



ANKARA

HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE HELAL KONSEPT
UYGULAMALARININ GIDA ATIĞI VE GIDA İSRAFI
ÜZERİNDEKİ ETKİSİ**

Mustafa YILMAZ

Tez Danışmanı

Doç. Dr. Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN

DOKTORA TEZİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

Mart / 2022



**KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE HELAL KONSEPT
UYGULAMALARININ GIDA İSRAFI ÜZERİNDEKİ ETKİSİ**

Mustafa YILMAZ

DOKTORA TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Mart 2022

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Mustafa YILMAZ

30.03.2022

KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE HELAL KONSEPT UYGULAMALARININ GIDA ATIĞI VE GIDA İSRAFI ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

(Doktora Tezi)

Mustafa YILMAZ

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Mart 2022

ÖZET

Gıda israfı konusu; hızla artan dünya nüfusu, birçok ülkede insanların açlıkla yüzleşmesi ve önemli ölçüde olumsuz sosyo-ekonomik ve çevresel etkileri nedeniyle günden güne önemini artırmış ve küresel bir sorun haline dönüşmüştür. Bu araştırma ile gıda israfının fazla miktarda ortaya çıktığı sektörlerden biri olan konaklama işletmelerinde gıda atığı ve gıda israfı ile ilgili mevcut durum, nedenler, önlemler ve geri dönüşüme ilişkin boyutlar incelenerek bu konulara çözümler üretmek amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında 25 helal otel konseptli ve 25 helal konseptte sahip olmayan otellerin mutfak şefleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmada nitel veri toplama tekniklerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme ve gözlem tekniği kullanılmıştır. Katılımcıların görüş, fikir ve önerilerini belirlemek amacıyla oluşturulan görüşme formu dört bölümden oluşturulmuştur. Birinci bölümde konaklama işletmelerinin tanımlayıcı ve görüşme yapılan kişilerin demografik özellikleri, ikinci bölümde yiyecek-içecek birimlerinde ortaya çıkan gıda atığı ve gıda israfı ile ilgili mevcut durum, üçüncü bölümde gıda israfını önleme konusundaki uygulamaları, dördüncü bölümde ise personelin gıda israfını önlemeye yönelik görüşleri sorulmuştur. Araştırma sürecinde elde edilen veriler nitel araştırma tekniğinden içerik analizi yönteminden yararlanılarak değerlendirilmiştir. Verilerin analizi bilgisayar destekli olarak gerçekleştirilmiş ve MAXQDA programından yararlanılmıştır. Bu program harita ve ilişki ağırlıklı görseller yardımıyla fikirlerin netleştirilmesi ve tema veya kodlar arasındaki ilişkilerin anlamlı olarak ortaya konulması amacıyla kullanılmıştır. Araştırma sonucunda helal konseptli otellerin gıda israf politikalarında ve oluşan gıda atığını geri dönüştürme çabalarında helal konseptli olmayan otellere kıyasla herhangi bir farklılıklarının olmadığı, asıl hedeflerinin müşteri tatmini olduğu ve müşteri tatmini için gıda israfını göz ardı edebildikleri tespit edilmiştir. Ayrıca kurumsal işletmelerin helal konseptli otellere kıyasla gıda israfını azaltmada ve atıkları geri dönüştürmede daha fazla özen gösterdikleri yapılan görüşmeler neticesinde anlaşılmıştır. Araştırmada mutfak departmanlarında personel yetersizliği, plansız iş yoğunluğu ve geri kalmış mutfak teknolojisi, servis kısmında ise açık büfe servis sistemi, bilinçsiz tüketim, dengesiz porsiyonlama ve büyük servis tabaklarının kullanımı gibi faktörlerin gıda israfının ortaya çıkmasında etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmanın son bölümünde gıda israfının önlenmesine ilişkin işletme yetkililerine, müşterilere, kurum ve kuruluş temsilcilerine öneriler sunulmuştur.

Bilim Kodu : 116909
Anahtar Kelimeler : Turizm, Helal konseptli otel, Gıda atığı, Gıda israfı
Sayfa Adedi : 123
Tez Danışmanı : Doç. Dr. Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN

THE EFFECT of HALAL CONCEPT PRACTICES on FOOD WASTE and FOOD
WASTAGE in HOSPITALITY BUSINESSES (Ph. D. Thesis)

Mustafa YILMAZ

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
the INSTITUTE of GRADUATE STUDIES

March 2022

ABSTRACT

The issue of food waste; Due to the rapidly increasing world population, the fact that people face hunger in many countries and its significant negative socio-economic and environmental effects, it has increased its importance day by day and has become a global problem. With this research, it is aimed to find solutions to these issues by examining the current situation, reasons, precautions and recycling dimensions of food waste and food waste in accommodation establishments, which is one of the sectors where food waste occurs in large quantities. Within the scope of the research, interviews were held with the kitchen chefs of 25 halal hotel concept and 25 non halal concept hotels. In the research, semi-structured interview and observation technique, which is one of the qualitative data collection techniques, was used. The interview form, which was created to determine the opinions, ideas and suggestions of the participants, was composed of four parts. In the first part, the demographic characteristics of the accommodation establishments and the interviewees, the current situation regarding food waste and food waste in the food and beverage units in the second part, their practices in preventing food waste in the third part, and the opinions of the personnel on preventing food waste were asked in the fourth part. The data obtained during the research process were evaluated by using the content analysis method from the qualitative research technique. The analysis of the data was carried out with computer aid and the MAXQDA program was used. This program has been used to clarify ideas and to reveal meaningful relationships between themes or codes with the help of maps and relationship-weighted visuals. As a result of the research, it has been determined that halal concept hotels do not have any differences in food waste policies and efforts to recycle the food waste, compared to non-halal concept hotels, their main goal is customer satisfaction and they can ignore food waste for customer satisfaction. In addition, it has been understood as a result of the interviews that corporate businesses pay more attention to reducing food waste and recycling waste compared to halal concept hotels. In the research, it has been concluded that factors such as lack of personnel, unplanned workload and underdeveloped kitchen technology in the kitchen departments, open buffet service system in the service part, unconscious consumption, unbalanced portioning and the use of large serving plates are effective in the emergence of food waste. In the last part of the research, suggestions were made to business officials, customers, representatives of institutions and organizations regarding the prevention of food waste.

Science Code : 116909
Key Words : Tourism, Halal concept hotel, Food waste, Food wastage
Page Number : 123
Supervisor : Doç. Dr. Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN

TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans ve Doktora eğitimim boyunca ve tez çalışmamın her aşamasında akademik bilgi ve tecrübelerinden yararlandığım değerli danışmanım Sayın Doç. Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN Hocama teşekkürlerimi sunuyorum.

Çalışmam boyunca bana yol gösteren ve yanımda olan değerli Hocalarım Sayın Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU ve Doç. Dr. Saadet Pınar TEMİZKAN'a teşekkür ediyorum. Ayrıca tezimin başından beri yardımlarını esirgemeyen Doç. Dr. Ümit SORMAZ Hocama ve çok değerli katkılarından dolayı Doç. Dr. Mustafa AKSOY Hocama en içten saygılarımı ve teşekkürlerimi sunuyorum.

İlgili alana katkı sağlaması dileğiyle...

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR.....	vi
TABLoların LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xi
GRAFİKLERİN LİSTESİ.....	xii
RESİMLERİN LİSTESİ	xiii
KISALTMALAR	xiv
1. GİRİŞ	1
2. TURİZM ALANINDA HELAL KONSEPT ANLAYIŞI	7
2.1. Turizm.....	7
2.2. Konaklama Sektörü.....	9
2. 3. Turizm Alanında Konaklama Faaliyetleri.....	9
2.3.1. Faaliyet Sürelerine Göre Hizmet Veren İşletmeler.....	10
2.3.2. Büyüklükleri Bakımından Otel İşletmeleri	10
2.3.3. Hukuki Statüleri Bakımından.....	10
2.4. Herşey Dâhil Otellerde Açık Büfe	11
2.5. İslam Dininde Helal	12
2.6. Helal Turizm	13
2.7. Helal Konseptli Otellerin Temel Özellikleri	14
3. İSRAF KAVRAMI	19
3.1. Gıda İsrafı.....	20
3.2. İslam Dininde İsrâf.....	22
3.3. Gıda İsrafının Nedenleri.....	22
3.4. Gıda İsrafının Dünya'daki Boyutu.....	25
3.5. Gıda İsrafının Türkiye'deki Boyutu.....	28
3.6. Konaklama Sektöründe Gıda İsrafı	30
3.7. Atıkların Bertaraf Yöntemleri	33
3.8. Konaklama Endüstrisinde Atık Azaltma.....	37
3.9. Konaklama Endüstrisinde Gıda Atığı Yönetimi	40
3.10. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Uygulamalar	42

4. YÖNTEM.....	47
4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi	47
4.2. Araştırmanın Yöntemi.....	48
4.3. Araştırmanın Deseni.....	49
4.4. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması	49
4.5. Araştırmanın Çalışma Grubu	51
4.6. Araştırmanın Geçerlik ve Güvenirliği.....	52
4.6.1. Geçerlik.....	53
4.6.2. Güvenirlik	53
4.7. Araştırmanın Sınırlıkları	54
4.8. Verilerin Analizi.....	55
5. BULGULAR.....	57
5.1. Gıda Atığı.....	61
5.1.1. En Çok Gıda Atığı Oluşan Gıda Grubu	62
5.1.2. Gıda Atıklarının Ortaya Çıktığı Sezon Farklılıkları.....	63
5.2. Gıda Atığının Oluşma Sebepleri	64
5.2.1. Müşteri Kaynaklı.....	65
5.2.2. İşletme Kaynaklı	68
5.2.3. Restoran Kaynaklı.....	70
5.2.4. Mutfak Kaynaklı	71
5.3. Değerlendirme Ve Geri Dönüşüm	73
5.3.1. Ayrıştırılan Ürünlerin Sürdürülebilirliği	74
5.3.2. Kalan Yiyecekleri Değerlendirme.....	75
5.4. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Uygulamalar	77
5.4.1. Personel Odaklı	78
5.4.2. Müşteri Odaklı	79
5.5. Gıda İsrafı Hakkında Görüşler	80
5.5.1. Dini Açıdan	81
5.5.2. Çevresel Açıdan	82
5.6. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Öneriler.....	83
6. ARAŞTIRMACININ GÖZLEMİ	91
7. TARTIŞMA	95
8. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	101

