

تحديات تبني الممارسات الصديقة للبيئة وعلاقتها بالرغبة في تطبيق هذه الممارسات من منظور عينة من مديري مطاعم الإسكندرية

إيهاب فتحي عبد العزيز بسيوني هاني شاكر خميس
المعهد العالي للسياحة والفنادق والحاسب الآلي، السيوف، الإسكندرية

ملخص

أدى تطور صناعة الأغذية والمشروبات إلى تزايد حدة الآثار البيئية السلبية المترتبة على ممارسات المنشآت التي تنتمي لتلك الصناعة، الأمر الذي أكد على ضرورة تحمل تلك المنشآت لمسؤولياتها تجاه البيئة من خلال التوجه نحو تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة، وهو الأمر الذي يواجه بالعديد من التحديات. وتسعى الدراسة إلى التعرف على علاقة كل من الظروف المالية للمطاعم، ومدى جاهزيتها واستعداداتها، والثقافة التنظيمية السائدة فيها برغبة مديري تلك المطاعم في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة. وتم إجراء الدراسة إستناداً إلى المنهج الوصفي التحليلي، من خلال استطلاع رأي عينة مكونة من 75 مفردة من مديري المطاعم في مدينة الإسكندرية، وذلك من خلال إستمارة إستقصاء ميداني صممت خصيصاً لأغراض الدراسة. وخلصت الدراسة إلى وجود علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق المطعم للممارسات الصديقة للبيئة، وبين التحديات الثلاثة محل الدراسة. كما أفادت النتائج عدم الجاهزية الكاملة للمطاعم محل الدراسة لعملية تبني وتطبيق تلك الممارسات، ما يعني عدم استعداد تلك المطاعم -حالياً- للتطبيق بالرغم من وجود رغبة لدى المديرين في تطبيق تلك الممارسات. يضاف إلى ما سبق وجود حاجة ملحة لنشر الأفكار الخاصة بتلك الممارسات داخل سياق الثقافة التنظيمية بتلك المطاعم، بحيث تتكامل تلك الممارسات مع سياسات التشغيل الخاصة بها. كما كشفت النتائج -أيضاً- عن وجود علاقة ذات دلالة إحصائية بين المتغيرات المستقلة للدراسة، والمتمثلة في الأوضاع المالية للمطعم، وجاهزية المطعم واستعداده للتطبيق، والثقافة التنظيمية السائدة فيه، وبين المتغير التابع للدراسة والمتمثل في الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم محل الدراسة. وتوجه الدراسة الحالية أنظار الباحثين نحو مجموعة التحديات محل الدراسة وغيرها من التحديات الأخرى التي قد تواجه عملية تبني وتطبيق الممارسات البيئية في المطاعم، كما تقدم الدراسة للقائمين على أمور المطاعم عدداً من التوصيات التي يمكن أن تؤدي إلى زيادة فعالية وكفاءة التوجه البيئي لتلك المطاعم.

الكلمات الدالة: الأوضاع المالية، الإستعداد والجاهزية، الثقافة التنظيمية، الممارسات الصديقة للبيئة، مطاعم الإسكندرية.

مقدمة

بتزايد حدة التلوث البيئي منذ بدايات الألفية الحالية، أصبح تفعيل الممارسات البيئية في مختلف الأنشطة أمراً لا مفر منه، ومن المتوقع أن تستمر تلك الممارسات في الهيمنة على جميع الأنشطة سعياً لتحقيق الاستدامة، والتي أدرجت على قائمة أولويات الرؤى الاستراتيجية لمختلف دول العالم حتى عام 2030 (Chu and Karr, 2017). وتنتج العديد من دول العالم -حالياً- للاعتماد على مصادر الطاقة النظيفة، كبديل للمصادر التقليدية الملوثة للبيئة، بالإضافة إلى دمج التكنولوجيا المتجددة في مختلف الأنشطة الصناعية والعمليات، بالأسلوب الذي يقلل من استهلاك الكهرباء والمياه والنفايات (Al-Shetwiab, 2022). وقد ساهم النمو والتطور الذي طرأ على صناعة الأغذية والمشروبات -عالمياً- في زيادة النفايات البيئية، وأدى إلى زيادة حدة التلوث البيئي (Siddiqua et al., 2022)، ويكفي أن الإحصائيات التي أوردها (Kasim et al., 2011) أشارت إلى أن المطعم ينتج ما يقرب من 50000 رطل من المخلفات سنوياً، وهو الأمر الذي يدفع نشاط الأغذية والمشروبات دفعا نحو التوجه البيئي، وصولاً إلى المطاعم الصديقة للبيئة.

وتعرف المطاعم الصديقة للبيئة على أنها "المطاعم التي تطبق التقنيات النظيفة التي تحافظ على البيئة" (Kim and Hall, 2020)، حيث يتم إنتاج وخدمة الأغذية والمشروبات، وتنفيذ كافة العمليات الأخرى بما لا يتعارض مع أنظمة البيئة الطبيعية، ومن ثم يتم إدارة الموارد بالأسلوب الذي يقيد الآثار البيئية الضارة الناتجة عن ممارسة المطعم لأنشطته (Băltescu et al., 2022). ويؤدي إتباع الممارسات البيئية في المطاعم إلى تطبيق تكنولوجيا الإنتاج الخضراء، والتي تعمل على توفير بيئة داخلية أفضل في المطعم، بالإضافة إلى التخلص من النفايات بشكل أكثر ملائمة للبيئة، مع الحرص على تجنب استخدام المواد الكيميائية الضارة بيئياً

(Aithal and Aithal, 2016)، والإعتماد المكثف على المواد الخام العضوية والمنتجة محلياً، بالإضافة إلى إعادة تدوير المخلفات من جانب، وإعادة استخدام المواد القابلة لذلك من جانب آخر (Kasim and Ismail, 2011). فعلى سبيل المثال، بدأت سلسلة مطاعم ماكدونالدز -مع حلول عام 2016- في الاعتماد على العديد من الخامات الغذائية العضوية بمنافذ البيع في العديد من دول العالم، كما توقفت تماماً -وفي جميع منافذها عالمياً- مع بداية عام 2020 عن استخدام العبوات الفوم المستخدمة في تغليف منتجاتها، وذلك حفاظاً على البيئة، حيث تم استبدال هذا النوع من عبوات الفوم بعبوات أخرى قابلة للتدوير (Chiara et al., 2021). إن تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المنشآت التي تنتمي لصناعة الأغذية والمشروبات -بغرض الحفاظ على البيئة- سيتيح للمطعم فرصة تكوين هوية مؤسسية إيجابية، تدعم الصورة الذهنية للمطعم لدى عملاء العصر الحالي، في ظل تنامي الوعي بأهمية الاستدامة ومتطلباتها (Tan and Yeap, 2012).

