



# JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

WWW.JOTAGS.ORG

ISSN: 2147 - 8775



Year: 2019

Volume: 7

Issue: 3



# Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: [www.jotags.org](http://www.jotags.org)



ISSN: 2147-8775

2019

Volume7

Issue3

## ABOUT THIS JOURNAL

Journal of Tourism and Gastronomy Studies is an academic, refereed and online journal publishing research, review, and theoretical articles in the field of tourism and gastronomy. The journal is published four times a year. The articles to be submitted should be in English or Turkish. Journal of Tourism and Gastronomy Studies welcomes articles from different institutions and countries. All manuscripts submitted to the Journal of Tourism and Gastronomy Studies is sent to the referees after the initial review of the editorial board with respect to formatting and content. Manuscripts must be submitted in accordance with the style of writing specified in the book of "The Publication Manual of the American Psychological Association (5th edition).

### Web Address

[www.jotags.org](http://www.jotags.org)

### Chairman of the Editorial Board

Kurban ÜNLÜÖNEN (Ph.D.)

### Editor in Chief

İrfan YAZICIOĞLU (Ph.D.) [editor@jotags.org](mailto:editor@jotags.org)

### The Members of the Editorial Board

Alptekin SÖKMEN (Ph.D)

Ahmet TAYFUN (Ph.D.)

Burhan KILIÇ (Ph.D.)

Cüneyt TOKMAK (Ph.D.)

Emin ARSLAN (Ph.D.)

Oktay EMİR (Ph.D.)

Alper İŞİN (Ph.D)

Ersan EROL (Ph.D)

### Asst. Editor

Burcu KOÇ

(Ph.D)

## Abstracting&Indexing

ULAKBİM TR Dizin

Index Copernicus International

Asos Index

International Scientific Indexing

Global Impact Factor (GIF)

Universal Impact Factor

Scholar Steer

Acar Index

Directory of Research Journals Indexing (DRJI)

Scientific Indexing Services (SIS)

CiteFactor Academic Scientific Journals

Journal of Tourism&Gastronomy Studies

## BOARD OF REFEREES

- Abdullah USLU, Akdeniz University / Turkey, abduallahuslu2008@hotmail.com
- Ahmet TAYFUN, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, tayfun@gazi.edu.tr
- Ahmet UŞAKLI, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, ahmet.usakli@gazi.edu.tr
- Ahmet YARIŞ, Dicle University / Turkey, ahmetyaris@gmail.com
- Alev DÜNDAR ARIKAN, Anadolu University / Turkey, adundar@anadolu.edu.tr
- Alev Sökmen, Başkent University / Turkey, alev@baskent.edu.tr
- Ali YAYLI, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, yayli@gazi.edu.tr
- Ali Turan BAYRAM, Sinop University / Turkey, alibayram@sinop.edu.tr
- Ali SOLUNOĞLU, Kırıkkale University/Turkey, alisolunoglu@msn.com
- Aliye AKIN, Gaziantep University / Turkey, aliyeakin@gantep.edu.tr
- Alptekin SÖKMEN, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, asokmen@gazi.edu.tr
- Arzu KILIÇLAR, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, karzu@gazi.edu.tr
- Aybuke CEYHUN SEZGİN, Ankara Hacı Bayram Veli University/ Turkey, aybukeelif@gazi.edu.tr
- Aydan BEKAR, Muğla Sıtkı Koçman University / Turkey, abekar@mu.edu.tr
- Aylin NALÇACI İKİZ, Kırıkkale University / Turkey, aylinnalcaci@kku.edu.tr
- Ayşe Büşra MADENCİ, Konya Necmettin Erbakan University / Turkey, bmadenci@erbakan.edu.tr
- Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Çanakkale Onsekiz Mart University / Turkey, aysesunnetcioglu@comu.edu.tr
- Azade Özlem ÇALIK, Ankara University / Turkey, doglu@ankara.edu.tr
- Azize TUNÇ, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, azize@gazi.edu.tr
- Badar Alam İKBAL, Monarch University / Switzerland, adar.iqbal@fulbrightmail.org
- Bahattin ÖZDEMİR, Akdeniz University / Turkey, bahattin@akdeniz.edu.tr
- Barış DEMİRCİ, Eskişehir Osmangazi University / Turkey, bdemirci@ogu.edu.tr
- Bekir Bora DEDEOĞLU, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University / Turkey, b.bora.dedeoglu@nevsehir.edu.tr
- Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ, Mersin University / Turkey, cetinsoz@mersin.edu.tr
- Burçin HATİPOĞLU, Boğaziçi University / Turkey, burcin.hatipoglu@boun.edu.tr
- Burhan KILIÇ, Muğla Sıtkı Koçman University / Turkey, bkilic@mu.edu.tr
- Cafer TOPALOĞLU, Muğla Sıtkı Koçman University / Turkey, ctopaloglu@mu.edu.tr
- Cemal Ersin SİLİK, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, cemal.silik@hbv.edu.tr
- Cihan ÇOBANOĞLU, University of South Florida Sarasota-Manatee / USA, cihan@sar.usf.edu
- Cüneyt TOKMAK, Eskişehir Osmangazi University / Turkey, cuneyttokmak@gmail.com
- Demet KOCATEPE, Sinop University / Turkey, dkocatepe@sinop.edu.tr

Duygu YETGİN, Anadolu University / Turkey, dyetgin@anadolu.edu.tr

Ebru ARSLANER, Eskişehir Osmangazi University / Turkey, earslaner@ogu.edu.tr

Ece KONAKLIOĞLU, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, ece@gazi.edu.tr

Eda AVCI, Dokuz Eylül University / Turkey, eda.avci@deu.edu.tr

Ediz GÜRİPEK, Gaziosmanpaşa University / Turkey, ediz.guripek@gop.edu.tr

Emin ARSLAN, Gaziosmanpaşa University / Turkey, emnarsln@gmail.com

Emel KAYNAKÇI, Akdeniz University / Turkey, ekaynakci@akdeniz.edu.tr

Emrah KESKİN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University / Turkey, ekeskin@nevsehir.edu.tr

Emrah ÖRGÜN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University / Turkey, emrahorgun@gmail.com

Ercan YAVUZ, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, eyavuz@gazi.edu.tr

Ercan KARAÇAR, Sinop University / Turkey, ercan\_karacar@hotmail.com

Ertuğrul DÜZGÜN, Gümüşhane University / Turkey, duzgunertugrul@gmail.com

Evren GÜÇER, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, evrengucer@gazi.edu.tr

Fulya SARPEN, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, afulya@gazi.edu.tr

Gonca GÜZEL ŞAHİN, Atılım University / Turkey, guzel@atilim.edu.tr

Göksel Kemal GİRGİN, Balıkesir University / Turkey, girgin@balikesir.edu.tr

Gül ERKOL BAYRAM, Sinop University / Turkey, gulerkol@sinop.edu.tr

Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK, Mardin Artuklu University / Turkey, g.ozaltas@gmail.com

Günay EROL, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University / Turkey, gunayerol@nevsehir.edu.tr

Gürkan AKDAĞ, Mersin University / Turkey, gurkanakdag@mersin.edu.tr

H. Dilek SEVİN, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, dsevim@gazi.edu.tr

Hakan KENDİR, Gaziosmanpaşa University / Turkey, hakan.kendir@gop.edu.tr

Halil KORKMAZ, Çanakkale Onsekiz Mart University / Turkey, halilkorkmaz@comu.edu.tr

Hande MUTLU ÖZTÜRK, Pamukkale University / Turkey, mutluhande@gmail.com

Hulusi DOĞAN, Muğla Sıtkı Koçman University / Turkey, hulusidogan@mu.edu.tr

Ionel BOSTAN, Al. I.Cuza University / Romania, ionel\_bostan@yahoo.com

Kaplan UĞURLU, Kırklareli University / Turkey, kugurlu@superonline.com

Kemal BİRDİR, Mersin University / Turkey, kemalbirdir@mersin.edu.tr

Kemal Gürkan KÜÇÜKERGİN, Atılım University / Turkey, kgurkankucukergin@gmail.com

Kurtuluş KARAMUSTAFA, Erciyes University / Turkey, karamustafa@erciyes.edu.tr

Mehmet SARIOĞLAN, Balıkesir University / Turkey, msarioylan82@yahoo.com.tr

Mehmet Alparslan KÜÇÜK, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, makucuk@gazi.edu.tr

M. Mithat ÜNER, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, mithatuner@gazi.edu.tr

Mehmet GÜLLÜ, Gaziosmanpaşa University / Turkey, mehmet.gullu@gop.edu.tr

Mehtap YÜCEL GÜNGÖR, Adnan Menderes University / Turkey, mehtap.yucel@adu.edu.tr

Melek YAMAN, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, meleky@gazi.edu.tr

Mikail KARA, Çankırı Karatekin University / Turkey, mkara@karatekin.edu.tr

Muhammed ARKAM, Poonch University / Pakistan, makram\_0451@yahoo.com

Muhammed Ziya-ur-Rehman, National University of Modern Languages/Pakistan, mziaurre@student.bradford.ac.uk

Murat AKSU, Çanakkale Onsekiz Mart University / Turkey, drmurataksu@comu.edu.tr

Murat BAYRAM, Pamukkale University / Turkey, mbayram@pau.edu.tr

Murat DOĞDUBAY, Balıkesir University / Turkey, dogdubay@balikesir.edu.tr

Murat KIZANLIKLI, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, muratkizanlikli@gazi.edu.tr

Mutlu KAYA, Ondokuz Mayıs University / Turkey, mutlu.kaya@omu.edu.tr

Neslihan ONUR, Akdeniz University/Turkey, neslihanonur@akdeniz.edu.tr

Nevin ŞANLIER, Gazi University / Turkey, ntekgul@gazi.edu.tr

Nebojsa PAVLOVIĆ, "Djura Jaksic", Raca / Serbia, racapn@gmail.com

Noor Mohammad, Multimedia University / Malaysia, noormmu2011@gmail.com

Oğuz DİKER, Çanakkale Onsekiz Mart University / Turkey, oguzdiker@comu.edu.tr

Oğuz TAŞPINAR, Çanakkale Onsekiz Mart University / Turkey, oguztaspinar@comu.edu.tr

