



Araştırma Makalesi / Research Article

ÜÇÜNCÜ NESİL KAHVE İŞLETMELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK AÇISINDAN İNCELENMESİ: KARABÜK İLİNDE BİR UYGULAMA*

Özkan SÜZER^{1**}
Şeyma DİNVAR²

Öz

Son yıllarda kahve sektörü ve kahveye olan ilgi hızla artmıştır. Bu ilgi, dünyada ve Türkiye’de üçüncü nesil kahve işletmelerinin çoğalmasına yol açmıştır. Sosyalleşmenin etkisiyle bu işletmelerin sayısı artmış, bu da yoğun kaynak tüketimini artırmıştır. Sürdürülebilirlik, multidisipliner bir konsept olarak gastronomi alanında da önem taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı, üçüncü nesil kahve işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarının olumlu ve olumsuz yönleri ortaya koymaktır. Araştırmada Karabük’teki 15 kahve işletmesinin yöneticileriyle yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Maksimum çeşitlilik örnekleme yöntemiyle gerçekleştirilen içerik analizinde üç ana tema, altı kod ve 58 alt kod belirlenmiştir. Ana temalar; israf türleri, çalışan eğitimi ve farkındalık ile stok yönetimi olarak sıralanmıştır. İşletmelerde en yoğun biçimde karton atık olduğu görülmektedir. İsrafi önlemek için karton ve kahve posası geri dönüşüm uygulamalarının geliştirilmesi tavsiye edilmiştir. Çalışan eğitimi ve farkındalık incelendiğinde eğitim programlarının eksikliği dikkat çekmektedir. Bulgular, artan ilgiye rağmen sürdürülebilirlik uygulamalarının yetersiz olduğunu göstermektedir. Araştırmanın bulgularına dayalı olarak öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Üçüncü nesil kahve işletmeleri, Kahve, Atık

JEL Kodları: Q01, Q20, Q50

EXAMINATION OF SUSTAINABILITY IN THIRD GENERATION COFFEE BUSINESSES; AN APPLICATION IN KARABÜK PROVINCE

Abstract

In recent years, the coffee sector and interest in coffee has grown rapidly. This interest has led to the proliferation of third-generation coffee businesses in Turkey and around the world. With the effect of socialization, the number of these establishments has increased, which in turn has increased resource intensive consumption. Sustainability, as a multidisciplinary concept, is also important in the field of gastronomy. The aim of this study is to reveal the positive and negative aspects of sustainability practices in third generation coffee businesses. Semi-structured interviews were conducted with the managers of 15 coffee businesses in Karabük. Three main themes, six codes and 58 sub-codes were identified in the content analysis conducted by maximum variation sampling method. The main themes are listed as waste types, employee training and awareness, and inventory management. It is seen that cardboard waste is generated most intensively in the enterprises. It was recommended to develop cardboard and coffee pulp recycling practices to prevent waste. When employee training and awareness is examined, the lack of training programs is noteworthy. The findings show that sustainability practices are insufficient despite the increasing interest. Recommendations were developed based on the findings of the study.

Keywords: Sustainability, 3rd Generation coffee businesses, Coffee, Waste

JEL Codes: Q01, Q20, Q50

* Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu 26.01.2024 tarihli toplantısında E.306815 sayılı karar ile etik kurulu kabulü vermiştir.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üniversitesi, ozkansuzer@karabuk.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6086-4543

**** Sorumlu Yazar** (Corresponding Author):

² Şeyma DİNVAR, Karabük Üniversitesi, , ORCID: 0009-0004-2214-6825

Başvuru Tarihi (Received): 04.11.2024 **Kabul Tarihi** (Accepted): 18.04.2025

Giriş

Günümüzde sürdürülebilirlik, küresel ölçekte çevresel, ekonomik ve sosyal boyutlarıyla ele alınan en kritik meselelerden biri haline gelmiştir. Sanayi devriminden bu yana hızla gelişen teknoloji ve üretim süreçleri, tüketim taleplerini karşılamada önemli ilerlemeler sağlasa da bu durum doğal kaynakların aşırı kullanımına ve ekolojik dengenin bozulmasına neden olmaktadır (Thiele, 2024). Sera gazı salınımının artması, iklim değişikliği gibi konular çevresel sorunların sonucu olarak ortaya çıkmıştır. İlgili sorunlar ve benzerleri göz önünde bulundurulduğunda sürdürülebilirliğin önemi ortaya çıkmaktadır (Weber ve Saunders, 2018).

Sürdürülebilirlik multidisipliner bir alan olup önemli bileşenlerinden biri de gastronomidir. Bütünsel bir sürdürülebilirlik için sürdürülebilir bir gıda anlayışının oluşması şarttır. Gastronomi sektörü sürdürülebilirlik açısından önemli ve yoğun gıda kaybının yaşandığı bir sektördür (Hoek vd., 2021). Gıda atıkları, çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliği tehdit eden kritik bir sorundur. Son yıllarda farkındalık artmış ve birçok ülke ve organizasyon, bu atıkları azaltmak için çeşitli politika ve programlar uygulamaktadır. Bu çabalar, sürdürülebilirlik sorununa yönelik önemli adımlardır (Sarker vd., 2024). Aynı zamanda atık yönetimi sayesinde çevrenin korunması ve kalkınma desteklenmiş olmaktadır (Apak, 2024). Gastronomi sektörü yalnızca atık yönetimi konusunda değil ekonomik sürdürülebilirlik ve kültürel sürdürülebilirlik açısından da önemlidir. Gastronomi işletmeleri geniş bir yelpazeyi kapsamakta olup, kahve işletmeleri bu yelpazenin önemli bileşenlerinden biridir.

Gastronomi sektöründe bulunan kahve işletmelerinin sayısının, dünya genelinde artış gösterdiği gibi Türkiye'de de artış gösterdiği gözlemlenmektedir. Son yıllarda kahve zincirlerinin yaygınlaşması ve hazır kahve üreticilerinin piyasaya sundukları yoğun reklam kampanyalarının etkisiyle, Türkiye'de özellikle genç ve eğitimli nesiller arasında kahve tüketimi artmıştır (Ulusoy ve Şeker, 2013). Bu durum, kahve sektörünün genişlemesine ve kahve kültürünün çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. 2000'li yılların başında kişi başına düşen kahve tüketimi 400-500 gram civarındayken, 2020 yılı itibarıyla bu miktarın 1.200 grama ulaştığı görülmektedir (Şahin, 2023, s. 1228). Yoğun tüketim beraberinde sürdürülebilirlik sorunlarını da getirmektedir. Örneğin her yıl yaklaşık 6 milyon ton kahve telvesinin ortaya çıktığı öngörülmektedir (Barbero ve Fiore, 2015). Ayrıca, atık miktarı, çöplüklerin dolma hızı ile doluluk oranını etkileyerek görüntü ve yer sorunlarına sebep olabilmektedir (Barbero vd., 2008, s.1). Bu bağlamda, kahve endüstrisi sürdürülebilirliği sağlamak adına çeşitli organizasyonlarla iş birliği yaparak önemli adımlar atmıştır. İkinci dalga kahvecilikle birlikte yaygınlaşan sürdürülebilir üretim ve tüketimi teşvik eden sertifikasyon programları, üçüncü dalga kahvecilik ile daha da güçlenmiştir. Üçüncü dalga kahvecilik, tedarik zincirini kısaltarak yerel üreticileri destekleme çabasıyla öne çıkmakta ve şeffaflık ile adil ticaret ilkeleri doğrultusunda küçük ölçekli çiftçilere teşvikler sunmaktadır. Ayrıca, üçüncü dalga kahvecilik diğer kahve akımlarından farklı olarak "tarladan sofraya" misyonuna öncelik vermekte ve yerel mutfak kültürlerinin korunmasını amaçlayan "Yavaş Yemek" (Slow Food) hareketiyle benzer değerleri paylaşmaktadır. Üçüncü dalga kahve tüketicileri, sosyal adalet ilkelerine bağlı, etik üretim süreçlerine duyarlılık gösteren ve otantiklik kavramına önem veren bireylerdir (Güler vd., 2020, s. 2344). İlgili sorunlardan hareketle üçüncü nesil kahve işletmelerinin sürdürülebilirliği konusu ulusal ve küresel ölçekte arzu edilen bir durumdur.

