

PAPER DETAILS

TITLE: Ekolojik Restoranlar ve Perma-Kültür Uygulamaları: Ekbiçyeiç Restorani Üzerine Bir
Araştırma

AUTHORS: Serdar EREN

PAGES: 534-552

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/514209>

Ekolojik Restoranlar ve Perma-Kültür Uygulamaları: Ekbiçyeiç Restoranı Üzerine Bir Araştırma

ECOLOGICAL RESTAURANTS and PERMA-CULTURAL PRACTICES: AN INVESTIGATION on EKBICYEIC RESTAURANT

Dr. SERDAR EREN

Bağımsız Araştırmacı

serdareren@gmx.com

ORCID: 0000-0001-9733-2308



ABSTRACT

The change in consumption habits that have started since the second half of the last century not only supported the increase in the production but also caused the environmental and ecological problems. Concerns and new trends that these problems place on the consumer lead to difficulties in product supply in food and beverage business. This study was conducted to investigate the efficacy of permaculture practices on a sample restaurant, which enables the on-site production of goods and services used in the food and beverage industry and aims at environmental sustainability of the gastronomy. The subject of the study, EKBİÇYEİÇ restaurant, has been examined through its operations and supply functions. Qualitative research methods, observation and interview techniques were used in the research. As a result of the study, it has been found that ecological friendly perma cultural practices in the place where a restaurant operation is experiencing are effective in solving the ecological problems, in supplying organic products and in meeting the new trends of consumers. The study was carried out with the thought that it would be beneficial to academicians conducting research, entrepreneurs who want to invest and people who want to improve their skills in this area.

Keywords: Ecological restaurants, Organic products, Permaculture practices.

ÖZ

Geçtiğimiz yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlayan tüketim alışkanlıklarındaki değişim, üretimde artışı sağlamasına rağmen çevresel ve ekolojik bazda bir takım sorunları da beraberinde getirmiştir. Bu sorunların tüketici üzerinde yarattığı kaygılar ve yeni eğilimler yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerde ürün tedariki konusunda sıkıntılara yol açmaktadır. Bu çalışma yiyecek ve içecek sektöründe kullanılan mal ve hizmetlerin yerinde üretilmesine olanak sağlayan ve gastronominin çevresel sürdürülebilirliğini amaç edinen perma-kültür uygulamalarının örnek bir restoran üzerinde etkinliğini araştırmak için yapılmıştır. Çalışmaya konu olan EKBİÇYEİÇ restoranı operasyon ve tedarik yönleriyle incelenmiştir. Çalışmada Nitel araştırma yöntemleri, gözlem ve mülakat teknikleri kullanılmıştır. Çalışmanın sonucunda bir restoran işletmesinin hayata geçirdiği yerinde ekoloji-dostu perma-kültür uygulamalarının, yaşanan ekolojik sorunları çözmede, organik ürünlerin tedarikinde ve tüketicilerin yeni eğilimlerini karşılama derecesinde etkili olduğu ortaya çıkmıştır. Çalışma bu alanda araştırma yapan akademisyenlere, bu alana yatırım yapmak isteyen girişimcilere ve bu alanda becerilerini geliştirmek isteyen insanlara faydalı olacağı düşüncesiyle yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Ekolojik restoranlar, organik ürünler, Perma-kültür Uygulamaları.

GİRİŞ

Sanayi toplumunun yarattığı mal ve hizmet üretimi anlayışları ile bu anlayışlardan doğan küresel değişimler insanların yaşamında kolaylıklar sağlamaktadır. Bilginin hızlı yayılmasını sağlayan iletişim teknolojileri ve ürünlerin nakliyesinin daha hızlı yapıldığı ulaşım araçlarındaki gelişmelerin ışığında tüm dünyada olup bitenin nitelik ve nicelik açısından deneyimlemesini kolaylaştırmaktadır (Bahar ve Kozak, 2010). Bunun yanında hızlı üretim sistemlerinin yarattığı çevre ve hava kirliliği, üretilen mal ve hizmetlerin yapısal sorunları ve ihtiyaca etkin bir biçimde cevap verememesi gibi kalıntıların ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bu kalıntılar özellikle büyük şehirlerde yaşayan insanların dengesiz ya da yetersiz beslenmelerinden kaynaklanan hastalıklar, fiziksel rahatsızlıklar, aşırı kiloluluk ve psikolojik sorunlar bilgi toplumuna geçiş sürecinde insanların yaşam kalitelerini düşürmektedir (Gökdeniz, Erdem ve Çeken, 2014).

Serdar Eren, 2 (Ek.1)
2018

Geçiş sürecinin dinamiklerini anlayarak söz konusu kalıntıların yarattığı sorunlarla mücadele etmek amacıyla farklı konular üzerinde çalışan topluluklar insanları bilgi paylaşımı yoluyla daha refah bir yaşama yönlendirmek amacıyla ortaya çıkmaktadırlar. Bu topluluklar özellikle internetin etkin bir biçimde kullanıldığı günümüzde gıda, beslenme ve gastronomi konularında insanların arasındaki bilgi paylaşımı yoluyla gelişim amacıyla çalışmalarını sürdürmektedirler. Söz konusu Bilgi paylaşımı her alanda ortaya çıkmasına rağmen, son dönemde tarım ve gastronomi alanındaki paylaşım topluluklarının arttığı görülmektedir. Bu artışın temelinde son yıllarda Dünya’da ve Türkiye’de organik ürünlere ve ekolojik çalışmalara olan ilginin yoğunluğu yatmaktadır. Tüketici taleplerinde güvenilir ve sağlıklı gıdaya ulaşma yönündeki çabalar ekolojik marketlerin hem reel hem de sanal ortamda hızlı bir biçimde artmasına, ve dolayısıyla ekolojik üretim çiftliklerinin, ekolojik otellerin, ekolojik restoranların ortaya çıkmasında etkili olmuştur.

Bu durum işletmelerde kullanılan yeni yöntemlerin ve uygulamaların gelişmesini sağlamıştır. Bu uygulamalar Hidrofoni ve Akuafofi gibi Perma-kültürel tarım sistemlerinin, güneş, rüzgâr ve akarsu kullanılarak elde edilen yenilenebilir enerji sistemlerinin ile organik gübre kullanımı, yağmur suyunun tutulması ve atıkların yeniden kullanımı gibi geri dönüşüm sistemlerinin restoranlara, otellere ve şehir tarımcılığına uyarlanması yoluyla organik tarımının büyük metropollerde hayata geçirilmesini sağlamaktadır.