Oktay EMİR, Anadolu University / Turkey, oktayemir@anadolu.edu.tr

Onur GÖRKEM, Pamukkale University / Turkey, ogorkem@pau.edu.tr

Osman ÇALIŞKAN, Akdeniz University / Turkey, ocaliskan@akdeniz.edu.tr

Oya Berkay KARACA, Çukurova University / Turkey, obkaraca@cu.edu.tr

Ömer Akgün TEKİN, Süleyman Demirel University / Turkey, dr.omerakguntekin@gmail.com

Özgür YAYLA, Akdeniz University / Turkey, ozguryayla@akdeniz.edu.tr

Özlem SÜRÜCÜ, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, altunoz@gazi.edu.tr

Peide LIU, Shandong Economy University / China, peide.liu@gmail.com

R. Pars ŞAHBAZ, altunoz@gazi.edu.tr / Turkey, pars@gazi.edu.tr

Rafikul İSLAM, International Islamic University / Malaysia, rislam@iiium.edu.my

Recai M. YÜCEL, Albany New York University / USA, recaiyucel@mac.com

Reha KILIÇHAN, Erciyes University / Turkey, rehakilichan@erciyes.edu.tr

Reynaldo Gacho SEGUMPAN, Universiti Utara / Malaysia, segumpan@gmail.com

Salih Zeki ŞAHİN, Hitit University / Turkey, salih.zeki.sahin@hotmail.com

Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, saimek@gazi.edu.tr

Sait DOĞAN, Hatay Mustafa Kemal University / Turkey, dogansait@gmail.com

Sedat YÜKSEL, Sultanate of Oman Ministry of Higher Education, School of Applied Sciences / Oman, sedatyuksel@gmail.com

Seden DOĞAN, Ondokuz Mayıs University / Turkey, seden.dogan@omu.edu.tr

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Çanakkale Onsekiz Mart University / Turkey, serdarsunnetcioglu@comu.edu.tr

Serkan BERTAN, Pamukkale University / Turkey, sbertan@pau.edu.tr

Sevil BÜLBÜL, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, sevilbulbul@gazi.edu.tr

Sibel ÖNÇEL, Anadolu University / Turkey, sguler@anadolu.edu.tr

Subbash C. Sharma, Jai Narain Vyas University / India, subhashchandrasharma@gmail.com

Tolga GÜL, Alanya Alaaddin Keykubat University / Turkey, tolga.gul@alanya.edu.tr

Tufan SÜREN, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, tsuren@gazi.edu.tr

Umut AVCI, Muğla Sıtkı Koçman University / Turkey, aumut@mu.edu.tr

Ümit SORMAZ, Konya Necmettin Erbakan University / Turkey, usormaz@konya.edu.tr

Ümmühan BAYRAM, Pamukkale University / Turkey, ubayram@pau.edu.tr

Vinod Kumar Singh, Gurukul Kangri University / India, drvksingh1969@gmail.com

Yalçın ARSLANTÜRK, Ankara Hacı Bayram Veli University / Turkey, arslanturk@gazi.edu.tr

Yasin KELEŞ, Ondokuz Mayıs University / Turkey, yasin.keles@omu.edu.tr

Zeynep ASLAN, Adnan Menderes University / Turkey, zeynep.aslan@adu.edu.tr



# Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: [www.jotags.org](http://www.jotags.org)



ISSN: 2147-8775

2019

Volume 7

Issue 3

[www.jotags.org](http://www.jotags.org)

## Contents

- The Relation between Motivation, Job Satisfaction and Task Performance: Kovach's Ten Factor Model**  
Hatice GÜÇLÜ NERGİZ, Banu Saadet ÜNSAL AKBIYIK.....1534-1548
- Manisa İlindeki Otel İşletmelerinde Otel Şeflerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Evaluation of the Perspectives of Hotel Executives within the Province of Manisa towards Menu Planning)**  
Eda HAZARHUN, Yasemin KOÇAK.....1549-1572
- Alternatif Besin Kaynağı Olarak Çekirge: Nitel Bir Uygulama (Grasshopper as an Alternative Food Source: A Qualitative Application)**  
Ramazan KARAMAN, Düriye BOZOK .....1573-1587
- Turistlerin Hediyeelik Eşya Tercihleri ve Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Pamukkale Örneği (Souvenir Preferences and the Factors Effecting Preferences of Tourists: Example of Pamukkale)**  
Ahmet ÇETİN, Nuray Selma ÖZDİPÇİNER, Seher CEYLAN, Fatoş Neslihan ARGÜN..... 1588-1605
- Türkiye'de Kış Turizmi ve Erciyes Kayak Merkezi Üzerine Bir Değerlendirme (Winter Tourism in Turkey and a Review on Erciyes Ski Resort)**  
Ertan ÖZÇOBAN.....1606-1625
- Boş Zaman Motivasyonu ve Davranışsal Niyet İlişkisinde Boş Zaman Tatminin Aracılık Etkisi (Mediating Effects of Leisure Satisfaction on the Relationship Between Leisure Motivation and Behavioral Intention)**  
Muhammet Cenk BİRİNCİ, Evren GÜÇER.....1626-1639
- Restoran Atmosferi Oluşturma Sürecinde Yöneticilerin Dikkat Ettikleri Unsurlar: Bursa Örneği (The Elements that Managers Pay Attention to When Creating a Restaurant Atmosphere: A Research in Bursa)**  
Gencay SAATCI, Erdem TEMELOĞLU, Murat AKSU.....1640-1655
- Analysing the Extent of Awareness of Millennial Generation Regarding the Likely Effects of Food Additives**  
Işıl ÖZGEN, Manolya AKSATAN.....1656-1668

- Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Akıllı Turizm Teknolojilerinin Olası Faydalarına Yönelik Algılarının Değerlendirilmesi** (Evaluation of the Perceptions of the Managers of Accommodation Businesses for the Possible Benefits of Smart Tourism Technologies)  
Kurtuluş KARAMUSTAF, Mustafa YILMAZ .....1669-1668
- Otel İşletmelerinde Mutfak Şeflerinin Yenilikçi Davranışlarını Etkileyen Faktörlerin Analizi: Antalya Örneği** (Analysis of the Factors Affecting Innovative Behaviors of Kitchen Chefs in Hotel Businesses: The Case of Antalya)  
Mehmet Selman BAYINDIR, Mahmut DEMİR.....1689-1710
- Sakin Şehir ve Kırsal Turizm: Eğirdir İlçesi'nde Bir Araştırma** (Cittaslow and Rural Tourism: A Research in Eğirdir District)  
Ali İNANIR, Abdullah USLU, Doğan ÇAPRAK.....1711-1726
- Sosyal İstenirliğin Çevreci Duyarlılık, Tutum ve Davranışlar Üzerindeki Etkisi; Doğa Tabanlı Tur Katılımcıları Örneği** (Effect of Social Desirability on Environmental Sensitivity, Attitude and Behavior; The Case of Nature Based Tour Participants)  
Burhan ÇINAR, Alper DURAN, Hülya TAŞTAN .....1727-1736
- Turizm İşletmelerinin Gastronomi Festivalleri Ve Mutfak Günleri Etkinliklerine Katılma Durumları** (Tourism Business Gastronomy Festival and Kitchen Days Events)  
Ümit SORMAZ, Melike ÖZKAN, Gürkan AKDAĞ, Oya ÖZKANLI .....1737-1752
- Turistlerin Çevre Dostu Tutumlarının Çevreye Duyarlı Turistik Ürün Satın Alma Niyeti Üzerine Etkisi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma** (The Effect of Tourists Ecofriendly Attitudes on Touristic Product Purchase Intention: A Research in Nevşehir Province)  
Ebru GÜNEREN ÖZDEMİR, Gülsüm TABAK.....1753-1787
- Hizmet Kalitesi, Kurumsal İmaj, Müşteri Memnuniyeti ve Davranışsal Niyet Arasındaki İlişkinin İncelenmesi: Kısmi En Küçük Kareler ile Yapısal Eşitlik Modeli** (Investigation of the Relationship between Service Quality, Corporate Image, Customer Satisfaction and Behavioral Intention: Partial Least Squares Structural Equation Modeling)  
İlhami TUNCER.....1788-1805
- Üniversite Öğrencilerinin Kahve Dükkânlarını Tercih Etme Nedenleri: Anadolu Üniversitesi Örneği** (The Reasons of University Students' Preference Coffee Shops: The Case of Anadolu University)  
Bahar BAYINDIR, Sibel ÖNÇEL.....1806-1820
- Sokak Lezzetlerini Tatma Amacıyla İstanbul'u Ziyaret Eden Turistlerin İstanbul Seyahatlerinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma** (A Study on the Evaluation of Istanbul Travels of Tourists Visiting Istanbul for Tasting Street Flavors)  
Şaban KARGİGLİOĞLU, Mustafa AKSOY.....1821-1835
- Öğrencilerde Fast Food ve Slow Food Tüketim Nedenleri Arasındaki Farkın İncelenmesi** (Investigation of the Difference Between Fast Food and Slow Food Consumption Causes in Students)  
Leyla ÖZGEN, Tufan SÜREN.....1836-1851
- İzleyicilerin Televizyon Yemek Programları ve Ünlü Şeflerle İlgili İnanç ve Tutumlarını Değerlendirmeye Yönelik Bir Araştırma** (A Research to Evaluate Viewers' Beliefs and Attitudes about Television Cooking Programs and Celebrity Chefs)  
Yeliz DEMİR, İsmail KIZILIRMAK.....1852-1866
- Gastronomide Kültürel Miras Bakış Açısıyla Kırklareli Hardaliesi'nin Geleneksel Üretimini Değerlendirilmesi** (Evaluation of Traditional Production of Kırklareli Hardaliye from the Viewpoint of Cultural Heritage in Gastronomy)  
Mehmet Selman BAYINDIR, Sibel ÖNÇEL.....1867-1886