مشكلة الدراسة

أدى التطور المطرد في صناعة الأغذية والمشروبات إلى زيادة الآثار البيئية السلبية، مما أدى إلى مزيد من الحاجة إلى تطور مواكب فيما يتعلق بالممارسات الصديقة للبيئة ولاسيما في مجال إدارة النفايات (Ishak, 2017)، مما دفع المنشآت العاملة في مجال الأغذية والمشروبات -على إختلاف تصنيفاتها- لتحمل مسؤولياتها تجاه البيئة، ومن ثم التوجه نحو الخيارات الصديقة للبيئة (Kasim and Ismail, 2011). وبالرغم من وجود أبحاث ودراسات أجريت على الممارسات البيئية بالتطبيق على المنشآت العاملة في صناعة الأغذية والمشروبات، إلا أن ما تعانيه البيئة من مخاطر ملموسة يدل على وجوب إجراء مزيد من الدراسة والبحث. ويمكن بلورة مشكلة الدراسة من خلال طرح التساؤلات البحثية التالية:

- 1) إلى أي مدى يمكن أن ترتبط الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في مطاعم الإسكندرية بالتحديات الخاصة بتبني تلك الممارسات؟ وهو التساؤل البحثي الرئيسي الذي ينبثق عنه عدد من التساؤلات الفرعية، كما يلي:
- 2) ما هي أبرز العوامل التي قد تؤدي إلى الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم؟
- 3) ما علاقة الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في مطاعم الإسكندرية بالتحديات المالية المترتبة على هذا الأمر؟
- 4) هل توجد علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في مطاعم الإسكندرية وبين التحديات الخاصة بجاهزية واستعدادات تلك المطاعم للتطبيق؟
- 5) ما علاقة الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في مطاعم الإسكندرية بالتحديات الخاصة بالثقافة التنظيمية السائدة في تلك المطاعم؟

أهداف الدراسة

تسعى الدراسة إلى التعرف على العلاقة القائمة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في مطاعم الإسكندرية وبين التحديات الخاصة بتبني تلك الممارسات. وهو الهدف البحثي الذي يستمد منه مجموعة من الأهداف الفرعية، والتي يمكن تلخيصها في النقاط التالية:

- 1) التعرف على العوامل التي تزيد من رغبة المديرين في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم محل الدراسة.
- 2) التعرف على علاقة الظروف المالية للمطاعم محل الدراسة برغبة المديرين في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة.
- 3) تحديد العلاقة بين جاهزية واستعداد المطاعم محل الدراسة ورغبة المديرين في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة.
- 4) معرفة علاقة الثقافة التنظيمية السائدة في المطاعم محل الدراسة برغبة المديرين في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة.

الإطار النظري وفرضيات الدراسة

الممارسات الصديقة للبيئة في منشآت الأغذية والمشروبات

تعرف الممارسات البيئية في منشآت الأغذية والمشروبات بأنها "عملية اتباع منشآت الأغذية والمشروبات لأساليب وتقنيات تقلل من الأضرار البيئية التي تسببها العمليات الإنتاجية، وذلك بغرض الحفاظ على البيئة الطبيعية، وتقليل الآثار السلبية الناتجة عن ممارسة تلك المنشآت لأنشطتها" (Sala et al., 2017). وتؤدي عملية تبني الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم إلى زيادة القدرة التنافسية وزيادة قيمة العلامة التجارية وزيادة إقبال العملاء على المطعم ومنتجاته (Ghanem, 2015).

ويعتبر تبني منشآت الأغذية والمشروبات للتكنولوجيا الخضراء الصديقة للبيئة، واحداً من أبرز الممارسات البيئية، حيث يتم الاعتماد على استخدام تصاميم وديكورات مستدامة وصديقة للبيئة مع إمكانية إعادة تدويرها، والعمل على توفير مصادر الطاقة المتجددة في عمليات الإنتاج، والمداومة على استخدام الخامات الغذائية العضوية الخالية من المواد الكيميائية، والعمل على تقليل وإدارة المخلفات الغذائية (Nguyen, 2018)، واستخدام أنظمة الزيت الحراري "Thermal Oil Systems" للطهي عند درجات حرارة أعلى من 250 درجة مئوية، والعمل على استخدام التقنيات الموفرة للطاقة، واستخدام أدوات ومعدات للسيطرة على فاقد المياه (Yusoff et al., 2022). إن اتباع منشآت الأغذية والمشروبات لتلك التقنيات التكنولوجية سينطوي -ولا شك- على تكاليف كبيرة نسبياً على المدى القصير، إلا أنه سيؤدي على المدى البعيد لتحقيق وفورات هائلة فيما يتعلق بتكاليف استهلاك الطاقة (Sovacool et al., 2021).

التحديات التي تواجه تبني الممارسات الصديقة للبيئة في منشآت الأغذية والمشروبات

يشير (Chan et al., 2008) إلى أهمية نشر الوعي بين العاملين في المنشأة بأهمية تبني وتطبيق تلك الممارسات، حيث يرى أن هذا هو الحل الأمثل لتعزيز عملية التطبيق، وتقليل حدة تلك المعوقات. ويؤكد كل من (Darko et al., 2017; Yee et al., 2020) على وجود ثلاث معوقات رئيسية تحد من إمكانية تبني الممارسات البيئية في منشآت الأغذية والمشروبات، وهي المعوقات التي تقف كتحديات في مواجهة تعميم التطبيق وانتشاره. وتتألف تلك المعوقات فيما يلي:

- المعوقات المعرفية: وهي المعوقات الخاصة بوعي القائمين على تلك المنشآت بأهمية الأمر وأفضل سبل تطبيقه وتعبير عن افتقار العديد من منشآت الأغذية والمشروبات للجوانب المعرفية الخاصة بتلك الممارسات.
- المعوقات التنظيمية: وتشمل جميع المعوقات الخاصة بإتاحة الموارد وتوظيفها بالشكل الأمثل، وتعبير عن النقص الشديد في الموارد اللازمة لتبني وتطبيق تلك الممارسات في منشآت الأغذية والمشروبات.
- معوقات مالية: ويندرج تحتها جميع المعوقات الخاصة بتوفير المخصصات المالية اللازمة للتبني والتطبيق، وتعبير عن ارتفاع تكاليف التطبيق في البدايات.