Bu çalışmanın amacı ekolojik ürünlerin restoranların operasyon yapılarında tedarikini, üretimini ve kullanımını araştırmaktır. Bu amaçla İstanbul ilinde bulunan ve münüsünde bulunan içerik kalemlerinin %30'unu yerinde üretim sistemleriyle restoranın içinde üreten Ekbiçyeiç restoranı incelenmiştir. Gastronominin temel taşı olan mal ve hizmetlerin fiziksel özellikleri, talep koşulları, üretim yöntemleri ve sunumunun araştırılması, yönelimlerin belirlenmesi ve anılan gelişmelerin toplumsal paradigmalarda yaratacağı etkinin tahmin edilmesinde önemli rol oynamaktadır. Bu çalışma sürdürülebilir gastronomi, ekoloji ve Perma-kültür ekseninde çalışmak isteyen araştırmacılara, ürünlerin tedarik ve üretiminde bilgi sahibi olmak isteyen aşçılara ve sektör temsilcilerine ışık tutması açısından önemli bir kaynak olacağı düşüncesiyle yapılmıştır.

Ekolojik restoran kavramı ve Ürün tedarik

Ekolojik restoranlar herhangi bir katkı maddesi kullanılmaksızın üretilmiş mal ve hizmetleri operasyonlarının ve hedef pazar kitlesinin ihtiyaçlarına göre belirleyip üreten ya da satın alan ve bu ürünleri farklı teknik ve metodlarla işleyerek misafirlerine sunan işletmelerdir. Bu mal ve hizmetler genel olarak organik gıdalar, kozmetik ürünleri, sarf malzemeleri, mobilya ve restoranın operasyonlarında ihtiyaç duyabileceği tüm araç ve gereçler olarak sınıflandırılabilir.

Yeşil restorancılığın ilkelerini Türkiye’de ve Dünya’da belirleyen ve sınıflandırmaya göre denetleyen topluluklar sürdürülebilir gastronomi amacını en iyi şekilde uygulayan restoranlara ödüller vererek ekolojik faaliyetleri tanıtmak ve geliştirmek üzere faaliyetlerini sürdürmektedirler. Ülkemizde bu faaliyetleri Yeşil Restoran Hareketi’nin belirlemiş olduğu ölçütler Tablo 1’de gösterilmiştir. Buna göre, sözkonusu restoranlar diğer restoranlara göre faaliyetlerini enerji tüketimi, su tüketimi, atık yönetimi, kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltmak, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri, iletişim ve eğitim konularında yoğunlaştırmaktadırlar.

Alan yazında yapılan araştırmalarda genel olarak “yeşil restoran” ve “ekolojik restoran” kavramları birbirinin alternatifi olarak kullanılmaktadır. Ancak gerek yerinde üretim sistemleri gerekse hitap ettikleri misafirlerin sunulan tüm ürünlerle ilgili olan eğitim faaliyetlerini karşılamaları bakımından ekolojik restoranların, yeşil restorancılığın tüm ilkelerine olabildiğince bağlı kalan ve bu ilkeleri üretim ve eğitim misyonlarıyla misafirlerine aktaran sürdürülebilir bir misyonları olduğu söylenebilir.

Tablo 1. Yeşil Restoran Ölçütleri

Enerji tüketimi	Isıtma-soğutma-havalandırma Su ısıtma Aydınlatma, Mutfak ekipmanı, Ofis ekipmanı Yenilenebilir enerji Diğer ekipmanlar
Su tüketimi	Bahçede/çatıda, Mutfakta, Tuvaletlerde ve diğer alanlarda
Atık yönetimi	Atıkları azaltmak Gıda Tek kullanımlık malzemeler Ofis Geri dönüşüm ve organik gübre üretimi, Tehlikeli atık
Kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltmak	
Sürdürülebilir gıda	
Sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri	
İletişim ve eğitim	

Serdar Eren, 2 (Ek.1)
2018

Kaynak: yesilnesilrestoran.org/olcutler.php, erişim tarihi: 18.12.2017.

Ekolojik restoranlar mal ve hizmetlerin tedariğinde; yerinde üretim, şehir tarımcılığı, ekolojik çiftlikler ve ekoloji-dostu üretim merkezlerinden tedarik olmak üzere üç farklı seçenek üzerinde yoğunlaşmaktadırlar. Yerinde üretim restoranın içinde ve çevresinde perma-kültürün konusunu oluşturan organik çiftliklerde ve üretim merkezlerinde kullanılan sistemlerin mikro ölçekli hallerini kullanma yoluyla yapılmaktadır. Şehir tarımcılığı (Urban-Farming) ise, metropol olarak tabir edilen yoğun nüfuslu şehirlerde bulunan, alış-veriş merkezleri, atıl kalmış fabrika ve binalar, kullanılmayan araziler gibi yerlerde organik tarım ve perma-kültür dizaynına konu olan tekniklerle organik tarım yapılması olarak açıklanabilir (Mougeot, 2006). İşletmeler organik üretim merkezleri ve çiftliklerden tedarik esnasında ürünlerin bölgesel olmasına önem vermektedirler. Bölgesel (lokal) ürünlerin alan yazında ortak görüş niteliğinde olan bir tanımı olmasa da,

araştırmacıların en çok üzerinde durduğu nokta ürünün üretim yeri ile tüketim yeri arasındaki mesafenin nicelik açısından değeridir. Bu değer farklı çalışmalarda 50 km ile 300 km arasında değişmektedir (Smith ve MacKinnon, 2009; Lang, 2014). Bu çalışmaların yapıldığı bölgelerin konumuna bakıldığında nüfus ile mesafe değerinin doğru orantılı olduğu görülmektedir. Bu mesafelerin belirlenmesinin nedeni ürünlerin nakliye esnasında çevreye ve bölgeye verdikleri zararların en aza indirilmesidir. Bölgesel ürünlerin organik tarım ve merkezlerden sağlanmasının diğer bir nedeni ise ürünlerin mevsimine göre tüketilmesini sağlamak içindir (Martinez, 2010; Giovannucci, Barham ve Pirog, 2010; Sharma, Moon ve Strohbehn, 2014).

Ekolojik Restoranlar
ve Perma-kültür
Uygulamaları:
Ekbiçyeiç Restoranı
Üzerine Bir Araştırma

Ekolojik restoranlarda yerinde üretim ve uygulamaları

Perma-kültür, organik bahçecilik, geri dönüşüm, doğal inşaat, yenilenebilir enerji, ve hatta uzlaşma yoluyla karar verme ve toplumsal adalet girişimleri gibi sürdürülebilirlik araçlarını düzenlemeye ve ne zaman nasıl kullanılacağına karar vermeye yardımcı olan alet çantasıdır (Hemenway, 2009). Başka bir tanıma göre Perma-kültür kavramı insan gruplarının ve doğal hayatın dengeli bir biçimde uyumunu gerçekleştirmeye yönelik olarak ekolojik bahçeler, meyve, sebze, tıbbi ve aromatik bitkiler, çiçekler, toprağı zenginleştiren bitkisel örtü ve zararlılardan korunma gibi işlevleri olan bitkilerin ekolojik ilkelere göre dizayn edilerek peysajının yapılmasıdır (Mollison, 1998; Newman ve Jennings, 2012). Bu dizayn planlanırken böcekleri ve diğer yabancı canlıları destekleyen yenebilir bitkiler, sertleşmiş toprağı gevşeten şifalı otlar, yenebilir örtü bitkileri ya da toprağı besleyen ağaçlar seçmek mümkündür. Perma-kültürün amacı ekolojik olarak duyarlı, ekonomik olarak zengin insan toplulukları tasarlamaktır. Dünyayı gözetmek, insanları gözetmek ve bu gözetimin yarattığı artık ürünü yeniden bu ilkelere vakfetmek gibi bir dizi etik kuralın rehberliğinde hareket etmektedir.