- Otel İşletmelerindeki İşgörenlerin Kariyer Platosu Algılamaları Üzerine Bir Araştırma (A Study on the Perceptions of Career Plateau of Employees in the Hotel Enterprises)**  
Serkan AK, Hasan Hüseyin SOYBALI.....1887-1911
- The Effect of Trust in Managers on the Organizational Identification and Intention to Quit: A Research on Hospitality Business Employees**  
Cengiz GAZELOĞLU, Eren ERKILIÇ, Engin AYTEKİN.....1912-1932
- Örgütsel Adalet Algısının Örgütsel Bağlılığa Etkisi: Bahşiş Havuzu ile Bireysel Bahşiş Sisteminin Karşılaştırılması (The Effect of Organizational Justice Perception on Organizational Commitment: Comparison of Pooling and Individual Tip Distribution Systems)**  
Fatih AKYOL, Zeynep ASLAN.....1933-1957
- Turizm Haftası Etkinlikleri Kapsamında Yöresel Yemek Yarışmaları: Aksaray Örneği (The Regional Culinary Competitions within the Scope of Tourism Week Activities: The Case of Aksaray)**  
Sait DOĞAN.....1958-1982
- Destinasyon Yiyecek İmajının Tutum ve Tekrar Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi (The Effect of Destination Food Image on Attitude and Repurchase Intention)**  
Ahmet TAYFUN, Atınç OLCAY, Buse ÇETİ, Şerife YAZGAN PEKTAŞ.....1983-1999
- Gastronomi Turizminde Alternatif Bir Ürün: Barbaros Köyü “Çat Kapı Evleri” Uygulaması Örneği (An Alternative Product In Gastronomy Tourism: Example Of Barbaros Village “Unexpected Guest House” Application)**  
Erhan ŞAHİN, Zeynep ASLAN.....2000-2019
- An Investigation to Determine of the Tourism Students’ Epistemological Beliefs in Turkey**  
Sibel SÜ ERÖZ .....2020-2037
- The Relationship between Teachers’ Level of Participation in Recreation Activities and Emotional Intelligence and Life Satisfaction**  
H. Dilek SEVİN, Levent ÖZİL .....2038-2065
- Neo-Kolonyalizm Aracı Olarak Kitle Turizminin Etkileri Üzerine Bir Araştırma (A Research on the Effects of Mass Tourism as a Means of Neo-Colonialism)**  
Yusuf DÜNDAR, Kurban ÜNLÜÖNEN .....2066-2107
- A Gastronomic Stop on the Lycian Road, Kınık**  
Berrin ONURLAR, Mustafa AKSOY .....2108-2122
- Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özelliklerinin Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği (Evaluation of the Properties of Turkish Cuisine Foods: The Case of Ankara Province)**  
Menekşe CÖMERT, Cengiz Han ALABACAK.....2113-2143
- Sürdürülebilir Turizm Göstergeleri Bağlamında Ev Pansiyonculuğunun Değerlendirilmesi: Yusufeli Örneği (Evaluation of Home Boarding in the Context of Sustainable Tourism Indicators: Yusufeli Case)**  
İsmail ÇALIK, Jalenur ZURNACI .....2144-2166
- Kapadokya’da Bağcılığın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi (Evaluation of Viticulture in Cappadocia in the Scope of Gastronomy Tourism)**  
Eda ÖZGÜL KATLAV, Firdevs YÖNET EREN, Muharrem TUNA.....2167-2186
- Aşçılık Programı Öğrencilerinin Hijyen Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma (A Study on Hygiene Knowledge Levels of Cooking Program Students)**  
İsmail ERTOPCU, Ayla AVCIKURT, Tolga ÇETİNKAYA .....2187-2203

- Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği** (Edible Herbs Habitual Consumption: Düziçi Example)  
Firuze CEYLAN, Semra AKAR ŞAHİNGÖZ .....2204-2225
- Sosyal Medyanın Turistlerin Satın Alma Kararları Üzerindeki Etkisi: Erzincan-Kemaliye Örneği** (The Effect of Social Media on the Buying Decisions of Tourists: The Case of Erzincan-Kemaliye)  
Muhammed TAŞ, Ahmet ÜNAL, Burhanettin ZENGİN .....2226-2250
- Coğrafi İşaretli Gastronomik Bir Değer Olan Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Bölge Halkı Tarafından Algılanması** (The Perception of a Geographical Indication Gastronomic Value, The Karaman Divle Obruk Tulum Cheese by the People of the Region)  
Seher TOKLU, Yeliz PEKERŞEN .....2251-2273
- Şarap Turizmi'ne Yerel Halkın Bakış Açısı: Hatay Örneği** (Local Tourists Perspectives to Wine Tourism: Case of Hatay)  
Muhammet Emin SOYDAŞ, Mehmet GÜRLER .....2274-2293
- Otel İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma** (Measuring Green Kitchen Quality (Y-Mutkal) In Hotel Businesses: A Research In Nevşehir)  
Aziz Gökhan ÖZKOÇ, Emin ARSLAN, Hakan KENDİR, Taner ERDOĞAN.....2294-2309
- Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme** (An Evaluation on Kaynar (Lohusa) Sherbet belonging to Turkish Cuisine Culture)  
Melike ÖZKAN, Hatice Kübra ERÇETİN, Eda GÜNEŞ .....2310-2320
- Hidrolik Santrallerin Turizm ve Kültürel Mirası Üzerine Etkisi** (The Impact of Hydroelectric Power Plants on Tourism and Cultural Heritage)  
Hande MUTLU ÖZTÜRK, Harun Kemal ÖZTÜRK .....2321-2335
- Dondurmanın Tarihsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırması** (Historical Development of Ice Cream and Comparison at Intercultural Level)  
Emre ÖZTÜRK, Hülya YAMAN .....2336-2359
- Turizm Sektöründe Yiyecek-İçecek Hizmetlerinin Sağlık Turizmi Türleri ile İlişkisi** (Food and Beverage Services in Tourism Sector Relations with Health Tourism Types)  
Melek BAYRAM, Funda ODUNCUOĞLU .....2360-2382



## Otel İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma\*\* (Measuring Green Kitchen Quality (Y-Mutkal) In Hotel Businesses: A Research In Nevşehir)

Aziz Gökhan ÖZKOÇ<sup>a</sup>, Emin ARSLAN<sup>b</sup>, Hakan KENDİR<sup>c</sup>, \*Taner ERDOĞAN<sup>d</sup>

<sup>a</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Nevşehir/Turkey

<sup>b</sup> Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism and Hotel Management College, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Tokat/Turkey

<sup>c</sup> Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism and Hotel Management College, Department of Tourism and Hotel Management, Tokat/Turkey

<sup>d</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebhat and Erol Toksöz Vocational School, Department of Cookery, Nevşehir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:05.08.2019

Kabul Tarihi:26.09.2019

### Anahtar Kelimeler

Mutfak

Kalite

Sürdürülebilirlik

Yeşil mutfak

Y-Mutkal

### Keywords

Kitchen

Quality

Sustainability

Green kitchen

G-Kitchqual

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Araştırmanın amacı, Nevşehir ilindeki 3, 4, 5 yıldızlı otel işletmelerinin ve özel işletme belgeli tesislerin yeşil mutfak kalitesinin ölçülmesidir. Bu sayede yeşil mutfak kalitesini oluşturan uygulamaların işletmeler tarafından hangi boyutta karşılandığının, bu konudaki müşteri beklentilerinin hangi düzeyde olduğunun ve müşteri beklentilerinin işletmelerce hangi düzeyde tatmin edildiğinin belirlenmesi hedeflenmiştir. Araştırmanın teorik kısmında detaylandırılan otel işletmelerine bağlı mutfak departmanlarında yeşil mutfak kalitesinin ölçülmesine dair önermelerin ampirik bazda çözümlenmesi amacıyla, araştırma dahilinde alan araştırması yapılmış ve veriler anket yardımıyla toplanmıştır. Bu araştırma kapsamında 39 otel işletmesi yöneticisi ve 414 müşteri araştırmanın örneklemini için belirlenmiştir. Araştırmada otel işletmesi yöneticilerine anket uygulaması yüz yüze görüşme tekniği, elden bırakıp alma, e-posta gibi kanallarla yapılmıştır. Araştırmadan elde edilen veriler bilgisayar ortamında uygun istatistik teknikler kullanılarak analiz edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda işletmeler tarafından yapılan uygulamalar içerisinde en yüksek değere sahip olan boyutun 'Sürdürülebilir Gıda' olduğu, en düşük ortalamaya sahip olan boyutun ise 'Sürdürülebilir Yapı' olduğu ortaya çıkmıştır. Müşteri beklentilerine bakıldığında ise en yüksek beklentinin 'Enerji Verimliliği' boyutunda, en düşük beklentinin ise 'Tek Kullanımlıklar' boyutunda olduğu tespit edilmiştir. Nevşehir ilindeki otel işletmelerine bağlı mutfakların müşteri beklentilerini karşılama oranlarına bakıldığında, tüm boyutlara ilişkin ortalamaların yüksek olduğu ve müşteri beklentilerinin işletme tarafından karşılanma oranının da aynı şekilde yüksek olduğu belirlenmiştir.

### Abstract

The objective of the study was to measure the quality of green kitchens of 3, 4, 5 stars hotel establishments and special accommodation establishments in Nevşehir. Through this study the aim is to determine the extent to which the practices constituting green kitchen qualities are countered by enterprises, the level of customer expectations on this subject and the level of satisfaction of customer expectations by the enterprises. A field study was carried out within the scope of the study to collect data with the help of a questionnaire in order to empirically analyze the propositions about the measurement of green kitchen quality in the kitchen departments of hotel establishments detailed in the theoretical part of the study. 39 hotel enterprise managers and 414 customers were selected to comprise the study sample. The hotel enterprise managers were interviewed by a questionnaire with face-to-face interview techniques, leaving and collecting the questionnaire later and by e-mail. The data obtained from the study were analyzed on the computer by using appropriate statistical techniques. As a result of the analyses, it was revealed that the highest value dimension was 'Sustainable Food' and the least average dimension was achieved by 'Sustainable Structure'. When the customer expectations were analyzed, it was discovered that the highest expectation was for the 'Energy Efficiency' dimension and the lowest expectations were for the 'Disposables' dimension. When the rate of fulfilling customer expectations of the kitchens connected to hotel establishments in Nevşehir province is considered, it is determined that the average of all dimensions is high and the ratio of fulfilling customer expectations by the enterprises is also high.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: [tanererdogan@nevsehir.edu.tr](mailto:tanererdogan@nevsehir.edu.tr) (T. Erdoğan)

**Makale Künyesi:** Özkoç, A. G., Arslan, E. Kendir, H. & Erdoğan, T. (2019). Otel İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2294-2309.

DOI: 10.21325/jotags.2019.472

\*\*Bu Makale, 2017 Yılında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsüne Sunulan "Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma" Başlıklı Yüksek Lisans Tezinden Üretilmiştir.