الأوضاع المالية لمنشآت الأغذية والمشروبات كتحديات تواجه تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة فيها

ينظر العديد من القائمين على أمور منشآت الأغذية والمشروبات إلى عملية تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة على أنها عملية مكلفة للغاية، مما يقف عقبة أمام التبني والتطبيق. ولقد أشارت نتائج العديد من الدراسات -بالفعل- إلى أن تبني وتطبيق الممارسات الخضراء في مؤسسات الأعمال -على اختلافها- ينطوي على العديد من التكاليف بالقدر الذي قد يدعم هذا الرأي ويعززه ويؤيده (Vernon et al., 2003; Chan et al., 2009)، حيث تنظر مختلف المنشآت إلى الممارسات الصديقة للبيئة كعائق أمام أهدافها الحالية الخاصة بتحقيق أكبر قدر من الأرباح بأقل قدر من التكاليف (Yee et al., 2020). ويؤكد كل من (Ekings and Zenghelis, 2021) على ارتفاع التكاليف الخاصة بتطبيق الممارسات الخضراء، ولاسيما التكاليف الخاصة بالأجهزة والمعدات الصديقة للبيئة، كما ترتفع -كذلك- تكاليف صيانة تلك الأجهزة والمعدات، ما يعني زيادة قيمة الإستثمارات المطلوبة لضمان استمرارية تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة، وذلك مقارنة بالإستثمارات المطلوبة لتطبيق الممارسات التقليدية الأخرى (Noh, 2018). وتزداد عدم إمكانية تبني تلك الممارسات عندما تقتصر المنشأة لمصادر التمويل التي تفي بهذا الأمر، ومن ثم يصبح تبني الممارسات البيئية -بالرغم من أهميته- أمراً ثانوياً من منظور تلك المنشآت، وذلك وفقاً لأوضاعها المالية (Mani, 2014).

وبالرغم مما سبق طرحه، يؤكد (Dearing, 2000) أن تمويل الممارسات الخضراء -وعلى الرغم من كونه ينطوي على تكاليف مبدئية قد تبدو كبيرة أو غير مبررة- إلا أنه سيبدو عوائد غير متوقعة على المدى البعيد، بل أنه قد يضمن بقاء ونمو واستمرار المنشأة. ويشير (Yee et al., 2020) إلى وجود ضرورة لقيام الهيئات المالية بدورها في المساهمة في عملية تمويل تلك الممارسات، وبتيسيرات تشجيعية، وذلك بغرض مساعدة المنشآت التي لا تتوفر لديها مصادر التمويل المناسبة. وبناء على ما تقدم، تم صياغة الفرضية الأولى من فرضيات الدراسة على النحو التالي:

H 1: توجد علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين أوضاعه المالية.

مدى جاهزية واستعدادات منشآت الأغذية والمشروبات كتحديات تواجه تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة فيها يشير (Kordi et al., 2020) إلى أن استعدادات وجاهزية المنشأة لتبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة يرتبط بسياساتها وقناعاتها الإستراتيجية. ويتعلق الأمر هنا بمدى الرغبة الحقيقية لدى المنشأة في تحمل مسؤوليتها تجاه البيئة، وسعيها الفعلي لتقليل الأثر السلبي الناتج عن أنشطتها على البيئة، وقناعاتها الخاصة بضرورة المساهمة في تحقيق التنمية المستدامة (Soni, 2015). وتتنوع التقنيات ذات الصلة بتبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في منشآت الأغذية والمشروبات، وتبدأ من مجرد كونها تقنيات تقلل من التأثير السلبي على البيئة، مثل التقنيات التي تعتمد على مواد ومنتجات أكثر استدامة من المنظور البيئي، وكذلك التقنيات الخاصة بالحفاظ على الطاقة والمياه (Yusoff et al., 2022)، وتمتد لتشمل التقنيات الخاصة بتطبيقات تكنولوجيا البناء البيئي، والبنية التحتية البيئية، والتطبيقات الهندسية الخاصة بإدارة التلوث، والاعتماد على إنشاء الألواح الشمسية، وأنظمة تحلية المياه (Hasan and Zhang, 2016). ولا شك أن تنوع مستويات تلك التقنيات، يؤدي إلى تفاوت الاستعدادات فيما يتعلق بعملية التبني والتطبيق من جانب المنشآت، كل وفقاً لسياسته وتوجهاته وقناعاته الإستراتيجية (Yee et al., 2020). واستناداً إلى ما سبق، تم صياغة الفرضية الثانية من فرضيات الدراسة على النحو التالي:

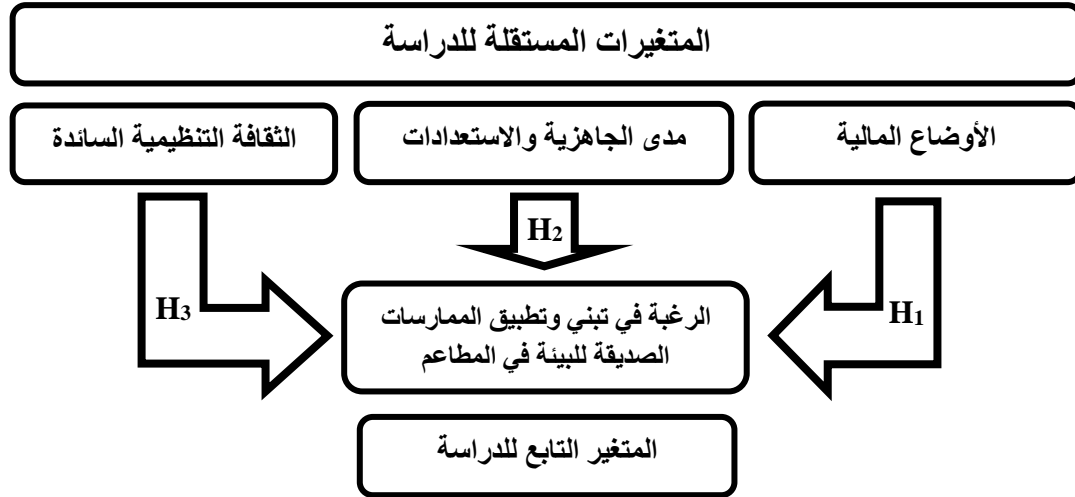
H 2: توجد علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين استعداداته وجاهزيته.