Restoranlarda perma-kültürün kullanım şekilleri üretim dizaynı ve iç dizayn olarak iki başlık altında toplanabilir. Üretim dizaynı mönü içeriklerinin Hidrofoni, Akuafoni, ve organik tarımsal yöntemlerle üretilmesini ifade eder. Hidrofoni dikey ve yatay dizayn yöntemleriyle ürünlerin organik likit gübre takviyeli su içinde üretilmesi olarak ifade edilmektedir. Bu yöntem dar alanda artan ürün verimi, su kullanımı, enerji verimliliği, her türlü kimyasal gübre ve böcek ilacı kalıntılarının bulunmaması, doğal ve ekolojik ürünlerin yetiştirilmesi ve sabit maliyetlerin düşürülmesi açısından endüstriyel tarım operasyonuna göre oldukça avantajlıdır (De Micco, Sederis, Bao ve Scholz 2014). Akuafoni, Hidrofoni ve Akuakültür uygulamalarının bir birleşimi olarak ortaya çıkmaktadır. Bu uygulamada

tatlı su kültür balıkları ve canlılarının dışkıları filtre edilerek bitkilere gönderilir. Bitkilerin büyümesi için gerekli olan nitrat sağlandıktan sonra su tekrar filtre edilerek balık tankına geri gönderilir. Bu uygulama sulu tarım yöntemlerinden Hidrofonu ile birlikte hem balık ve tatlı su ürünlerine olan ihtiyacın karşılanmasında hem de sebze, bitki ve meyvelerin organik olarak üretilmesinde eş zamanlı üretim sağladığı için çok yaygın olarak kullanılmaktadır (Timmons ve diğerleri, 2002; Bernstein, 2011). Organik Tarım ise endüstriyel tarım yöntemlerinden farklı olarak mevcut toprağın ihtiva ettiği bakteri ve besinlerin oranının organik yöntemlerle yükseltilerek su tutmasına, bio-çeşitliliğin ve hayvan refahının artırılmasına, ürünlerin herhangi bir kimyasal gübre kullanılmadan üretilmesine imkân tanıyan bir yöntem olarak ifade edilmektedir (Pivota, Misani ve Tencati, 2007). İç dizayn ise restoran içinde ihtiyaç duyulan ve yüksek maliyet oluşturan elektrik, su, mobilya ve ekipman geri dönüşümü, atık dönüşümü gibi faktörlerin sürdürülebilir bir biçimde yönetimi şeklinde ifade edilebilir. Yenilenebilir Enerji sistemlerinden güneşin ışığının paneller ve piller yardımıyla depolanması ve kullanılmasını içeren solar enerji sistemi, akarsuların debisi ile doğru orantılı şekilde kullanılan kaldırma ve değirmenler yardımıyla elektrik üretilmesi ve depolanması, rüzgâr tribünleri ve yağmur suyunun tutularak depolanması en çok kullanılan yöntemlerdir. Dünyada ekolojik restoranlar bulundukları konum itibarıyla en çok solar enerji sistemini tercih etmektedirler.

Bu tip iç tasarım yöntemlerinin dışında restoran donanımlarının seçilirken geri dönüştürülebilir materyallerin kullanılması, tuvaletlerdeki atıkların çevreye uygun olan organik gübre üretiminde yararlanılmak üzere depolanması, bilgisayar ve internet kullanımı yoluyla ofis ve kırtasiye malzeme kullanımlarının azaltılması ve hayatı kolaylaştıran uzun ömürlü plastik ürünlerin geri dönüştürülebilir olanlarının tercih edilmesi gibi yöntemlerin restoranlarda kullanılmaya çalışıldığı görülmektedir. Ekolojik restoranlarda uygulanan ürün ile ilgili genel kurallar tablo 2’de gösterilmektedir.

Tablo 2 Ekolojik restoranlar ile ilgili genel kurallar

Artık temizlik ekipmanlarının dönüştürülerek yeniden kullanımı (sabun ve temizlik maddeleri)
Cam, kâğıt, karton, plastik, alüminyum ürünler ile pişirmede kullanılan yağların geri dönüştürülmesi
Biyolojik olarak çözünebilir ve dönüştürülebilir olan donanım ve araçlar ile plastik ve kırtasiye ürünleri kullanımı

Hem çalışanlara hem de misafirlere çevre eğitimi verilmesi

Çevre ile ilgili kuruluşlara üyelik

Uygun enerji tasarrufu sağlayan cihazların seçilmesi (fotoselli lambalar, termostatlı donanım vb.) ile enerji üretim sistemlerinin uyumlandırılması.

Yiyecek, içecek ve tarımsal ürün artıklarının organik gübre haline getirilerek kullanılması.

Lokal ve Organik ürünlerin kazanımı, Perma kültür tarımı yapan paydaşlar.

Alternatif doğal temizleme solüsyonlarının kullanılması (limon suyu, deterjanlar, sirke, tuz vb.)

Tüketimin gözlenerek kayıt tutulması ile döküm seviyelerinin sürekli kontrolü

İç ve dış cephe yalıtımlarının yapılması

Su kullanımını azaltan donanımların kullanımı (Akış düzenleyicileri ve tuvaletler vb.)

Çamaşır ve Bulaşık makinalarında ekonomik yıkama seçeneğinin tercih edilmesi

Misafirlerle devamlı etkileşim halinde olunması ve misafirlerin eğitimi

Etik ve çevre dostu ürünlerin kullanımının özendirilmesi

Kaynak: Tzschentke, N. A., Kirk, D., ve Lynch, P. A. (2008). Going green: Decisional factors in small hospitality operations. International Journal of Hospitality Management, 27(1), 126-133.

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Önemi Araştırmanın Amacı

Ekolojik restoranların operasyon faaliyetlerini ve perma-kültür uygulamalarının ortaya çıkarılması amacıyla nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Bu araştırmadaki bulguların, Perma-kültür uygulamalarının restoranın içinde yapılması bakımından örneklem grubunun oldukça küçük olması ve bu uygulamalama örneklerinin restoranlarda kullanımının çok yeni olması gibi sebeplerden dolayı genellenmesi güç olmaktadır(Stake, 2008, s. 443-445; Yin, 2009, s. 14). Nitel araştırma sosyal ve insani bir problemin anlaşılması ve irdelenmesine yönelik olarak bireysel ya da grup bazında çalışmalar yapmak anlamına gelir (Creswell, 2003, s. 4). Bu çalışmalar veri toplama ve analiz sürecinde rakamsal verilerden ziyade kelimelere odaklanarak, bulguların gerçek hayat ortamından sağlanması yoluyla araştırılan konunun doğal olarak açıklanması çabalarını benimsemektedir (Patton, 2002, s. 39).

