



GREEN RESTAURANT

Semih Yeşil, Green Restaurant Bursa,
Türkiye

Rakamlarla İşletme

Kuruluş yılı: 1956 İşletme sayısı:
1 Çalışan sayısı: 14
Maliyetler içinde enerjinin payı:
%3 Yerel Tedarik Oranı: %70
Dijital Kanal Varlığı: %65

Semih'in Hikayesi

Ben Semih Yeşil. Aslında bir çevre mühendisiyim, ancak kendimi her zaman doğada, insanların yanında çalışırken hayal ettim. Yaklaşık otuz yıl önce babamın kurduğu küçük aile restoranını devraldığım, bu işi sadece bir geçim kaynağı olarak değil, bir yaşam biçimi olarak benimsedim. Restoranı yönetmeye başladığım ilk yıllarda hedefim, geleneksel değerleri korurken çevreye duyarlı bir işletme yaratmaktı. Babamdan miras aldığım misafirperverliği modern bir yaklaşımla birleştirmek istedim. Bu dönemde enerji verimliliği, yerel tedarik ve dijitalleşmeye olan ilgim önemli ölçüde arttı. Bugün, Green Restaurant'ta uyguladığımız her uygulama – ister atık yönetimi

Sürdürülebilirlik günlük operasyonlarda nasıl görünür hale gelir?

Green Restaurant'ta sürdürülebilirlik, günlük operasyonların doğal bir parçası haline gelmiştir. Mutfakta kullanılan malzemelerin çoğu mevsimsel olarak seçilmekte ve israfı önlemek için porsiyon kontrolü titizlikle uygulanmaktadır. Restoranın bahçesi, Central Park'ın doğal dokusuyla uyum içinde olup yaz aylarında açık alan kullanımını artırarak enerji tüketimini ve klima ihtiyacını azaltmaktadır. Plastik kullanımını sınırlamak, yeniden kullanılabilir servis malzemelerini tercih etmek ve geleneksel beyaz masa örtülerini korumak, işletmenin çevresel etkisini azaltmaya yönelik temel uygulamaları arasındadır.

Gıda İsrafı Nasıl İzlenir veya azaltılır?

Gıda israfını azaltmak amacıyla mutfakta günlük ölçüm ve kayıt sistemi uygulanmaktadır. Günün sonunda kalan gıda miktarı belirlenir, israfın kaynakları analiz edilir ve porsiyon boyutları buna göre güncellenir. Meze ve et porsiyonlarının optimize edilmesi, israfa gözle görülür bir azalmaya yol açmıştır. Ayrıca, sebze ve meyve atıkları kompostlama amacıyla ayrıştırılmaktadır; bu uygulama hem çevre bilincine katkıda bulunmakta hem de işletme içinde sürdürülebilirlik kültürünün güçlenmesine yardımcı olmaktadır.

Yerel tedarikin rolü nedir?

Restoran, tedarik zincirinde yerel üreticilerle çalışmayı temel bir ilke olarak benimsemiştir. Et, süt ürünleri, sebze ve meyveler ağırlıklı olarak Bursa ve çevresinden temin edilmektedir. Bu yaklaşım, restoranın menüsünde "Bursa mutfağı" kimliğini ön plana çıkarmasına da olanak sağlamaktadır. Yerel üreticilerle kurulan uzun vadeli güven ilişkileri, mevsimsel değişikliklere hızlı bir şekilde uyum sağlanmasını mümkün kılar ve tedarik sürecini çevresel açıdan daha sürdürülebilir hale getirir.

Toplum katılımı Sürdürülebilirliği nasıl destekliyor?

Bursa Central Park ekosisteminin aktif bir ortağı olarak restoran, yerel topluluklarla yakın bağlar kurmaktadır. Konserler, açık hava etkinlikleri ve gastronomi festivalleri gibi belediye tarafından düzenlenen etkinlikleri destekleyerek bölgesel sosyal yaşamın canlanmasına katkıda bulunmaktadır. Ayrıca, yerel okullar ve turizm öğrencileri ile işbirliği içinde mutfak turları ve kısa tanıtım etkinlikleri düzenlemektedir. Bu tür faaliyetler, yerel gastronomi bilincinin gelişmesine katkıda bulunmakta ve Green Restaurant'ın sosyal sürdürülebilirlik yönünü güçlendirmektedir.

İşletmeyi büyütmek ve tanıtmak için dijital araçlar nasıl kullanılıyor?

Son zamanlarda restoran, dijital dönüşüm sürecini hızlandırmıştır. QR kodlu menü sistemi sayesinde menüye erişim kolaylaştırılmış, dijital rezervasyon altyapısının kurulmasıyla müşteri iletişimi daha hızlı ve düzenli hale getirilmiştir. Sosyal medya paylaşımları, özellikle konserler ve etkinlikler sırasında ziyaretçi sayısını artırmaktadır. Dijital kanallar ayrıca müşteri geri bildirimlerinin toplanmasını, analiz edilmesini ve hizmet iyileştirmelerinde kullanılmasını da mümkün kılmaktadır.