Bu çalışmanın amacı üçüncü nesil kahve işletmelerine sürdürülebilirlik olgusunu sorunlar ve çözümler açısından ortaya çıkarmaktır. Bu kapsamda Karabük'te faaliyet gösteren on beş işletmenin yöneticileri ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi ile incelenmiş, tümevarım yöntemi ile kodlar ve temalar oluşturulmuştur. İlgili temalar ve frekanslar incelenerek çeşitli çözüm ve araştırma önerileri geliştirilmiştir.

1. Kavramsal Çerçeve

Bir toplumun, ekosistemin veya süregelen herhangi bir sistemin, ana kaynaklarını tükenmeden belirsiz bir geleceğe kadar işlevini devam ettirebilme yeteneği sürdürülebilirlik olarak tanımlanmaktadır (Scoones, 2007). Sürdürülebilirlik multidisipliner bir yapıdadır ve enerjiden ekonomiye hemen her alanda önem arz etmektedir. Sürdürülebilirlik açısından önemli alanlardan biri de gastronomidir. Sürdürülebilir bir gıda anlayışı oluşturulmadan bütüncül sürdürülebilirlik sağlamak olanaksızdır (Süzer, 2023). Sürdürülebilir gastronomi yalnızca çevresel sürdürülebilirliğe dayanmakla kalmaz aynı zamanda toplum sağlığını, sosyokültürel ve çevresel kalitesini koruyan ve geliştiren bir kavramdır (Scarpato, 2002). Gıdaların tarladan sofraya tüm süreçlerinin sürdürülebilir kaynaklar kullanılarak tasarlanması sürdürülebilir gastronominin konusudur. Gastronomi temelde yiyecek ve içecek konularına odaklanmaktadır ve içecekler de yiyecekler kadar önemlidir (Richards, 2003). Bütüncül gastronomi anlayışı yiyecekler ve içeceklerin birlikte ele alınması ile mümkün olabilmektedir.

Küresel ölçekte en çok tercih edilen, üretilen, tüketilen ve ticareti yapılan içeceklerden biri kahvedir. Kahve, *Coffea* cinsine ait bir bitki türü olup, Rubiaceae ailesindendir ve isminin Etiyopya'nın Kaffa şehriden türediği düşünülmektedir. İlk olarak Etiyopya'da yetiştirilen kahve, Osmanlı İmparatorluğu ve Yemen üzerinden dünyaya yayılmıştır (Morris, 2018). Kahve, dünya çapında en yaygın tüketilen içeceklerden biridir ve 2018-2019 yıllarında kahve üretimi, yaklaşık 168 milyon 60 kg'lık çuvala ulaşmıştır, böylelikle küresel ticaretin büyük bir kısmını oluşturmaktadır (Galanakis, 2017). Kahvenin bir ürün olarak satış ve servisinin yapıldığı işletmeler tarihsel süreçte kahvehane olarak anılırken globalleşme ile günümüzde kafe olarak isimlendirilmektedir. Şehirlerde yaşayan bireyler, iş hayatının stresinden uzaklaşmak için kısa molalar vermekte ve bu molalarda kahve tüketimini artırmaktadır. Bu durum, "take away" paket servisi sisteminin doğmasını ve yaygınlaşmasını beraberinde getirmiştir (Alyakut, 2017).

Küresel kahve pazarı incelendiğinde, dünya genelinde üretilen kahvenin %33'ünü Avrupa ülkeleri tüketmektedir ve pazar lideri durumundadır. Türkiye'de de kahve tüketimi giderek artmakta ve buna özel bir müşteri kitlesi oluşmaktadır (Ulusoy ve Şeker, 2013). Türkiye'deki yıllık kahve tüketiminin yaklaşık 45.000 ton olduğu görülmektedir. Bu tüketimin büyük bölümünü Türk kahvesi oluşturmakla beraber yeni nesil kahveler de giderek yaygınlaşmaktadır (Baruönü, vd., 2018). İlk iki nesil kahve akımı, genellikle kafein tüketimine ve sıcak içecek alternatiflerine odaklanırken üçüncü nesil kahvecilik, kahve çekirdeğinden fincana kadar tüm üretim aşamalarını tüketicinin önünde gerçekleştiren bir yaklaşıma sahiptir. Üçüncü nesil kahvecilikte kaliteli kahve çekirdekleri tercih edilir, tüketim miktarına göre taze kahve öğütülür, uygun kavrulma metodu bilinerek kavrulur, aroma-tat bileşenleri dikkate alınır ve kahvenin hangi köyden geldiğine kadar dikkat edilerek maksimum müşteri hazzına odaklanılır (Dinçer, vd., 2016).

Her bir kahve dalgası kendinden öncekilerin üzerine bir felsefe barındırmış ve her biri bir sonraki dalgayı etkileyerek tüketici deneyimine katkıda bulunmuştur. Üçüncü nesil kahve yalnızca kahvenin tadına odaklanmaz aynı zamanda arka plandaki operasyona da odaklanır. Kahve kavurucu ile tüketici arasındaki baristanın rolü üçüncü nesil kahvecilik için önemlidir (Skeie, 2003, s.3). Türkiye'de üçüncü nesil kahve işletmelerinin sayısı her geçen gün artmakta ve yoğun bir tüketim gerçekleşmektedir. Akarçay (2014) kahve kültüründe değişimler meydana geldiğini üçüncü nesil kahve alışkanlıklarının Türk kahvesinin yerini almaya başladığını belirtmiştir. Telli (2021) üçüncü nesil kahve tüketiminin ciddi şekilde artış gösterdiğini ve covid-19 pandemi süreciyle birlikte evlere kadar girmiş olduğundan söz etmiştir. Şeker ve Özata (2022) çalışmalarında, tüketicilerin üçüncü nesil kahve tüketimine yönelik değer atıflarını araştırmışlardır. Çalışmalarında, kahvede yüksek kalite, artisan üretim, kahvenin tadı, ortam

atmosferi ve tüketicilerin farklı olma ve benliklerini genişletme gibi değer atıflarını belirlemişlerdir.

Üçüncü nesil kahvenin yoğun tüketimi ve üçüncü nesil kahve işletmelerinin hızlı şekilde çoğalması bu işletmeler özelinde sürdürülebilirlik konusunu beraberinde getirmektedir. Kahve endüstrisi, milyonlarca küçük çiftçiyi ve işçiyi destekleyen ve ekonomik olarak büyük öneme sahip bir sektördür. Ancak, kahve üretimi ve işlenmesi, çevresel sürdürülebilirlik üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Toprak aşınması, su kirliliği, biyolojik çeşitlilik azalması ve iklim değişikliği gibi çeşitli çevresel sorunlar, kahve tedarik zincirinin sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Kahve üretimi ve tüketiminin sürdürülebilirliği hem sosyal hem de ekonomik boyutlarda değerlendirilmektedir. Sosyal sürdürülebilirlik, kahve üreticilerinin ve işçilerinin yaşam standartlarını ve çalışma koşullarını iyileştirmeyi kapsarken, ekonomik sürdürülebilirlik, kahve üretim zincirindeki tüm paydaşlar için adil ve yeterli gelir sağlamayı hedefler. (Peixoto vd., 2022). Uluslararası kahve zincirlerinin sürdürülebilirliği gündemde olan ve arzu edilen bir konudur. İşletmelerin toplumsal konularda daha fazla sorumluluk üstlenmesi istenmektedir; bu doğrultuda işletmelere getirilen sorumluluklar her geçen gün artmaktadır. İşletmeler, faaliyet gösterdikleri toplum, çevre ve paydaşlarına karşı çeşitli mesuliyetler taşımaktadır (İlter, 2015, s.39).