Araştırmanın Örnekleme

Araştırmaya katılacak ekolojik restoranı belirlemek için amaçlı örnekleme yöntemlerinden ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemdeki anlayış önceden belirlenmiş bir dizi ölçütü karşılayan bütün durumların çalışılmasıdır. Bu ölçütler araştırmacı tarafından oluşturulabileceği gibi daha önceden hazırlanmış bir ölçüt listesi kullanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2006). Örnek olay olarak incelenecek restoran seçiminde ise kıstas olarak, ekolojik restoran olmanın gereğini tam anlamıyla yerine getirebilme ve ulaşılabilirlik ölçütleri konulmuştur (Polat ve Harputluoğlu, 2017).

Verilerin Toplanması ve Analiz Yöntemi

Verilerin toplanması için perma-kültür ve ekolojik mutfak konusunda deneyimli ekolojik çiftlik sahipleri, aşçılar ve akademik uzmanlar ile uygulama restoranı ziyaret edilmiş, tüm bu uzmanların görüşleri alınarak bir görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formu ekolojik restoranın yerinde üretim ilkeleri ve sürdürülebilir operasyon kuralarını içeren beş adet sorudan oluşmaktadır. Bu sorular

- Bu restorana neden ihtiyaç duyuluyor ve restoran ürünlerini nereden temin ediyor?
- Menüde neler var ve farklı tüketici gruplarının ihtiyaçlarını nasıl karşılıyorsunuz?
- Restoranı tercih eden misafir gruplarının temel özelliklerinden bahsedebilir misiniz?
- Bu restoranın diğer restoranlardan operasyon ve maliyetler açısından farklılıkları nelerdir?
- Açılış maliyetlerinde diğer restoranlara göre farklılıklar nelerdir? Şeklinde oluşturulmuştur.

Görüşmeler 2017 yılının ekim ve aralık ayları içerisinde dört defa tekrarlanarak en kapsamlı veri setinin oluşturulması amaçlanmıştır. Oluşturulan veri seti kodlanarak restoranın operasyonu farklı maddeler altında bulguları bölümünde açıklanmıştır.

Araştırmada Örnek Durum/Olay çalışması yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem güncel bir olguyu kendi gerçek yaşam çerçevesi içinde çalışan, olgu ve içinde bulunduğu içerik arasındaki sınırların kesin hatlarıyla belirgin olmadığı ve birden fazla kanıt veya veri kaynağının mevcut olduğu durumlarda kullanılan ampirik bir araştırma yöntemidir (Yıldırım ve Şimşek, 2013, s.314). Araştırmada gözlem ve mülakat yöntemleri kullanılarak veri çeşitlemesine gidilmiştir. Veri çeşitlemesi araştırma verilerinin toplanmasında birden fazla veri toplama yönteminin kullanılması ve

Serdar Eren, 2 (Ek.1)
2018

toplanan verilerin birbirlerini destekleyici ve teyit edici biçimde sunulması anlamına gelmektedir.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Verilerin kodlanarak analize tabi tutulması sürecinden sonra ortaya çıkan bulgular uygulama restoranında ziyaretler esnasında yapılan gözlemlerle birlikte çalışmanın bu bölümünde verilmiştir. Ortaya bulgular alan yazında yapılan çalışmalarla desteklenmiştir.

Ekolojik Restoranlar
ve Perma-kültür
Uygulamaları:
Ekbiçyeiç Restoranı
Üzerine Bir Araştırma

Restoran, Üretim ve Tedarik

Ekbiçyeiç restoranı İstanbul ili Beyoğlu ilçesinde bulunan İnönü Caddesi 9 numarada hizmet veren ekolojik bir restorandır. Restoranın kurucuları arasında sektörde alanlarında uzun yıllar deneyimi bulunan ve ekolojik gastronominin bir parçası olan insanlar vardır. Restoranın temel amacı genel koordinatörü tarafından şu şekilde açıklanmıştır;

• 542

İstanbul gibi dev bir şehirde, sağlıklı, keyifli ve sürdürülebilir bir hayatın mümkün olabileceğine inanmak isteyenleri beslemek için kurduk EK BİÇ YE İÇ'i. Biz yediklerimizin-içtiklerimizin nereden geldiğini, nasıl üretildiğini bilmek ve ona göre tercihler yapabilmek istiyoruz. Bunun en kesin yolu kullandığımız malzemeleri kendi üretmemiz ve bu yönde elimizden geleni yapıyoruz.

İşletmelerdeki ekolojik yaklaşımlar çevreye duyarlı uygulamaları olan; yasal baskı, çevre uygulamalarına olan ihtiyaç, müşterilerin ve çalışanların beklentileri büyük önem arz etmektedir (Emeksiz, 2007). Ürünlerin üretiminde sürdürülebilirliğin sağlanması ve çevresel etkilerin en az indirilmesi amacıyla girişimciler yeni ürünlere yönelmektedirler (Kahraman ve Türkay, 2006). Söz konusu ürünlerin endüstriyel tarzda üretiminden kaynaklanan çeşitli hastalıklar ve sorunlar insanları bu üretimleri kendileri yapmaları konusunda bilinçlendirmektedir (Salva, Jones, Marshall ve Bishop 2012).

Toplamda 50-60 kişi kapasiteli Ekbiçyeiç restoranı içerisinde ürünlerin hazırlık ve pişirme aşamalarının yapıldığı bir ana mutfak, servisinin yapıldığı bir açık mutfak, bir adet kütüphane, üretim çalışma ve depolama alanı bulunmaktadır. Restoranın üretim tasarımı yatay Hidrofoni üretim sistemi, bahçesinde bir adet Akuafori üretim sistemi, organik topraklı tarım tarhları, bir adet bıldırcın kümesi, organik atıkların gübre haline getirildiği solucan tarhı, bir adet atık ve organik gübre üretim ünitesi kurulmuştur.

Bulunduğu binanın çatı katında üretimin sürdürülebilirliğini sağlayan elektrik üretimi için solar panel kurulumu bulunmaktadır. Restoran servis ettiği bitkisel ürünlerin üçte birlik kısmını kendisi üretmektedir. Üretim hem restoran dahilinde hem de Etiler Mahallesi, Nispetiye caddesi numara 56'da bulunan Akmerkez alışveriş merkezinin çatı katına kurulmuş olan EKBIÇYEİÇ kent bahçesinden temin edilmektedir. Ürünlerin dağılımı açısından kısa bir açıklama bir şu şekilde yapılmıştır:

Salatalarımızdaki yeşilliklerin, sebzelerin ve aromatik otların bir kısmı kendi kent bahçelerimizden geliyor. Geri kalanını da organik pazarlardan ve İstanbul'a en yakın bulabildiğimiz, bizimle aynı anlayışta, yani perma-kültür prensipleriyle üretim yapan çiftliklerden temin ediyoruz. Yoğurdumuzu, turşumuzu, hatta Mozzarella peynirimizi ve buttermilk diye de bilinen yayık altı suyunu kendimiz yapıyoruz ve tabii tüm salata soslarımızı da.