KAYNAKLAR	107
EKLER.....	115
ÖZGEÇMİŞ	119



TABLolarIN LİSTESİ

Tablo

Tablo 2.1. İnsanları Seyahate Çıkmaya Yönlendiren Başlıca GÜdüleri.....	8
Tablo 5.1. Konaklama İşletmelerine Ait Demografik Özellikler.....	57
Tablo 5.2. Konaklama İşletmelerinde Çalışan Katılımcı Profili.....	58
Tablo 5.3. Gıda Atığı Temasına Ait Katılımcı Yoğunluğu.....	64
Tablo 5.4. Gıda İsrafının Oluşma Sebepleri Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu.....	73
Tablo 5.5. Gıda Atıkları Değerlendirme ve Geri Dönüşüm Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu	77
Tablo 5.6. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Uygulamalar Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu	80
Tablo 5.7. Gıda İsrafı Hakkında Görüşler Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu.....	83
Tablo 5.8. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Öneriler Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu	88
Tablo 6.1. Helal Konseptli Oteller İle İlgili Araştırmacı Gözlemi	91
Tablo 6.2. Helal Konseptli Oteller İle İlgili Araştırmacının Gözlemi	92

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil

Şekil 5.1. Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu ve Önleme Politikalarını Belirleme Temalar Gösterimi.....	60
Şekil 5.2. Gıda Atığı Temasına Ait Hiyerarşik Kod Alt Kod Modeli.....	62
Şekil 5.3. Gıda İsrafının Oluşma Sebepleri Temasına Ait Kod Alt Kod Modeli.....	65
Şekil 5.4. Değerlendirme ve Geri Dönüşüm Temasına Ait Hiyerarşik Kod Alt Kod Modeli	74
Şekil 5.5. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Uygulamalar Temasına Ait Kod Alt Kod Modeli	78
Şekil 5.6. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Görüşler Temasına Ait Hiyerarşik Kod Alt Kod Modeli	81
Şekil 5.7. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Öneriler Temasına Ait Kod Alt Kod Modeli	84
Şekil 5.8. Kelime Bulutu.....	89

GRAFİKLERİN LİSTESİ

Grafik

Grafik 5.1. Gıda Atığının Fazla Çıktığı Öğünler	60
Grafik 5.2. Günlük Fazla Hazırlanan Gıda Yüzdeliği	61
Grafik 5.3. Günlük Çıkan Atık Miktarı.....	61



RESİMLERİN LİSTESİ

Resim

Resim 2.1. Açık Büfe	12
Resim 3.1. En Çok Gıda İsrafı Yapan On Ülke	25
Resim 3.2. Kompostlanabilen ve Kompostlanamayan Atıklar	34
Resim 3.3. Kompost Dönüşümü	35
Resim 3.4. Gıdanı Kori	43
Resim 3.5. Turuncu Bayrak	44



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar

Açıklamalar

FAO	Food And Agriculture Organization
GSMH	Gayri Safi Yurt İçi Hasıla
IWRC	Iowa Waste Reduction Center
İDEMA	International Development Management
TMO	Toprak Mahsulleri Ofisi
TUBA	Turuncu Bayrak
UCSC	Universal Crescent Standard Center
UNEP	United Nations Environment Program
UNICEF	United Nations International Children's Emergency Fund
UNWTO	United Nations World Tourism Organization
WRAP	Waste And Resources Action Program

1. GİRİŞ

Doğal kaynakların yanlış yönetilmesi, üretilen ancak insan tüketiminde etkili bir şekilde değerlendirilemeyen gıdaların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Gıda kayıplarını azaltmak ve ortaya çıkan gıda atıklarını geri dönüştürmek, artan dünya nüfusunun gelecekte karşılaşılabileceği açlık ve kıtlık tehlikesinin üstesinden gelmek için potansiyel önlemlerden biridir. Gıda israfı tarladan sofraya kadar gıda zincirinin tüm basamaklarında ortaya çıkmaktadır. Etik bir konu olduğu kadar ekonomik kayıplara da yol açmakta ve çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olmaktadır. Dolayısıyla gıda israfı modern toplum için önemli bir sorundur ve bunu çözmenin ilk adımı gıda zincirinin her bir basamağında israfın ve kayıpların ortaya çıkış nedenlerini belirlemek ve çözümler üretmektir (Brown University Faculty, 1990; Kilibarda vd., 2019: 134).

Gıda israfı ve hızla artan Dünya nüfusu, birçok ülkede insanların açlıkla yüzleşmesi ve olumsuz sosyo-ekonomik ve çevresel etkileri nedeniyle günden güne önemini arttırmış ve küresel bir sorun haline dönüştürmüştür (Gilland, 2002: 48; Parfitt vd., 2010: 3078-3079). 20. yüzyılda tarım ve gıda endüstrisindeki ilerlemeler, teknolojik imkânların artması ve gelirdeki ortalama artış, çoğu gelişmiş ülkelerde yaygın olan gıda kıtlığı sorununun üstesinden gelmesine ve yeterli ve kaliteli gıdanın erişimine imkân sağlamıştır. Gıdanın bulunabilirliği ve çeşitliliği, azalan fiyatı ve gıdaya harcanan daha düşük gelir yüzdesi ise gıda israfının artmasına neden olmuştur (Edizioni, 2012: 50-52).

Gıdaların üretilerek insan tüketiminde etkin bir şekilde kullanılamaması doğal kaynakların kötü yönetildiğinin göstergesidir. Gıda atıkları, küresel sera gazı emisyonlarının %20'sini oluşturmaktadır. Bununla beraber tüm yiyeceklerin üçte birinin kaybolması veya ziyan olması gerçeği insanlar tarafından ilgi görmemektedir. Ancak bu durum gıda israfının çevresel değişime büyük ölçüde olumsuz etki ve ihmal edilmiş bir katkı sağladığını göstermektedir. (Gustavsson vd., 2011). Gelecekte gıda güvencesini sağlamada ve gıda sektöründe doğal kaynaklara olan talebi azaltmada gıda üreten kurumlar açısından kayıpların önlenmesi günümüzden daha önemli bir konu olacaktır (Engström and Carlsson, 2004). Terzi ve Altunışık (2016) gelir seviyesi yüksek olan Müslüman tüketicilerin gelir seviyesi düşük Müslüman tüketicilere göre israfa daha eğilimli oldukları sonucuna ulaşmışlardır. Aydoğdu ve Koçoğlu (2017),

her şey dâhil otellerde konaklayan misafirlerin fazla tüketim yaptığı ve tabaklara alınan yemeklerin %20-50 oranında israf edildiği sonucuna ulaşmıştır.

Gıda israfı oluşum süreci, tarımsal olarak üretimden başlayarak hasat sonrası işlemlerde depolama, gıda üretimi, dağıtım ve tüketimi şeklinde devam etmektedir (FAO, 2013b). Yerel olarak hammaddenin bulunduğu bölgede üretilen gıdaların, başka bir bölgede üretilip dağıtım ve tüketime sunulduğu bölgeye taşınan gıdalara kıyasla daha az düzeyde çevresel etkiye sebep olabileceği görüşü günümüzde rağbet görmektedir. Bir gıda ürününün hammaddesinden tüketimine kadar kat ettiği mesafe gıda mili olarak kavramsallaştırılmıştır. Hendrickson tarafından yapılan hesaplamalar sonucunda taze bir ürünün ulaşım ve yakıt gereksinimleri baz alındığında ortalama 1.500 mil (2414 km) yol kat ettiği tahmin edilmektedir (Hendrickson, 1996). Tarladan oteldeki müşteriye varıncaya kadar gıda israfı geniş bir alanda kendini gösterdiğinden gıda israfının tam anlaşılabilmesi için israf ve atık kavramlarının detaylandırılması gerekmektedir. FAO (2013a)'ya göre *gıda israfı*, kullanılamayacak derecede olan, insan sağlığı için sakıncalı hale gelen ve kaybedilen gıdaları ifade etmektedir. *Gıda kaybı* (food lost) gıdalarda kuru madde miktarındaki azalmayı ya da besin değerlerindeki kalite düşüşünü ifade etmektedir. *Gıda atığı* (food waste) ise atılmasında mahzur görülmeyen gıdaları ifade etmektedir. Dolayısıyla gıda israfı aynı zamanda gıda kaybını kapsamaktadır. Gıda kaybı daha çok gelişmekte olan ülkelerde yetersiz teknolojik imkânlar nedeniyle gıda zincirinin ilk aşamalarında gerçekleşmektedir (Parfitt vd., 2010: 3065-3067). *Gıda israfı* (food wastage) tam aksine gelişmiş ülkelerde tüketim aşamasında meydana gelmektedir. Bu durum tüketicilerin sorumluluğunda olduğundan insanların gıdaya olan tutum ve davranışlarını göstermektedir (Stenmarck vd., 2016: 4).

Doğduğu andan başlayarak ölene dek tüketici konumunda olan insanların, yaşadıkları süre boyunca kendileri, çevreleri ve tüm insanlar için tüketimi ihtiyaç olarak benimsemiş olmaları doğaldır. Bunun yanı sıra zaman geçtikçe daha da artarak büyüyen tüketim alışkanlığının, dünyamız üzerinde bıraktığı olumsuz etkiler göz ardı edilmektedir (Aksoy ve Solunoğlu, 2015: 166). Bilinçsizce tüketilen her ürün daha fazla üretime ve kaynak kullanımına sebebiyet vermektedir. Hızla artan tüketim çılgınlığı yiyecek, su, toprak, elektrik ve doğada kendiliğinden varlığını sürdüren ve bir daha asla yenilenme ihtimali olmayan maddeleri de fazla derecede etkisi altına

almaktadır. Bilinçsiz tüketim yer altı ve yer üstü tüm kaynakların fazla oranda israfına sebep olmaktadır (Büyükalvarcı, Yetiş ve Taştan, 2021: 2). Tüketimde kabul edilebilir ölçü toplumda düzen sağlamaktadır. Hayatın her aşamasında aşırılığa kaçmamak ve ölçüyü tutturmak gerekmektedir. Artan dünya nüfusu, bireylerin artan tüketimi, teknolojik gelişmeler, ulaşım kolaylığı ve kitlelerin sürekli yer değiştirmeleri, doğal kaynakların sınırlı kalmasına neden olarak çevre sorunlarını gündeme getirmiştir. Bu çevre sorunları küresel ısınma, iklim değişikliği, sera gazı emisyonları, su ve hava kirliliği, toprak verimliliğinin kaybı gibi çeşitli şekillerde ortaya çıkmaktadır. Bu sorunlara gıda atığı konusu da eklendiğinde sorunlar küresel ölçekte yeni bir boyuta geçerek var olan durum daha da derinleşmektedir. Bir yandan dünyanın çeşitli yerlerinde insanlar kendilerini besleyecek kadar gıdaya ulaşamamakta, diğer yandan bazı bölgelerde her gün aşırı miktarda gıda israf edilmektedir. Her yıl yaklaşık 10 milyon kişi açlıktan ve açlığa bağlı hastalıklardan ölmektedir (United Nations World Tourism Organization (UNEP, 2009: 15).