الثقافة التنظيمية الساندة في منشآت الأغذية والمشروبات كتحديات تواجه تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة فيها

تعتبر الثقافة التنظيمية في المنشأة بمثابة القوة الأيديولوجية الدافعة لقيم المنتمين لتلك المنشأة (Ha et al., 2020)، وبالتالي تلعب الثقافة التنظيمية دوراً محورياً في توجيه عناية العاملين بالمنشأة نحو اعتناق الأفكار الخاصة بتبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة. لقد أثبتت الثقافة التنظيمية أهميتها كأحد أبرز عناصر الأداء المؤسسي لتحقيق الميزة التنافسية الاستراتيجية للمنشآت، لما لها من قوة في تعزيز قدرة المنشأة على التكيف مع المتغيرات الحديثة، وتوجيه العاملين نحو الإجراءات المرغوب تبنيها، وتقديم الحلول للمشاكل المستحدثة، وتيسير الوصول إلى الأهداف المؤسسية (Pinar, 2015). وتعتمد الإدارة البيئية الفعالة على دمج القيم الصديقة للبيئة ضمن الثقافة التنظيمية للمنشأة، تيسيراً لضمان تبنيها وتطبيقها والالتزام بها من جانب جميع المنتمين لتلك المنشأة (Deraman et al., 2017). وبناء على ذلك، يعد افتقار الإدارة العليا إلى الالتزام وغياب الثقافة التنظيمية الداعمة للممارسات الصديقة للبيئة من أكبر العقبات التي تواجه تبني وتطبيق تلك الممارسات في المنشآت (Kushwaha and Talib, 2020). ووفقاً لذلك، تم صياغة الفرضية الثالثة من فرضيات الدراسة على النحو التالي:

H 3: توجد علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين ثقافته التنظيمية.

ويعبر الشكل رقم (1) عن العلاقات المطلوب اختبارها بين مختلف المتغيرات محل الدراسة.



شكل رقم (1): متغيرات الدراسة

منهجية الدراسة

يتمثل مجتمع الدراسة الحالية في مجموعة المطاعم المرخصة من قبل وزارة السياحة بمدينة الإسكندرية وعدد 127 مطعم، حيث تم الحصول على بيانات تلك المطاعم من مكتب وزارة السياحة بالإسكندرية، والجدول التالي رقم (1) يوضح التوزيع الجغرافي لتلك المطاعم داخل أحياء المدينة.

جدول رقم (1): حجم مجتمع الدراسة وتوزيعه الجغرافي بمدينة الإسكندرية.

العدد	المنطقة
31	حي شرق
21	حي المنتزة
44	حي وسط
17	حي العامرية والعجمي
14	حي الجمرك
127	الإجمالي

وتم إجراء الدراسة إستناداً إلى المنهج الوصفي التحليلي، من خلال استطلاع رأي عينة عشوائية من مديري المطاعم في مدينة الإسكندرية الواردة في الجدول رقم (1)، وذلك من خلال إستمارة إستقصاء ميداني صممت خصيصاً لأغراض الدراسة، حيث تم توجيهه 107 إستمارة إستقصاء لمديري تلك المطاعم بواقع أستمارة واحدة لكل مطعم، وبذلك بلغت نسبة عينة الدراسة نحو 84.25% من حجم مجتمع الدراسة، وهي الأستمارات التي تم إسترداد 87 إستمارة منها فقط. وبفحص البيانات الواردة في الإستمارات التي تم إستردادها، تبين عدم إكمال بيانات 13 إستمارة منها، وبالتالي تم إستبعادها من مفردات العينة، ليصبح إجمالي عدد الإستمارات الصالحة للتحليل هو 75 إستمارة فقط، وهي المعبرة عن آراء واستجابات مفردات العينة محل الدراسة، ويبين الجدول رقم (2) عينة الدراسة تفصيلاً.

جدول رقم (2): عينة الدراسة

مجتمع الدراسة	%	إجمالي الإستمارات الموزعة منسبة إلى مجتمع الدراسة	%	ما تم إستردادها منسباً لمجتمع الدراسة	%	حجم عينة الدراسة منسباً لمجتمع الدراسة	%
127	100	107	84.25	87	68.5	75	59.05

وينقسم الإستبيان إلى خمسة أبعاد، بحيث يستقصي البعد الأول عن مجموعة من الخصائص الديموجرافية للمستجيبين، في حين يستقصي البعد الثاني من الإستمارة عن العوامل المحددة للرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في مجال المطاعم، بينما يستقصي البعد الثالث عن الأوضاع المالية في المطعم ذات

العلاقة بتبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة، ويستقصي البعد الرابع عن الجاهزية والاستعداد ودورهم في تبني وتطبيق تلك الممارسات، فيما يستقصي البعد الخامس والأخير عن الثقافة التنظيمية ودورها في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم من وجهة نظر المديرين محل العينة. ويعتمد الإستقصاء في بنائه -بصفة عامة- على مقياس ليكرت الخماسي، والذي يتراوح بين "أعترض بشدة" وهي الإستجابة التي تأخذ القيمة 1، و"أوافق بشدة" وتأخذ القيمة 5 على المقياس. وبحساب معامل كرونباخ ألفا للتحقق من مدى صدق ثبات إستمارة الإستقصاء كأداة للدراسة، أشارت النتائج إلى صدق وثبات الجمل المعبرة عن جميع أبعاد المقياس، حيث تجاوزت القيم الخاصة بكل بعد من الأبعاد القيمة 0.7، مما يدل على صدق وثبات أداة الدراسة وفقاً لما أشار إليه (Hair et al., 2010). ويتضح صدق وثبات الإستمارة من خلال البيانات الواردة في الجدول رقم (3).

جدول رقم (3): معامل الصدق والثبات لمختلف أبعاد إستمارة الإستقصاء

معامل الصدق	معامل كرونباخ ألفا	أبعاد إستمارة الإستقصاء
0.949	0.902	الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في مجال المطاعم
0.936	0.877	الأوضاع المالية ذات العلاقة بتبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم
0.913	0.834	الجاهزية والاستعداد ودورهم في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم
0.941	0.914	الثقافة التنظيمية ودورها في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم

نتائج الدراسة

الخصائص الديموجرافية لمفردات عينة الدراسة

أظهرت النتائج الواردة في الجدول رقم (4) أن غالبية مفردات عينة الدراسة (78.7%) تنتمي إلى الفئة العمرية ما بين 30 إلى أقل من 40 عاماً، في حين مثلت الفئة الأكثر من 50 عاماً أقل نسبة تواجد بين عينة الدراسة (2.7%). ولم تظهر الإناث على الإطلاق بين مفردات العينة، ما يعني أن إجمالي مديري المطاعم محل الدراسة من الذكور بنسبة 100%. وكانت غالبية مفردات العينة من ذوي التعليم العالي (88%)، الذين تتراوح سنوات خبرة غالبيتهم في مجال المطاعم ما بين 5 إلى أقل من 8 سنوات (57.3%).