## **GİRİŞ**

İnsanlık tarihi boyunca yeme-içme gereksinimini karşılayacak çeşitli hammaddeler ve üretim yöntemleri denenmiş, yerleşilen coğrafyanın, sahip olunan kültürün ve eldeki olanakların farklılığına paralel olarak farklı mutfak anlayışları gelişmiştir. Günümüz toplumunda ise insanların tüketim alışkanlıkları değişmiş, çalışma ve yaşam şartlarının da etkisiyle ev dışında yeme-içme ihtiyacı doğmuştur. Bu ihtiyaçlar neticesinde ise yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerin sayısı artmaktadır (Davies ve Konisky (2000: 1).

Hizmet sektörü içerisinde bulunan yiyecek-içecek işletmeleri, günümüzde artan rekabetle birlikte birbirinden farklı ürünler sunarken ve fiyat politikasını belirlerken, kaliteyi de korumaya çalışmaktadır. Bundan dolayı bir yiyecek-içecek işletmesi için geçerli kalite tanımı, hem ürünleri, hem de hizmetleri kapsayacak şekilde bütün bileşenlerin ele alınmasıyla mümkün olmaktadır (Koçak, 1997: 25). Bu bileşenlerin içinde son yıllarda ön plana çıkan kavram, çevre bilinci ve doğanın korunması konusunda farkındalığın artmasıyla birlikte yeşil kalite uygulamaları olmuştur. Alanda yapılan bazı araştırmalarda (Deng ve Burnett, 2002; Ham ve Lee, 2011; Tortella ve Tirado, 2011; DiPietro vd. 2013; Jeong vd. 2014; Yazıcıoğlu vd. 2018) yiyecek – içecek hizmeti sunan gerek otel işletmelerinin gerekse de bağımsız restoranların, en fazla enerji ve su harcayan işletmelerden olduğu ortaya çıkmıştır. Hiç şüphesiz bu durum ağırlıklı olarak, söz konusu işletmelerin mutfak birimlerinden 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 çıkmıştır

Yukarıda bahsedilen bilgiler ışığında araştırmanın amacı, Nevşehir ilindeki otel işletmelerinin yeşil mutfak kalitesinin (Y-mutkal) ölçülmesidir. Bu sayede yeşil mutfak kalitesini oluşturan uygulamaların işletmeler tarafından hangi boyutta karşılandığının, bu konudaki müşteri beklentilerinin hangi düzeyde olduğunun ve müşteri beklentilerinin işletmelerce hangi düzeyde tatmin edildiğinin belirlenmesi hedeflenmiştir.

### **Yeşil Mutfak Kalitesi Kavramı ve Uygulamaları**

Gelişmiş ülkeler çevreci uygulamaları hemen hemen tüm sektörlerde yansıtırken, gelişmekte olan ülkelere sınırlı kapasiteleri sebebiyle çevreci uygulamaları yeterli seviyede tüm sektörlerde yansıtamamaktadır. Çevreci üretim faaliyetinde bulunamayan sektörlerde, enerji ve kaynak tüketimi fazla olmakta, ekonomik, sosyal ve çevresel sorunlara sebep olan büyük miktarlarda sera gazı salınımı oluşmaktadır (Mittal ve Sangwan, 2014: 559). Bundan dolayı dünya genelinde birçok sektörde olduğu gibi turizm sektöründe de çevreci tedbirler alınmaya başlanmıştır. Turizm sektörüne yönelik çevreci tedbirlerin ilk olarak Avustralya’da uygulanmaya başlandığı bilinmektedir. Avustralya Turizm Birliği ilk kez bir ‘Çevresel Uygulama Standardı’ (Code of Environmental Practice) oluşturarak turizmin, çevreyi korumayı sağlamasını amaç edinen bir strateji geliştirmiştir. Öte yandan İngiliz Seyahat Birliği ve Alman Seyahat Otoritesi de, turizmin çevreye olan etkilerini azaltıcı enerji tasarrufu, su tasarrufu, doğanın korunması, kirliliğin önlenmesi ve çarpık kentleşmenin önüne geçilmesi gibi çeşitli konularda girişim ve uygulamalarda bulunmuştur (Kement, 2013: 53).

Türkiye’de Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 1993 yılında turizm işletme belgesi olan ve talepte bulunan otel işletmelerine, çevre bilincini oluşturmak ve bu bilincin artarak devam etmesini sağlamak amacıyla ‘Çevre Dostu

Kuruluş Belgesi ve Plaketi' verilmeye başlanmıştır (Dinçer ve Gedik, 2010: 666). Ancak daha sonra bu uygulamanın kapsamı genişletilerek 2008 yılında "Yeşil Yıldız" sertifikası ilgili bakanlıkça kriterleri sağlayan otel işletmelerine verilmeye başlanmıştır (KTB, 2008). Bu uygulama ile Yeşil Yıldız sertifikasına sahip olan otel işletmeleri, otelin tüm departmanlarında olduğu gibi mutfak bölümünde de özellikle enerji, su tasarrufu ve atık kontrolü hususunda çevreye daha duyarlı bir yaklaşım sergilemeye başlamıştır. Ayrıca otel işletmeleri bu konuda işgörenlere eğitim vermek ve çevreye duyarlı işgörenleri ödüllendirmek gibi uygulamalar yapmaktadırlar (Kızılırmak, 2011: 9).

Ülkeler ve işletmeler, yeşil tutumlarını çevreci ve yeşil politikalar ile geliştirmeye devam etmektedir. Yeşil Mutfak kavramının günden güne gelişimi ve yaygınlaşması sürmektedir. Gerek otel işletmelerinin mutfak bölümü gerekse de bağımsız yiyecek içecek işletmelerini kapsayan ve çevreci politikaları içeren sertifika programlarının başlıcaları şu şekilde sıralanabilir;

- Green Restaurant Certification 4.0 Standards
- ISO 14000 'Çevresel Yönetim Sistemi'
- ISO 50001 'Enerji Yönetimi Sistemi'
- LEAF Criteria Version 2.0
- Yeşil Nesil Restoran
- 'Yeşil Yıldız' (Çevreye Duyarlı Konaklama Tesisi) sertifikasyon programı
- Sorumlu Restoran Sertifikası

Yeşil Mutfak Kalitesi (Y-Mutkal) uygulamaları, mutfak donanımlarını ve üretim süreçlerini yedi boyutta ele alarak çevre hassasiyetinin, müşteri beklentileri ve işletmenin hizmet kalitesi çerçevesinde ölçülmesini hedeflemektedir. Bu bağlamda otel ve bağımsız yiyecek-içecek işletmelerinin mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamaları yürütebilecekleri çalışma alanları; enerji verimliliği, su tasarrufu, sürdürülebilir gıda, atık azaltımı ve geri dönüşüm, tek kullanımlıklar, kimyasal ve kirlilik azaltımı ve sürdürülebilir yapı olarak sıralanmaktadır (Sever, 2016: 45). Bunlara ilaveten sektördeki bazı işletmeler biyo çeşitliliğin korunması, çevre eğitimi, çevre dostu dizaynlar, edilgen dizaynlar ve ürün yenileme gibi daha yeni alanlarda da çevreci uygulamaları sergilemektedir (Jamaludina ve Yusof, 2013: 21).

### **İlgili Araştırmalar**

Yeşil mutfak kalitesi (Y-Mutkal) konusunda turizm işletmeciliği ve yiyecek-içecek işletmeciliği konusunda ilgili literatürde yeterli sayıda araştırma bulunmamaktadır. Temizkan vd. (2017) tarafından Bursa'daki yiyecek-içecek işletmelerinde yapılan araştırmaya göre, çevreye duyarlı mutfak uygulamaları konusunda müşteri beklentileri ve işletme uygulamalarında en fazla "atık yönetimi" ön plana çıkarken, en az dikkat çeken husus ise "sürdürülebilir yapı" olmuştur. Bununla birlikte, "kimyasal azaltımı" kalite anlamında en fazla önemsenen konu olurken, "tek kullanımlıklar" ise kalite anlamında en az önemsenen konu olmuştur.

Shapoval vd. (2018) tarafından ABD'de 516 genç (milenyum nesli) katılımcı üzerine uygulanan araştırmada, yiyecek-içecek işletmelerinde yeşil uygulamaların müşteri sadakati ve tatmin düzeyini önemli ölçüde arttırdığı saptanmıştır. Bununla beraber, milenyum grubunun çevreci değerlere hassasiyet gösterdiği, tüketim tercihleri anlamında çevreci uygulamaları en fazla önemsendiği ve nüfus olarak da en kalabalık kitleyi oluşturduğu araştırmada

vurgulanan diğ er bir husustur. Dolayısıyla ilgili araştırmada, gelecek açısından çevreci uygulamaların yiyecek-içecek işletmeleri açısından çok daha fazla önem kazanacağı ifade edilmiştir.

İstanbul'da bulunan turizm işletme belgeli yiyecek-içecek işletmelerinde yapılan bir araştırma sonucunda ise mşişterilerin restoranlardaki yeşil mutfak uygulamalarını yksek dzyeyde nemstedikleri ancak bu durumu aynı restoranda tekrar yemek yeme davranışına yansıtmadıkları ortaya çıkmıştır. Araştırmaya katılanların yeşil mutfak uygulamalarında en çok nemseğiği konular “atık yönetimi ile su ve enerji tasarrufu” olmuştur (Savaş, 2018). Yeşil restoranlar üzerine yapılan bir diğ er çalışmada, yeşil uygulamaların tüketicisi davranışlarına ve tercihlerine önemli dzyeyde ve pozitif yönde etki ettiği sonucuna ulaşılmıştır (Teng ve Wu, 2019).

### **Araştırmanın Yöntemi**

Bu araştırmanın temel amacı, Nevşehir ilindeki otel işletmelerinin yeşil mutfak kalitesinin (Y-mutkal) llmesidir. Bu temel amaç doğrultusunda Türkiye'nin Kapadokya Bölgesi'nde yer alan Nevşehir ilindeki 3, 4, 5 yıldıızlı oteller ve özel işletme belgeli tesislerin (3 adet yeşil yıldıız belgeli işletme) yeşil mutfak kalite dzyeylerinin ve bu işletmelerin mşişterilerinin konu ile ilgili beklenti dzyeylerinin llmesi hedeflenmiştir. Bu sayede söz konusu işletmelerin yeşil mutfak uygulamaları ve mşişteri beklentileri ele alınıp mevcut durum ortaya konmaya çalışılmıştır.