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü verilerine göre dünyamızda her yıl üretimi gerçekleştirilen gıdanın yaklaşık 1/3'ü ya kayba uğramakta ya da çöp olmaktadır (Gustavsson vd., 2011). Hızla artan dünya nüfusu ile kaynakların gerektiği kadarının kullanımı, sınırlı miktarlardaki kaynakların korunması, ekonomik, çevresel ve gelecekle ilgili kaygılar ve sonraki nesillere yaşanabilir bir dünya bırakma düşüncesi, israf gerçeğinin ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. İsrafın ve gıda atıklarının etkili bir biçimde yönetimi ve geri dönüştürülebilirliği sürdürülebilir kalkınma açısından önemli bir husustur (Kılınç Şahin ve Bekar, 2018: 1041).

Ülkemizde gıda israfı ve kaybına neden olan en önemli etkenlerden birisi de turizm sektöründe uygulanan her şey dâhil konaklama sistemidir. Bu sektördeki gıda israfı ve kaybını en az düzeye indirmek için otel işletmelerinde çalışanlardan özellikle mutfak şeflerine önemli görevler düşmektedir. Bu çalışanlar uyguladıkları atık yönetimi stratejileri ile işletmelerin ekonomik ve çevresel boyuttaki imajlarına olumlu yönde katkı sağlayabilecek konumda bulunmaktadır. Yapılan çalışmalarda ülkemizde de ciddi boyutta gıda israfı yapıldığı vurgulanmaktadır. Türkiye’de TÜİK verilerine göre; yılda 18 milyon ton meyve ve sebze çöpe atılırken ortaya çıkan gıda israfının toplam ekonomik değeri ise 214 milyar TL’dir (Palandöken, 2018). Türkiye “Sürdürülebilir Gıda Endeksi” sıralamasında 25 ülke arasında 20’inci sırada bulunmaktadır (T.C.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2019). Her şey dâhil sistemi ile çalışan otellerde israf oranı 5 katına çıkmaktadır. Bir insanın tüm gün tüketebileceği gıda miktarı 1500g iken her şey dâhil otellerde bu miktar 3 katına çıkabilmektedir. Ayrıca açık büfede sunulan gıdaların 2/3'si israf edilebilmektedir (Özden, 2011). Şahin ve Bekar (2018) Türkiye'de otel işletmelerinde gıda atıklarının diğer atık türleri içindeki oranını yaklaşık %70 olarak ifade etmişlerdir. Ayrıca en çok gıda atığının olduğu bölümlerin mutfak, servis ve bar olduğunu tespit etmişlerdir.

Konaklama işletmeleri kendilerine özgü yapıları ve misafirlerine sundukları geniş hizmet yelpazesi nedeniyle gıda israfında etkin bir role sahiptir (Tekin & İlyasov, 2017: 15). Bir turizm cenneti olan Türkiye'de otel işletmelerinin sayısı düşünüldüğünde gıda israf miktarı ciddi boyutlara ulaşmaktadır (İsraf, 2021). İnsanlarda gıda israfı davranışlarına yol açan faktörlerin belirlenmesi ve bu konuda önleme çalışmalarının yapılması israfı azaltmada büyük bir öneme sahiptir. Çünkü israfı yol açan davranışlar hakkındaki küçük bir farkındalık çevresel açıdan büyük değişimleri beraberinde getirebilmektedir (Linder, Lindahl, & Borgström, 2018: 2).

Bu çalışmada; helal turizm, helal konseptli oteller, gıda israfı, Dünyadaki ve Türkiye'de ki gıda israfı durumu, konaklama işletmelerinde atık yönetimi ve bertaraf yöntemleri üzerine bilgiler verilerek yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler helal konseptli olma açısından değerlendirilmiştir. Bu araştırma ile konaklama işletmelerinde gıda israfı ve gıda atığı ile ilgili işletme politikası, sebepler, mevcut durum ve önleme çalışmaları, geri dönüşüm yöntemleri gibi birçok parametreyi derinlemesine çözümlemek amaçlanmıştır.

Literatür taraması araştırma kapsamında 3 ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde turizm, turizmde konaklama faaliyetleri, helal turizm ve kavramları detaylı bir şekilde ele alınmıştır. İkinci bölümde çalışmanın temelini oluşturan gıda israfı, neden olan etmenler, Dünyadaki ve Türkiye'deki boyutu derinlemesine incelenmiştir. Üçüncü bölümde ise konaklama işletmelerinde gıda israfı, atık bertaraf yöntemleri ve Türkiye'deki gıda israfını azaltmaya yönelik uygulamalar detaylandırılmıştır.

Yöntem bölümünde; araştırmanın amacı ve önemi, uygulanan yöntem, veri toplama aracı ve verilerin toplanması, çalışma grubu, araştırmanın sınırlılıkları, araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliği ile verilerin analiz sürecine yer verilmiştir. Bulgular bölümünde araştırma doğrultusunda mutfak şefleri ile gerçekleştirilen görüşmelere

ilişkin sonuçlar ayrıntılı bir şekilde raporlanmıştır. Araştırmada elde edilen veriler MAXQDA programından yararlanılarak analiz edilmiştir. Türkiye’de beş yıldızlı helal konseptli olan oteller ve helal konseptli olmayan otellerin görüşme ve gözlem sonuçları derinlemesine incelenmiştir. Sonuç ve öneriler bölümünde elde edilen bulgular değerlendirilerek araştırmanın ortaya çıkardığı temel gerçekler ve sonuçlar belirtilmiştir. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda gıda israfını azaltmaya ve oluşan gıda atığı ve gıda israfının geri dönüşümüne yönelik öneriler sunulurken araştırma tamamlanmıştır.





2. TURİZM ALANINDA HELAL KONSEPT ANLAYIŞI

2.1. Turizm

Turizm, insanların sürekli olarak bulundukları yerden ayrılarak sosyalleşme, dinlenme, tatil yapma, farklı kültürleri yerinde görme, spor ve sağlık gibi amaçlar ile yurt içi ve yurt dışı yerlere gidip buralarda geçici olarak kalmaları olarak tanımlanabilmektedir (Uslu, 1990: 19). Bireylerin, geniş insan gruplarına zahmetsizce katılmalarını sağlayan ve çeşitli etkinliklerin bütünü olan turizm, modern zaman insanının sıradan yaşamdan kaçma ve eğlenme arzusunu da ifade etmektedir. Ayrıca geçmişten günümüze hem gelişmekte olan hem de gelişmiş ülkelerin önem verdiği bir sektör olmaya devam etmektedir (Uluçeçen, 2011: 5; Yıldız, 2011: 54). Medic & Middleton (1973) turizm kavramının turistlere belirli bir deneyim sağlayan bir dizi faaliyet, hizmet ve faydadan oluştuğunu ileri sürmüşlerdir. Buhalis (2000: 98) turistik destinasyonların turistik yerler, erişim, tesisler, etkinlikler ve turizmle ilgili hizmetler olmak üzere beş temel unsura sahip olduğunu aktarmışlardır. Özgüç (2003:15) bir seyahatin turizm kapsamına girebilmesi için bulunulan yerin dışında olması ve turizm işletme tesislerinden ürün ve hizmetlerin talep edilmesi ve bu seyahatin geçici olması gerektiğini vurgulamıştır. İnsanlardaki seyahat etme arzusu turizm faaliyetleri içerisinde önemli bir yere sahiptir (Doğanay ve Zaman, 2001: 4).

İnsanların turizm destinasyonlarına yönelik tercihlerini şekillendiren güdüler ve nedenler çeşitlidir. Bazı kişiler tercihlerini destinasyonların doğal ve tarihi güzelliklerine göre belirlerken diğerleri destinasyonun ev sahipliği yaptığı festivalleri, kültürel cazibe merkezlerini ve sanat eserlerini görmek için bir destinasyonu tercih edebilir. Sebep ne olursa olsun, turistlerin destinasyon tercihlerini etkileyen temel faktör hedef destinasyonun bulunduğu yerin imajıdır (Giritlioğlu ve Avcıkurt, 2010).

Fiziksel güdüler	- Zihinsel ve bedensel yorgunluğun azaltılarak zindelik sağlanmak istenmesi - Sağlıkla ilgili nedenler - Sportif faaliyetler - Eğlenmek ve farklı deneyimler yaşamak
Kültürel güdüler	- Farklı yerler, insanlar ve kültürleri tanıma arzusu - Kültürel ilgi ve merak (sanat, mimari, folklor) - Tarihi yerler, simgeler, olayların yaşandığı yerlere yönelik merak duygusu - Ulusal/uluslararası düzenlenen faailiyetlere katılma isteği (oyunlar, festivaller)
Kişisel güdüler	- Farklı insanlarla karşılaşma, tanışma, sosyalleşme arzusu - Değişik yerlerde farklı tecrübeler edinme arzusu - İçinde yaşanılan yerden bir süre ayrı kalma isteği - Yolculuktan hoşlanma ve hatta sadece yolculuk yapmak için yolculuğa çıkmak
Prestij ve statü güdülleri	- Kişisel benliğini tatmin etme arzusu - Moda olduğu için ve iş ve arkadaş arasında belirli bir konum elde etme isteği - Alışveriş arzusu - Çeşitli kişisel uğraşlarını devam ettirme arzusu

Tablo 2. 1. İnsanları Seyahate Çıkmaya Yönlendiren Başlıca Güdülleri

Kaynak: Özgüç, 2003: 40.

Turizm, her yıl milyonlarca turisti müzeleri, sanat galerilerini, tarihi yerleri, festivalleri ve fuar alanlarını ziyaret etmeye motive ederek çok sayıda insana istihdam sağlamakta; konaklama işletmelerinin doluluklarını arttırmakta ve turizm ile ilgili sektörleri olumlu etkileyerek turizmin tüm yıl boyunca aktif kalmasını ve bir ülkenin uluslararası pazarlarda yer almasını sağlamaktadır (Çulha, 2008: 1831). Günümüzde özellikle gelişmekte olan ülkeler turizmden döviz elde etme, daha fazla gelir ve istihdam sağlama, ekonomik bağımsızlıklarını talep etme ve yerel dengesizlikleri düzeltme aracı olarak yararlanmaktadır. Gastronomi turizmi ve yiyecek içecek hizmetleri de bu bağlamda bir ülkenin ekonomisine büyük katkı sağlamaktadır. Örneğin; Şarap Turizmi Gözlemevi'nin 2010 yılı verileri, şarap turistlerinin günde yaklaşık 200 Euro harcadığını göstermektedir. Bu miktar yerli bir turistin günlük yaklaşık 55 avro harcadığından çok daha yüksektir. Tüm bu veriler ile birlikte UNWTO tarafından hazırlanan "Gıda Turizmi Küresel Raporu"na göre gastronominin toplam turizm geliri içindeki payı son zamanlarda %30 civarındadır (UNWTO, 2012: 14; Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Uğuz, 2015). Bu nedenle kültür turizmi kapsamında yer alan festivaller yerel kalkınmaya önemli faydalar sağlamaktadır. Ayrıca yerel halk için

düzenlenen festivaller günümüzde ilgi görmeye başladığından daha fazla önem ve popülerlik kazanmıştır. Festivaller ve etkinlikler turizm endüstrisinin hayati unsurları haline gelmiştir. Ayrıca sezon dışı dönemlerde turist çekmek amacıyla bölge ile ilgili farkındalık ve olumlu bir imaj oluşturmak oldukça önem arz etmektedir (Özdemir, 2008: 33).