Serdar Eren, 2 (Ek.1)
2018

Alan yazında ekolojik restoranların üretim kabiliyetleri, ekipman ve kuruluş özellikleri genelde ekolojik oteller örnekleminde incelendiği görülmektedir. Bu çalışmalarda bünyesinde organik tarım ve süt üretimi yapan çiftliklere sahip (Hill ve Lynchehaun, 2002; Polat ve Harputoğlu, 2017), atıkların azaltılması, geri dönüşüm ve yeniden kullanım sistemlerini kullanan (Seyhan ve Yılmaz, 2010), organik meyve ve sebze üretiminin %80'ini kendisi karşılayan, su arıtması ve solar paneller yardımıyla elektrik üretimi yapan (Gökdeniz ve diğerleri, 2014) otellerin sıklıkla incelendiği görülmektedir.

Restoran ve Menü

Restoran ana mutfakta günlük ve ya tüketim tarzına göre üç günlük olarak pişir-soğut yöntemiyle hazırlanan menü kalemlerini, girişte bulunan servis mutfağında ürünün yapısal özelliklerine uygun olarak, teşhir ve istifleme ünitelerinde depolamaktadır. Misafirler bu ünitelerdeki çorba, salata ve dürüm seçeneklerinden sipariş etmektedirler. Restoranın kuruluş amacına bağlı olarak menü kalemleri genel koordinatör tarafından açıklanmıştır:

EK BİÇ YE İÇ oluşumunun arkasında bir ana tema var: Üretimde ve tüketimde bilinçli tercihler yapmak. Bu durum menüye iki ayrı alanda yansıyor. Birincisi kullandığımız malzemelerde; ikincisi misafirlerimize sunduğumuz seçeneklerde. Kendi tercihimizi yerel, organik ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş ürünler bulma konusunda ısrar ederken kullanıyoruz. Bu malzemeleri bazen çok hafif, bazen de oldukça emek gerektiren dokunuşlarla çorba, salata ve dürüm formatında sunuma hazırlıyoruz. İşin geri kalanını misafirlerimizin tercihlerine bırakıyoruz. Vejetaryen, vegan veya glütensiz yiyecekler arayanlar tercihlerini bu yönde kullanabiliyor. Her

hafta değişen ve günlük hazırlanan 5 çorbanın yanında, 3 farklı yeşillik çeşidi, 30'un üstünde ek malzeme, 10 kadar sos ile farklı birleşimlerden herkes vücudunun ihtiyacını ve damağının zevkini en iyi tatmin edecek salatayı veya dürümü yaratabiliyor.

Restoran münüsünde bulunan kalemeler sadece belirli bir grubun diet ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olmayıp, Vegan, Vejeteryan, Pişmemiş (Raw) ürünlerin yanı sıra Et ve Tavuk ürünleri de servis edilmektedir. Tüm diyet anlayışlarına saygı duymak adına bu ürünlerin ana mutfak ve servis mutfağındaki hazırlıkları esnasında birbirine temas ettirilmemesine dikkat edilmeye çalışıldığı gözlemlenmiştir. Ayrıca ürünlerin bulunması ve tedarikçilerin seçimi konularından devamlı gezerek araştırmalar yaptıkları görülmüştür. Bu araştırmaların münüye etkisi şu şekilde anlatılmıştır:

Menşei belli malzemelerden seçimler yaparken, misafirlerimizin yediğinin nereden geldiği, nasıl üretildiği, sağlığını nasıl etkilediği konularında bilinçli tercihler yapmasına olanak tanımaya çalışıyoruz. Bu prensip soğuk sıkım meyve ve sebze suyu karışımlarımızda ve sıcak bitki çaylarımızda, kahvaltıda ve öğleden sonra sunduğumuz krep ve sacda lavaş seçeneklerimiz de geçerli. Biz iyi malzemeleri getiriyoruz, herkes kendine uygun birleşimini seçiyor...

Tüketicilerin özellikle hayvan refahı ve hayvansal ürünlerin üretimi konusundaki uygulamaları yakından takip etmeleri ve bu uygulamaların olumsuz taraflarını kınamaları sonrasında yoğun olarak diyet alışkanlıklarında değişimlere gittikleri bilinmektedir (Janssen, 2016; Moore ve Johnson, 2017). Bu değişimleri yakından takip eden otel ve restoran işletmeleri münülerine bu diyetleri entegre etmektedirler. Organik restoranlar ve yeşil restoranlar özellikle pişmemiş , vejeteryan ve vegan kalemeleri daha fazla sunarak misafirlerini tatmin etmeye çalışmaktadırlar (Kriwy ve Mecking, 2012; Loose vd., 2013).

Restoran ve Misafirler

Bu çalışma süresince ekbiçyeiç restoranı haftanın farklı gün ve saatlerinde ziyaret edilmiştir. Ziyaretler sırasında yapılan gözlemler sonucunda restoranın misafirlerinin genel olarak üretim ve tüketim konusunda bilinçli olmaya özen gösteren, edindiği bilgileri ve ulaştığı kaynakları paylaşan, yemek ve içecek seçimlerinde farklı ürünleri deneyimlemeye çalışan, tat, aroma ve ağızda hissediş gibi lezzetin belirleyici faktörlerini kendi aralarında tartışan üniversite öğrencileri olduğu görülmüştür. Bunun dışındaki en belirgin misafir grubu yabancı yaşlılar olduğu gözlemlenmiştir. Bunun sebebi çevredeki konsoloslukların ve yabancı otellerin yoğunluğu olabilir. Ancak her iki grubun da restoranın üretim ve tüketim felsefelerine uygun

olarak gerçekleştirdiği aktivitelerden oldukça memnun olduğu ve bu aktivitelerle katılım da bulunduğu söylenebilir. Misafir özellikleri konusundaki anlatım şöyledir:

Bilinçli tüketici bizim en iyi misafirimiz. Bu bağlamda EK BİÇ YE İÇ sadece bir restoran değil, çatısı altında restoran ve catering işleri de barındıran sosyal bir girişim. Bu girişim üç ana bölümden oluşuyor: EK BİÇ kentsel tarım konusuna eğiliyor; bu yüzden ekipte kurulduğumuzdan beri perma-kültür, ziraat mühendisliği, mimarlık gibi uzmanlık dalları olan ve büyük şehirlerde üretim yöntemleri üzerinde düşünen/çalışan elemanlar oldu. Burada yediklerimizin/içtiklerimizin nereden geldiği ve nasıl üretildiği sorularının altını çiziyoruz ve bunlara şu anda elimizde olanlardan daha cazip cevaplar üretmeye çalışıyoruz. YE İÇ'te ise EK BİÇ'te yaptığımız araştırmalardan/denemelerden ve bulduğumuz cevaplardan yola çıkarak tüketiciyi daha bilinçli tercihler yapmaya teşvik edecek stratejileri uygulamaya çalışıyoruz. Restoranımız ve catering etkinliklerimiz, şehirde sağlıklı, keyifli ve sürdürülebilir bir hayat arayışı/özlemi içinde olan insanlarla sürekli temas halinde olmamızı ve ortak ilgi alanlarımızda görüş ve bilgi alışverişinde bulunabilmemizi sağlıyor. Burada girişimin üçüncü bölümü PAYLAŞ da devreye giriyor. Devamlı atölyeler, konuşmalar, geziler düzenliyoruz ve öğrendiklerimizi misafirlerimizle paylaşıyoruz.