2007 yılı Uluslararası Kahve Anlaşması, üye ülkelerin sosyal, çevresel ve ekonomik şartları dikkate alarak sürdürülebilir kahve sektörleri geliştirmeyi hedeflemiştir. Anlaşmanın 36. maddesi, Ajanda 21'in prensipleri doğrultusunda şekillenmiş ve sürdürülebilirlik uygulamalarının zorunluluğunu vurgulamıştır. Küresel ölçekte, 124 kahve bitkisi türünün %60'ının tükenme riski altında olduğu ve bir kahve bitkisinin yetiştirilmesinden fincana konulup tüketilmesine kadar geçen süreçte harcanan su miktarının 140 ila 208 litre arasında değiştiği göz önüne alındığında, kahve bitkilerini ve su kaynaklarını korumak için sürdürülebilir uygulamaların hayata geçirilmesi gerekmektedir (Güler vd., 2020). Kahve işletmelerinde sürdürülebilirlik konusunda öne çıkan uygulamalardan biri atık yönetimidir. Kahve işletmelerinde oluşan başlıca atıklardan biri, demleme işleminden sonra kalan ve genellikle çöpe atılan kahve telvesidir. Kahve telvesi bazen gübreleme veya kompost üretimi için de kullanılabilir (Barbero ve Fiore, 2015). Kahve telvesinin atık olmaktan çıkarılıp farklı alanlarda kullanılması, çevresel ve ekonomik faydalar sağlar. Bu, kahve endüstrisi ve tüketicilere katkı sağlayarak sürdürülebilirliği artırır (Bevilacqua vd., 2023, s.994). Kahve atıkları, çevreye zararlı bileşikler içerebileceğinden genellikle çöpe atılır veya kompost olarak kullanılır. Ancak, bu yöntemlerin ekonomik ve çevresel maliyetleri yüksektir. Bu nedenle, kahve atıklarının etkin yönetimi için alternatif yöntemler araştırılmaktadır (McNutt ve He, 2019). Kahve telvesi, biyodizel, kahve yağı, şeker geri kazanımı, etanol, katı yakıtlar, fenolik bileşikler, antioksidanlar, kompost ve dolgu malzemesi olarak kullanılabilir. Bu konudaki araştırmalar devam etmektedir (Şahin, 2023).

2. Yöntem

Çalışmanın amacı üçüncü nesil kahve işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarının incelenmesidir. Yapılan araştırmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırmalar, olayların gerçekleştiği doğal çevre, doğrudan veri toplama, detaylı betimlemelerin olması, süreç odaklı olma, genelden özele veri analizi, katılımcı gözünden bakış ve araştırma deseninde esneklik gibi özellikleri vardır (Büyüköztürk vd., 2019). Araştırmada detaylı bilgi edinmek ve sorulan sorulara daha detaylı cevap alabilmek için nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Bu teknik, belirli bir konu hakkında bilgi toplamak için kullanılan esnek ve açık uçlu bir görüşme yöntemidir. Önceden hazırlanmış sorulara dayanır, ancak mülakat sırasında görüşmenin akışına göre yeni sorular eklenebilir veya mevcut sorular derinleştirilebilir (Bryman, 2012, s.430).

Katılımcılara toplam on yedi soru sorulmuştur ve her bir görüşme yaklaşık 30 dakika sürmüştür. Mülakat soruları literatür taramasından sonra belirlenen hedefler doğrultusunda oluşturulmuştur. Belirlenen hedefler ve mülakat soruları Tablo 1’de anlatılmaktadır.

Tablo 1: Mülakat Soruları ve Hedefleri

Araştırma Sorularının Hedefi	Mülakat Soruları
Üçüncü nesil kahve işletmelerinde ciddi atık oluşmaktadır. Bu yüzden israf türleri ve miktarını belirlemek önemlidir. İsraf türleri, miktarları ve konu ile ilgili olumlu-olumsuz uygulamaları tespit etmek için literatür ışığında yandaki sorular oluşturulmuştur (Çirişoğlu ve Akoğlu, 2020; Tekin, 2021; Şahin, 2023).	-Kahve işletmelerinde ve diğer üçüncü nesil kahvecilerde en çok hangi türde gıda atığı gözlemlediniz? -Kahve posalarını değerlendirmede işletmenizin bir girişimi var mı? -Ürünleri hazırlarken tartı kullanıyor musunuz? -Geri dönüşüm uygulamalarınız var mı? Varsa nelerdir? -Oluşan gıda atıkları için ne gibi önlemler aldınız? -Süt ambalajlarında geri dönüşüm uygulamanız var mı?
Sürdürülebilirliğin alt başlıklarından bir tanesi de enerji tasarrufudur. Yiyecek-içecek işletmelerinde, enerji tasarrufu önemli bir yer edinmektedir. Enerji tasarrufu ile alakalı olumlu-olumsuz uygulamaları belirleyebilmek için literatürden faydalanılarak yandaki sorular oluşturulmuştur (Kurnaz ve Özdoğan, 2018; Tekin, 2021).	-Elektrikte tasarruf için uygulamanız var mı? Varsa nelerdir? -Su kullanımında kaybı azaltacak bataryalar kullanıyor musunuz?
Üçüncü nesil kahve işletmelerinde sürdürülebilirliğin sağlanması için, ürün stok yönetimi uygulamalarının faydalı bir şekilde planlanması ve sürekli takip edilmesi gerekmektedir. Ürün stok yönetimi konusunda, literatürdeki yazınlardan elde edilen bilgilerden yola çıkarak olumlu veya olumsuz uygulamaları tespit edebilmek için yandaki sorular oluşturulmuştur (Çirişoğlu ve Akoğlu, 2020; Tekin, 2021).	-Son kullanma tarihinin takibini nasıl yapıyorsunuz? -Stok yönetimi sürecinde ne gibi zorluklar yaşıyorsunuz?
Yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan eğitimi ve farkındalık konusu, atık yönetimi kadar önemlidir. Çalışan eğitimi de işletmenin tümüyle sürdürülebilir olmasına fayda sağlayacaktır. Literatürden faydalanılarak çalışan eğitimi konusunda, olumlu-olumsuz uygulamaları belirleyebilmek için yandaki sorular oluşturulmuştur (Kırcı, 2021, s.117).	-Çalışanlara gıda atığı azaltma konusunda uyguladığınız eğitim programları var mı, varsa nelerdir?
İşletmelerde kullanılan malzeme ve ürünler, hem çevre kirliliğinin hem enerji tüketiminin en başlıca sebeplerindendir. Literatürden elde edilen bilgilerden yola çıkarak yandaki sorular oluşturulmuştur (Alizade,2022, s.171).	-Markanız kahve üretiminde yerel üreticiler ile çalışıyor mu? -İşletmenizde sürdürülebilir malzeme kullanıyor musunuz? -Kullandığınız temizlik ve dezenfekte ürünlerinin sürdürülebilirliğine dikkat ediyor musunuz? -Yerel ürün kullanıyor musunuz?
Üçüncü nesil kahve işletmeleri, sosyal sorumluluk kapsamında yeşil işletmecilik uygulamalarını genişletmektedir. Bu uygulamalarla birlikte tedarik ağını kısaltarak, yerel çiftlik ürünlerini tercih etmektedirler. Bu konuda literatürden elde edilen bilgilere dayanarak yandaki sorular oluşturulmuştur (Tekin, 2021).	-Tedarik aşamasında yerel ürünleri tercih ediyor musunuz? -Tedarikçinizin çevreye duyarlı davranması sizin için ne kadar önemli?