2.2. Konaklama Sektörü

İnsanlar yaşadıkları yerden ayrılarak farklı milletlerin tarihi ve kültürel cazibesini ve kendilerine has değerlerini görme arzusu içindedirler. Turistlerin bu ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla turizm şirketleri kurulmuştur. Gerçekleştirdikleri hizmetler açısından turizm kuruluşları; konaklama, yeme-içme, seyahat ve diğer turizm kuruluşları olmak üzere 4 grupta toplanmıştır. İnsanlara barınma, yeme-içme ve değişik ihtiyaçlarını karşılama imkânı sunan kuruluşların tarihi, otelciliğin ilk adımı olan hanlara dayanmaktadır. Günümüzdeki konaklama kuruluşlarının en eski hali olan hanların, Eski Romalılar zamanında tesis edildiği bilinmektedir. Farklı amaçlarla yolculuk edenlere hizmet sunan konaklama amaçlı kuruluşlara batıda *han*, doğuda ise *kervansaray* adı verilmiştir. Sanayi devriminin etkisiyle karayolu, demiryolu, denizyolu ve havayolları ile beraber konaklama sektörü de gelişmiştir. Sadece asiller yararına rahatlık ve gösteriş sunan Avrupa otelcilik sistemi geride kalarak bireylerin her türlü ihtiyaçlarına karşılık veren modern ancak gösterişten uzak olan Amerikan otelciliği oldukça önemli hamleler gerçekleştirmiştir. 1908 yılında “otel zinciri” ifadesinin kullanımıyla milletlerarası otel zincirleri kuruluşu tüm dünyada hızlı bir şekilde yayılmıştır (Dinçer ve Dinçer, 1989: 45).

2.3. Turizm Alanında Konaklama Faaliyetleri

İnsanların yaşam koşullarının değişmesi, geleneksel otelcilik anlayışını da değiştirmiştir. Dolayısıyla modern yaşamın ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte otelcilik endüstrisi ortaya çıkmıştır. Turizm işletmelerinin belirgin ve gelişmiş örneğini oluşturan otel işletmeleri, müşteriye komple bir hizmet sunmaları ve örgütsel yapıları açısından sınıflamaya tabi tutulmuştur (İrek, 1991: 12). Otel işletmeciliğinin Dünyada ve Türkiye’de kabul gören sınıflandırması aşağıdaki gibi yapılmaktadır:

Kaplıca otelleri: Çoğunlukla tedavi amaçlı olarak cilt hastalıkları, kadın hastalıkları, sinir sistemi, solunum yolu hastalıkları ve daha birçok hastalığa şifa bulmak amacıyla

kullanılan işletmelerdir. Bu oteller kaynaklarının çevresinde kurulan tesislerdir (Şener, 2001: 24).

Kongre otelleri: Bu tür oteller kongre, konferans, seminer, toplantı, kurs ve sempozyum gibi organizasyonlara hizmet etmek amacıyla dizayn edilmişlerdir (Kantarcı, 2004: 34)

Dağ otelleri: Doğa ile baş başa olmak, dağ havası almak, dinlenmek ve kış sporu yapmak isteyenlerin konakladıkları işletmelerdir (Şener, 2001: 24).

Tatil (resort) otelleri: Deniz, kum ve güneş üçlüsünden yararlanmak isteyen kişilerin tatil ve dinlenme ihtiyaçlarına hizmet etmek için yapılandırılmış otellerdir (Oral, 2001: 16).

2.3.1. Faaliyet Sürelerine Göre Hizmet Veren İşletmeler

Devamlı (bütün yıl) açık olan oteller: Yıl boyunca faaliyet gösteren otellerdir ve genellikle şehir merkezlerinde ve ulaşım güzergahları üzerinde bulunurlar (Yetgin, 2009: 9).

Mevsimlik çalışan oteller: Yılın bazı mevsimlerinde faaliyet gösteren otellerdir. Bu işletmeler genellikle deniz kıyısı ve kış sporları yapılan dağlık alanlarda bulunurlar (Mısırlı, 2001).

Bunlardan başka ulaştırma araçları esas alınarak bulundukları konuma göre isim alan otel işletmeleri de mevcuttur. Bunlar: havaalanı otelleri, istasyon otelleri, liman otelleri, karayolları kavşak otelleridir (İrek, 1991: 13).

2.3.2. Büyüklükleri Bakımından Otel İşletmeleri

Küçük oteller: 25-100 arasında odaya sahip işletmelerdir.

Orta büyüklükte oteller: 100-299 arasında odası olan işletmelerdir.

Büyük oteller: 300 ve daha üstünde odaya sahip olan işletmelerdir (İrek, 1991: 13):

2.3.3. Hukuki Statüleri Bakımından Otel İşletmeleri

Belediye belgeli oteller: Denetimi ve sınıflandırılması yerel yönetimler tarafından yapılan otellerdir (Kozak, 2006: 7).

Turizm işletme belgeli oteller: Türkiye’de faaliyet gösteren turizm tesislerinin niteliklerine göre turizm tesisinin işletme aşamasında müracaat edildikten sonra onayı

Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilen, geçerlilik süresi kontrolörler tarafından yapılan denetlemelere bağlı belgenin verildiği otellerdir (Mevzuat, 2005).

2.4. Herşey Dâhil Otellerde Açık Büfe

Fransa'nın öncülük ettiği ve bütün ülkelere yayılan açık büfe sistemi, ülkemizde de yaygın bir şekilde tercih edilen kültürel bir sistem olarak benimsenmektedir. Restoranlar, kahvaltılık mekânları ve otellerde yoğun olarak kullanılan bu sistem, müşterilere bir defada birçok çeşit yemeği sunduğundan ve kolay uygulanabilir olduğundan sahiplenilmiş bir sistem olarak karşımıza çıkmaktadır (Keskin, Dinçer, Dinçer, 2019: 49). Bu sistem müşterilerin, tüketebileceklerinden daha fazla çeşit yemek almalarına ve yeniden yemek aldıklarında tabaklarını doldurmalarına sebep olmaktadır. Bu durum, müşterilerin tabaktaki yemeklerin büyük bir bölümünü tüketemeyerek atık olarak masada bırakmalarına neden olmaktadır (Gümüş, 2017: 959). Her şey dâhil sistemini uygulayan kuruluşların kullandığı açık büfe servis şekli, gıda israfı konusunda oluşan düşünceleri doğrular niteliktedir. Ayrıca Silvennoinen ve arkadaşları (2015: 143) yaptıkları çalışmada restoran ve lokantaların sebep olduğu gıda israfında, yine bu işletmelerin verdiği hizmet şeklinin etkisi olduğunu savunmaktadır.

Ülkemizde 1990'lı yıllardan beri varlığını gösteren her şey dâhil sistemini ilk defa hayata geçiren kuruluş, Marco Polo Tatil Köyü olmuştur. Ardından Magic Life konaklama zincirinin de kullandığı bu sistem, geliştirilerek bilhassa Akdenizdeki kıyılarındaki işletmelerde de çok tercih edilen bir sistem olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu her şey dâhil sistemini zincir işletmelerin yanı sıra Antalya, Bodrum ve Marmaris'te bulunan çoğu kuruluş, benimseyerek bünyelerinde uygulamaya koymuşlardır (Üner, Sökmen ve Güler, 2007). Daha sonraki dönemlerde bu uygulamanın daha sık kullanılır hale gelmesi sonucu, sistem içinde varlığını devam ettirmek isteyen 3 ve 4 yıldızlı kuruluşlar, bazı apartlar ve pansiyonların da mümkün olduğunca bu sisteme dahil oldukları görülmektedir. Bu sistemin ülkemizde gittikçe daha çok tercih edilmesinde, tur şirketlerinin zorlaması yurt içi ve yurt dışındaki destinasyonların bünyesindeki rakip kuruluşların emsal faaliyetleri, pazarlamanın ve dağıtımın rahatça yapılabilirliği, daha evvelki dönemlerdeki kriz durumları gibi birtakım olumsuz olayların, ihtiyaçlar üzerinde etkisi olacağı kaygısı ve ön ödeme yaptırılarak doluluğun emniyetli hale getirilmesi vs. etkili olduğunu söylemek

mümkündür. Bu sistemin, uygulama esnasında ortaya çıkardığı başlıca problemler, tam anlamıyla netlik içermeyen standartlar ve tanımlar içermesidir. Bu sebeple her şey dâhil sistemi, uygulama aşamasında değişik adlandırmalarla karşımıza çıkmaktadır. Gün içindeki vakitlere göre değişiklik gösteren ve verilen hizmetlerin muhtevasına göre yapılan bu adlandırmalara “Classic All Inclusive, Ultra Inclusive, Mega Inclusive, Imperyal, High Class, Maksimum Inclusive” örneklerini vermek mümkündür (Otar, 2008; Üner vd. 2007).



Resim 2. 1. Açık Büfe
Kaynak: Resim yazar tarafından çekilmiştir.

2.5. İslam Dininde Helal

Müslüman birey için en önemli hususlardan biri helal ve haram kavramlarıdır. Müslüman bir insanın günlük yaşamını helal dairede, harama girmeden devam ettirmesi İslamın şart koştuğu gerekliliklerden biridir. İslam dinince helal “dinin izin verdiği, yasak olmayan şeyler”, haramsa “dinin yasakladığı her şey” olarak ifade edilmektedir (el-Ayni, 2004). İslama göre insanın tanımı, yaratılan varlıkların içinde diğerlerinden birtakım yönleriyle ayrılan, maddi ve manevi özelliklerle donatılan muhterem bir varlıktır. Allah, yaratılışı su ve toprağa dayanan insana, “ruhum” diye bahsettiği varoluş ögesinden üfleyerek ve “isimlerin hepsini” belleterek varlığı kavrayışı ve bu yönleriyle maddi ve manevi anlamda yükselme olanağı tanımıştır. Dünyadaki yaşamı boyunca insan, madden ve manen yükseleceği ya da alçalacağı bir sınavdan geçecektir. Dünya üzerinde iyiliğin yanında kötülük, yararlıının yanında zararı olan her şey bu sınav için bir arada yaratılmış ve insana sunulmuştur. Allah, yaratmış olduğu ve insan diye tanımladığı varlığı biçare bırakmayıp yaşadıkları hayatlarıyla rol model ve yol gösterici olarak peygamberler göndermiş ve doğru yola ulaşmalarına vesile olacak rehber kitaplar indirmiştir. İnsanın kendi dünyası ve ahiret

yaşantısı için yararına olacak şeylere yönelirken zararına olan şeylerden de uzak durması Allah'ın İslâm diniyle insana öğretip emrettiği kurallardan biridir. Bu yüzden İslam, insan için madden ya da manen zararlı olan her şeyi haram kılarken faydalı olan şeyleri de helal olarak insana sunmuştur. Bu bilgilerden hareketle, gıdaların birçoğunun helal ve bir kısmının da haram kılınması sağlığın beden ve ruhen koruma altına alınmak istenmesinden kaynaklanmaktadır (Diyanet, 2022). Kur'an-ı Kerimde insanlar helal gıda konusunda "Ey insanlar, yeryüzünde bulunan helal ve temiz olan şeylerden yiyin ve şeytanın işlerini/adımlarını takip etmeyin..." (Bakara Sûresi, 2/168). "Ey iman edenler! Size verdiğimiz rızıkların temiz olanlarından yiyin ve sadece ona kulluk ediyorsanız ona şükredin." (Bakara Sûresi, 2/172) ayetleriyle bilgilendirilerek uyarılmaktadır.

