nezih ortamlarda konuklara ikram edilmektedir. Et ve süt ürünleri ile hamur işleri Batman mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Nitekim bol yağlı et yemekleri yapımında içli köfteler, taze ve kurutulmuş sumaklı dolmalar, bumbar ve bağırsak dolmaları, tandır ekmeği, perde pilavı, ve birbirinden leziz çorbalar Batman mutfağının vaz geçilmezleri arasındadır (Batman KTB, 2023). Bu kapsamda oldukça fazla turistik değere ve yerel gastronomik ürünlere sahip olan ve birçok turistin ziyaret ettiği Batman ilinin, konuklarına daha etkin hizmet verebilmesi adına, gelecekte yeşil restoranlara sahip olabilmemesinin önem arz eden bir konu olduğu düşünülmektedir.

Yöntem

Araştırma için nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, görüşme, doküman analizi veya gözlem gibi farklı nitel veri açığa çıkarmaya yönelik, bakış açılarının ele alındığı, olay ve algıların gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya konması nitel bir sürecin araştırılmasını ele alan bir araştırma yöntemidir (Yıldırım & Şimşek, 2016). Bu çerçevede Batman ilinde yer alan restoranların yeşil uygulamalarına dair detaylı bilgi sahibi olunacağı öngörülmektedir. Araştırmada durum/vaka çalışması kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden biri olarak bilinen durum/vaka çalışması ile ilgili birçok düşünce vardır. Durum çalışmaları asıl ortam içerisinde neler olduğuna bakma, bir sistematik ışığında verileri elde etme, analiz yapma ve sonuçları ortaya koyma yolu olarak ele alınmaktadır (Aytaçlı, 2012).

Araştırmada katılımcılar Batman'da yer alan restoran yöneticileri olarak belirlenmiştir. Bunun sebebi Batman ilindeki işletmelerin sürdürülebilirlik çerçevesinde yeşil uygulamalara bakış açısını ortaya koymaktır. Bu çerçevede amaçlı/yargısal yöntem ile örneklem kitlesi tespit edilmiştir. Katılımcılar 12 kişiden oluşmaktadır. Katılımcı sayısının 12 kişide yeterli görülmesinin sebebi; bu sayıya ulaşıldığında elde edilen verilerin tekrara düşmesi ve konu ile ilgili yörede etkin kişilere ulaşıldığının düşünülmesidir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu yardımıyla yapılan görüşmelerde 6 adet görüşme sorusu kullanılmıştır. Bu kapsamda sorulan sorular aşağıda listelenmiştir.

1. Mutfaklarda kullanılan yapı malzemeleri ve enerji çevreye dikkat ediyor mu? Dikkat ediyorsa ne gibi uygulamalar var?
2. İşletmeler sürdürülebilirlik açısından ne gibi uygulamalar yapıyor? (Neye önem veriyor)
3. Mutfaklardaki ürünlerin atık yönetim organizasyonu hakkında neler yapıyorsunuz?
4. İşletmenizin hijyen kuralları bakımından ne gibi akreditasyonları var? Akreditasyon çalışmalarına katılıyor mu?
5. Tedarik yöntemlerinde çevreci uygulamalar var mı? Varsa nelerdir?
6. Personellere çevreci eğitimler verildi mi?

Analiz ve Bulgular

Batman ilinde yer alan restoranların yönetici/sahiplerinin yeşil uygulamalarına yönelik yaptıklarını değerlendirmek için toplamda 12 katılımcı ile görüşme yapılmıştır. Katılımcılara dair demografik bilgiler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Demografik Bilgiler

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	İşletme Yılı	Yaptığı Görev
K1	Erkek	37	Ön lisans	10 yıl	Restoran Yöneticisi
K2	Kadın	46	Lise	14 yıl	Restoran Yöneticisi
K3	Bayan	30	Lisans	5 yıl	Restoran Yöneticisi
K4	Erkek	37	Lisans	10 yıl	Restoran Yöneticisi
K5	Kadın	41	Ön lisans	7 yıl	Restoran Sahibi
K6	Erkek	50	Lise	11 yıl	Restoran Sahibi
K7	Kadın	45	Lise	4 yıl	Restoran Sahibi
K8	Kadın	51	Lisans	13 yıl	Restoran Sahibi
K9	Erkek	61	-	16 yıl	Restoran Sahibi
K10	Erkek	29	Lisans	3 yıl	Restoran Sahibi
K11	Erkek	51	Ön lisans	15 yıl	Restoran Sahibi
K12	Erkek	63	Ortaokul	22 yıl	Restoran Sahibi

Görüşmeler çerçevesinde elde edilen veriler deşifre edilerek MAXQDA programı ile analiz edilmiştir. Araştırmanın temel kavramlarını ortaya çıkarmak için sözcük taraması yapılmıştır. Restoran sahipleri/yöneticilerinin yeşil uygulamalara olan bakış açısının literatürle birlikte derinlemesine incelenerek ana ve alt temalar elde edilmiştir. Sürdürülebilir yeşil uygulamalara yönelik ana temalar ve alt temalar belirlenirken birbirinden bağımsız iki araştırmacı ve dört farklı uzman akademisyen tarafından ana tema ve alt temalar karşılaştırılması neticesinde 2 ana tema ve 6 alt tema ortaya çıkartılmıştır. Ana ve alt temalara dair bilgiler Tablo 2'nin içerisinde verilmiştir.