Araştırma kapsamında yapılan literatür taraması sonucu bu konunun Türkiye'de sınırlı sayıda (Sever, 2016; Temizkan vd. 2017; Savaş, 2018) ele alındığı görülmektedir. Ancak Türkiye'de en fazla turist çeken bölgelerden biri olan, kültür turizminde önemli bir destinasyon olarak ön plana çıkan, oldukça fazla sayıda otel işletmesi ve yiyecek-içecek işletmesi bulunan Kapadokya'da bu konuda hiçbir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu nedenle çalışmanın önemli olduğu ve ilgili literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmanın modeli betimsel niteliktedir. Betimsel modelin amacı, mevcut bir problemi, bu problemle ilişkili durumları, değişkenleri ve değişkenlerin birbiri arasındaki ilişkileri tanımlayarak bir konudaki mevcut durumu araştırmak olduğundan dolayı araştırmanın modeli betimsel olarak belirlenmiştir (Ural ve Kılıç, 2006: 19). Bu noktadan hareketle araştırmanın uygulama safhasına geçmek için bir lme aracı kullanılmıştır.

Nevşehir ilindeki otel işletmelerinin yeşil mutfak kalitesinin (Y-mutkal) llmesi amacıyla Sever (2016) tarafından geliştirilen ve Temizkan vd. (2017) ve Savaş (2018) tarafından da kullanılan “Yeşil Mutfak Kalitesi leği”nden faydalanılmıştır. İlgili ölçekte çevreye duyarlı mutfak uygulamaları kapsamında; enerji verimliliği, su tasarrufu, tek kullanımlıklar, atık yönetimi, kimyasal kullanımı, sürdürülebilir gıda ve sürdürülebilir yapı boyutlarına yönelik işletmeler için 26 ifade, mşişteriler için ise 24 ifade yer almaktadır. Bu lek hem işletme yöneticilerine hem de mşişterilere uygulanmıştır.

Anket formunun ilk kısmında, mşişterilere yönelik demografik ve işletmelere yönelik tanımlayıcı ifadeler bulunmaktadır. Anket formunun ikinci kısmında, Yeşil Mutfak Kalitesi leğinin mşişterilere uygulanan kısmı 5'li Likert tipinde (1. Çok nemsiz - 5. Çok önemli) derecelendirilirken, ilgili ölçeğin işletmelere uygulanan kısmı ise 2'li dzyeyde (1. Evet - 2. Hayır) derecelendirilmiştir. Yöneticilere yöneltilen ifadelerden “1. Isıtma, soğutma ve havalandırma ekipmanlarının “Eko-Etiketler”e sahip olması” ve “3. Tuvaletteki aydınlatmaların fotoselli olması” ifadeleri daha iyi anlaşılması bakımından “1. ifade” 3 farklı soru olarak, “3. ifade” 2 farklı soru olarak oluşturulmuştur. Bu durumda araştırmada kullanılan ölçekte; 29 ifade yöneticisi beklentilerinin, 24 ifade de aynen

kullanılarak müşteri beklentilerinin ölçülmesine yönelik ankete yerleştirilmiştir. Ankette kullanılan ölçeklerin güvenilirlik katsayılarına bakıldığında işletmelere yönelik Y-Mutkal ölçeğinin Cronbach's Alpha katsayısının ( $\alpha$ ) = 0,83; müşterilere uygulanan Y-Mutkal ölçeğinin Cronbach's Alpha katsayısının ( $\alpha$ ) = 0,75 olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla ölçeklerin güvenilir düzeyde olduğu ifade edilebilir.

Araştırmanın evrenini işletmeler açısından Kültür ve Turizm Bakanlığı 2016 yılı verilerine göre turizm işletme belgeli 55 adet otel işletmesi (KTB, 2017) oluştururken, müşteriler açısından ise 2016 yılında Nevşehir ilini ziyaret eden yaklaşık 1.5 milyon yerli ve yabancı turist oluşturmaktadır (Anadolu Ajansı, 2018). Araştırmada evrenin tamamına ulaşma gücünden dolayı örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Bu kapsamda yargısal örnekleme tekniklerinden kasti (Kararsal) örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu teknikte, örneği oluşturan elemanlar araştırmacının araştırma problemlerine cevap bulacağına inandığı kişilerden oluşur. Yani deneklerin belirlenmesindeki ölçüt araştırmacının yargısıdır. Denekler rastgele seçilmezler (Altunışık vd., 2017).

Araştırmanın uygulaması 2017 yılı Temmuz ve Ağustos ayları içinde yapılmıştır. Örneklem büyüklüğünün hesaplanmasında Yamane tarafından geliştirilen örneklem formülü kullanılmıştır (Yamane, 2001: 116). Bu formüle göre araştırma evreni 1.5 milyon yerli ve yabancı turist olarak kabul edildiğinde araştırma örnekleme de %95 güven aralığında 384 olarak hesaplanmaktadır. Toplam 550 adet anket araştırmaya dâhil işletmelerin müşterisi olan yerli ve yabancı turistlere dağıtılmıştır. Müşterilere dağıtılan anketlerden 441 adet anket geri toplanmıştır. Ancak toplanan anketlerden 27 anket hatalı doldurulduğundan dolayı değerlendirme dışı tutulmuştur. Dolayısıyla müşterilerden elde edilen toplamda 414 anket verisi analize tabi tutulmuştur. Bunun yanında toplam 55 işletme ile görüşülmek istenmiş ve tam sayıya gidilmeye çalışılmıştır. Ancak bu işletmelerden bazıları yeterli büyüklükte mutfak sahibi olmadıkları sebebi ile araştırma kapsamına dâhil edilmemiştir. Ayrıca bazı işletmeler çeşitli nedenlerden dolayı (faaliyet sonlandırma) anket çalışmasına katılmak istememiştir. Dolayısıyla işletmelerden elde edilen anket sayısı 39 ile sınırlı kalmıştır. Araştırmaya katılan işletmelerden ve müşterilerden elde edilen veriler, bilgisayar ortamında uygun istatistik programına aktarılarak analize tabi tutulmuştur. İşletmelere ilişkin tanımlayıcı, müşterilere ilişkin ise demografik bilgilerin belirlenmesi amacıyla frekans dağılımları incelenmiş ve ölçeklerin ifadelerine yönelik ortalama değerler hesaplanarak yorumlanmıştır.

## Bulgular

Araştırma kapsamında verilerin analizlerinden elde edilen bulgular bu bölümde sunulmaktadır. Sırasıyla, işletmelere ilişkin tanımlayıcı bilgiler, müşterilere ilişkin demografik değişkenler, otel işletmesi yöneticilerinin Y-Mutkal ölçeği ifadelerine verdiği cevaplar ve müşterilerin yeşil mutfak uygulamalarına ilişkin beklentilerinin ortalama değerlerine yer verilmiştir.

**Tablo 1:** Araştırmaya Katılan İşletmelere İlişkin Tanımlayıcı Bilgilerin Frekans Dağılımları

Kategoriler	Sayı (n)	Yüzde (%)
<b>İşletme Faaliyet Yılı</b>		
2-3 Yıl	3	7,7
4-5 Yıl	4	10,3
6-7 Yıl	6	15,4
8 Yıl ve üzeri	26	66,7
Toplam	39	100

Kategoriler	Sayı (n)	Yüzde (%)
<b>Kalite Belgesi</b>		
Evet	35	89,7
Hayır	4	10,3
Toplam	39	100
<b>Sahip Olunan Kalite Belgesi*</b>		
HACCP	24	44,4
ISO 9000	10	18,5
ISO 14000	5	9,3
ISO 22000	8	14,8
ISO 50001	3	5,6
Diğer	4	7,4
Toplam	54	100
<b>İşletme Kuver Kapasitesi</b>		
50 ve altı	10	25,6
51-100 arası	5	12,8
101-150 arası	5	12,8
151-200 arası	4	10,2
201 ve üzeri	15	38,5
Toplam	39	100
<b>İşletme Yönetici-Sahiplik İlişkisi*</b>		
İşletmenin Sahibi	20	40,0
İşletme Sahibinin 1. Derece Akrabası	5	10,0
İşletme Sahibinin 2. Derece Akrabası	1	2,0
Sektör Deneyimli Çalışan	18	36,0
Yiyecek-İçecek Diplomalı	6	12,0
Toplam	50	100

\*Birden fazla seçeneğin işaretlendiği tanımlayıcı sorular

Araştırmaya katılan işletmelerin tanımlayıcı bilgilerine ilişkin frekans dağılımları Tablo 1’de görülmektedir. Tabloya göre, işletmeler faaliyet yılı olarak 8 yıl ve üzerinde (n=26; %66,7) yoğunlaşmaktadır. İşletmelerin büyük çoğunluğunda (n=35; %89,7) en az bir adet kalite belgesinin bulunduğu ve kalite belgelerinden en fazla HACCP (n=24; %44,4) belgesine sahip oldukları tespit edilmiştir. Ayrıca araştırmaya katılan işletmelerin kuver kapasitesi açısından en fazla 201 ve üzerinde (n=15; %38,5) yoğunlaştığı ve yönetici-sahiplik ilişkisi bakımından ise işletmenin sahibi (n=20; %40,0) olanların en yüksek oranda olduğu belirlenmiştir.

**Tablo 2:** İşletme Müşterilerinin Demografik Değişkenlerine Yönelik Frekans Dağılımları

Kategoriler	Sayı (n)	Yüzde (%)
<b>Cinsiyet</b>		
Kadın	150	36,2
Erkek	264	63,8
Toplam	414	100
<b>Yaş</b>		
20 ve altı	51	12,3
21-30	217	52,4
31-40	99	23,9
41-50	38	9,2
51 ve üzeri	9	2,2
Toplam	414	100
<b>Eğitim durumu</b>		
İlköğretim	18	4,3
Lise	97	23,4
Önlisans	109	26,3
Lisans	148	35,7
Yüksek Lisans	32	7,7
Doktora	10	2,4
Toplam	414	100



Araştırmaya katılanların demografik değişkenlerine ilişkin frekans dağılımları Tablo 2’de yer almaktadır. Buna göre cinsiyet olarak erkek katılımcıların (n=264; %63,8) kadınlara göre daha fazla olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların yaşları bakımından 21-30 yaş aralığında (n=217; %52,4) ve eğitim durumları bakımından ise önlisans ve lisans düzeyinde (n=257; %62) yoğunlaştığı görülmektedir.