2.6. Helal Turizm

Helal turizm Müslümanların tercih ettiği bir faaliyet olmakla birlikte Müslüman olmayanlara da farklı ürünleri deneyimleme imkânı sunan bir pazardır. Küresel helal endüstrisi, Müslüman nüfusun hızla artmasıyla birlikte en hızlı gelişen endüstrilerden biri haline gelmiştir. Helal turizm, gıda başta olmak üzere değişik ürün ve hizmet seçeneklerini kapsayan ve turizme farklı bakış açısı getiren bir oluşumdur (Akyol ve Kılınç, 2014: 175). İnsanlar ibadetlerini, İslamı benimseyen ya da benimsemeyen birçok ülkede zorlanmadan, sekteye uğratmadan ve rahatlıkla gerçekleştirmeye devam etmektedir (Han vd., 2019: 152). Dünya çapında Müslüman nüfus ve bu nüfus içindeki seyahat eden turist sayısının artması ile birlikte helal turizm algısı da oluşmuştur. Helal turizmde Müslüman turistlerin tüketimi için güvenli olan çeşitli helal ürünler sunulmaktadır. Ancak bu durum Gayrimüslim turistlerin helal turizmden yararlanamayacakları anlamına gelmemektedir (Jaelani, 2017: 14). Turizmde hitap edilen kesime yönelik olarak şekillenen işletmeler, Müslüman turistlerin ihtiyaçlarını karşılamak için birtakım özelliklerle kendilerini donatmışlardır. Bu durum aslında yeni bir ürün ya da hizmetin ortaya çıkması değil var olanın uyarlanması anlamına gelmektedir (Jaelani, 2017: 1). Son yıllarda Orta Doğu ülkelerinin de içinde bulunduğu çoğu ülkede benimsenen helal gıda konseptine benzeyen 'İslam turizmi' veya 'helal misafirperverlik' gibi yeni bir turizm konseptine artan ilginin olduğu gözlemlenmektedir (World Travel Market, 2007; Battour, Nazari vd., 2011). Battour, Nazari ve diğerleri (2011) ve Henderson'ın (2003) verdiği benzer görüşler, ABD ve

Avrupa'daki Arap ve Müslüman destinasyonlarının 11 Eylül 2011 saldırılarından bu yana değiştiğini ve dolayısıyla Müslüman turistlerin giderek arttığını, Müslüman turistler için popüler yerlerin farklılaştığını iddia etmektedir.

Konaklama işletmelerinin İslami turizm esaslarına göre hizmet verip vermediğini inceleyen ve buna göre bu işletmeleri sınıflandıran sistemlerden birisi Malezya'daki "Universal Crescent Standard Center" (UCSC) isimli kuruluştur. Bu sistemde birden yediye kadar hilal ile konaklama tesisleri derecelendirilmektedirler. İslami turizm konseptine bütünüyle uyumlu tesis olarak kabul edilebilmesi işletmenin yedi hilal almış olmasına bağlı olmaktadır. Ülkemizde ise devlet tarafından konaklama işletmelerine helal belgesi veren bir kuruluş bulunmamaktadır. İslami esaslara göre dizayn edilmiş otellerde ilk uygunluk tesisle karşılaşıldığı andan itibaren başlamaktadır. Bu ilk karşılaşma bazen bir internet sitesi, bazen anlaşmalı bir acente, bazense ulaşımın sağlandığı hava limanı ya da tesisin girişidir (Tekin, 2014: 756-762). Müslüman turistlerin dini ihtiyaçlarını yerine getirmeye özen gösteren kuruluşlar ülkemizde ilk defa 1996 yılından sonra varlık göstermeye başlamıştır. Bu işletmeler aynı ürün ve hizmetlerden yararlanan, İslami duyarlılıkları önemseyen bireylere yönelik kuruluşlardır. (Yeşiltaş, Cankül, Temizkan, 2012: 196).

İslami esasları uygulayan otellerde hizmetlerin arz ve talebinin birçok önemli özelliği bulunmaktadır. Bu oteller için resmi bir kriter olmaması ile birlikte aşağıda belirtildiği gibi İslami esaslara uyumlu otellerin bazı temel özellikleri tanımlanmaktadır (Akbaba ve Çavuşoğlu, 2017: 470; Gimdes, 2019):

2.7. Helal Konseptli Otellerin Temel Özellikleri

Odalar

- * Bireysel olarak gelmeyen bay ve bayan müşterilerde aile şartı aranmalıdır.
- * Odalar aile mahremiyetine uygun şekilde dizayn edilmelidir. Aile mahremiyetinin bulunduğu alanlarda kamera kayıt sistemi bulundurulmamalıdır.
- * Odalarda bulunan buzdolaplarına alkollü ya da içinde alkol bulunan içecekler konulmamalıdır.
- * Tuvaletlerin konumu kibleye dönük olmamalıdır.
- * Tuvalet ve banyoya sertifikasız temizlik ve kozmetik ürünler konulmamalıdır.

- * Odaların, tuvalet ve banyonun temizliğinin her gün düzenli olarak yapılmasına dikkat edilmelidir.
- * Televizyon var ise içerisinde uygunsuz kanallar bulundurulmamalıdır.
- * Gelen misafirlerin odalarda dini vecibelerini yerine getirebilmeleri için gerekli seccade, teşbih, Kur-an'ı Kerim ve kible yönünü belirten işaretler ve namaz vakitlerini bildiren takvimler bulundurulmalıdır.
- * Oda servisinde mahremiyet esaslarına dikkat edilmelidir.
- * Hayvanların odalara alınmasına müsaade edilmemelidir. Tesiste onlar için uygun alanlar bulundurulmalıdır.

Yiyecek ve İçecek

- * Yiyecek ve içeceklerin bulunduğu tüm alanlarda (mutfak, restoran, büfeler, kafeler) hijyen ve sanitasyon kurallarına riayet edilmeli ve dört mezhebe göre haram ve şüpheli hiçbir yiyecek ve içecek bulundurulmamalıdır.
- * Otele alınan yiyecek ve içeceklerin satın alınmasından, misafire servis sürecine kadarki tüm basamaklarda kritik kontrol noktalarına riayet edilmelidir.
- * Alkol bazlı temizlik ürünlerinden kaçınılmalıdır.
- * Mutfak alanı, soğuk depolar, bulaşıkhanesi, mutfakta bulunan araç gereçler, servis alanı ve serviste kullanılan tüm araç gereçlerin temizliği konusunda hassas davranılmalıdır.
- * Otelde bulunan restoran, kafe ve büfe gibi yemek mekânlarında İslamiyet ile bağdaşmayan müzikler çalınmamalıdır.
- * İslamiyette israf haramdır. Yiyecek ve içecek üretiminde ve servisinde bulunan tüm personele israf konusunda gerekli eğitimler verilmeli ve israfa sebep olabilecek tüm faaliyetler kontrol altına alınmalıdır. İsraf olanlar ise uygun şartlarda değerlendirilmelidir.
- * Gelen konuklara restoran, yemekhane ve lobi gibi tüketim mekânlarında israfın İslam dinince haram olduğu hatırlatılarak israf konusunda gerekli bilgiler verilmelidir. Bu konuda görsel ve yazılı materyaller müşterilerin görebileceği yerlere konumlandırılmalıdır.

* Ramazan ayında iftar ve sahur vakitleri dikkate alınarak öğün saatleri ayarlanmalıdır. İşletmelerde bulunan yaşlı, hasta ve çocuklar için gerekli tedbirler ihmal edilmemelidir.

Ortak Alanlar

* Tesiste kumarhane, gazino, disko ve bar gibi uygunsuz eğlence mekânlarının bulunmasına müsaade edilmemelidir.

* SPA, masaj salonu, hamam ve sauna gibi mekânların kadın ve erkek olarak ayrılması gerekmektedir.

* Bu mekânlarda çalışan personelin ve misafirlerin kıyafetleri İslami usullere göre olmalıdır. Aksi durumda misafirler personel tarafından uyarılmalıdır.

* Alkollü içki, uyuşturucu hap ve ilaç tarzı ürünlerin satılmasına ve işletmeye alınmasına müsaade edilmemelidir.

* Yüzme havuzlarının temizliği ve bakımı düzenli olarak yapılmalıdır. Kaza ve yaralanma durumlarında güvenlik kontrol merkezleri oluşturulmalıdır.

* Yüzme havuzları kadın ve erkeklere ayrı ayrı tesis edilmelidir. Aile plajı adı altında bayan ve erkeklerin karışık olarak kullandığı plajlara izin verilmemelidir.

* Bayanlar için ayrılan yüzme havuzları, spa ve eğlence mekânları erkekler tarafından görülebilir olmamalı ve erkeklerin girmesine müsaade edilmemelidir.

* İşletmede cami ya da büyük bir mescit bulunmalı ve bir din görevlisi görevlendirilmelidir.

* İşletme içinde misafirler için helal ürünler satan market ve mağazalar bulunmalıdır.

* Çocukların yaşına göre ve güvenli oyun alanları oluşturulmalı, bu alanlarda görevli kişiler bulunmalıdır.

* İşletme içindeki görsel yayınlar, reklamlar ve tanıtımlar İslama uygun olmalıdır.

* İşletmede İslama uygun olmayan eğlence programları ve animasyon gösterileri yapılmamalıdır.

* İşletmenin düğün ve konferans gibi etkinliklerde helal prensiplerden taviz vermemesi gerekmektedir.