Tablo 2. Ana/alt temalar

Ana tema	Alt temalar
Çevreye duyarlılık	Atık yönetimi
	Yerel ekonomiye katkı
	Sürdürülebilirlik
Gıda güvenliği	Eğitim
	Standardizasyon
	Denetim

Tablo 2 içerisinde yer alan tema ve alt temalara dair betimsel analizler yapılmış, bu verilerin görsel halini alması için kelime bulutu/kod- alt kod bölümler modeli tablosu ele alınmıştır. Restoran yöneticileri/sahiplerine ilişkin anahtar kavramlarını belirlemek adına ilk olarak kelime frekans tablosu verilmiştir. Veriler ekseninde sık tekrarlanan ve tek başına bir anlam ifade etmeyen (yoksa, fakat, ama, bakalım, lakin, dolayısıyla, söz konusu, birlikte, aslında, ancak ve ancak, ancak, ve, veya, ki bu gibi) sözcüklerin olduğu hariç liste uygulanarak kelime bulutu sonuçlandırılmıştır.



Şekil 1. Kelime Bulutu

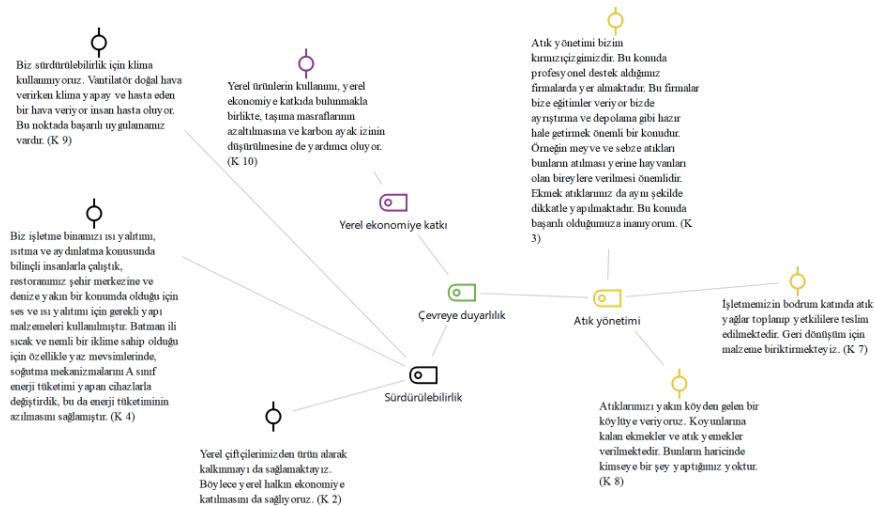
Şekil 1’de kelime bulutu analizinde sık tekrarlanan kodlar büyük puntolarla ele alınmıştır. Punto boyutu büyüdükçe kelimenin tekrar sıklığı da aynı oranda büyümektedir. Buna göre; enerji, gıda, işletme ve atık kelimelerinin yoğun tekrarda olduğu görülmektedir.

Tablo 3. Restoranlarda yeşil uygulamalar ile ilgili kelimelerin frekans tablosu

Kelime	Sıklık
Enerji	27
Gıda	25
İşletme	23
Atık	21
Tasarruf	20
Çevre	16
Su	16
Tercih	15
Uygulamalar	15
Yerel	13
Doğal	12
Ölçekli	12
Tedarik	12
Hijyen	11
Restoranlar	11
Ürünler	11