جدول رقم (4): خصائص عينة الدراسة

%	العدد	البدايل	الخاصية الديموجرافية
100	75		
13.4	10	30 عاماً فأقل	الفئة العمرية
78.7	59	من 30 إلى أقل من 40 عاماً	
5.3	4	من 40 إلى أقل من 50 عاماً	
2.7	2	50 عاماً فأكثر	
100	75	ذكر	الجنس (النوع)
0	0	أنثى	
4	3	تعليم متوسط	مستوى التعليم
8	6	تعليم فوق متوسط	
88	66	تعليم عالي	
5.3	4	5 سنوات فأقل	سنوات الخبرة في المجال
57.3	43	من 5 إلى أقل من 8 سنوات	
13.3	10	من 8 إلى أقل من 11 سنة	
14.6	11	من 11 إلى أقل من 13 سنة	
9.3	7	13 سنة فأكثر	

العوامل المحددة للرجبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم محل الدراسة

يتضح من خلال البيانات الواردة في الجدول رقم (5) أن غالبية مفردات العينة محل الدراسة ترغب في تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة لإعتقادهم أن ذلك سيؤدي إلى زيادة القدرة التنافسية للمطعم (المتوسط=3.93)، وسيزيد من قيمة العلامة التجارية للمطعم في سوق الصناعة (المتوسط=4.19)، كما أنه سيؤدي إلى زيادة إقبال العملاء على المطعم ومنتجاته (المتوسط=3.93)، الأمر الذي يدل على النتائج الإيجابية المترتبة على تبني المطاعم للممارسات الصديقة للبيئة من وجهة نظر العينة محل الدراسة.

جدول رقم (5): الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم

الإنحراف المعياري	المتوسط	العبارة
0.811	3.93	أرغب في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم لاعتقادي أن ذلك سيؤدي إلى زيادة القدرة التنافسية للمطعم
0.766	4.19	أرغب في تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة لاني أرى أن هذا سيؤدي إلى زيادة قيمة العلامة التجارية للمطعم في سوق الصناعة
0.844	3.93	أرغب في تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم لأن ذلك سيؤدي إلى زيادة إقبال العملاء على المطعم ومنتجاته

التحديات المالية التي تواجه تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم محل الدراسة أكدت غالبية مفردات العينة محل الدراسة أن تبني المطعم للممارسات الصديقة للبيئة سيؤدي إلى زيادة كل من تكاليف الإنتاج (المتوسط=4.03)، والتكلفة النهائية للمنتج المقدم (المتوسط=3.91)، وإجمالي التكاليف (المتوسط=3.98)، لذا يرون أن تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم يمثل تحدياً كبيراً من الوجهة المالية (المتوسط=4). كما أكدت غالبية مفردات عينة الدراسة أن هذا التطبيق سيؤدي إلى زيادة تكاليف الإعلان الخاصة بالترويج للفكرة (المتوسط=4.08)، ويتطلب الاعتماد على مواد خام عضوية مما يزيد تكاليف الخامات (المتوسط=3.93)، وبالتالي سيؤدي لارتفاع أسعار المنتجات المقدمة نتيجة ارتفاع تكاليفها (المتوسط=3.95). كما يعتقد غالبية من مفردات العينة أن التكلفة المبدئية لتبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة عالية وقد لا يستطيع المطعم تحملها (المتوسط=3.97)، إذ أن تكاليف تطبيق تلك الممارسات تزيد بكثير عن تكاليف تطبيق الممارسات التقليدية (المتوسط=3.81)، وبالتالي فإن المخاطر المالية المترتبة على هذا التطبيق تزداد عن المخاطر المالية المترتبة على تطبيق الممارسات التقليدية (المتوسط=3.91)، وهو ما يتضح من خلال البيانات الواردة في الجدول رقم (6).

جدول رقم (6): التحديات المالية التي تواجه تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم من وجهة نظر مفردات العينة محل الدراسة

الإنحراف المعياري	المتوسط	العبارة
0.752	4.03	أرى أن تبني المطعم للممارسات الصديقة للبيئة سيؤدي إلى زيادة تكاليف الإنتاج بشكل كبير
1.016	3.91	أعتقد أن تبني المطعم للممارسات الصديقة للبيئة سيؤدي إلى زيادة التكلفة النهائية للمنتج
0.894	3.89	أعتقد أن تبني المطعم للممارسات الصديقة للبيئة سيؤدي إلى زيادة إجمالي التكاليف
0.870	4.00	أرى أن تطبيق المطعم للممارسات الصديقة للبيئة يمثل تحدياً كبيراً من الوجهة المالية
0.941	4.08	سيؤدي تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة إلى زيادة تكاليف الإعلان الخاصة بالترويج للفكرة
0.868	3.93	تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة يؤدي إلى الاعتماد على مواد خام عضوية مما يزيد التكاليف
0.990	3.95	تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة سيؤدي إلى ارتفاع أسعار المنتجات المقدمة
0.915	3.79	أعتقد أن التكلفة المبدئية للممارسات الصديقة للبيئة عالية وقد لا يستطيع المطعم تحملها
0.968	3.81	تكاليف تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم أعلى بكثير من الممارسات التقليدية
0.841	3.91	أعتقد أن المخاطر المالية المترتبة على تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم تزداد عن المخاطر المالية المترتبة على تطبيق الممارسات التقليدية

التحديات الخاصة بمدى جاهزية واستعدادات المطعم التي تواجه عملية تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة يتضح من خلال البيانات الواردة في الجدول رقم (7) أن غالبية مفردات العينة محل الدراسة ترى أن تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة سيكون أكثر تعقيداً عن الممارسات التقليدية (المتوسط=3.91)، وتزداد صعوبات التطبيق بحكم كوننا من الدول النامية (المتوسط=3.78)، حيث ينخفض الإلمام بالمواد والتكنولوجيا والتقنيات الخاصة بالتطبيق (المتوسط=3.76)، وينخفض مستوى التأهيل التكنولوجي (المتوسط=3.79)، والمهني للقوى العاملة في المطاعم (المتوسط=3.64)، كما ينخفض مستوى المهارات والخبرات اللازمة للتطبيق بين العاملين في المطاعم (المتوسط=3.63)، مما قد يؤدي إلى زيادة فرص فشل أو تعثر التطبيق (المتوسط=3.79). ويؤكد غالبية مفردات العينة على ضرورة إمداد العاملين في المطاعم بالتدريب الكافي قبل تبني الممارسات الصديقة للبيئة (المتوسط=3.80)، مع التأكيد على أهمية الحملات التوعوية الخاصة بتلك الممارسات (المتوسط=3.57)، وذلك على الرغم من تأكيد غالبية مفردات العينة محل الدراسة على وجود جيل كامل من العمالة الأكبر سناً التي قد لا تستوعب فكرة تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم من الأساس (المتوسط=3.79).