İşletme Yönetimi ve Çalışanlar

- * İşletmeye personel alımında işletme prensipleri açıkça belirtilmeli ve alınan kişi helal bir otelde çalıştığının bilincinde olmalıdır. Bu konuda gerekli eğitimler ve hatırlatmalar otel yönetimi tarafından yapılmalıdır.
- * İşletme yönetimi, misafir ve personel tarafından gelen şikâyetlere önem vererek tedbirleri almalıdır.
- * Belirli periyotlarla tüm personelin helal turizm eğitimleri alması sağlanmalıdır.
- * İşletme tarafından görevlendirilen personeller ile helal prensiplerin kontrol ve denetiminin yapılması gerekmektedir.





3. İSRAF KAVRAMI

Birleşmiş Milletlerin açıklamasında Dünyada açlık mücadelesi veren insanların sayısında 2014 yılından günümüze kadar 60 milyonluk bir artış gözlemlenmiştir. Dünya Gıda Güvenliği ve Beslenme Raporu incelendiğinde; 690 milyon kişi yani dünya üzerindeki insanların %9'a yakınının beslenme düzeyi yeterli oranlarda değildir. Bu rapordaki veriler en fazla açlık probleminin yaşandığı yer olarak Afrika Kıtasını işaret etmektedir. Bu kıtada beş kişiden birinin hayatı açlık sınırının altında devam etmektedir. Tüm dünyayı etkisi altına alan koronavirüs salgınının dünya çapında beslenmeyle ilgili sorunları daha da artırdığı belirtildiği, bu sürecin aynı şekilde devam etmesi halinde 2030 yılında açlık sorunuyla karşı karşıya kalacak insan sayısının 840 milyona ulaşabileceği öngörülmektedir. Yetersiz beslenmenin en sık görüldüğü kıta 381 milyona varan sayıyla Asya kıtasıdır. Asya'nın ardından 250 milyonluk açlık nüfusuyla ikinci sırada Afrika kıtası yer almaktadır. Bu iki kıtadan sonra 48 milyonu bulan Latin Amerika ve Karayipler sırası takip etmektedir (UNICEF, 2020: 1). FAO'nun 2021 yılındaki verilerine göre yeterli beslenemeyen 418 milyon kişi Asya'da; 282 milyon kişi Afrika'da ve 60 milyon kişi ise Latin Amerika ve Karayipler'de yaşamaya çalışmaktadır. Fakat açlık oranlarındaki en fazla yükselme, nüfusunun %21'inde yetersiz beslenmenin diğer yerlere oranla iki kat yüksek olduğu Afrika'da görülmektedir (FAO, 2021).

Açlık ve yetersiz beslenmeye ilişkin tüm bu veriler göz önünde bulundurulduğunda ve Dünya üzerinde var olan doğal kaynakların yok olduğu da düşünüldüğünde israfın kabul edilemez bir olgu olduğu gerçeği açıktır. İsrif, İslamiyetin men ettiği (yasakladığı) kurallar arasındadır. İslami esaslar dikkate alınarak kurulan ve faaliyet gösteren turizm işletmelerinde üretim ve hizmetin eş zamanlı yapılması gerekmektedir. Son yirmi yılda sayıları hızla artan bu işletmelerde israf kavramı işletmelerin kuruluş amaçları ile bağdaşmamaktadır. Hizmette olduğu kadar üretim ve tüketimde de İslami kurallara riayet edilmesi son derece elzemdir. Helal turizm anlayışıyla hizmet veren işletmeler; ürün- hizmet, içerik ve sunum tarzlarıyla İslami kuralları esas alarak hizmetler sunan kuruluşlardır. İşletmelerin ürettiği ve sunduğu ürün ile hizmetler İslami usul ve esaslara uygunsa ya da uygun hale getirilebiliyorsa bu işletmeler helal turizm pazarına hitap edebilir özelliktedir (Tekin, 2014: 756). Günümüzde Müslümanlar seyahatlerinde dini vecibelerini yerine getirmek, İslamın

öngördüğü çerçevede ibadetlerini engellemeden ya da sekteye uğratmadan tatil ve dinlenme faaliyetlerini gerçekleştirmek istemektedir. Bu istekler doğrultusunda turizm sektörü de İslami kuralların öngördüğü şekilde hizmet vermeye başlamıştır. Müslümanlara yönelik bu anlayış ile hizmet veren oteller İslami kurallar dâhilinde mahremiyete önem vererek ibadet mekânları, helal gıda hizmeti ve İslami kurallar çerçevesinde eğlence imkanları sunmaktadır (Battour, Battor & Bhatti, 2014: 557-558).

3.1. Gıda İsrafı

Gıda israfı, tarımsal üretimden başlayarak gıdanın üretimi, dağıtımı ve tüketimine kadar birçok alanda söz konusudur (FAO, 2013c: 7-8). Tarladan başlayarak oteldeki müşteri de dâhil olmak üzere uzun bir zinciri kapsamaktadır. Ancak gıda israfını anlamak için gıda israfı, gıda atığı ve gıda kaybı kavramlarının doğru anlaşılması gerekmektedir. FAO (2013c)'ya göre; insan tüketimi için üretilen gıdada kuru madde miktarında azalma veya besin değerinde kaybın oluşması *gıda kaybını* ifade etmektedir. Gıda atığı kullanıldıktan sonra atılmasında herhangi bir mahzur görülmeyen gıdalardır. Gıda israfı ise bozulan ve atılan gıdaları ifade etmektedir. Gıda israfı gelişmiş ülkelerde, gıda kaybı ise gelişmekte olan ülkelerde görülmektedir. Gelişmiş ülkelerdeki gıda israfı tüketicilerin sorumluluğundadır ve onların gıdaya karşı tutumlarını yansıtmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerdeki gıda kaybının ana sebebi teknolojiye yetersizlik ve hasattan sonraki kısıtlı alt yapıdır (FAO, 2013c: 14).

Gıda israfı; hızla artan dünya nüfusu, birçok ülkede insanların açlıkla yüzleşmesi ve önemli ölçüde olumsuz sosyo-ekonomik ve çevresel etkileri nedeniyle günden güne önemini artırmış ve küresel bir sorun haline dönüşmüştür (Gilland, 2002: 48; Parfitt vd., 2010: 3078-3079). 20. yüzyılda birçok gelişmenin olması (gelir seviyesindeki artış, teknolojinin gelişmesi, tarım ve gıda sanayiindeki ilerlemeler) gelişmiş ülkelerde gıda kıtlığının sona ermesine ve kaliteli gıdaya ulaşımın kolaylaşmasına imkân sağlamıştır. Gıda kalitesinin ve çeşitliliğinin artması, fiyatının ucuzlaması ve kolay ulaşılma imkânı da israfın artmasına neden olmuştur (Edizioni, 2012: 50-52). Gıda israfı, biyolojik çeşitlilik üzerinde güçlü etkisi olan ve dolaylı olarak yeni tarım arazilerine olan ihtiyacı artıran faktörlerden biridir. Günümüzde daha fazla yiyeceğe ihtiyaç duyulması ormanların yok olmasına ve vahşi yaşam alanlarının tarım

arazilerine dönüşmesine sebep olduğundan yaban hayatının yok olması tehlikesini ortaya çıkarmıştır (Kilibarda vd., 2019: 134-135).

Küresel kalkınma üzerinde de etkili olan gıda israfını geniş çapta uygulanan stratejiler ile sınırlandırmak mümkündür. Ancak bu stratejilerden önce sorumlu bireyler üzerinde bilinç ve farkındalığın oluşturulması ve geliştirilmesi gerekmektedir. Bu amaca ulaşma bilim insanlarının ve yetkin otoritelerin katılımını ve desteğini gerektirmektedir (Janjić vd., 2019: 1-2). Gıda israfının en fazla olduğu gıda sektörü ve konaklama işletmelerinin bu sorunun farkında olmaları önem arz etmektedir. Bireylerde ve işletmelerde daima ortak çaba, mevcut kaynaklar ile doğal sistemlerden ve çevreden taviz verilmeden ihtiyaçların en iyi şekilde karşılanması önemlidir. Sağlıklı bir çevrenin uzun vadede devamı ve sürekliliği bu şekilde mümkündür (Tekin ve Ilyasov, 2017: 14).

Bulunabilirliğin bol ve gıdaya erişimin kolay olduğu toplumlarda, aşırı yemekten kaynaklı gıda israfının arttığı görülmektedir. Gerektiğinden daha fazla kalori alımına sahip insan sayısı, obezite fenomenine katkıda bulunarak artmaktadır. Sanayileşmiş ülkelerde çöpe atılan gıda miktarının (yaklaşık 200 milyon ton) Afrika'daki mevcut gıda üretimine (yaklaşık 230 milyon ton) neredeyse eşit olduğu FAO tarafından bildirilmiştir (FAO, 2011: 11). Bu oran kişi başına 280-300 kg gıda israfına denk gelmektedir (Gustavsson vd., 2011: 11). Birleşmiş Milletler 2030 yılına kadar perakende ve tüketici düzeyinde küresel gıda atıklarını yarı yarıya azaltmayı hedeflemiştir (Birleşmiş Milletler, 2015). Avrupadaki mevcut ekstra gıda atığı miktarlarının yaklaşık 88 (± 14) milyon ton olduğu tahmin edilmektedir (Stenmarck vd., 2016: 5). Bu gıda atığı miktarları, gıda tedarik zincirinin çevresel etkisinin yaklaşık %15-16'sına neden olmakta ve yılda yaklaşık 186 milyon ton CO₂ eşdeğerine karşılık gelmektedir (Scherhaufer vd., 2018: 98). İsviçre'de yapılan bir araştırma gıda hizmeti endüstrisinin üçüncü sıradaki en büyük gıda israfı kaynağı olduğunu açıklamıştır (Caronna, 2011'den aktaran Beretta vd., 2013: 764). ABD'deki perakendeciler ve tüketiciler 165,6 milyar ABD doları değerinde gıda israfının olduğunu bildirmiştir (Buzby ve Hyman, 2012: 565). 2019 yılında sadece yetersiz beslenmeden ve açlıktan muzdarip olan 640 milyondan fazla insan varken gıda israfının kabul edilmemesi gerektiği vurgulanmıştır (BBC, 2021: 1). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından yapılan bir araştırmaya göre Dünya çapında

üretileen gıdanın hemen hemen 1/3'ü (toplam 1.3 milyar ton) israfa uğramaktadır. Gelir seviyesi düşük ölkelerde yiyecekler, genel olarak gıda katma değeri zincirinin başında israf edilirken, gelir seviyesi yüksek ölkelerde bu zincirin sonunda israf edilmektedir (FAO, 2013c: 6). Tüm bu süreçler göz önüne alındığında gıda israfının, küresel bazda çevre üzerinde üçüncü sırada en büyük etkiye sahip olduğu görölmektedir. Dolayısıyla çevresel ve sosyal sonuçları göz ardı edilmemelidir.