Araştırmanın örneklemini Karabük'te bulunan on beş adet üçüncü nesil kahve işletmesi oluşturmaktadır. Katılımcılar, işletme müdürleri ve bar şeflerinden oluşmaktadır. İşletmeler ile irtibata geçilerek mülakat için önceden randevu talebi alınmış ve her bir işletme için mülakatlar yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Mülakat süreci katılımcıların izni doğrultusunda ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış ve yazıya dökülmüştür. Veriler içerik analizi yöntemlerinden tema analizi yapılarak incelenmiştir. İçerik analizi, belirlenmiş kurallara göre kodlamaların kullanıldığı, metnin belirli sözcüklerinin daha küçük kapsamda özetlendiği, düzenli ve tekrarlanabilir bir tekniktir (Büyüköztürk vd., 2019). Veriler MAXQDA 2020 programı ile analiz edilmiştir. Tümevarım yöntemi izlenerek öncelikle alt kodlar ve kodlar sonrasında da temalar oluşturulmuştur. Bu kodlar tablollaştırılmış ve en çok tekrar eden kelimeler de kelime bulutu ile gösterilmiştir.

Veri toplama süreci Aralık 2023- Ocak 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. T.C. Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu “Üçüncü Nesil Kahve İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi; Karabük İlinde Bir Uygulama” adlı çalışma için 26.01.2024 tarihli toplantısında E.306815 sayılı karar ile etik kurulu kabulü vermiştir.

3. Bulgular

Öncelikle aşağıda yer alan Tablo 2’de katılımcıların demografik özelliklerine yer verilmiştir. Araştırmaya Karabük ilinde bulunan üçüncü nesil kahve işletmelerinde çalışan işletme müdürleri ve bar şefleri katılmıştır.

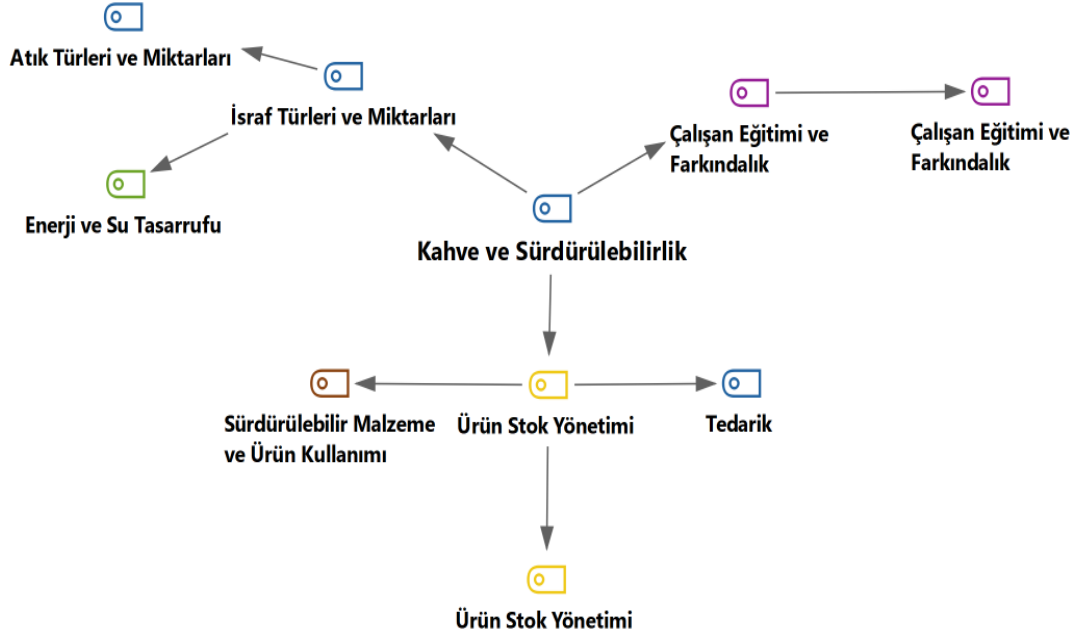
Tablo 2: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Pozisyon	Eğitim Durumu
K1	Erkek	İşletme Müdürü	Üniversite
K2	Kadın	İşletme Müdürü	Üniversite
K3	Erkek	İşletme Müdürü	Üniversite
K4	Erkek	İşletme Müdürü	Üniversite
K5	Erkek	İşletme Müdürü	Üniversite
K6	Erkek	İşletme Müdürü	Üniversite
K7	Erkek	Bar Şefi	Üniversite
K8	Kadın	Bar Şefi	Üniversite
K9	Erkek	Bar Şefi	Üniversite
K10	Erkek	İşletme Müdürü	Üniversite
K11	Erkek	İşletme Müdürü	Üniversite
K12	Kadın	Bar Şefi	Üniversite
K13	Erkek	İşletme Müdürü	Lise
K14	Erkek	İşletme Müdürü	Lise
K15	Erkek	İşletme Müdürü	Lise

Katılımcıların %80'i erkek 20'si kadındır. %73,3'ü işletme müdürü %26,6'sı bar şefidir. Eğitim durumları incelendiğinde de %80'nin üniversite mezunu %20'sinin ise lise mezunu olduğu görülmektedir.

Gerçekleştirilen tema analizi sonrası tümevarım şeklinde önce alt kodlar, kodlar ve onların altında birleştiği temalar oluşturulmuştur. Araştırma 3 ana tema, 6 kod ve 58 alt koddan oluşmaktadır. Araştırmanın ana temaları ve kodları Görsel 1'de gösterildiği gibidir.

Görsel 1: Ana Temalar ve Kodların Görseli



Alt kodlar temalarına göre gruplanırken sorunlar ve çözüm önerileri şeklinde ayrılmıştır. İlgili kodların ve temaların tekrar sayıları Tablo 3'te gösterilmiştir. Tekrar sayıları kodların önceliğini anlamak noktasında önemlidir.