جدول رقم (7): التحديات الخاصة بمدى جاهزية واستعدادات المطعم التي تواجه عملية تطبيق الممارسات الصديقة من وجهة نظر مفردات العينة محل الدراسة

الإنحراف المعياري	المتوسط	العبرة
0.989	3.91	أرى أن تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة سيكون أكثر تعقيداً عن الممارسات التقليدية.
1.094	3.78	أعتقد بوجود صعوبات تتعلق باستعدادات المطاعم لتبني الممارسات الصديقة للبيئة في الدول النامية
0.984	3.76	أعتقد أن عدم الإلمام بالمواد والتكنولوجيا والتقنيات الخاصة بتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة سيعيق نجاح التطبيق في مجال المطاعم
1.106	3.79	أرى أن القوى العاملة في المطاعم حالياً غير مؤهلة تكنولوجياً بالقدر الكافي لتقبل فكرة التحول نحو تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة
1.111	3.64	أرى أن القوى العاملة في المطاعم حالياً غير مؤهلة مهنياً بالقدر الكافي لتقبل فكرة التحول نحو تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة
0.955	3.63	أرى أن القوى العاملة في المطاعم حالياً ما زالت في حاجة لمزيد من المهارات والخبرات لتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة
0.919	3.79	أرى أن افتقار كثير من العاملين في المطاعم لمهارات وخبرات تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة سيؤدي إلى فشل أو تعثر التطبيق
0.915	3.80	أعتقد أن العاملين في المطاعم في حاجة للتدريب على تلك الممارسات كمرحلة تمهيدية تسبق عملية التبنى والتطبيق
1.093	3.57	أعتقد أن العاملين في المطاعم في حاجة لحملات توعوية حول تلك الممارسات قبل عملية التبنى والتطبيق
1.106	3.79	يوجد جيل كامل من العمالة الأكبر سناً والتي ربما لن تستوعب فكرة تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم من الأساس

التحديات الخاصة بالثقافة التنظيمية السائدة في المطعم والتي تواجه عملية تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة يتبين من البيانات الواردة في الجدول رقم (8) أن غالبية مفردات العينة محل الدراسة تعتقد أن العاملين في مجال المطاعم ليسوا على إلمام كافي بالجوانب المعرفية الخاصة بتقنيات تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم (المتوسط=3.29)، حيث أنهم ما زالوا في حاجة لفهم العمليات التكنولوجية ذات الصلة بتطبيق تلك الممارسات (المتوسط=3.12)، حيث يفتقرون للمعرفة اللازمة لنجاح التطبيق (المتوسط=3.17)، وهو الأمر الذي يتطلب تعديل اللوائح الإلزامية والمعايير والإرشادات الخاصة بممارسة النشاط ذاته (المتوسط=3.41)، مع ضرورة الحصول على الدعم الكامل من الإدارة العليا (المتوسط=3.75)، واتخاذ خطوات تشجيعية وتحفيزية من جانب الدولة (المتوسط=3.88)، والتنسيق الكامل بين وزارتي السياحة والبيئة (المتوسط=3.81)، مع ضرورة دمج الممارسات الصديقة للبيئة ضمن سياسات وإستراتيجيات المطعم (المتوسط=3.91)، بحيث توضع فكرة تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم على قائمة أولويات الإدارة العليا فيها (المتوسط=3.95).

جدول رقم (8): التحديات الخاصة بالثقافة التنظيمية للمطعم التي تواجه عملية تطبيق الممارسات الصديقة من وجهة نظر مفردات العينة محل الدراسة

الإنحراف المعياري	المتوسط	العبارة
1.075	3.29	اعتقد أننا لسنا على إمام كافي بالجوانب المعرفية الخاصة بتقنيات تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم
1.115	3.12	أعتقد أننا لا نزال في حاجة لفهم العمليات التكنولوجية ذات الصلة بتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم
1.070	3.17	أعتقد أن معظم العاملين في قطاع المطاعم لا تتوافر لديهم المعرفة اللازمة لنجاح تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة
1.187	3.41	أرى أن تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم يتطلب تعديل اللوائح الإلزامية والمعايير والإرشادات الخاصة بممارسة النشاط ذاته
0.839	3.75	أرى أن تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم يتطلب الحصول على الدعم الكامل من الإدارة العليا
0.853	3.88	أرى أن تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة يتطلب اتخاذ خطوات تشجيعية وتحفيزية من جانب الدولة
0.940	3.81	أرى أن تطبيق الممارسات الصديقة للبيئة يتطلب التنسيق الكامل بين وزارتي السياحة والبيئة
0.825	3.91	أعتقد أن تبني الممارسات الصديقة للبيئة وتطبيقها في المطاعم يتطلب دمجها ضمن سياسات وإستراتيجيات المطعم
0.914	3.95	يجب وضع فكرة تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم على قائمة أولويات الإدارة العليا

اختبار فرضيات الدراسة

تم اختبار الفرضية الأولى من فرضيات الدراسة -والتي تقضي بوجود علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين أوضاعه المالية- من خلال حساب معامل الارتباط، حيث كشفت النتائج الواردة في الجدول رقم (9) -والخاص باختبار فرضيات الدراسة- عن وجود ارتباط معنوي للدلالة، عند مستوى معنوية قدره 0.05 (P=0.00)، بقيمة ارتباط قدرها 0.463، مما يدل على قوة علاقة الارتباط، ويفيد بقبول الفرضية الأولى من فرضيات الدراسة، حيث توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين أوضاعه المالية، ما يعني وجود رغبة لدى المديرين في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم بالرغم من التحديات المالية التي تواجه هذا التطبيق.

جدول رقم (9): اختبار فرضيات الدراسة

النتيجة	مستوى المعنوية	معامل ارتباط بيرسون	الفرضية
قبول الفرضية	0.000	0.463	H ₁ : توجد علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين أوضاعه المالية
قبول الفرضية	0.000	0.562	H ₂ : توجد علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين استعداداته وجاهزيته.
قبول الفرضية	0.000	0.273	H ₃ : توجد علاقة بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين ثقافته التنظيمية.