**Tablo 3:** Yöneticilerin Y-Mutkal Ölçeği İfadelerine Verdiği Cevapların Frekans Dağılımları

BOYUTLAR VE İFADELER	E/H	Sayı (n)	Yüzde (%)
<b>Enerji Verimliliği</b>			
1.Tüm ısıtma ekipmanları "Eko-Etiket’e sahiptir.	Evet	25	64,1
	Hayır	14	35,9
2.Tüm soğutma ekipmanları "Eko-Etiket’e sahiptir.	Evet	30	76,9
	Hayır	9	23,1
3.Tüm havalandırma ekipmanları "Eko-Etiket’e sahiptir.	Evet	26	66,7
	Hayır	13	33,3
4.Tüm aydınlatma üniteleri "Enerji Verimli"dir.	Evet	36	92,3
	Hayır	3	7,7
5.Misafir tuvaletlerindeki aydınlatmalar fotosellidir.	Evet	29	74,4
	Hayır	10	25,6
6.Personel tuvaletlerindeki aydınlatmalar fotosellidir.	Evet	23	59,0
	Hayır	16	41,0
7.Yenilenebilir enerji kaynakları kullanılmaktadır.	Evet	21	53,8
	Hayır	18	46,2
<b>Su Tasarrufu</b>			
8.Hava karışımı ve sensörlü musluklarla su kullanımı azaltılmaktadır.	Evet	19	48,7
	Hayır	20	51,3
9.İki sifonlu tuvaletlerle su tasarrufu sağlanmaktadır.	Evet	33	84,6
	Hayır	6	15,4
10.Susuz pisuarlar kullanılmaktadır.	Evet	8	20,5
	Hayır	31	79,5
11.İşletme içi atık su arıtma sistemleri ile atık suyun yeniden kullanımı sağlanmaktadır.	Evet	11	28,2
	Hayır	28	71,8
<b>Atık Yönetimi</b>			
12.Plastik, kağıt, cam, alüminyum ve tehlikeli atıklar ayrıştırılarak geri dönüşüme gönderilmektedir.	Evet	25	64,1
	Hayır	14	35,9
13.Satın alınan içecekler depozitolu ürünlerden seçilmektedir.	Evet	28	71,8
	Hayır	11	28,2
14.Çevreye duyarlı paketleme yapan tedarikçiler tercih edilmektedir	Evet	27	69,2
	Hayır	12	30,8
15.Artan yiyecekler hayır kurumlarına ve hayvan barınaklarına bağışlanmaktadır.	Evet	28	71,8
	Hayır	11	28,2
16.Porsiyonlar küçültülerek yiyecek artıklarının önüne geçilmeye çalışılmaktadır.	Evet	27	69,2
	Hayır	12	30,8
<b>Tek Kullanımlıklar</b>			
17.Yiyecekler paketlenirken kullanılan kutular daha önce dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmektedir.	Evet	18	46,2
	Hayır	21	53,8
18.Çöp poşetleri daha önce dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmektedir.	Evet	34	87,2
	Hayır	5	12,8
19.Tek kullanımlık kağıt, plastik ve alüminyum gibi servis, saklama ve yeme gereçlerinden kaçınılmaktadır.	Evet	27	69,2
	Hayır	12	30,8
<b>Kimyasal Kullanımı</b>			
20.Personel, toplu taşıma kullanımı yönünde teşvik edilmektedir.	Evet	34	87,2
	Hayır	5	12,8
21.Personel üniformaları dönüştürülebilir tekstil ürünlerden imal edilmiştir.	Evet	21	53,8
	Hayır	18	46,2
22.Haşere yöneliminde "Eko-Etiket"li ürünler tercih edilmektedir.	Evet	35	89,7
	Hayır	4	10,3
23.Zemin ve bulaşık temizleyicileri "Eko-Etiket"li ürünlerden tercih edilmektedir.	Evet	34	87,2
	Hayır	5	12,8

<b>Sürdürülebilir Gıda</b>			
24. Türü tehlikede olan bitki ve hayvan ürünleri menüde yer almamaktadır.	Evet	33	84,6
	Hayır	6	15,4
25. Tedarikçiler çevreye duyarlı sertifikalara sahip olanlardan tercih edilmektedir.	Evet	29	74,4
	Hayır	10	25,6
26. Menüde tamamen bitkisel içeriğe sahip ürünlere de yer verilmektedir (Vegan'lar için).	Evet	30	76,9
	Hayır	9	23,1
27. Menüdeki yemekler bölgede yetişen ürünlerden elde edilir.	Evet	33	84,6
	Hayır	6	15,4
<b>Sürdürülebilir Yapı</b>			
28. Zemin, kereste, yalıtım, kapı gibi yapı ürünleri dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmektedir.	Evet	26	66,7
	Hayır	13	33,3
29. Mutfak tezgahları, dekor ve evyeller gibi donanım malzemeleri dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmektedir.	Evet	22	56,4
	Hayır	17	43,6

Araştırmanın amacı kapsamında yöneticilerin Y-Mutkal Ölçeği ifadelerine verdiği cevapların frekans dağılımları Tablo 3'te yer almaktadır. Elde edilen bulgular işletmelerin yeşil mutfak uygulamalarını oluşturan boyutlar (1. enerji verimliliği, 2. su tasarrufu, 3. tek kullanımlıklar, 4. atık yönetimi, 5. kimyasal kullanımı, 6. sürdürülebilir gıda ve 7. sürdürülebilir yapı) açısından değerlendirilmiştir.

Enerji verimliliği boyutu altında yer alan “tüm aydınlatma üniteleri enerji verimlidir” ifadesi (n=36; %92,3), su tasarrufu boyutunda “iki sifonlu tuvaletlerle su tasarrufu sağlanmaktadır” ifadesi (n=33, %84,6), atık yönetimi boyutunda “satın alınan içecekler depozitolu ürünlerden seçilmektedir” ve “artan yiyecekler hayır kurumlarına ve hayvan barınaklarına bağışlanmaktadır” ifadeleri (n=28, %71,8), tek kullanımlıklar boyutunda “çöp poşetleri daha önce dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmektedir” ifadesi (n=34, %87,2), kimyasal kullanımı boyutunda “haşere yöneliminde eko-etiketli ürünler tercih edilmektedir” ifadesi (n=35, %89,7), sürdürülebilir gıda boyutunda “türü tehlikede olan bitki ve hayvan ürünleri menüde yer almamaktadır” ve “menüdeki yemekler bölgede yetişen ürünlerden elde edilir” ifadeleri (n=33, %84,6) ve son olarak sürdürülebilir yapı boyutunda “zemin, kereste, yalıtım, kapı gibi yapı ürünleri dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmektedir” ifadesi (n=26, %66,7) en yüksek sayıda evet oranına sahip olmuştur.

**Tablo 4:** Müşteri Beklentilerine İlişkin Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

<b>BOYUTLAR VE İFADELER</b>	<b>Aritmetik Ortalama (□)</b>	<b>Standart Sapma (ss)</b>
<b>Enerji Verimliliği</b>	4,36	0,83
1. Fırınlara enerji tasarruflu olması.	4,44	0,80
2. Merkezi klima sisteminin kullanılması.	3,95	1,20
3. LED aydınlatma ile enerji tasarrufu sağlanması.	4,48	0,78
4. Soğutma ekipmanlarının enerji tasarruflu olması.	<b>4,49</b>	0,65
5. İşyerinde yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanılması. (Güneş, rüzgar)	4,42	0,71
<b>Su Tasarrufu</b>	4,01	0,99
6. Atık suların arıtılarak sulamada veya tuvaletlerde kullanılması.	4,11	0,90
7. Tuvaletlerde iki sifonlu klozetlerin bulunması.	3,89	1,07
8. Çatı sularının (yağmur-kar) tank veya varillerde toplanarak sulamada kullanılması.	4,19	0,86
9. Tuvaletlerde sensörlü muslukların kullanılması.	3,86	1,14

**Tablo 4:** Müşteri Beklentilerine İlişkin Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri (Devamı)

<b>Atık Yönetimi</b>	4,24	0,83
10. Plastik, kağıt, cam, alüminyum ve yağ gibi atıkların ayrıştırılarak geri dönüşüme gönderilmesi.	4,40	0,72
11. Pil ve kimyasallar gibi tehlikeli atıkların ayrıştırılarak geri dönüşüme gönderilmesi.	4,34	0,77
12. Kağıtsızlaşma çabalarının benimsenmesi (e-fatura, e-bordro, e-raporlama).	3,93	1,02
13. Artan yiyeceklerin hayır kurumlarına veya hayvan barınaklarına bağışlanması.	4,30	0,82
<b>Tek Kullanımlıklar</b>	3,96	0,91
14. Tek kullanımlık kurulama gereçlerinden (peçete, havlu) kaçınılması.	4,02	0,86
15. Tek kullanımlık paketleme kutularından (kağıt, plastik ve alüminyum) kaçınılması.	3,90	0,96
<b>Kimyasal Kullanımı</b>	3,98	0,87
16. Personelin toplu taşıma kullanımı yönünde teşvik edilmesi.	4,04	0,89
17. Personelin üniforma ve önlüklerinde sürdürülebilir tekstil ürünlerinin tercih edilmesi.	3,87	0,87
18. ISO 14001 "Çevre Yönetim Sistemi" sertifikalı ilaçlama şirketlerinin tercih edilmesi.	4,03	0,85
19. "Eko-Etiket"li (Eco-label) genel temizlik ürün ve kimyasallarının tercih edilmesi.	4,00	0,87
<b>Sürdürülebilir Gıda</b>	4,10	0,86
20. Menüde "Organik" sertifikalı yiyeceklerle de yer verilmesi.	4,19	0,84
21. Menüdeki yiyeceklerin bölgede (160 km yarıçapta) yetişen ürünlerden tedarik edilmesi.	4,01	0,88
<b>Sürdürülebilir Yapı</b>	3,97	0,95
22. Yapıda (inşa) kullanılan malzemelerin (çelik iskelet, zemin, çatı panellerinin) dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmesi.	3,68	1,09
23. Donanımda kullanılan malzemeler (mutfak tezgahı, marangoz ürünleri, pencere araçları,) dönüştürülmüş ürünlerden elde edilmesi.	3,88	0,94
24. Müşterisi olduğum restoranın bir "Çevreye Duyarlılık" sertifikasına sahip olması.	4,35	0,82
<b>Genel Ortalama</b>	<b>4,12</b>	<b>0,89</b>

**Not:** 1=Çok Önemsiz – 5= Çok Önemli

Tablo 4'te otel işletmelerinin Y-Mutkal uygulamalarından müşterilerin beklentilerine ilişkin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri yer almaktadır. Buna göre ilgili ölçekte  $\bar{X}=4,49$  ile enerji verimliliği boyutundaki "soğutma ekipmanlarının enerji tasarruflu olması" ifadesi en yüksek ortalama puana sahip olurken, sürdürülebilir yapı boyutundaki "yapıda (inşa) kullanılan malzemelerin (çelik iskelet, zemin, çatı panellerinin) dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmesi" ifadesi  $\bar{X}=3,68$  ile en düşük ortalama puana sahip olmuştur. Öte yandan otel işletmelerinin Y-Mutkal uygulamalarından müşterilerin beklentilerine ilişkin genel aritmetik ortalamasının  $\bar{X}=4,12$  ile orta değerinde oldukça üzerinde gerçekleşerek "önemli" düzeyde olduğu söylenilebilir.