Tablo 3: Tema- Kod Dağılım ve Frekansları

Temalar	Kodlar	Alt kodlar (Sorunlar)	Alt kodlar (Çözüm önerileri)
İsraf türleri ve miktarları (192)	Enerji ve su tasarrufu (45)	Bataryaların sensörlü olmaması (8) Fotoselli lamba kullanılmaması (1)	Lambaların sensörlü tercih edilmesi (11) Kullanım miktarı bazlı tasarruf (10) Bulaşık makinesi kullanımı (6) Bataryaların sensörlü tercih edilmesi (4) Led ışık kullanımı (3) Regülatör kullanımı (2)
	Atık türleri ve miktarları (147)	Karton atık (24) Kahve çekirdeği posası (17) Yerelde geri dönüşüm uygulamalarının olmaması (14) Donuk ürünler (10) Müşteri kaynaklı atıklar (4) Süt israfı (3) Personel ihmali (2) Dönüşüm uygulaması eksikliği (1)	Tartı kullanımı (17) Karton geri dönüşümü (12) Kahve posası dönüşümü (10) Ekipman yönetimi (6) Ürün raf ömrü yönetimi (6) SKT bazlı ikramlar (6) Yeniden kullanım uygulamaları (5) Geri dönüşüm uygulamaları (2)
	Ürün stok yönetimi (51)	Son kullanma tarihi (2) Maliyet (2) Yeterli miktarda stoklamama (2) Mevsimsel stok değişikliği (2) Depo alanı yetersizliği (1) Lojistik kısıtlar (1) Tedarik kaynağının az olması (1)	Kısa vadeli stok (12) Son kullanma tarihi takibi (10) Ürün stok takibi (7) Envanter takibi (7) Erişilebilir tedarikçi (2) Depo sorumlusu (2)
Ürün stok yönetimi (143)	Tedarik (30)	Tedarikçi seçememe (9)	Yerel ürün tercihi (13) Sosyal sorumluluk (5) Sürdürülebilir üretici (2) Sürdürülebilir dekorasyon malzemeleri (1)
	Sürdürülebilir malzeme ve ürün kullanımı (62)	Tercih etmeme (8) Yerelde geri dönüşüm eksikliği (4) Yerel ürün yetersizliği (3) Kimyasal ürün kullanımı (2)	Yerel ürün kullanım (13) Hammadde işleme prosesleri (13) Sürdürülebilir malzeme kullanımı (12) Kimyasal ürün kullanımını azaltma (6) Sürdürülebilir üretim (1)
Çalışan eğitimi ve farkındalık (32)	Çalışan eğitimi ve farkındalık (32)	Eğitim programı eksikliği (12)	Alternatif eğitim uygulamaları (8) Yüksek personel bilinci (4), Çalışan takibi (4) SKT takibi (2) Derece kullanımı (1) Tartı kullanımı (1)

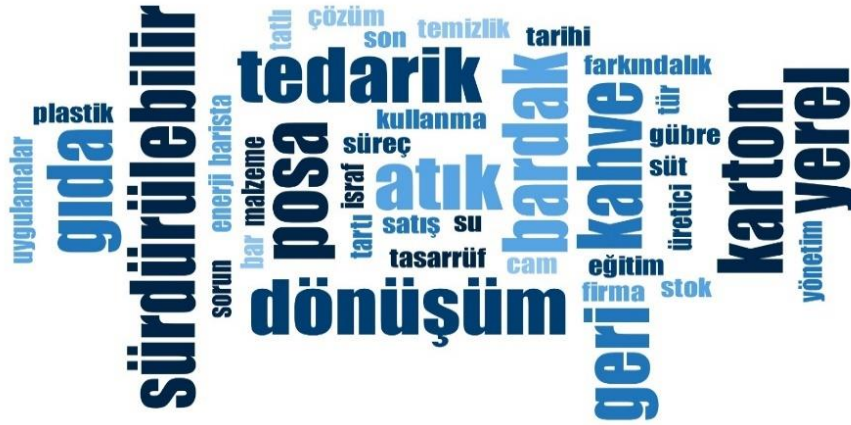
Araştırma, israf türleri ve miktarları, ürün stok yönetimi, çalışan eğitimi ve farkındalık olmak üzere üç ana temadan oluşmaktadır. İsraf türleri ve miktarları ana teması, 192 tekrar sayısı ile diğer temalar arasında öne çıkmaktadır. Bu başlık altında, özellikle karton atık ve kahve çekirdeği posası gibi sorunlar dikkat çekmektedir. Katılımcılardan bazıları, kahve çekirdeği posasının değerlendirilmesine yönelik girişimlerin bulundukları konum nedeniyle sınırlı kaldığını belirtmiştir. Örneğin, K4 kodlu katılımcı, kahve posaları ile ilgili farklı değerlendirme yöntemlerinin mevcut olduğunu ancak bulunduğu lokasyonda bu atıkları değerlendirebilecek bir altyapının olmadığını ifade etmiştir. Atık yönetimi ve israfın önlenmesi noktasında, katılımcılar stok yönetimi süreçlerine de dikkat çekmiştir. Buna göre, siparişlerin işletmenin tüketim miktarlarına göre planlanması ve bu süreçte son kullanma tarihlerinin yakından takip edilmesi önem arz etmektedir. Bazı durumlarda, satışların beklenenden düşük olduğu zamanlarda, son kullanma tarihi yaklaşan ürünlerin tadım etkinlikleri gibi yöntemlerle müşterilere sunulduğu

belirtilmiştir. Bu yöntemlerin hem israfı azaltmada hem de müşteri memnuniyetini artırmada etkili olduğu vurgulanmıştır. Çözüm önerileri arasında, özellikle tartı kullanımının yaygınlaştırılması ve karton geri dönüşüm sistemlerinin aktif hale getirilmesi yer almaktadır. Katılımcılar fotoselli lamba, sensörlü musluk ve regülatör kullandıklarından söz etmişlerdir. Bu önlemler, atık yönetimi stratejilerinin güçlendirilmesi açısından önem taşımaktadır.

Tablo 3'te yer alan ürün stok yönetimi ana teması, 143 tekrar ile ikinci sırada yer almaktadır. Bu ana tema altında, sürdürülebilir ürün ve malzeme kullanımı kodu 62 tekrar ile öne çıkmaktadır. Bu kod kapsamında, sürdürülebilir malzeme kullanımını tercih etmeme ve yerelde geri dönüşüm uygulamalarının yetersiz olması en sık belirtilen sorunlar arasındadır. Katılımcılar, özellikle lojistik kısıtlamalar nedeniyle ürün tedarik zincirinde sürdürülebilirlik uygulamalarının sınırlı kaldığını ve bu durumun yerel kaynakları kullanmayı zorlaştırdığını ifade etmişlerdir. Örneğin, K9 kodlu katılımcı, zincir bir marka olmaları nedeniyle işletmelere tüm ürünlerin tek bir tedarikçiden sağlandığını, bu yüzden yerel tedarikçilere yönelmenin mümkün olmadığını belirtmiştir. Bununla birlikte, katılımcılar, stok yönetimi süreçlerinde etkin yöntemler kullandıklarından da bahsetmişlerdir. Tüm ürünlerin son kullanma tarihleri düzenli olarak kontrol edilmekte ve ilk giren ilk çıkar prosedürü uygulanarak, son kullanma tarihi daha erken olan ürünlerin öncelikli olarak tüketilmesi sağlanmaktadır. Bu uygulamalar, atık oluşumunu en aza indirmeyi hedeflemektedir. Sosyal sorumluluk kapsamında sürdürülebilir sertifikalı çiftçilerle çalışmak, kahve makinelerinin temizliğinde kimyasal kullanmaktan kaçınmak ve yerel ürün kullanımı ile uygun hammadde işleme proseslerini teşvik etmek, çözüm önerileri arasında öne çıkmaktadır. Bu yaklaşımlar hem çevresel hem de ekonomik sürdürülebilirliğe katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