بالعودة إلى البيانات الواردة في الجدول رقم (9) والخاص باختبار فرضيات الدراسة، تم اختبار الفرضية الثانية، والتي تقضي بوجود علاقة ذات دلالة إحصائية بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين استعداداته وجاهزيته من خلال حساب معامل الارتباط، حيث كشفت النتائج عن وجود ارتباط معنوي للدلالة، عند مستوى معنوية قدره 0.5 (P=0.00)، بين استعدادات المطعم وجاهزيته وبين الرغبة في

تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة فيه، وذلك بقيمة ارتباط قدرها 0.562، مما يدل على قوة علاقة الارتباط، ويفيد بقبول الفرضية الثانية من فرضيات الدراسة، حيث توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين استعداداته وجاهزيته، ما يعني وجود رغبة لدى المديرين في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم، حتى وإن كان المطعم مازال في حاجة إلى الاستعداد لهذا الأمر نظراً لعدم جاهزيته الكاملة. وكما هو مشار إليه في الجدول رقم (9) أيضاً، والخاص والخاص باختبار فرضيات الدراسة، دللت نتائج اختبار الفرضية الثالثة -والتي تقضي بوجود علاقة ذات دلالة إحصائية بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين ثقافته التنظيمية- على وجود ارتباط معنوي الدلالة -عند مستوى معنوية قدره 0.5 (P=0.00)- بين ثقافة المطعم التنظيمية وبين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة فيه، وذلك بقيمة ارتباط قدرها 0.273، مما يفيد قبول الفرضية الثالثة من فرضيات الدراسة، حيث توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم وبين ثقافته التنظيمية، ما يعني وجود رغبة لدى المديرين في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطعم، بالرغم من عدم انتشار الوعي الكافي بتلك الممارسات بين العاملين، ومن ثم الحاجة لنشر الوعي بها ضمن إطار الثقافة التنظيمية للمطعم.

الخلاصة والتوصيات

خلصت الدراسة إلى وجود رغبة لدى مديري المطاعم محل الدراسة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة، وذلك على الرغم من وجود مجموعة من التحديات التي تواجه عملية التبني والتطبيق الخاصة بتلك الممارسات، حيث توجد مجموعة من المعوقات المالية التي تقف في سبيل نجاح التطبيق، بالإضافة إلى عدم الجاهزية الكاملة للمطاعم محل الدراسة لعملية التبني والتطبيق. يضاف إلى ما سبق وجود حاجة ملحة لنشر الأفكار الخاصة بتلك الممارسات داخل سياق الثقافة التنظيمية بتلك المطاعم، بحيث تتكامل تلك الممارسات مع سياسات التشغيل الخاصة بها. ولقد كشفت النتائج عن وجود علاقة ذات دلالة إحصائية بين المتغيرات المستقلة للدراسة، والمتمثلة في الأوضاع المالية للمطعم، وجاهزية المطعم واستعداده للتطبيق، والثقافة التنظيمية السائدة فيه، وبين المتغير التابع للدراسة والمتمثل في الرغبة في تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم محل الدراسة. واتساقاً مع تلك النتائج تقدم الدراسة عدداً من التوصيات والمقترحات، والتي يمكن تلخيصها فيما يلي:

- ضرورة تقديم المحفزات التشجيعية المادية للمطاعم التي تقبل على تبني وتطبيق أي من الممارسات الصديقة للبيئة لتعنيها على مواجهة الأعباء المالية الناتجة عن هذا الأمر.
- الحرص على تقديم الإعفاءات الضريبية للمطاعم التي تقبل على تبني وتطبيق أي من الممارسات الصديقة للبيئة.
- معاونة المطاعم لتوفير أوضاعها بحيث تتزايد جاهزيتها لتبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة.
- تعديل فلسفة التدريب والتثقيف بين العاملين في قطاع المطاعم بحيث تتزايد فرص تقبلهم لفكرة تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة.
- امداد المطاعم بفرص حقيقية لتأهيل القوى العاملة فيها من الناحية التكنولوجية والمهنية لتنمية مهارات وخبرات العاملين الخاصة بتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة
- دعم الحملات الدعائية والتوعوية التي تنشر ثقافة تبني الممارسات الصديقة للبيئة في مختلف الصناعات ومن بينها صناعة المطاعم.
- تعديل اللوائح الإلزامية والمعايير والإرشادات القانونية الخاصة بممارسة المطاعم لنشاطها.
- التنسيق الكامل بين وزارتي السياحة والبيئة فيما يتعلق بضوابط تبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم.
- تشجيع المطاعم على دمج الممارسات الصديقة للبيئة ضمن سياسات وإستراتيجيات المطعم بحيث يتم وضع تلك الممارسات على قائمة أولويات الإدارة العليا.
- توجيه عناية الباحثين والأكاديميين لإجراء مزيد من الأبحاث والدراسات الأكاديمية ذات الصلة بتبني وتطبيق الممارسات الصديقة للبيئة في المطاعم وغيرها من منشآت الضيافة الأخرى.

المراجع

- Aithal, P. S. and Aithal, S. (2016). "Opportunities & Challenges for Green Technology in 21st Century". *International Journal of Current Research and Modern Education*, 1(1), 818-828.
- Al-Shetwiab, A. Q. (2022). "Sustainable development of renewable energy integrated power sector: Trends, environmental impacts, and recent challenges". *Science of the Total Environment*, 822(153645), 53-66.
- Băltescu, C. A., Neacșu, N. A., Madar, A., Boșcor, D. and Zamfirache, A. (2022). "Sustainable Development Practices of Restaurants in Romania and Changes during the COVID-19 Pandemic". *Sustainability*, 14(7), 3798. Available online: <https://doi.org/10.3390/su14073798>
- Chan, E. H., Qian, Q. K., & Lam, P. T. (2009). The market for green building in developed Asian cities: the perspectives of building designers. *Energy Policy*, 37(8), 3061-3070.
- Chan, R. Y., Wong, Y. H. and Leung, T. K. (2008). "Applying Ethical Concepts to The Study of "Green" Consumer Behaviour: An Analysis of Chinese Consumers' Intentions to Bring Their Shopping Bags". *Journal of Business Ethics*, 79(4), 469-481.
- Chiara, G., Terrevoli, N. and Bonadonna, A. (2021). "Local vs. International Hamburger Foodservice in the Consumer's Mind: An Exploratory Study". *Social Sciences*, 10(252), 1-14.
- Chu, E. and Karr, J. R. (2017). "Environmental Impact: Concept, Consequences, Measurement". *Reference Module in Life Sciences*, Elsevier, <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7157458/pdf/main.pdf>
- Darko, A., Chan, A. P. C., Ameyaw, E. E., He, B. J. and Olanipekun, A. O. (2017). "Examining issues influencing green building technologies adoption: The United States green building experts' perspectives". *Energy and Buildings*, 144, 320-332.
- Dearing, A. (2000). "Sustainable Innovation: Drivers and Barriers". World Business Council for Sustainable Development, Geneva.
- Deraman, F., Ismail, N., Arifin, A. I. M. and Mostafa, M. I. (2017). "Green practices in the hotel industry: Factors influencing the implementation". *Journal of Tourism, Hospitality, and Culinary Arts*, 9(2), 305-316.
- Ekins, P. and Zenghelis, D. (2021). "The costs and benefits of environmental sustainability". *Sustainability Science*, 16, 949-965.
- Ghanem, M. S. (2015). "Green Guests: Restaurant's Image and Guest's Behavioral Intention". *Journal of the Association of Arab Universities for Tourism and Hospitality, Special Issue* (1), 77-87.
- Ha, Y. C., Ismail, R. and Khoo, J. T. (2020). "The Barriers to Implementing Green Building in Penang Construction Industry". *Progress in Energy and Environment*, 12, 1-10.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., Anderson, R. E. and Tatham, R. L. (2010). *"Multivariate data analysis"*. Prentice Hall, NJ.
- Hasan, M. S., and Zhang, R-J. (2016). "Critical Barriers and Challenges in Implementation of Green Construction in China". *International Journal of Current Engineering and Technology*, 6(2), 435-445.
- Ishak, I., Jamaludin, R. and Abu, N. H. (2017). "Green Technology Concept and Implementation: A Brief Review of Current Development". *Advanced Science Letters*, 23(9), 8558-8561.