## Sonuç ve Öneriler

Dünya genelinde sürdürülebilirlik açısından çevreci uygulamalar gelişmiş ülkelerde daha etkin bir şekilde uygulanırken gelişmekte olan ülkelerde ve gelişmemiş ülkelerde bu konunun göz ardı edildiği dikkat çekmektedir. Çevreci yaklaşım sergilemeyen ülkelerde sektörlerin su, enerji gibi kaynak kullanımı ve kirlilik konularında duyarsız tavırlar sergilediği görülmektedir (Mittal ve Sangwan, 2014: 559). Bunun yanında tüm sektörlerde olduğu gibi turizm sektöründe de sürdürülebilirlik amacıyla çevreci uygulamalara yönelik özellikle atık yönetimi, biyo çeşitliliğin korunması, çevre eğitimi gibi konularda (Jamaludina ve Yusof, 2013: 21) ulusal veya uluslararası projelerin yapıldığı

ve modellerin geliştirildiği bilinmektedir. Yeşil mutfak uygulamaları da bu kapsamda geliştirilen modellerden biridir. Yapılan bu araştırmada Y-Mutkal (Yeşil Mutfak Kalitesi) ölçeği kullanılarak Nevşehir ilinde bulunan otel işletmelerinin yeşil mutfak uygulamalarına yönelik analizler ve değerlendirmeler yer almaktadır.

Araştırmaya katılan otel işletmesi yöneticilerinin Y-Mutkal ölçeği ifadelerine verdikleri cevaplar incelendiğinde, yöneticiler tarafından çevreci uygulamalar açısından en çok önemsenen hususlar arasında, *“tüm aydınlatma üniteleri enerji verimlidir”*, *“iki sifonlu tuvaletlerle su tasarrufu sağlanmaktadır”*, *“çöp poşetleri daha önce dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmektedir”*, *“haşere yöneliminde eko-etiketli ürünler tercih edilmektedir”*, *“türü tehlikede olan bitki ve hayvan ürünleri menüde yer almamaktadır”* ve *“menüdeki yemekler bölgede yetişen ürünlerden elde edilir”* ifadelerinin olduğu tespit edilmiştir. Buna göre araştırmaya katılan yöneticilerin maliyet düşürücü ve çevreci işletme imajı yaratıcı konuları önemseydiği söylenilebilir. Öte yandan işletmelerin büyük çoğunluğunda çevreci uygulamalar kapsamında, *“işletme içi atık su arıtma sistemleri ile atık suyun yeniden kullanımı sağlanmaktadır”* ve *“hava karışımı ve sensörlü musluklarla su kullanımı azaltılmaktadır”* ifadelerinde yer alan ürünleri bulunmadığı saptanmıştır. Temizkan vd. (2017) tarafından yapılan çalışmada da atık suyun yeniden kullanımı ve su tasarrufu konularında benzer bulguların olduğu görülmektedir. Bu verilerden yola çıkarak araştırmaya katılan otel işletmelerinin, suyun yeniden kullanımı için gerekli olan ekipmanların maliyet arttırıcı niteliğinden dolayı, söz konusu çevreci ürünleri mutfaklarında bulundurmaktan kaçındıkları düşünülebilir.

Otel işletmelerinin Y-Mutkal uygulamalarından müşterilerin beklentilerine ilişkin cevaplar incelendiğinde, enerji verimliliği boyutundaki *“soğutma ekipmanlarının enerji tasarruflu olması”* ifadesi en çok önemsenen konu olurken, sürdürülebilir yapı boyutundaki *“yapıda (inşa) kullanılan malzemelerin (çelik iskelet, zemin, çatı panellerinin) dönüştürülmüş ürünlerden tercih edilmesi”* ifadesi en az öneme sahip olmuştur. Bununla beraber müşterilerin en çok önemseydiği boyut genel olarak *“enerji verimliliği”* olmuştur. Ancak Temizkan vd. (2017)’nin çalışmasında müşterilerin en çok önemseydiği boyutun *“atık yönetimi”* olması bu çalışmadaki bulgularla örtüşmediğini göstermektedir. Öte yandan otel işletmelerinin Y-Mutkal uygulamalarından müşterilerin beklentilerine ilişkin genel ortalamanın orta değer oldukça üzerinde gerçekleşerek *“önemli”* düzeyde olduğu söylenilebilir. Dolayısıyla araştırmaya katılan müşterilerin yeşil mutfak uygulamalarını önemli buldukları ve bu uygulamalara dikkat ettikleri söylenilebilir. Y-Mutkal ölçeği kullanılarak yapılan Savaş (2018)’in çalışmasında da müşterilerin yeşil mutfak uygulamalarını *“önemli”* düzeyde algıladığı, dolayısıyla bu çalışmadaki bulgulara benzer bir sonucun elde edildiği tespit edilmiştir. Bu veriler ışığında yapılan araştırmanın sonuçları göz önünde bulundurularak bazı öneriler geliştirilmiştir. Bunlar:

➤ Araştırmaya katılan otel işletmelerindeki su tasarrufu ve atık suyun yeniden kullanımına yönelik uygulamaların yetersiz olduğu görülmektedir. Bu konudaki ekipmanların maliyeti oldukça yüksektir. Dolayısıyla kamu idaresinin bu maliyetleri azaltıcı tedbirler alması (teşvik ve vergi kolaylığı) gerekmektedir. Bu durum sürekli üzerinde durulan sürdürülebilir çevre politikalarının turizm sektöründe de hayata geçirilmesi açısından önem taşımaktadır.

➤ Yeşil mutfak uygulamalarına yönelik müşteri beklentileri en çok soğutma ekipmanlarında enerji verimliliğinin olması konusunda yüksektir. Dolayısıyla işletmelerin soğutma ve ısıtma gibi ekipmanları tedarik ederken bu hususa

dikkat etmeleri çevreci imaj açısından etkili olacaktır. Bu durum her ne kadar maliyet unsuru olarak görülse de otel işletmesinin müşteriler tarafından daha çok tercih edilmesini ve uzun vadede karlılığının artmasını sağlayabilir.

Bu çalışma Kapadokya Bölgesi'ndeki (Nevşehir ili) turizm işletme belgeli otel işletmelerinin yeşil mutfak kalitesinin (Y-Mutkal) ölçülmesi amacıyla yapılmıştır. Y-Mutkal, ilgili alanda yeni bir ölçek olması nedeniyle literatürde henüz yeterli düzeyde çalışma bulunmamaktadır. Bu ölçeğin turizm açısından farklı destinasyonlarda ve farklı işletmelerde uygulanmasının ilgili literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- AA (Anadolu Ajansı). Kapadokya'ya Gelen Turist Sayısı 2017'de Yüzde 48 Arttı. <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/kapadokyaya-gelen-turist-sayisi-2017-de-yuzde-48-artti/1024367>. E.T.:03.07.2010.
- Altunışık, R., (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri (Spss Uygulamalı)*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Davies, T., ve Konisky, D. M. (2000). *Environmental Implications of the Foodservice and Food Retail Industries*. Washington DC.: Resources For the Future.
- Deng, S.-M., ve Burnett, J. (2002). Water use in hotels in Hong Kong. *International Journal of Hospitality Management*, 21(1), 57-66.
- Dinçer M.Z., Gedik S (2010) Sürdürülebilir Turizm Yaklaşımı İçinde İstanbul'daki 5 Yıldızlı Çok Uluslu Konaklama İşletmelerinin Çevre Duyarlılığının Değerlendirilmesi. Adnan Menderes Üniversitesi, 11. Ulusal Turizm Kongresi. Kuşadası.
- DiPietro, R., Gregory, S., ve Jackson, A. (2013). Going green in quick-service restaurants: Customer perceptions and intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(2), 139-156.
- Ham, S., ve Lee, S. (2011). US restaurant companies' green marketing via company websites: impact on financial performance. *Tourism Economics*, 17(5), 1055-1069.
- Jamaludina M. ve Yusof Z.B. (2013) "Best Practice of Green Island Resorts", *Procedia - Social and Behavioral Sciences*. 105. 20 – 29.
- Jeong, E., Jang, 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.
- Kement Ü. (2013) "Genişletilmiş Planlanmış Davranış Teorisi Modeli Kapsamında Yeşil Yıldızlı Otel Müşterilerinin Tekrar Ziyaret Niyetlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Uygulama", Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kızılırmak İ. (2011) Dünyada ve Türkiye'deki Turizm İşletmelerinde Çevre Korumaya Yönelik Uygulamalar: Amacı ve Önemi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2. 1-12.
- Koçak N. (1997) Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Toplam Kalite Yönetimi, Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

- KTB (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı). (2017). *Turizm Belgeli Tesisler*. <http://yigm.kulturturizm.gov.tr/TR-9860/turizm-belgeli-tesisler.html>. E.T.:05.08.2017.
- KTB (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı). (2019). *Çevreye Duyarlılık Kampanyası (Yeşil Yıldız)*. <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-11596/cevreye-duyarlilik-kampanyasi-yesil-yildiz.html>. E.T.:03.09.2019.
- Mittal V.K, ve Sangwan K.S. (2014). Prioritizing Barriers to Green Manufacturing: Environmental, Social and Economic Perspectives, *Procedia*. 17. 559-564.
- Savaş, N. (2018). *Restoranlardaki Yeşil Mutfak Uygulamalarının Gıda Tüketimine ve Tekrar Yemek Yeme Davranışına Olan Etkileri: İstanbul İli Örneği*. Yüksek lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Erzurum.
- Sever Y. (2016). *Yeşil Mutfak Kalitesi Ölçüm Modeli: Y-Mutkal*. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.
- Shapoval, V., Murphy, K.S. ve 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). 1-19.
- Temizkan, R., Temizkan, S.P. ve Sever, Y. (2017). Development of Green Kitchen Quality (G-KITCHQUAL) Scale. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(4). 3-16.
- Tortella, B. D., ve Tirado, D. (2011). Hotel water consumption at a seasonal mass tourist destination. The case of the island of Mallorca. *Journal of environmental management*, 92(10), 2568-2579.
- Teng, Y.M. ve Wu, K.S. (2019). Sustainability Development in Hospitality: The Effect of Perceived Value on Customers' Green Restaurant Behavioral Intention. *Sustainability*. 11(7). 1-13.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2006). *Bilimsel Araştırma Süreci ve Spss ile Veri Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yamane, T. (2001). *Temel Örnekleme Yöntemleri*. (1. Baskı). (Çev. A. Esin, M. A. Bakır, C. Aydın ve E. Gürbüzsel). Literatür Yayıncılık. İstanbul.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E. ve Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6(2). 350-368.