Tablo 3'te yer alan çalışan eğitimi ve farkındalık teması, 32 tekrar ile en az frekansa sahip tema olarak öne çıkmıştır. Bu çalışma kapsamında, eğitim programı eksikliği tek kod olarak tespit edilmiş ve önde gelen sorunlardan biri olarak tanımlanmıştır. Çözüm önerileri arasında alternatif eğitim programlarının geliştirilmesi ve personelin bilinç seviyesinin artırılması yer almaktadır. Katılımcılar, markalarının eğitim süreçlerine önem verdiğini ve her işletmede çalışanların belirli bir eğitim düzeyine ulaşmalarını sağlamak için düzenli programlar uygulandığını ifade etmişlerdir. Çalışanların eğitimleri, genellikle her ay işletmeleri ziyaret eden eğitmenler aracılığıyla gerçekleştirilmekte ve bu eğitmenler hem yeni başlayanların eksiklerini gidermekte hem de mevcut çalışanların standartlara uygun çalışıp çalışmadıklarını denetlemektedir. İşletme müdürleri, baristaların işlerini kontrol ederek işleyişin prosedürlere uygunluğunu sağlamaktadır. Eğitim yöntemleri arasında, bar içindeki süreçlerin düzenli olarak takip edilmesi, eksiklerin hızlıca giderilmesi ve standartların korunması dikkat çekmektedir. Örneğin, süt ısıtma eğitimi sırasında, yeni başlayan çalışanların derece kullanmadan çalışmasına izin verilmediği ve süt sıcaklığının belirli bir seviyede tutulmasının önemi vurgulanmıştır. Bunun yanı sıra, şurup miktarının doğru ölçülmesi için tartı kullanımı gibi uygulamalarla süreçlerin standart hale getirildiği belirtilmiştir. Genel olarak, katılımcılar, markalarının belirlediği prosedürlere uygun hareket ettiklerini ve ürünlerin son kullanma tarihlerini formlar aracılığıyla takip ettiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca, bardaki işleyişte aksaklıklar yaşandığında sözlü uyarılar yapılarak hataların hızlıca düzeltildiği gözlemlenmiştir.

Araştırmada incelenen tüm metinler MAXQDA 20 programı aracılığı ile kelime frekans analizine tabi tutulmuştur. Minimum 3 ve üstü tekrar eden kelimeler listelenmiştir. Bu kelimeler arasından bağlaçlar ve benzer kelimeler çıkartılarak Görsel 2'de verilen kelime bulutundan en çok tekrar eden 40 kelimeye yer verilmiştir.

Görsel 1: *En Sık Tekrarlanan Kelimelere Yönelik Kelime Bulutu*

Kelime bulutuna bakıldığında bazı kelimelerin diğer kelimelere göre daha büyük olduğu görülmektedir. En sık tekrar eden kelimeler, büyüklüğü ile doğru orantılanarak gösterilmiştir. Dönüşüm, tedarik, karton, yerel, sürdürülebilir kelimeleri ön plana çıkmaktadır.

4. Sonuç ve Öneriler

Türkiye’de kahve sektörü yıllık ortalama %35 oranında büyümektedir. Böylesine büyüyen bir gıda tüketim sektörünün sürdürülebilirlik açısından incelenmesi elzemdir. Bu araştırma, Karabük ilinde bulunan üçüncü nesil kahve işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarını incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda, Karabük’teki on beş üçüncü nesil kahve işletmesinde müdürler ve bar şefleri ile yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda, her bir katılımcının katkılarıyla sürdürülebilirlik kapsamında uyguladıkları faydalı ve eksik uygulamalar belirlenmiştir.

Bulgular üçüncü nesil kahve işletmelerinde atık miktarının yoğun olduğunu göstermektedir. Yerelde bu atıklara yönelik ayrıştırma uygulamalarının olmaması güçlük oluşturmaktadır. Katılımcılar atık ayrıştırma işlemini kendi imkanları dahilinde yaptıklarını ve cam, karton vb. ürünlerin ayrıştırılmadan direkt çöpe atıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcıların görüşleri doğrultusunda büyükşehirlere kıyasla küçük şehirlerde geri dönüşüm uygulamalarının kısıtlı olduğu varsayımına ulaşılmıştır.

Kahvenin demlenmesi ile zorunlu olarak ortaya çıkan kahve posası atıklar içerisinde dikkat çekmektedir. Katılımcıların konuyla ilgili yeterli bilgiye ve deneyime sahip olmadıkları, bu nedenle atık oluşturdukları gözlemlenmiştir. Kahve posası özelinde eğitim ve farkındalık çalışmaları önem arz etmektedir. Bazı katılımcılar da markalarının kahve posasını değerlendirdikleri alanların (mum, cilt bakım ürünleri vb.) mevcut olduğunu ancak kendilerinin bu tür çalışmalarda yer almadıklarını belirtmişlerdir. Kimi çalışanlar ise kahve posasını bitkilerde gübre veya cilt bakım ürünü olarak kullandıklarını ifade etmiştir. Ön plana çıkan bir sorun da eğitim programı eksikliğidir. İşletmelerin genel olarak bir eğitim programı olmaması, sadece işleğin kontrol edilmesi ile çalışanların yönetilmesi, çalışanlarda bilinçsiz davranışlara yol açabilmektedir.

Kahve işletmelerinin genelinde lavabolarda fotoselli lamba, sensörlü musluk kullanmaması ve regülatör cihazına sahip olmaması sürdürülebilirlik açısından sorun teşkil etmektedir. Bu durum, müşterilerin dikkatsiz olabileceği ve sürekli denetim sağlanamayacağı için israfa yol açabilecektir. Başka bir sorun ise işletmelerin yerel ürün kullanmamasıdır. Markalar standartlarını koruyabilmek adına yerel ürünleri tercih etmemekte ve ithal ürün kullanmaktadır. Bu durum karbon ayak izini, maliyetleri yükseltmekte ve yerli üretimi teşvik etmemektedir.

Ürünlerin stok yönetiminin bilinçsiz yürütülmesi gıda atığı oluşmasına yol açmaktadır. Özellikle tatlı ürünlerinde atık oranının fazla olması dikkat çekicidir. İşletme yönetici ve çalışanları bu durumun raf ömrü kısıtlılığı, yeterince satılmaması gibi durumlardan kaynaklandığını belirtmiştir. Bu konu da personel bilinci de önem taşımaktadır. Personel bilinçsizliğinden dolayı fazla satın alma yapılması, kampanya veya önerili satışlarla ürünün satılmasının desteklenmemesi ve son kullanma tarihi kontrollerinin yapılmaması atık oluşumunu beraberinde getirmektedir. Katılımcıların yaşadıkları diğer sorunlardan biri de tedarik kaynağının az olmasıdır. Bu sorun hem küçük bir şehirde faaliyet gösterilmesi hem de markaların standartlarını bozmamak amacıyla tek bir tedarikçi ile çalışmalarından kaynaklanmaktadır. Ayrıca katılımcılar, markaların standartlarını bozmamak amacı ile yerel ürün kullanamadıklarından bahsetmişlerdir.

Bulgular sürdürülebilir malzeme ve ürüne erişimin sınırlı olduğunu göstermektedir. Bunun sebebinin maliyet ve yerel tedarikçilerde bu ürünlerin bulunmamasından dolayı olduğunu söylemişlerdir. Sürdürülebilir malzeme olarak kullandıkları ürünlerin, markanın sürdürülebilirlik çalışmaları kapsamında al-götür bardaklar ve kahve ambalajları olduğundan söz etmişlerdir. Sürdürülebilir ürün kullanımı olarak temizlik ürünlerinde bu yönlü bir eğilim mevcuttur.

Dünya genelinde yeni nesil kahve işletmelerinin sayısı her geçen gün artmakta ve yeni kahve zincirleri kurulmaktadır. En çok ticareti yapılan ve tüketilen bu ürünün sürdürülebilir bir anlayışa kavuşması önem arz etmektedir. İklim değişikliği, kahve üretimi üzerinde ciddi tehditler oluşturmaktadır. Özellikle Arap kahvesi, sıcaklık ve yağış değişikliklerine karşı oldukça hassastır. Küresel kahve endüstrisi ve üreticileri, bu değişikliklere uyum sağlamak zorundadır. Küçük çiftçiler, adaptasyon kapasitelerinin sınırlı olması nedeniyle en çok etkilenen gruptur. Büyük kahve şirketlerinin, sürdürülebilir uygulamaları benimseyerek ve küçük çiftçilerle iş birliği yaparak bu soruna çözüm bulmaları gerekmektedir (Bianco, 2020).