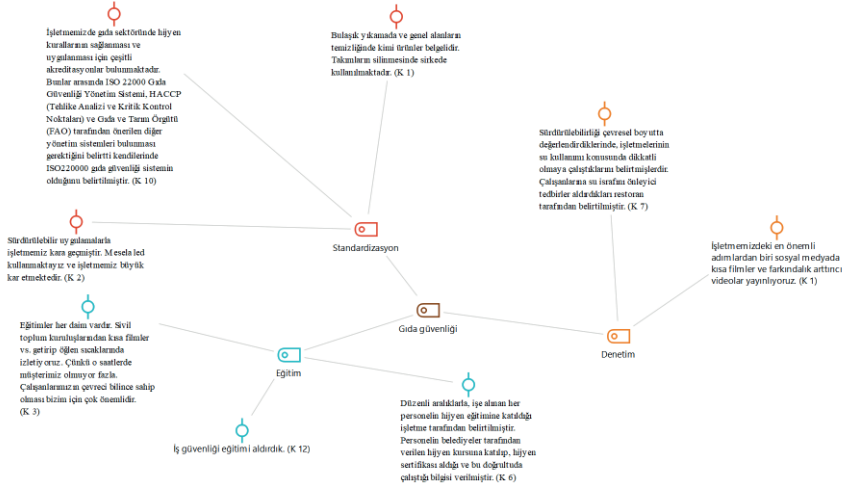
Restoran yönetici/sahiplerinin sürdürülebilir yeşil uygulamalarla ilgili ifade ettiği anlamı belirlemeye dair sorulan sorulara verilen yanıtlara ait kelimelerin frekans tablosu belirtilmektedir (Bkz: Tablo 3). Buna göre; enerji, gıda, işletme ve atık sözcüklerinin tekrara girdiği bulgusuna ulaşılmıştır. Kelime tekrarları konuyla örtüştüğünü göstermektedir.

Tablo 4. Çevreye duyarlılık ana temasına yönelik kod-alt kod bölümler şekli



Tablo 4'deki kod-alt kod bölümler şeklinde çevreye duyarlılık ana temasına dair kodlanma süreci ortaya çıkarılmış ve alt temalara dair katılımcı ifadelerine öncelik verilmiştir. Çevreye duyarlılık (10) ana temasının en çok tekrarlanan alt teması sürdürülebilirlik (7), atık yönetimi (5) ve yerel ekonomiye katkı (1) alt teması ile sıralanmıştır. Bu konudaki katılımcı görüşleri tabloda sunulmuştur.

Tablo 5. Gıda güvenliği ana temasına yönelik kod-alt kod bölümler şekli



Tablo 5'deki kod-alt kod bölümler şeklinde çevreye duyarlılık ana temasına dair kodlanma süreci ortaya çıkarılmış ve alt temalara dair katılımcı ifadelerine öncelik verilmektedir. Gıda güvenliği (12) ana temasının en çok tekrarlanan alt teması standardizasyon (9), eğitim (4) ve denetim (2) alt teması ile sıralanmıştır. Bu konudaki katılımcı görüşleri tabloda sunulmuştur.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Turizm sektörünün var olması için gereken konulardan biri de sürdürülebilirlik çerçevesinde oluşan çevreci uygulamalardır. Bu uygulamalar işletmelerin ve destinasyonların gelişimleri adına değerli parametrelerdir. Turistler ziyaret ettikleri destinasyonlarda sürdürülebilir çevrede gelişim gördüğünde veya tersi bir durum gördüğünde çeşitli platformlardan yöre hakkında duyurum yapabilmektedirler. Bu noktadan hareketle hazırlanan araştırmada Batman ilindeki restoranların yeşil restoran olabilmeye yönelik sürdürülebilir uygulamalarının araştırılması amaçlanmaktadır.

Araştırma sonuçlarına göre, işletmelerin yeşil restoran olabilmeye yönelik sürdürülebilirlik çerçevesinde uygulamalara önem verdikleri veya ilgilendikleri belirlenmiştir. İşletme sahipleri ve/veya yöneticiler enerjinin

değerli olduğunu ele almışlardır. Yapılan kelime bulutu tekrar sıklığında enerji, işletme, gıda ve atık kelimeleri sık tekrar etmiştir.

Araştırmada ana kategoride olan çevreye duyarlılık açısından bakıldığında sürdürülebilirlik uygulamaları bakımından işletmeler bakış açılarını ortaya koymuşlardır. İşletmelerin gelecek için A sınıfı enerji ürünlerini kullanımı gibi çevreye zarar vermeyecek ürünlerin tercihi de ön plana çıkmıştır. Atık yönetiminde geri dönüşümün önemi vurgulanmıştır. Yerel ekonomi çerçevesinde bu uygulamaların getirisinin olacağı da ele alınan önemli bir konudur.

Araştırmada diğer ana kategoride gıda güvenliği yer almaktadır. Standardizasyon sağlanması yönünde HACCP, ISO22000 vb. sertifikasyonuna ve standartlaşmaya önem verilmesi göz önüne alınmıştır. Eğitim konusunda personellerin uygun çalışma saatlerinde eğitime önem verdikleri de diğer önemli konulardan biridir. Denetim konusunda gerek kamu gerekse özel denetçilerin yoğunlukta olması vurgulanmıştır. Bu çerçevede işletmelerin uygulamalara bakış açısı değerli görülmektedir.