Serdar Eren, 2 (Ek.1)
2018

• 545

Alan yazında yapılan çalışmalarda misafirlerin ekolojik ürün satan marketleri ve restoranları tercih etme nedenleri sağlık ve beslenme kaygıları, ürünlerin lezzet farklılıkları, çevreye karşı duyarlılık, Gıda güvenliği ve izlenebilirliği, Hayvansal ürünlerin güvenliği ile ilgili kaygılar dolayısıyla olarak ortaya çıkmaktadır (Hughner ve diğerleri, 2007; Fillion ve Arazi, 2002). Restoranlardaki yeşil uygulamaların genellikle yaş ve eğitim düzeyi ile alakalı olduğu ve 41 yaş üstü misafirlerin bu restoranlarda daha fazla yedikleri (Hu, Parsa ve Self, 2010), buna ek olarak değişen endüstriyel tarım uygulamalarının yarattığı kaygılarının eğitilmiş genç nüfusun daha fazla araştırma ve paylaşma yoluyla giderilmeye çalıştığı görülmektedir. Söz konusu kaygılar ile birlikte toplumsal ilgisizlik, ekolojik eğitimin eksikliği(Kasim, 2007) gibi faktörler genç ve eğitilmiş nüfusun çevresel unsurların korunmasına yönelik olarak geri dönüşüm, enerji ve su verimliliği, organik ürünlerin tüketimi konularında bilinçlenmeye başladıkları belirtilmektedir (Kim, 2002; Kim ve Choi, 2003).

Restoran Operasyon ve Maliyetler

Restoranın operasyonel uygulamalarının yapılan gözlemler ve ziyaret deneyimleri neticesinde gelişmekte olduğu görülmüştür. Bu uygulamaların

şehir ortamına adapte edilmesi oldukça zaman alan bir süreçtir. Örneğin; restoranın bulunduğu bölgenin çok eski bir yerleşim yeri olması dolayısıyla özellikle kullanım suyundan kaynaklanan atıkların yeniden dönüştürülmesiyle ilgili kanuna yönelik bazı sıkıntıların aşılması gerektiği, dönüştürme sistemlerinin şekil ve yapı dolayısıyla eski binalara uygun olmaması gibi sorunların ortaya çıktığı anlaşılmıştır. Bunun yanında kontrol edilmesi yasal izne tabi olan yapı ve inşaat elemanları ile kurulan sistemin daha geniş alanlara yayılması gibi sorunlar da bulunmaktadır. Geliştirilebilecek farklı projeler ve yapılacak araştırmaların bu sorunların çözülmesine yönelik sürdürülebilirliği sağlanabilir. Operasyonun maliyetlere yönelik açıklamaları ise restoranın genel koordinatörü tarafından şu şekilde yapılmıştır.

Kadromuz tabii ki bu üç farklı operasyonu yürütebilmek için oldukça geniş ama hedefimiz ekipteki herkesin hem EK BİÇ'te hem YE İÇ'te hem de PAYLAŞ'ta bir rol üstlenmesi olduğu için bizim restoranımızın personel maliyetini başka bir işletmeninkiyi kıyaslamak kolay değil. Bu diğer maliyetler için de geçerli. Restoranda ve işletme dışı yemek servisinde kullandığımız ürünlere bakacak olursak çoğu işletmeye göre büyük dezavantajlarımız mevcut. Biz bir ürünün sadece kalitesine ve fiyatına bakarak alım yapamıyoruz; açıkçası fiyatların gerçek maliyetleri yansıttığına inanmıyoruz. Bir ürünün elimize ulaşana kadar ortaya çıkardığı tüm dışsallıklarla beraber üreticiye, topluma ve çevreye gerçek maliyetini göz önünde bulundurarak alım kararı vermeye özen gösteriyoruz. O yüzden fiyatı çok daha yüksek olsa da yerel olanı, organik üretim prensipleriyle üretilmiş olanı tercih ediyoruz. Öte yandan mutfakta kullandığımız malzemelerin bir kısmını kendimiz üretiyoruz, geri kalanının büyük çoğunluğunu da aracısız, doğrudan küçük üreticiden alıyoruz; bu bize belli ölçüde nefes aldırıyor. Aynı zamanda da konvansiyonel tarım ve hayvancılığın yarattığı yanılmacanın, sağlıklı/bilinçli yöntemlerle üretim yapanların üstünde nasıl dayanılmaz bir baskı oluşturduğunu da öğretiyor.

Alan yazında ekolojik restoranların üretim ve tüketim yerleri arasındaki mesafeyi düşürme yoluyla ürünün karbon izini azaltması ve dolayısıyla lokal ürünleri tercih etmesi geniş yer bulmaktadır. (Duff, 2012; Jeong, Jand, Day ve Ha, 2014). Bu yol aynı zamanda organik üretim yapan ve ekonomiye değer katan küçük tarım ve hayvancılık üreticilerinin desteklenmesine de olanak vermektedir (Duram ve Cawley, 2012; Gössling ve Hall, 2013).Yapılan araştırmalarda Ekbiçyeiç restoranının fiyatlama mekanizmasını destekler bir biçimde işletmelerin tedarik ve organik ürünlerle ilgili ek maliyetlerini fiyatlara yansıtmaması gerektiğinin altı

çizilerek, misafirlerin organik ürünlere ve ekolojik uygulamalara ek bir ücret ödemek istemedikleri sonucu ortaya çıkmaktadır (Manaktola ve Jauhari, 2007; Robinot ve Giannelloni, 2010).

İlk restoranımızı açmak yüksek maliyetli oldu çünkü aynı zamanda üretim sistemlerimizi de geliştirmemiz gerekiyordu. İç mekânda ve içinde yaşanan bir ortamda tarım yapmak, bizim ölçeğimizde ilk kez deneniyordu. Ayrıca açılış dönemimiz başka işletmelere kıyasla daha uzun sürdü çünkü iş yapacağımız üreticileri teker teker seçerek tedarik zincirimizi oluşturmak zaman aldı.