Önemli kararların alınmasında hangi veriler kullanılmaktadır? Kırsal bir ortamda ?

İş kararları, müşteri geri bildirimleri, satış performansı ve maliyet analizine dayalı olarak alınmaktadır. Google ve sosyal medyadaki yorumlar düzenli olarak incelenmekte ve bu veriler menü yenileme, porsiyon boyutlandırma ve fiyatlandırma kararlarında belirleyici bir rol oynamaktadır. Ayrıca, enerji, su ve gıda maliyetleri aylık olarak izlenmekte ve bütçe planlaması sürdürülebilirlik hedefleriyle uyumlu hale getirilmektedir.

Sosyal medya, müşteri ilişkilerini nasıl şekillendiriyor? Yapay zeka kullanımı var mı?

Green Restaurant, müşteri ilişkilerinde etkili bir geri bildirim aracı olarak dijital platformları kullanmaktadır. Özellikle Instagram hesabı, müşterilerin yorum ve önerilerini paylaşabileceği ana kanaldır. Sosyal medya verileri, hizmet kalitesini izlemek ve menü tercihlerindeki eğilimleri belirlemek için önemli bir bilgi kaynağıdır. Her ne kadar yapay zeka tabanlı bir analiz sistemi henüz kullanılmasa da, işletme gelecekte kişiselleştirilmiş öneriler sunmak amacıyla müşteri verilerini yorumlamayı hedeflemektedir.

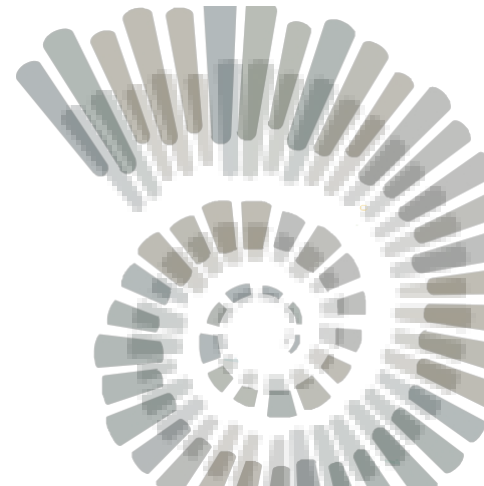
Enerji veya atık takibini destekleyen araçlar nelerdir?

Enerji tüketimi, manuel ölçümler yoluyla düzenli olarak izlenmekte ve mutfak ekipmanlarının enerji verimliliği dikkate alınmaktadır. Aydınlatma sisteminde LED lambalar kullanılmaktadır ve gereksiz enerji tüketimini önlemek için sensör tabanlı sistemlerin kurulması değerlendirilmektedir. Atık yönetimi kapsamında cam, plastik ve organik atıklar ayrı olarak toplanmakta; belediyenin geri dönüşüm sistemi ile entegre bir süreç yürütülmektedir.

Central Park gibi yeşil bir alanda faaliyet gösteren bir işletme olarak Green Restaurant, dijital altyapı açısından çeşitli kısıtlamalarla karşı karşıyadır. Zaman zaman zayıf internet bağlantıları veya POS cihazlarının aralıklı çalışması, dijital süreçlerin etkinliğini azaltabilir. Ayrıca, restoranın müşteri tabanının önemli bir kısmının dijital menülere veya QR kod sistemlerine alışkın olmayan orta yaşlı ve yaşlı ziyaretçilerden oluşması, personel desteğini zorunlu kılar. Bu nedenle, dijitalleşme adımları hem çalışan hem de müşteri deneyimi göz önünde bulundurularak kademeli olarak uygulanmaktadır.



Her gün yaptığımız küçük şeyler – ışıkları kapatmak, çöpü ayırmak, müşterilere gülümsemeyle hizmet etmek – bu restoranın ruhunu oluşturur. Birlikte bu değeri yaşıyoruz.



Liderlik tarzınızı nasıl tanımlarsınız? Günlük kararlarınızı hangi ilkeler yönlendirir?

Green Restaurant'taki liderlik yaklaşımı geleneksel değerlere dayanmakla birlikte yeniliklere de açıktır. İşletmenin ikinci nesil yöneticisi, günlük kararlarını "dürüstlük, misafirperverlik ve süreklilik" ilkelerine dayandırır. Bu yaklaşım, çalışanlara güven aşılabilir ve müşteri sadakatini korur. Yönetici, genellikle gözlem ve doğrudan geri bildirim yoluyla operasyonel kararları destekler ve ekibi süreçlere dahil ederek katılımcı bir liderlik modeli sergiler.