İklim değişikliği, kahve üretim bölgelerinde öngörülemeyen hava koşullarına neden olarak mahsul verimliliğini azaltmaktadır. Sürdürülebilir ve etik kaynaklı kahve taleplerinin artması, endüstrinin çevre dostu uygulamalara geçişini zorunlu kılmıştır. Ayrıca, dijital dönüşüm ve e-ticaret platformları gibi yenilikçi yaklaşımlar, kahve işletmelerinin tüketici tabanıyla güçlü bağlantılar kurmasına yardımcı olmaktadır. Bu uyum stratejileri, kahve sektörünün değişen dünyada hayatta kalmasını sağlamaktadır (Peluso, 2023, s.22). Kahve sektörü özelinde sürdürülebilirlik ve döngüsel ekonomi ilkelerine ulaşmak hala uzun bir yoldur. Sürdürülebilirlik çabalarının başarıya ulaşması için üreticiler, perakendeciler, kavurucular, hükümetler, eğitim kurumları ve diğer ilgili kuruluşların ortak çaba göstermesi gerekmektedir. Kahve endüstrisi, üretim ve tüketim süreçlerinde çeşitli zorluklarla karşı karşıya kalmakta ve bu zorlukların üstesinden gelmek için farklı sürdürülebilirlik stratejilerinin uygulanması gerekmektedir. Ancak, bu stratejilerin avantajları ve sınırlamaları bulunmakta ve bu sınırlamalar sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmayı zorlaştırmaktadır. Tüm aktörlerin iş birliğinin önemlidir (Peixoto vd., 2022). Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bilgilere göre en çok gıda atığının oluştuğu durumlardan birinin kahve posası olduğu düşünülmektedir. Şahin'in (2023) çalışmasında kahve işletmelerinde en önemli atıklardan birinin kahve telvesi olduğuna ve çeşitli geri dönüşüm uygulamalarının üzerinde durulmuştur. Böylelikle atıkların en fazla belirtildiği durumla benzer bir şekilde olduğu fakat işletmelerin küçük bir şehirde bulunmasından kaynaklı geri dönüşüm uygulamalarının yetersiz olduğu görülmektedir.

Bilgin ve Özen'in (2021) otel işletmelerinde uygulanan gıda atık yönetim prensipleri üzerine yaptıkları çalışmada, gıdalardaki geri dönüşüm uygulamaları ifade edilmiştir. Benzer bir şekilde kahve işletmeleri de gıdalarda atık oluşumunu engelleyebilmek için önerili satış, kampanya ve son kullanma tarihi kontrolü yaptıklarından söz etmişlerdir. Güler ve arkadaşlarının (2020) yaptıkları çalışmada ise üçüncü dalga kahve konseptinin gastronomik vaatleri araştırılmıştır. Çalışmalarına göre kahve markalarının yerel çiftçilerle çalıştığı, yerel ürün tercihi yaptığı,

tedarik zincirini kısaltarak yerel kahve üreticilerini koruma çabasına girdiği ve “tarladan sofraya” misyonunun hâkim olduğunu ifade etmişlerdir. Bu bilgilere göre benzer bir şekilde katılımcılar, markalarının sürdürülebilirlik prensiplerinde bu uygulamaların var olduğunu ancak küçük şehirde faaliyet göstermelerinden kaynaklı yerel ürün tercihi yapamadıklarından, marka standartlarının bozulmaması açısından tek bir tedarikçi ile çalıştıklarından söz etmişlerdir. Akay ve Yılmaz’ın (2023) zincir yiyecek-içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları adlı çalışmasında yöneticilerin sürdürülebilirlik uygulamalarına karşı olumlu bir tutum sergiledikleri, ancak sektörün genelinde bu konudaki bilgi düzeyinin henüz yeterli olmadığı tespit edilmiştir. İşletmelerin atık yönetimi prosedürlerini uyguladıkları, geri dönüşüme uygun ürünler kullandıkları ve yenilebilir gıda atıklarını hayvan barınaklarına veya sokak hayvanlarına verdikleri belirtilmiştir. Ayrıca, sosyal sorumluluk projeleri kapsamında yerel ve kadın üreticilerin desteklendiği ve menülerdeki ürünlerin yerel üreticilerden tedarik edilmesine önem verildiği vurgulanmıştır. Bu bilgilere dayanarak üçüncü nesil kahve işletmeleri yöneticilerinin de bilgi ve birikim düzeylerinin yeterli olmadığı tespit edilmiş, sürdürülebilirlik uygulamalarını gerçekleştirebilecek fırsatlarının minimum seviyede olduğundan söz edilmiştir. Yazıcıoğlu ve arkadaşlarının (2018) yaptıkları Ankara'daki yiyecek-içecek işletmelerinde yapılan araştırmanın sonuçlarına göre, işletmelerin büyük bir kısmının sürdürülebilirlik kavramına aşina olduğu ancak uygulamada eksiklikler bulunduğu ortaya çıkmıştır. Özellikle küçük ölçekli işletmelerde maliyetlerin yüksek olması ve bilgi eksikliği nedeniyle sürdürülebilirlik uygulamaların sınırlı olduğu görülmüştür. Büyük ölçekli işletmeler ise sürdürülebilirlik çalışmalarına daha fazla yatırım yapabilmekte ve bu durum, markalaşma sürecine olumlu katkı sağlamaktadır. Araştırmada ayrıca, işletmelerin sürdürülebilirlik konusundaki farkındalığının artırılması için eğitim programlarının teşvik edilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Benzer bir durumla kahve işletmelerinde de sürdürülebilirlik uygulamalarını faaliyete geçirebilme fırsatı elde edemediklerinden ve çalışanların bu konudaki farkındalığını artırabilmek amacıyla oluşturulabilecek eğitim programlarının eksikliğinden söz edilmiştir. Sürdürülebilirlik uygulamalarının kusursuz bir şekilde gerçekleştirilebilmesi için kahve üretiminden tüketime kadar olan süreçte yer alan herkese sorumluluklar doğduğu ve bu sorumluluklardan dolayı sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmanın zor olduğu görülmektedir. Bu çalışmanın bulguları da bu durumu destekler niteliktedir. Sürdürülebilirliğin sağlanmasında markaların kahve üretim çiftliklerine destek vermesi, kahve tedarikçisinin kısa ve tek bir aşamadan oluşması gerektiği en önemli aşamalarından biri olduğu görülmektedir.

4.1. Öneriler

Araştırmada katılımcılara üçüncü nesil kahve işletmelerinde sürdürülebilirlik özelinde yapılan görüşmeler sorunlar ve çözüm önerilerini tespit etmeye yöneliktir. Katılımcılardan alınan cevaplar ve çalışma doğrultusunda aşağıda yer alan öneriler geliştirilmiştir.

Oluşan atıklar arasında ön sıralarda kahve posası gelmektedir. Bu sorunun giderilebilmesi için katılımcılara eğitim verilmesi, markaların çalışmalarını genişletmesi gerektiği ve işletmelerde kahve posaları ile yapılabilen ürün etkinliklerinin düzenlemesi önerilmektedir.

Çöp sorununun çözülebilmesi için markaların, geri dönüşüm uygulamaları yapması gerektiği ve işletmelerde çöplerin ayrıştırılarak atılması önerilmektedir. Ayrıca yerel yönetimlerin konuyla ilgili çalışmalarını genişletmesi gerektiği görülmektedir.