Yeşil uygulamalar ile özellikle atık yönetimini sürdürülebilir bir tasarım ile planlayan restoranların toplam karlarında gözle görülür bir artış olduğunu ortaya çıkarmışlardır. Küçük ve orta ölçekli restoranların açılışlarından itibaren ilk beş yıldaki başarı düzeylerinin araştırıldığı çalışmalarda restoranın belirli niş pazar gruplarına hitap ediyor olması ilk yıllarda maliyetler ve tutundurma açısından sorunlar teşkil ettiği ortaya çıkarılmıştır. Ancak sonraki yıllarda söz konusu hitap edilen niş grupların restoranı başarıya taşıdığı, hitap edilen pazarla ilgili olabilecek diğer grupları da ağızdan ağıza pazarlama yönüyle restorana yönlendirdiği gibi sonuçlar ortaya konmuştur (Parsa, Self, Sydnor-Busso ve Yoon 2011; Connolly ve Kim, 2008). Bazı çalışmalar ise, yeşil uygulamalar ile özellikle atık yönetimini sürdürülebilir bir tasarım ile planlayan restoranların toplam karlarında gözle görülür bir artış olduğunu ve uzun dönemli maliyetleri düşürdüğünü ortaya çıkarmışlardır (First, 2008; Graci ve Dods, 2008; Ma ve Giselli 2016; Ali ve Suleiman, 2016).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Yeşil ve organik restoranlara artan talep her geçen gün daha belirginleşmeye başlarken, pişmiş, yarı-pişmiş ve dondurulmuş olan ürünlerden kurtularak organik ürünlere ulaşma konusunda restoranların sıkıntı yaşabilecekleri (Dimitri ve Greene, 2002) ifade edilmektedir. Bunun yanında, operasyon ve mönüye organik ürünleri uyumlandırma aşamasında ek maliyetlerin ortaya çıkması ve sektörün içinde bulunduğu ürünlerin tedariki konusundaki sıkıntılar, aşçıları ve restoran yöneticilerini alternatif yöntemlerin bulunması konusunda düşündürmektedir (Kasim ve İsmail 2012). Bu çalışma ürün tedariki konusunda gelecekte daha fazla sıkıntı yaşayabilecek aşçılara, restoranlara, konuyla ilgili akademisyenlere ve konunun meraklılarına istedikleri ürünleri nasıl üretebilecekleri, operasyon ve maliyetler anlamında nasıl bir yol izleyecekleri konularında bir ışık tutma gayesindedir.

Çalışmada ortaya çıkarılan ve alan yazın çalışmalarıyla desteklenen bulgular restoranın içine ve bahçesine kurulacak mikro ve makro ölçülerde perma-kültür tasarımı konu olan tarımsal üretim sistemlerini destekler niteliktedir. Uygun envanter seviyeleri belirlendikçe bu tür uygulamaların dünyada ve ülkemizde yaygınlaşmaya başlayacağı söylenebilir. Kullanılan diğer sürdürülebilir çalışmaların ve yöntemlerin sürekli gelişime olanak vermesi sebebiyle önümüzdeki yıllarda daha fazla üzerinde önemle düşünülmesi gereken konulardan biri haline geleceği öngörülebilir. Katı atık, su ve enerji verimi, karbon izi gibi konular üzerinde restoran ve otel işletmelerinde uygulama alanı bulacak projeler ve akademik araştırmalar organik işletmelerin misafirlerinin ihtiyaçlarını karşılaması ve çevrenin korunması bakımından büyük yarar sağlayacaktır. Bu projeler akademisyenlerin sektör profesyonelleriyle birlikte çalışmaları doğrultusunda geliştirilmelidir. Bu bağlamda EKBIÇYEİÇ restoranı amaçları bakımından keşfettiği ve geliştirdiği söz konusu kültürü, alanında uzmanlaşmak isteyen aşçılarla, yöneticilerle, akademisyenlerle ve öğrencilerle paylaşmaya her zaman hazırdır.

KAYNAKÇA

- Ali, M. H., ve Suleiman, N. (2016). Sustainable food production: Insights of Malaysian halal small and medium sized enterprises. *International Journal of Production Economics*, 181, 303-314.
- Bahar, O., ve Kozak, M. (2012). *Turizm ekonomisi*. Detay Yayıncılık.
- Bernstein, S. (2011). *Aquaponic Gardening. A step-by-step guide to raising vegetable and fish together*. New Society Publishers.
- Creswell, J. W. (2003). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (2nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Camillo, A. A., Connolly, D. J., ve Kim, W. G. (2008). Success and failure in Northern California: Critical success factors for independent restaurants. *Cornell Hospitality Quarterly*, 49(4), 364-380.
- DeMicco, F., Seferis, J., Bao, Y., ve Scholz, M. E. (2014). The eco-restaurant of the future: a case study. *Journal of foodservice business research*, 17(4), 363-368.
- Dimitri, C., ve Greene, C. (2000). Recent growth patterns in the US organic foods market. *Agriculture information bulletin*, 777.
- Duff, I. (2012). KFC fast food packaging – No good for rainforest. *Eco Conscious Eating Guide*. İnternet, Erişim tarihi: 04.01.2018, <http://the-eco-conscious-eating-guide.blogspot.com/2012/05/by-ian-duff-forest-campaigner.html>.

- Duram, L., ve Cawley, M. (2012). Irish chefs and restaurants in the geography of local food value chains. *The Open Geography Journal*, 5, 16-25.
- Fillion L, ve Arazi S. 2002. Does organic food taste better? A claim substantiation approach. *Nutrition and Food Science*, 32(2): 153–157.
- Giovanucci, D., Barham, E., ve Pirog, R. (2010). Defining and marketing “local” foods: Geographical indications for US products. *The Journal of World Intellectual Property*, 13(2), 94-120.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., ve Çeken, H. (2014). Eco-friendly practices in the lodging industry: the case of Ayvalik Cunda Ortunc Hotel, Turkey. *International Journal for Responsible Tourism*, 3(1), 7.
- Gössling, S., ve Hall, C.M. (2013). Sustainable culinary systems: An introduction. İçinde C.M. Hall ve S. Gössling (Editörler), *Sustainable culinary systems: Local foods, innovation, and tourism & hospitality* (ss.3-44). Abingdon: Routledge.
- Graci, S., ve Dodds, R. (2008). Why go green? The business case for environmental commitment in the Canadian Hotel Industry? *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 19(2), 251–270.
- Emeksiz, M. (2007). Küçük otel işletmeleri ve çevre yönetimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(18), 141-156.
- First, D. (2008). The greenest of them all. İnternet, Erişim tarihi 03.01.2018, http://www.boston.com/lifestyle/food/articles/2008/12/03/the_greenest_of_them_all/
- Hemenway, T. (2009). *Gaia's garden: a guide to home-scale permaculture*. Chelsea Green Publishing.
- Hill H. ve Lynchehaun F. (2002). Organic milk: attitudes and consumption patterns. *British Food Journal*, 104 (7): 526–542
- Hu, H.H., Parsa, H.G., ve Self, J. (2010). The Dynamics of Green Restaurant Patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3). 344-362.
- Hughner, R. S., McDonagh, P., Prothero, A., Shultz, C. J., ve Stanton, J. (2007). Who are organic food consumers? A compilation and review of why people purchase organic food. *Journal of consumer behaviour*, 6(2-3), 94-110.
- Horovitz, B. (2008) Can restaurants go green, earn green? *USA Today* (2008, Mayıs 19), İnternet, erişim tarihi: 01.01.2018, http://usatoday30.usatoday.com/money/industries/environment/2008-05-15-green-restaurants-eco-friendly_n.htm
- Janssen, M., Busch, C., Rödiger, M., ve Hamm, U. (2016). Motives of consumers following a vegan diet and their attitudes towards animal agriculture. *Appetite*, 105, 643-651.