3.2. İslam Dininde İsrâf

Gerek madden ve gerekse manen kişisel ve sosyal yaşam içinde olumsuz etkilere sahip, maddi dengelerin yanı sıra doğanın dengesini de etkileyen duyarsız hareketlerin; düşünmeden ve biliçsizce yapılan tüketimin, yerinde olmayan tüm kullanımların adına Kur'an'da "İsrâf" denilmiştir. "Müsrif" ise israf eden kişiye denilmektedir. İnsanların yeme, içme, giyinme ve her türlü ihsandan faydalanabileceği fakat bu süreç içinde haddi aşmamanın gerekliliği ve Allah'ın israf edenleri ve aşırıya kaçanları sevmediği yine Kur'an'da belirtilmektedir. "İsrâf"ı men eden İslam, bu soruna çare olarak ise "iktisat"ı önermiştir. İktisat da israf gibi çeşitli anlamlar içermektedir. Tam anlamıyla işlerin ve davranışların hepsinde dengeyi korumayı, diğer anlamıyla ise maddi olarak ortalama bir harcama yapmayı kapsamaktadır. (Kayhan, 2006: 153).

Allah, "Her bir fert, üzerine düşen ferdi/içtimai sorumluluğu tefekkür etmek zorundadır. Nitekim o gün size verilen bütün nimetlerden mutlaka hesaba çekileceksiniz (tekasür/8)." Ayet-i kerimesinde bir insanın, elinde bulunan nimetler hususunda harcama yaparken nasıl bir yol izlemesi gerektiğini izah eder. Yunus Emre'de elindekini paylaşmanın önemine, Kur'an'a ve Peygamberin davranışlarını içeren Sünnete uygunluğa dikkat çekerek değinmiştir. Toplumların dengesi için büyük öneme sahip olan bu uygunluk, aslında insanın ihtiyacı kadar tüketmesi veya ihtiyaç dışı kullanımları azaltması ve kendinden başka kişilerin de hakkını kullanarak kul hakkına girmemeyi ifade etmektedir. Nitekim kişi, yaratılan her şeyde sırf kendinin değil toplumu oluşturan diğer bireylerin de hak sahibi olduğunu aklından çıkarmamalıdır (Pekel, 2019: 36).

3.3. Gıda İsrâfının Nedenleri

Yirminci yüzyılda tarım ve gıda endüstrisindeki ilerleme, gelişmiş ölkelerin çoğunun o dönemden önce yaygın olan gıda kıtlığının ortaya çıkardığı olumsuzlukların

üstesinden gelinmesine olanak sağlamıştır. Ayrıca ortalama gelirdeki artış, nüfusun günden güne daha fazla miktarda ve yüksek kalitede gıdaya erişimini sağlamıştır. Gıdaların artan kullanılabilirliği ve çeşitliliği, fiyatının düşmesi ve gıdaya harcanan daha düşük gelir yüzdesi, gıda atıklarında giderek daha fazla toleransa yol açmıştır. Küresel açıdan değerlendirildiğinde meyve ve sebzelerin sadece %43'ü tüketilmekte ve kalan %57'si israf edilmektedir. Üretilen tüm gıdaların ise %30-50'si israf edilmektedir. AB ülkelerinde gıda atıklarının en büyük kısmını haneler üretmektedir. Kişi başına düşen miktar 76 kg olarak saptanmıştır (Segrè ve Gaiani, 2012: 4).

Yetiştirme ve Hasat: Bu aşamalarda meydana gelen gıda kayıpları öncelikle iklim ve çevresel faktörlere, çeşitli hastalıkların yayılmasına ve parazitlerin varlığına atfedilebilir. Bu faktörlerden kaynaklanan kayıplar ekim türlerine, mevsimlere ve farklı üretim alanlarına bağlı olarak değişmektedir. Olumsuz iklim olayları hasattan önce dahi ürün kayıplarını artırmaktadır. Ancak bu aşamada gelişmekte olan ülkeler ile gelişmiş ülkelerin önemli işlem farklılıkları bulunmaktadır. Toprağı hazırlamak, tohumlamak (seçilen tohumlar, işlenmiş tohumlar, tohumlama zamanı) ve yetiştirme (su, gübre, böcek ilacı ve diğer zirai kimyasalların uygun kullanımı) faaliyetleri tamamen farklı verimler sağlamaktadır. Örneğin; yağmurun yetersiz olduğu yerlerde yetiştiricilerin sulama ekipmanına sahip olmaması bu alanları terk etmelerine neden olmuştur. Yüksek gelirli ülkelerde büyük ve teknolojik altyapı kaynakları, gelişmiş teknikler ve elverişli çevre koşulları önemli ölçüde kayıpların azalmasını sağlamaktadır. Ayrıca düşük gelir düzeyine sahip ülkelerde nihai kullanımda gıda kayıplarının çok az miktarlarda olurken yüksek gelirli ülkelerde tüketime hazır gıdanın %30-60'ı kaybedilmektedir (Kantor vd., 1997: 3-6).

Dağıtım ve Satış: Bu aşamalarda (toptan ve perakende dağıtım için) atık, genellikle uygun olmayan siparişlerin ve gıda ürünlerine olan talebin bir sonucudur. Son kullanma tarihinden önce satılmadığı takdirde fazla miktarlardaki ürün doğal bozulmaya maruz kalmaktadır. Aslında gıda ürünlerine olan talebi tahmin etmek çok karmaşıktır. Bu tahmin iklim, mevsim, özel pazarlama kampanyaları, yeni ürün lansmanları, promosyonlar ve tatil gibi birçok faktörden etkilenmektedir. Bu aşamalarda gıda atıklarının oluşum nedenleri (Defra, 2007: 16):

- Ürünleri korumak için (özellikle taze ürünler) kullanılan teknolojilerin yetersiz olması ve dolayısıyla soğuk zincire dikkat edilememesi,
- Nakliye ve depolama sırasında üründe ve ambalajında hasar oluşması,

- Stok rotasyon prosedürlerini uygulamayan satış personelinin yetersiz mesleki eğitimi,
- Bazı ürünlerin kalite ve güvenlik standartlarını karşılamadıklarının belirlenmesinin ardından piyasadan geri toplanmamasıdır.

Bu nedenler genellikle sanayileşmiş ülkelerde geçerli olmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde tarımsal işletme tedarik zincirinin bu aşaması, toptan dağıtımın tamamen yokluğu veya yüksek miktardaki verimsizliği ile alakalıdır. Kötü hijyen, yetersiz soğutma ve depolama ekipmanları ciddi anlamda olumsuz sonuçlar doğurmaktadır.

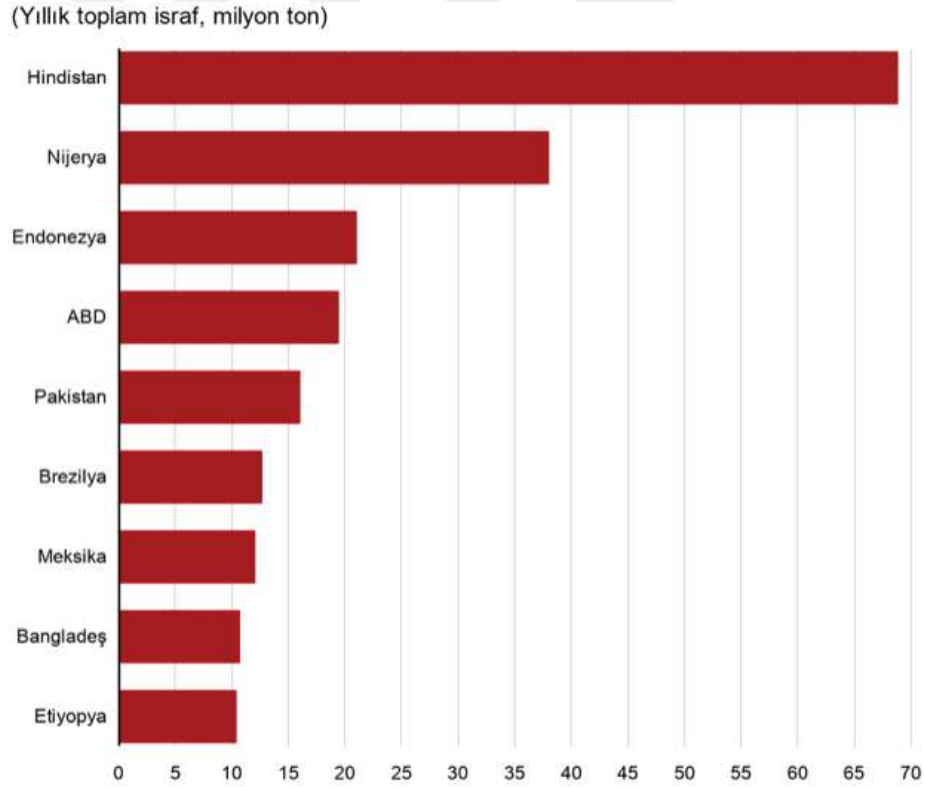
Hane Halkı Tüketimi ve İkram: Gelişmekte olan ülkelere tedarik zincirinin son aşamasında daha fazla atık oluşmaktadır. Aslında ailelerin düşük gelirleri gıda israfını kabul edilemez kılmaktadır. Ayrıca bu ülkelere gıda dağıtım, hijyen ve sağlık şartlarına yeterli derecede sahip olmayan küçük yerel pazarlar aracılığıyla gerçekleşmektedir. Sanayileşmiş ülkelere ise durum farklıdır. Bu ülkelere hem evde hem de yemek sırasında atık dikkate değer miktardadır.

Büyük Britanya'da yapılan araştırmada önlenabilir evsel atıkların iki temel nedeni belirlenmiştir (WRAP, 2007: 24-25): Çok fazla yiyecek pişirilir, hazırlanır ve servis edilir. Böylece pişirme sırasında hasarlı yiyecekleri (örneğin yanmış yiyecekler) içeren artıklar üretilir. Yiyecekler zamanında tüketilmez ve ürünler paket halinde açılmadan atılır. Çünkü ürün ambalajda belirtilen son kullanma tarihini aşmış, bozulmuş veya artık yenilebilir değerde görülmemektedir.

Endüstriyel İşleme: Tarımsal ve yarı işlenmiş ürünlerin ilk işleme aşamasında israfın nedenleri temelde teknik arızalar ve üretim sürecindeki verimsizliklerdir. Bu durum ürünlerde kayıplara ve hasara yol açmaktadır. Bu alandaki gıda israfı gelişmekte olan ülkelere teknolojinin yetersiz olduğu ve gıda ürünlerinin (özellikle taze gıdalar için) uygun şekilde muhafaza edilmediği durumlarda oluşmaktadır. Özellikle gıda işleme sürecindeki prosedür hataları ürünün ağırlığı, şekli ve ambalajında kusurlara neden olmaktadır. Bu kusurlar ürünlerin güvenliği veya besin değeri üzerinde olumsuz etkide olmasa da prosedürlere uygun olmadığı için kabul edilmemektedir (Edizioni, 2012: 46).