## **Measuring Green Kitchen Quality (Y-Mutkal) In Hotel Businesses: A Research In Nevşehir**

**Aziz Gökhan ÖZKOÇ**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir/Turkey

**Emin ARSLAN**

Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism and Hotel Management College, Tokat/Turkey

**Hakan KENDİR**

Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism and Hotel Management College, Tokat/Turkey

**Taner ERDOĞAN**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebahat and Erol Toksöz Vocational School, Nevşehir/Turkey

### **Extensive Summary**

Food and beverage enterprises in the increasingly competitive service sector are trying to preserve quality while presenting different products and determining price policy. Therefore, the definition of quality applicable to a food and beverage business is possible by addressing all components, including both products as well as services. (Koçak, 1997: 25). Among these components, the concept that has come to the forefront in recent years has been green quality practices with increasing awareness for environmental issues and the protection of nature. Various studies conducted in the field (Deng and Burnett, 2002; Ham and Lee, 2011; Tortella and Tirado, 2011; DiPietro et al. 2013; Jeong et al. 2014; Yazıcıoğlu et al. 2018) reveal that both hotel businesses offering food and beverage services and independent restaurants are the most energy and water-consuming enterprises. Undoubtedly, this situation mainly stems from the kitchen units of the enterprises in question. The harm caused to natural resources by the tourism sector, especially in the kitchens with excessive water and energy consumption is frequently on the agenda in terms of sustainability. As a result of these developments, the concept of green kitchen and green kitchen quality has emerged in enterprises offering food and beverage services.

Countries and businesses continue to develop their green attitudes through environmental and green policies. The development and spread of the concept of Green Kitchen continues day by day. Leading certificate programs covering both the kitchen department of the hotel businesses and the independent food and beverage businesses including environmental policies can be listed as follows:

- Green Restaurant Certification 4.0 Standards
- ISO 14000 'Environmental Management System'
- ISO 50001 'Energy Management System'
- LEAF Criteria Version 2.0
- Green Generation Restaurant

- ‘Green Star’ (Environmentally Friendly Accommodation Facility) certification program
- Responsible Restaurant Certificate

Green Kitchen Quality (Y-Mutkal) applications are intended for measuring environmental sensitivity, customer expectations and the company framework in terms of the quality of service by addressing kitchen equipment and production processes in seven dimensions. In this context, the areas where hotels and independent food and beverage establishments can carry out environmentally sensitive applications in their kitchens are energy efficiency, water saving, sustainable food, waste reduction and recycling, reducing the use of disposables, chemicals and pollution as well as sustainable structures (Sever, 2016: 45). Furthermore, some enterprises in the sector exhibit environmental practices in more recent areas such as biodiversity conservation, environmental education, environment-friendly designs, passive designs and product renewal (Jamaludina and Yusof, 2013: 21).

## **Method**

The literature search carried out within the scope of the study indicates that this subject has not been handled in a comprehensive manner in Turkey (Sever, 2016; Temizkan et al. 2017; Savaş, 2018). Furthermore, no studies involving Cappadocia which has numerous hotels and food and beverage enterprises and comes to the fore as one of the regions that attracts the most tourists in Turkey and is prominent for cultural tourism have been encountered. Therefore, the study is considered to be important and will contribute to the relevant literature. The Green Kitchen Quality Scale developed by Sever (2016) for the purpose of measuring the green kitchen quality (Y-mutkal) of hotel establishments in Nevşehir which was also used by Temizkan et.al. (2017) and Savaş (2018) has been used.

When the reliability coefficients of the scales used in the questionnaire were examined, the Cronbach’s Alpha coefficient of the Y-Mutkal scale for the enterprises was ( $\alpha$ ) = 0.83 while the Cronbach’s Alpha coefficient of the Y-Mutkal scale applied to customers was found to be ( $\alpha$ ) = 0.75. Therefore, it can be stated that the scales are at a reliable level. The population of the study consisted of 55 hotel enterprises (KTB, 2017) with tourism operation certificates according to 2016 data of the Ministry of Culture and Tourism while the customers were comprised of the 1.5 million domestic and foreign tourists visiting Nevşehir in 2016 (Anadolu Agency, 2018) . In this context, 39 tourism enterprises and 414 customers were selected to be study samples. The study was carried out in July and August 2017. The data obtained from the enterprises and customers participating in the study were transferred to the appropriate statistical program on computer and analyzed. In order to determine the descriptive information about the enterprises and the demographic information about the customers, the frequency distributions were examined and the mean values for the expressions of the scales were calculated and interpreted.

## **Findings, Conclusion and Recommendations**

When the frequency distributions related to the descriptive information of the surveyed enterprises are examined, the enterprises had been operating for 8 years or more ( $n = 26$ ; 66.7%). It was noted that most of the enterprises ( $n = 35$ ; 89.7%) had at least one quality certificate and the most frequently encountered certificate was the HACCP ( $n = 24$ ; 44.4%) among quality certificates. Furthermore, it was determined that the enterprises that participated in the study had a maximum cover plate capacity of 201 and above ( $n = 15$ ; 38.5%) and the highest percentage was managed by owners ( $n = 20$ ; 40.0%) in terms of manager-ownership relationships. When the frequency distributions regarding



the demographic variables of the customers were examined, it was noted that the number of male participants (n = 264; 63.8%) were higher in terms of gender than women.

In terms of their ages, the participants were concentrated in the 21-30 age bracket (n = 217; 52.4%) and had associate and bachelor levels (n = 257; 62%) in terms of their educational status.

When the responses of the hotel enterprises to the Y-Mutkal scale were examined, “all lighting units are energy efficient”, “water savings are achieved with two flush toilets”, “recycled products are preferred for garbage bags”, ‘eco-labeled products are preferred for pest control’, ‘endangered plant and animal products are not included on the menu’ and ‘the meals on the menu are made from products grown in the region’ were prioritized in terms of being environmentally friendly. Accordingly, it can be said that most of the enterprises participating in the study cared about cost-reducing and manifesting an environmentally friendly business image. On the other hand, it was noted that within the scope of environmental practices in the majority of enterprises, products claiming “reuse of waste water is achieved with in-house waste water treatment systems” and ‘water usage is reduced with taps equipped with aerators and sensors’ were not available. The study carried out by Temizkan et al. (2017) revealed similar findings in terms of waste water reuse and water saving. Based on these data, it can be assumed that the hotel enterprises participating in the study avoided having these environmental products in their kitchens due to the cost-increasing nature of the equipment required for water reuse. When Y-Mutkal applications of the hotel enterprises were analyzed regarding the expectations of the customers, the expression of “energy saving of cooling equipment’ in the energy efficiency dimension was the most important issue, while the materials preferred in the structure (construction) in the sustainable structure dimension (steel skeleton, floor, roof panels) are recycled products’ was the least important. Nevertheless, the most important aspect of the customers was “energy efficiency’ in general. However, the findings of this study and the results of the study carried out by Temizkan et al. (2017) that customers prioritized the ‘waste management’ dimension the most are not commensurate. On the other hand, it can be said that the general average of the realization of the expectations of the customers by hotel enterprises in terms of Y-Mutkal applications was ‘significantly’ above the average level.

Therefore, it can be attested that the customers participating in the study consider green kitchen applications as important and pay attention to them. In the study by Savaş (2018), which was conducted using the Y-Mutkal scale, it was shown that customers perceived green kitchen applications as “significant’ which was corroborated with similar results obtained in this study. In the light of these data, the following suggestions have been developed by considering the results of the research:

- The practices regarding water saving and waste water reuse in the hotel enterprises participating in the study are insufficient. The cost of such equipment is very high. Therefore, the public administration should take measures to reduce these costs (incentives and tax breaks). This is important in terms of the implementation of sustainable environmental policies in the tourism sector.
- Customer expectations for green kitchen applications are highest in terms of energy efficiency in refrigeration equipment. Therefore, it will be effective for the environmental image of the enterprises to pay attention to this matter

when supplying equipments such as cooling and heating. Although this is seen as a cost factor, this can be a factor that makes the hotel preferable to customers and increase profitability in the long term.

This study has been carried out to measure the green kitchen quality (Y-Mutkal) of hotel enterprises with tourism operation certificates in Cappadocia Region (Nevşehir province). Since Y-Mutkal is a new scale in the related field, there are not enough studies in literature yet. The application of this scale in different destinations and different enterprises in terms of tourism will contribute to the relevant literature.

## Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Editör: İrfan Yazıcıoğlu Web: www.jotags.org ISSN: 2147-8775 Yayına Başladığı Yıl: 2013

Yayıncı: Yeni Adı: Eski Adı:

Yıllık Yayın Sayısı: 4 Yayın Yapması Gereken Aylar: Mart, Haziran, Eylül, Aralık Yayın Dili: İngilizce, Türkçe

Yayın Formatı: Elektronik

Konu Kategorisi: Sosyal Konu Alanları: Otelcilik, Konaklama, Spor ve Turizm

10482

Makale Sayısı	Aldığı Atıf Sayısı	Atıf Ortalaması	Kendine Atıf Sayısı	Kendine Atıf Oranı(%)	Atıf Alan Makale Sayısı
<b>683</b>	<b>829</b>	<b>1,21</b>	<b>436</b>	<b>52,59</b>	<b>255</b>

### Dizinlendiği Yıllar

Yıl	Konu Alanı
2014	Sosyal
2015	Sosyal
2016	Sosyal
2017	Sosyal
2018	Sosyal
2019	Sosyal
2020	Sosyal

### Makale ve Atıf Sayıları