Çalışanların eğitim eksikliğinden dolayı, bilinçsiz satın alma ve üretim gerçekleştiği öngörülmektedir. Bu sorunların giderilebilmesi için online eğitim platformları oluşturulmalı, interaktif eğitim modülleri ve sertifikasyon programlarıyla çalışanların bilgi ve becerilerinin sürekli güncellenmesi teşvik edilmelidir.

Birçok işletmede lavabolarda fotoselli lamba ve sensörlü musluk kullanımının olmadığı gözlemlenmiştir. Markaların lavabolarda fotoselli lamba ve sensörlü musluk kullanımını zorunlu hale getirmesi gerektiği önemlidir. Böylelikle gereksiz kullanım azalacaktır.

Markaların yerel tedarikçi kullanmaması, maliyetlerin artmasına ve yerel ekonominin desteklenmemesine yol açmaktadır. Bu nedenle tedarik ağlarını yerelleştirmeleri önerilmektedir. Ayrıca, tatlı ürünlerin atık sorununu azaltmak için porsiyon küçültme, günlük ürün sunumu ve kampanyalar gibi önlemler alınmalıdır.

Yazar Katkı Oranı (Authorship Contributions): Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Kaynakça

- Akarçay, E. (2014). Kâh kahvehane kâh café: Küreselleşen Eskişehir’de kahve tüketimi üzerine kuramsal bir giriş. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, 181-202.
- Akay, E., Yılmaz, İ. (2023). Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 211-223.
- Alizade, A. (2022). *Restoran işletmelerinde yeşil uygulama ve hizmet kalitesi ilişkisi: İzmir örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Alyakut, Ö. (2017). Kahve markalarının bütünleşik pazarlama iletişimi bağlamında sosyal medya kullanımları. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(2), 209-234.
- Apak, Ö. C. (2024). Turizmde bölgesel kalkınmaya ilişkin çalışmaların değerlendirilmesi: Bibliyometrik haritalama analizi. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(2), 626-640.
- Barbero, S., ve Fiore, E. (2015). The flavours of coffee grounds: The coffee waste as accelerator of new local businesses. *International Journal of Engineering*, 13(1), 57 –63.
- Barbero, S., Bistagnino, L., & Toso, D. (2008). Buone previsioni dai fondi di caffè. *Archivio Istituzionale della Ricerca*, 1.
- Baruonü-Latif, Ö. ve Örs, M. (2018). İkinci dalga kahve tercihini etkileyen faktörler: İçtiğimiz kahveleri tanıyor muyuz? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 150 –173.
- Bevilacqua, E., Cruzat, V., Singh, İ., Rose Meyer, B., Panchal, S., & Brown, L. (2023). The potential of spent coffee grounds in functional food development. *Besin*, 15(4), 994.
- Bianco, Gino B. (2020). Climate change adaptation, coffee, and corporate social responsibility: Challenges and opportunities. *International Journal of Corporate Social Responsibility*, 5(3), 1-14.
- Bilgin, E., Özen, C., (2021). 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde uygulanan gıda atık yönetim prensipleri üzerine bir araştırma: Ankara ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 355 –370.
- Bryman, A. (2012). *Social research methods* (4. Baskı). Oxford University Press.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2019). *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri*. Pegem Akademi.
- Çirişoğlu, E., Akoğlu, A. (2021). Restoranlarda oluşan gıda atıkları ve yönetimi: İstanbul ili örneği, *Akademik Gıda*, 19(1), 38 –48.
- Dinçer, F., Gedik, S. ve Güzel, S. (2016). New approach in gastronomy: Third wave coffee. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(45), 811 –814.

- Galanakis, C. M. (2017). *Handbook of coffee processing by-products*. Academic Press.
- Güler, O., Akyel, S., Nakilcioğlu, S., Çağlayan, G.D. ve Kıcıman, A. (2020). 3. Dalga kahvecilik konseptinin kendine özgü gastronomik vaatleri: Kalite, sosyal etkileşim ve sürdürülebilirlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2337–2352.
- Hoek, A. C., Malekpour, S., Raven, R., Court, E., & Byrne, E. (2021). Towards environmentally sustainable food systems: Decision-making factors in sustainable food production and consumption. In *Sustainable Production and Consumption*, 26, (ss. 610-626.)
- İlter, B. (2015). *Sosyal sorumluluğa genel bakış: Yeşil muhasebe ve etik*, Ankara: TÜRMÖB Yayınları.
- Kirazcı, T.Y. (2021). *Sürdürülebilir turizm açısından yeşil nesil restoran uygulamalarının incelenmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya.
- Kurnaz, A., Özdoğan, O. N. (2018). İstanbul’da yer alan restoranlardaki yeşil uygulamaların değerlendirilmesi. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 240–257.
- McNutt, J., & He, Q. S. (2019). Spent coffee grounds: A review on current utilization. *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 71, 78–88.
- Morris, J. (2018). *Coffee: A global history*. Reaktion Books.
- Peixoto, J., Silva, J., Oliveria, M., Alves, R. (2022). Sustainability issues along the coffee chain: From the field to the cup. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 22, 287–332.
- Peluso, M. (2023). Navigating the coffee business landscape: challenges and adaptation strategies in a changing world. *Proceedings*, 89(1), 22. doi: 10.3390/ICC2023-14825
- Richards, G. (2003). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption. A. Hjalager ve G. Richards (Ed.), *Tourism and gastronomy* içinde (ss. 17–34). Routledge.
- Sarker, A., Ahmmed, R., Ahsan, S. M., Rana, J., Ghosh, M. K., & Nandi, R. (2024). A comprehensive review of food waste valorization for the sustainable management of global food waste. *Sustainable Food Technology*, 2(1), 48-69.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable gastronomy as a tourist product. A. Hjalager ve G. Richards (Ed.), *Tourism and gastronomy* içinde (ss. 51–70). Routledge.
- Scoones, I. (2007). Sustainability. *Development in practice*, 17(4-5), 589–596.
- Skeie, T., (2003). Norway and coffee. *The Flamekeeper. Newsletter of the Roasters Guild*, 3.
- Süzer, Ö. (2023). Gastronomi Turizminde Sürdürülebilirlik. N. Ayaz (Ed.). *A’dan Z’ye Gastronomi Turizmi* içinde (ss. 187–204). Detay Yayıncılık.
- Şahin, S. K. (2023). Türkiye’de kahve mağazalarında oluşan kahve atıklarının sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesi. *Premium E-Journal of Social Sciences*, 3, 1-12.
- Şeker, G., & Özata, F. Z. (2022). Kahvenin ve kahve dükkânlarının değişen tüketim algısı: Üçüncü dalga kahve tüketicileri üzerine fenomenolojik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 193–224.
- Tekin, Z., (2021). Kahve üretiminde sürdürülebilirlik ve yeşil işletmecilik uygulamaları: Dünyadan örnekler. *7th International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference*, Aralık, 10–12.

- Telli, A. (2021). Üçüncü dalga kahve akımının tüketicilerin kahve tüketim alışkanlıkları üzerine etkisi. *Kesit Akademi Dergisi*, 7(27), 441 –452.
- Ulusoy, A., & Şeker, M. (2013). Türkiye’de değişen çay tüketim alışkanlıkları araştırması. *Trabzon Çay Kitabı*. https://www.tb.org.tr/dosya/Trabzon_Cay_Kitap.pdf .
- Weber, O., & Saunders-Hogberg, G. (2018). Corporate social responsibility, water management, and financial performance in the food and beverage industry. *Journal of Cleaner Production*, 27(4), 963 –977.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E., Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir yiyecek ve içecek işletmeciliği: Ankara ilinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 350-368.