- Jeong, E., Jang, S. S., Day, J., ve Ha, S. (2014). The impact of eco-friendly practices on green image and customer attitudes: An investigation in a café setting. *International Journal of Hospitality Management*, 41, 10-20.
- Kahraman, N., ve Türkay, O. (2006). *Turizm ve çevre*. Detay Yayıncılık.
- Kasim, A., (2007). Corporate environmentalism in the hotel sector: evidence of drivers and barriers in Penang, Malaysia. *Journal of sustainable Tourism* 15 (6), 680–699.
- Kasim, A., ve Ismail, A. (2012). Environmentally friendly practices among restaurants: drivers and barriers to change. *Journal of Sustainable Tourism*, 20(4), 551-570.
- Kim, Y. (2002). The Impact of Personal Value Structures on Consumer Proenvironmental Attitudes, Behaviours and Consumerism: A Cross-cultural Study. Doctoral Dissertation, College of Communication Arts and Sciences, Michigan State University.
- Kim, Y., ve Choi, S. (2003). Antecedents of Proenvironmental Behaviours: An Examination of Cultural Values, Self-efficacy, and Environmental attitudes. *International Communication Association, Marriott Hotel, San Diego, CA*. İnternet, Erişim tarihi: 17.12.2017: http://www.allacademic.com/-meta/p111527_index.html.
- Kriwy, P., ve Mecking, R. A. (2012). Health and environmental consciousness, costs of behaviour and the purchase of organic food. *International Journal of Consumer Studies*, 36(1), 30-37.
- Lang, T. I. M. (2014). Sustainable Diets: Hairshirts or a better food future?. *Development*, 57(2), 240-256.
- Loose, S. M., Remaud, H., & Hingley, M. (2013). Impact of corporate social responsibility claims on consumer food choice: A cross-cultural comparison. *British Food Journal*, 115(1), 142–166.
- Ma, J., ve Ghiselli, R. (2016). Measuring, monitoring, and managing the green practices in mid-sized restaurants in China. *Journal of Foodservice Business Research*, 19(1), 64-76.
- Manaktola, K., ve Jauhari, V. (2007). Exploring consumer attitude and behaviour towards green practices in the lodging industry in India. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(5), 364-377.
- Martinez, S. W. (2010). *Local food systems; concepts, impacts, and issues* (No. 97). Diane Publishing.
- Mollison, B. 1988. *Permaculture: A Designer's Manual*. Tyalgum, NSW: Tagari Publications.

- Moore, N., ve Johnson, T. (2017). An Analysis of Independent Restaurants Featuring Organic Food in Metropolitan Cities in the United States: A Quantitative Approach. AuthorHouse.
- Mougeot, L. J. (2006). Growing better cities: Urban agriculture for sustainable development. IDRC.
- Newman, P., ve Jennings, I. (2012). Cities as sustainable ecosystems: principles and practices. Island Press.
- Parsa, H. G., Self, J., Sydnor-Busso, S., ve Yoon, H. J. (2011). Why restaurants fail? Part II-The impact of affiliation, location, and size on restaurant failures: Results from a survival analysis. *Journal of Foodservice Business Research*, 14(4), 360-379.
- Patton, M. Q. (2002). Qualitative interviewing. *Qualitative research and evaluation methods*, 3, 344-347.
- Polat, D. D., ve Harputluoğlu, D. D. (2017). Sürdürülebilirlik Kapsamında Ekolojik Oteller: Narköy Ekolojik Otel ve Eğitim Merkezi, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/Journal of Travel and Hospitality Management, 14 (2), 2017, 31-46.
- Pivato, S., Misani, N., ve Tencati, A. (2007). The impact of corporate social responsibility on consumer trust: The case of organic food. *Business Ethics: A European Review*, 17(1), 3–12.
- Robinot, E., ve Giannelloni, J. L. (2010). Do hotels' "green" attributes contribute to customer satisfaction?. *Journal of Services Marketing*, 24(2), 157-169.
- Salva, M., Jones, S., Marshall, R. J., ve Bishop, C. F. H. (2012). "an audit tool for environmental measurement in the uk food sector.". In *Computers and Electronics in Agriculture*, 53–61.
- Seyhan, G. ve B. S. Yılmaz (2010), Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama: Calista Luxury Resort Hotel, Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi, 11(1), ss. 51-74.
- Sharma, A., Moon, J., ve Strohbehn, C. (2014). Restaurant's decision to purchase local foods: Influence of value chain activities. *International Journal of Hospitality Management*, 39, 130-143.
- Smith, A., ve MacKinnon, J. B. (2009). The 100-mile diet: A year of local eating. Vintage, Canada.
- Stake, R. E. (2008) Qualitative Case Studies. İçinde N. K. Denzin and Y. S. Lincoln (editörler) *Strategies of Qualitative Inquiry*. Sage Publications: Los Angeles. 17. Bölüm.
- Timmons, M.B., Ebeling, J.M., Wheaton, F.W., Summer felt, S.T., ve Vinci, B.J. (2002) Recirculating aquaculture systems (Northeastern Reg. Aquaculture Ctr. Pub. No. 01–002), 2nd ed.

Tzschentke, N.A., Kirk, D., ve Lynch, P.A., (2008). Going green: decisional factors in small hospitality operations. *International Journal of Hospitality Management* 27, 126–133.

Yeşil Restoran (2017), İnternet, erişim tarihi: 18.12.2017, <http://yesilnesilrestoran.org/olcutler.php>.

Yıldırım, A. ve H. Şimşek (2006), *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, 6.Baskı, Seçkin Yayınevi: Ankara.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013), *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, 9. Baskı, Seçkin Yayınevi: Ankara.

Yin, R. K. (2009) *Case Study Research: Design and Methods*. SAGE Publications Ltd: London.

**Ekolojik Restoranlar
ve Perma-kültür
Uygulamaları:
Ekbiçyeiç Restoranı
Üzerine Bir Araştırma**