Araştırma içerik olarak Batman ili bağlamında ele alınan işletmelerin uygulamalarının İzmir'deki işletmelerle (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015) benzer olduğunu ortaya koymuştur. Yazıcıoğlu ve Aydın (2018) araştırmasında çevresel duyarlılık, atık yönetimi ve gıda güvenliği temalarını kullandıklarından dolayı bu çalışmayla benzeşmektedir. Araştırmadan elde edilen sonuçlardan yola çıkarak ve araştırmaya konu olan restoranların gelecekte yeşil restoran sertifikasına sahip olabilmesine yönelik daha kapsamlı stratejiler geliştirebilmesi adına bir takım öneriler sunulabilir.

Araştırmaya konu olan restoranlar çevreye duyarlılık konusunda daha kapsamlı çalışmalar gerçekleştirebilir. Özellikle kaynak israfının minimum seviyeye indirilmesi, yeşil yapıların oluşturulması, karbon emisyonunun azaltılması, kirliliğin ve kimyasal kullanımının azaltılması gibi konularda daha kapsamlı çalışmalar gerçekleştirebilirler. Bunun yanında tüketicilerin daha organik ve sağlıklı beslenmesine yönelik yerel ekonomiye de katkı sağlayabilecek ve yerel kültürü yansıtacak ürünlerin tüketilmesi konusunda daha fazla çaba gösterebilirler.

Kaynakça

- Arıca, R. & Sabbağ, Ç. (2020). Customer to customer information production: the evaluation of customer reviews in Tripadvisor on food and beverage service providers in Adiyaman. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 729-745.
- Aytaçlı, B. (2012). Durum çalışmasına ayrıntılı bir bakış. *Adnan Menderes Üniversitesi Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 3(1), 1-9.
- Batman KTB (2023) <http://www.batman.gov.tr/batman-mutfagi> (Erişim Tarihi: 7.11.2023).
- Batman KTB (2023) <https://batman.ktb.gov.tr/TR-56576/cografya.html> (Erişim Tarihi: 17.09.2023).
- Çetinoğlu, D., Mesci, Z., & Mesci, M. (2017). Yeşil restoranların uygulanabilirliğine yönelik bir inceleme: Akçakoca örneği, *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(Özel Sayı-1), 112-120.
- Çoban, Ö., Dilek, S. E. & Harman, S. (2017). Batman ilinde turizm gelişiminin değerlendirilmesi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 56, 437-455.
- Deveau, D. (2009). Fight the power. *Foodservice and Hospitality*, 41(11), 47-52.
- Dipietro, R. B., Gregoy, S. & Jackson (2013). Going green in quick-service restaurants: Customer perceptions and intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(2), 139-156.
- Dutta, K., Umashankar, V., Choi, G. ve Parsa, H. G. (2008). A comparative study of consumers' green practice orientation in India and the United States: A study from the restaurant industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 11(3), 269-285.
- Ham, S. & Lee, S. (2011). US restaurant companies green marketing via company websites: Impact on financial performance. *Tourism Economics*, 17(5): 1055-1069.
- İpar, M. S., Babaç, E., & Kök, A. (2020). Yeşil nesil restoranlara yönelik müşteri yorumlarının içerik analizi ile değerlendirilmesi, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3(2), 260-269.
- Keşkekci, D. & Gençer, K. (2023). Sürdürülebilirlik kapsamında yeşil restoran uygulamaları. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 3(1), 17-25.
- McKinnon, A., Browne, M., Whiteing, A. & Picczyk, M. (2015). *Green logistics: Improving the environmental sustainability of logistics*. London: Kogan Page Publishers.
- Sünnetçioğlu, S. & Yılmaz, B. (2015). İzmir'deki restoran yöneticilerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği üzerine yaklaşımlarının değerlendirilmesi. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 94-114.

- Tan, B. C., Fi, N. K. G., Harlam, Y. W. & Nguyen, L. TP (2016). What drive the intention of restourant operators to go green. *World Applied Sciences Journal*, 34(12), 1627-1638.
- Wang, Y. F., Chen, S. P., Lee, Y. C. & Tsai, S. T. C. (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply Chain Management. *International Journal of Hospitality Management*, 34, 263-273.
- Yazıcıoğlu, İ. & Aydın, A. (2018). Yeşil restoran uygulamaları üzerine nitel bir araştırma: İstanbul örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 55-79.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E. & Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir yiyecek içecek işletmeciliği: Ankara ilinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 350-368.
- Yıldırım, A. Şimşek, H. (2016). Nitel Araştırma Yöntemleri: Sosyal Bilimlerde. Ankara: Seçkin Yay