- Kasim, A. and Ismail, A. (2011). "Environmentally friendly practices among restaurants: drivers and barriers to change". *Journal of Sustainable Tourism*, 1-20. Available online: <http://dx.doi.org/10.1080/09669582.2011.621540>
- Kasim, A., Ismail, A. and Issa, A. J. (2011). "Regulatory Pressures Affecting the Restaurant Business's Responsible Behaviour in Penang, Malaysia". *Anatolia*, 22(3), 390-400.
- Kim, M. J. and Hall, M. (2020). "Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns". *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43, 127-138.
- Kordi, N. E., Tarudin, N. F., Azmi, E. A. and Aziz, T. A. T. (2020). "Green Technology Knowledge of Workforce and Empowerment in Construction Project". *AIP Conference Proceedings*, 1-8.
- Kushwaha, D. and Talib, F. (2020). "Ranking of Barriers to Green Manufacturing Implementation in SMEs Using Best-Worst Method". *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 748, 1-19.
- Mani, M. (2014). *Greening India's growth: costs, valuations and tradeoffs*. Routledge, Abingdon.
- Nguyen, H. (2018). "Sustainable food systems Concept and framework". FAO. Available online: <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>
- Noh, H. J. (2018). *Financial Strategy To Accelerate Green Growth*. ADBI Institute.
- Pinar, M. T. (2015). "Go Green at Work: Environmental Organizational Culture". *Modern Environmental Science and Engineering*, 1(2), 79-88.
- Sala, S., Anton, A., McLaren, S. J., Notarnicola, B., Sauter, E. and Yee, H. C., Ismail, R. and Jing, K. T. (2020). "The Barriers to Implementing Green Building in Penang Construction Industry". *Progress in Energy and Environment*, 12, 1-10.
- Siddiqua, A., Hahladakis, J. N. and Al-Attiya, W. A. K. A. (2022). "An overview of the environmental pollution and health effects associated with waste landfilling and open dumping". *Environmental Science and Pollution Research*, 29, 58514-58536.182
- Sonesson, U. (2017). "In quest of reducing the environmental impacts of food production and consumption". *Journal of Cleaner Production*, 140(2), 387-398.
- Soni, G. D. (2015). "Advantages Of Green Technology". *International Journal of Research Granthaalayah*. 3(9), 1-5.
- Sovacool, B. K., Bazilian, M., Griffiths, S., Kim, J., Foley, A. and Rooney, D. (2021). "Decarbonizing the food and beverages industry: A critical and systematic review of developments, sociotechnical systems, and policy options". *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 143(110856), 1-35.
- Tan, B. C. and Yeap, P. F. (2012). "What Drives Green Restaurant Patronage Intention?". *International Journal of Business and Management*, 7(2), 215-223.
- Vernon, J., Essex, S., Pinder, D. and Curry, K. (2003). The 'greening of tourism micro businesses: outcomes of focus group investigations in South East Cornwall. *Business strategy and the environment*, 12(1), 4969.
- Yusoff, N. M., Muhammad, R., Nazari, N., Zaidi, N., Mohamad, M. A. K. S. and Ismail, F. H. (2022). Green Technology Implementation at Fast Food Restaurants in Selangor". *Journal of Global Business and Social Entrepreneurship*, 7(23), 1-13.

The Challenges of Adopting Environmentally Friendly Practices and Their Relationship to The Desire to Apply These Practices from the Perspective of a Sample of Alexandria Restaurant Managers

Abstract

The development of the food and beverage industry has led to an increase in the severity of the negative environmental impacts resulting from the practices of the establishments that belong to that industry. This emphasized the need for these establishments to afford their environmental responsibilities by moving towards adopting and applying environmentally friendly practices, which face many challenges. The study aims at identifying the relationship between each of the financial conditions of restaurants, the extent of their readiness, and the prevailing organizational culture with the desire of their managers to adopt and implement environmentally friendly practices. The study was conducted based on the analytical descriptive method by surveying a sample of 75 individual restaurant managers in the city of Alexandria through a field survey specially designed for the study. The study concluded that there is a relationship between the desire to adopt and apply environmentally friendly practices in restaurants and the three challenges under study. The results also indicated the complete lack of readiness of the restaurants under study for the process of adopting and applying these practices, which means that these restaurants are currently unwilling to implement them, despite the desire of managers to implement these practices. There is also an urgent need to disseminate the ideas of these practices in the context of the organizational culture of these restaurants so that these practices are integrated with their operating policies. The results also revealed the existence of a statistically significant relationship between the independent variables of the study, represented in the financial conditions of the restaurant, the restaurant's readiness for application, and the prevailing organizational culture, and the dependent variable of the study, represented in the desire to adopt and apply environmentally friendly practices in the restaurants under study. The current study directs the researchers' attention toward the set of challenges under study and other challenges that may face in the process of adopting and applying environmental practices in restaurants. The study also presents to those in charge of restaurants several recommendations that could lead to an increase in the effectiveness and efficiency of the environmental orientation of those restaurants.

Keywords: *Financial conditions, readiness, organizational culture, environmentally friendly practices, Alexandria restaurants.*