Zorlu dönemlerde nasıl liderlik ettiğinize dair bir örnek verebilir misiniz? Resesyon veya sel gibi krizlerden ne gibi dersler çıkardınız?

Green Restaurant, dayanışma kültürü sayesinde geçmişte ekonomik dalgalanmalar ve pandemi gibi zorlu dönemleri atlatmayı başardı. Yönetici, bu süreçlerde çalışanların bağlılığını korumaya öncelik verdi ve maliyet artışlarına rağmen işgücü kaybı yaşanmamasını sağladı. Krizlerden çıkarılan en önemli ders, operasyonel esneklik ve güvene dayalı ekip ilişkilerinin sürdürülebilirliğin anahtarı olduğudur.

Markalaşma ve hikaye anlatımında amaç nasıl yer alıyor? Değerleriniz, işletme kimliğinizde nasıl ortaya çıkıyor?

Green Restaurant'ın marka öyküsü, 1967'den bu yana süren uzun geçmişi ve "Central Park geleneği" üzerine inşa edilmiştir. Restoranın öyküsü, nesiller arası sürekliliği ve yerel mutfağın korunmasını vurgulamaktadır. Bu bağlamda marka dili, nostalji ve sadeliğe dayanmaktadır; misafirlere sadece bir yemek deneyimi değil, geçmişle bir bağ hissi de sunulmaktadır. Menü tasarımında Bursa mutfağına özgü yemeklerin öne çıkarılması, bu öykünün önemli bir parçasıdır.

Sürdürülebilirlik müşterilere nasıl aktarılıyor?

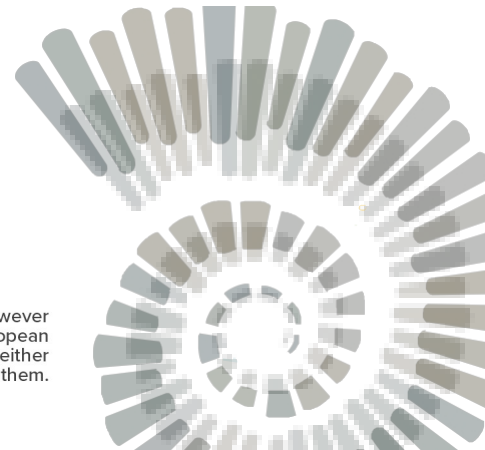
Green Restaurant'ta sürdürülebilirlik, doğrudan iletişimden ziyade deneyim yoluyla aktarılmaktadır. Menüde mevsimlik ve yerel ürünlerin kullanılması, atıkların azaltılması ve geleneksel hizmet uygulamalarının korunması, bu yaklaşımın temel unsurlarıdır. Ayrıca, restoranın doğal ortamı ve sade dekoru, çevreye duyarlı bir işletme imajı yaratmaktadır. Müşteriler bu deneyimi otantik, huzurlu ve "doğal Bursa kültürü"nü yansıtan bir deneyim olarak algılamaktadır. Bu dolaylı anlatı, restoranın sürdürülebilirlik konusundaki güvenilirliğini güçlendirmektedir.

Markanızın veya sürdürülebilirlik hedeflerinizin gelecek planları nelerdir? Yeni hizmetler, sertifikalar veya ortaklıklar için planlarınız var mı?

Green Restaurant, gelecekte sürdürülebilirlik ve dijitalleşme alanlarında ilerleme kaydetmeyi hedeflemektedir. Kısa vadede hijyen ve gıda güvenliği alanlarında ISO 22000 sertifikası almayı, uzun vadede ise gastronomi turizmine odaklanan tematik etkinlikler düzenlemeyi planlamaktadır. Ayrıca, yerel üreticilerle ortak tanıtım kampanyaları ve sürdürülebilir menü projeleri aracılığıyla "yerel kaynaklı gastronomi" kimliği güçlendirilecektir. Dijital rezervasyon sisteminin entegrasyonu, enerji izleme ve müşteri geri bildirim platformları da sürdürülebilir büyüme hedefleri arasında yer almaktadır.

Yeni nesil müşterilerle nasıl bağlantı kuracaksınız?→ Hangi kanallar, mesajlar veya deneyimler en önemli olacak?

Yeni nesil müşterilere ulaşmak için dijital kanalların etkin kullanımı öncelikli olarak ele alınmaktadır. Sosyal medyada paylaşılabilecek görsel hikayeler, kısa videolar ve nostaljik içerikler, restoranın tarihi kimliğini günümüz trendleriyle uyumlu hale getirecektir. Ayrıca, genç müşterileri çekmek amacıyla mevsimsel menüler, "Bursa'ya özgü lezzetler" temalı gastronomi günleri ve dijital sadakat programları planlanmaktadır. Bu deneyim odaklı yaklaşım, markanın geleneksel köklerini korurken genç nesil için yenilikçi ve erişilebilir bir kimlik oluşturmayı amaçlamaktadır.



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.