3.4. Gıda İsrafının Dünya'daki Boyutu

Gıda israfı konusunda Dünya üzerinde birinci sırayı Hindistan, ikinci sırayı Nijerya ve üçüncü sırayı ise Endonezya sahiplenmiş durumdadır. Yine bu raporun verilerine göre; Dünya üzerinde her yıl 931 milyon ton gıda israfı söz konusudur. Birleşmiş Milletler bünyesinde sürdürülebilirlik çalışmaları gerçekleştiren WRAP (Waste and Resources Action Programme) isimli kuruluşun yaptığı çalışmaya göre; dünya üzerinde genel olarak israf edilen yiyeceklerin hepsi 40 tonluk 23 milyon kamyon gıdaya tekabül etmektedir. Uzmanlara göre ise bu kadar kamyonun art arda dizilmiş hali, dünyanın çevresinin yedi katına karşılık gelmektedir. Önceki dönemlerde gıda israfının daha çok zengin ülkelere özgü bir problem olduğu sanılmaktaydı. Ancak yapılan bu çalışmalar gelir durumu farketmeksizin her ülkede yüksek oranlarda gıda israfının yapıldığını ortaya koymaktadır (UNEP, 2021: 65).



Resim 3. 1. En Çok Gıda İsrafı Yapan On Ülke
Kaynak: BM Gıda İsrafı Raporu

Yukarıdaki rapor Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) gıda israfına dair eski verileriyle kıyaslandığında gıda israfının boyutu bu raporda iki kat daha fazla olarak karşımıza çıkmaktadır. BM Çevre Programı'ndan Martina Otto, BBC'de geliri

düşük ülkelerde diğerlerine oranla yenilebilir gıda israfının daha az miktarlarda olduğunu düşündüklerini belirtmiştir. Otto, dünyanın, bu yiyeceklerin üretiminde kullanılan tüm kaynakları çöpe çevirdiğini belirtmiştir. Bu programın Başkanı Inger Andersen, gıda israfını önleme konusunda bütün ülkelere gayret göstermeleri için teşvik edici bir konuşma gerçekleştirmiştir. Zira doğal biyolojik denge, iklim farklılıkları, kirlilik ve israf ciddiye üzerinde durulması ve üzerinde çaba sarfedilmesi gereken başlıca konulardan biridir. BM'nin Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine göre gıda israfının 2030 yılından önce önemli miktarda azaltılması tahmin edilmektedir. 2019 yılında 690 milyon insan gıdaya ulaşamadığı için açlığın tesirinde kalmıştır. Dünya üzerinde etkisi halen devam eden Covid-19 salgınının da bu sayıyı artırması öngörülmektedir (UNEP, 2021: 4).

Ev düzeyinde gıda israfının önlenmesi küresel ısınmayı azaltmada en büyük etkiye sahiptir. Bu durumun ilk nedeni olarak hane düzeyinde potansiyel olarak önlenabilir gıda israfının yüksek bir oranda oluşması ve ikinci nedeni olarak tüketici aşamasındaki etkilerin tedarik zincirinin daha önceki aşamalarından kaynaklanan tüm birikmiş etkileri içermesidir. Tüketici bilincini artırmak önemli bir önleyici tedbir olacaktır. Ancak gıdaların yenmeyen kısımları da dikkate alındığında gıda israfının tamamı önlenemez. Önlenmesi mümkün olmayan gıda israfı için sürdürülebilir biçimde bir arıtma seçeneği (depolama, anaerobik çürütme veya kompostlama) tercih edilmelidir. Gıda israfı önlenemiyorsa, uygun bir gıda atığı arıtımı tercih edilmeli ya da en azından gıda atığının değerlendirilmesi için ayrı olarak depolanmalıdır (Stenmarck vd., 2016: 112).

Dünyada her yıl üretilen 1.3 milyar tonun üzerindeki gıda ya kaybedilmekte ya da israf edilmektedir. Bunun yanı sıra artan dünya nüfusuna paralel olarak israf edilen gıda miktarı da artmaktadır. Birleşmiş Milletlere göre küresel nüfusun 2050 yılına kadar 9,7 milyarı bulması beklenirken, gıda talebinin de %60'a kadar artması öngörülmektedir. Bu durum ise gıda güvenliğini acil müdahale edilmesi gereken bir konu haline getirmektedir. Gıdanın yetişmesi için toprağa, suya, tohuma, güneş ışığına, emeğe ve enerjiye ihtiyacı vardır. Gıdanın israf edilmesinin engellenmemesi ve doğal kaynakların aşırı kullanılması gıda fiyatlarının artmasına ve gıda tedarik zincirinin zayıflamasına sebep olmaktadır (FAO, 2021:1).

FAO'nun, "Küresel Gıda Kayıpları ve Gıda İsrafı" adlı araştırmasının sonuçları değerlendirildiğinde; her sene tüketim amaçlı üretilen 1.3 milyar ton çeşitli yiyeceğin hemen hemen ½'si gelişmekte olan ülkeler tarafından ya gıda kaybına uğratılmakta ya da israfı karşılanmaktadır. Bu ülkelerde gıda kaybının %95'i gıda arz zincirinin ilk aşamalarında gerçekleşen istek dışı meydana gelen kayıplardır (FAO, 2013c: 6). Gelişmekte olan ülkeler, geçimlerini önemli ölçüde tarım ve hayvancılıkla sağlamaktadır. Dünya Bankasının verilerine göre gelişmekte olan ülkelerin gıda sektöründe GSMH'ye sağladığı yarar %30'a ulaşabilmektedir. Doğu Asya, Güney Asya ve Afrika nüfusunun hemen hemen %70'lik kısmı köylerde yaşam sürmektedir. Maddi olarak düşünüldüğünde evrensel gıda kaybı ve israfın bir trilyon ABD dolarına ulaştığı düşünülmektedir. Bu oranın 1/3'üne gelişmekte olan ülkeler neden olmaktadır. Doğal olarak bu ülkelerde meydana gelen gıda kaybını en aza indirmek, gıda güvenliğini sağlamanın ve gıda miktarını artırmanın yanı sıra bu ülkelerin ekonomik seviyelerini yükselterek toplum üzerindeki negatif etkiyi de en aza indirecektir (FAO, 2011: 6-8). Bölgesel gıda kaybının sebepleri tüketimden önceki aşamalar ve tüketim aşamaları olarak tek tek araştırılmıştır. Bu araştırma verilerine göre sanayi ülkeleri, bireysel kayıp miktarında başı çekmektedir. Gıda kaybı oranı, bir sene içinde Avrupa ve Kuzey Amerika'da 280-300 kg, Sahra Altı Afrika ve Güney/Güneydoğu Asya'da ise 120-170 kg'dır. Gıda üretiminin kişi başına düşen miktarı yıllık olarak Avrupa ve Kuzey Amerika'da yaklaşık 900 kg, Sahra Altı Afrika ve Güney/Güneydoğu Asya'da 460 kg'dır. Tüketim evresinde ortaya çıkan gıda israf oranı ise Avrupa ve Kuzey Amerika'da yıllık 95-115 kg, Sahra Altı Afrika ve Güney/Güneydoğu Asya'da ise sadece 6-11 kg'dır (Gustavsson vd., 2011: 7-11).

Gelir düzeyi düşük olan ülkelerdeki gıda kayıplarının sebeplerini; kısıtlı hasat uygulamaları, depolama olanaklarının düşük olması, soğutma yöntemlerinin yetersiz olması, ambalaj ve pazarlama sistemlerinin yetersizlikleri şeklinde sıralamak mümkündür. Yoksulluk sınırında yaşam süren çoğu çiftçinin hayatında, bu kayıpların azaltılmasının önemi son derece yüksektir. Orta ve yüksek gelire sahip ülkelerde ise gıda kaybına genel olarak gıda halkasının değişik bölümleri ile aralarındaki uyumsuzluk sebep olmaktadır. Üretici ve satıcının anlaşamaması, toptan ürün alımlarıyla son kullanma tarihinin geçmesi bu kayıpların başlıca sebepleri arasındadır (Parfitt vd., 2010: 3068).

İsveç ve Polonya'da yapılan çalışmaya göre, İsveç'te atık ayrıştırma ve geri dönüşüme büyük özen gösterilmekte ve bu konu genel olarak İskandinav ülkeleri için büyük önem arz etmektedir. Buna karşın Polonya'da daha düşük popülerliğe sahip olan atık sınıflandırma, bu ülkenin bazı bölgelerindeki ayırma tesislerinin eksikliğinin bir sonucudur (Bohdanowicz, 2005: 196). Kuzey Amerika'da konaklama sektörü için atık yönetiminin durumuna ışık tutan bir dizi yayın bulunmaktadır. Örneğin; “Yeşil Restoran Uygulamalarının Müşteri İade Niyeti Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi” çalışması, Boston'da sürdürülebilirlik sertifikalı bir restoran olan Grille Zone'un, toplam atığını günde 55 galonluk çöp tenekesinin yarısına nasıl düşürdüğünden bahsetmektedir (Nicholls, 2008; Szuchnicki, 2009'den aktaran Pirani ve Arafat, 2014: 326). Amerika Birleşik Devletlerindeki metan emisyonlarının %23'ünü tüketilmeyen gıdaların ayrışması oluşturmaktadır. Tarladan sofraya olan süreçte farklı aşamalarda kaybedilen yiyeceklerin sadece %3'ü kompostlaştırılmakta, büyük çoğunluğu çöplüklerde sonuçlanmaktadır. Aslında gıda atıklarının çöplüklere ulaşması ve burada kademeli olarak metan gazına yani küresel ısınmada karbondioksitten en az 25 kat daha güçlü bir sera gazına dönüşmesi tüm dünya için büyük bir tehlike arz etmektedir (Gunders, 2012: 14).

3.5. Gıda İsrafının Türkiye'deki Boyutu

Ülkemizde yılda 26 milyon tonluk bir gıda israfı söz konusudur. Bu israf, üretilen ürünlerin %25-40'ı ile sebze-meyve kategorisinde gerçekleşmektedir. Ülkemizde günde 4,9 milyon (yılda 1.7 milyar) ekmeğin israf edildiği göze çarpmaktadır (Şahin ve Bekâr, 2018). Bu miktarlar %62 ile (3 milyon adet) fırınlarda, %28 ile (1.4 milyon) evlerde ve %10 ile (0.5 milyon adet) öğrencilerin ve personellerin yemekhaneleri, lokanta ve konaklama işletmelerinde ortaya çıkmaktadır. Tazeliğini kaybetmiş ekmeklere ne olduğu ile ilgili yapılan bir araştırma sonucunda %71'inin yemek/tatlı yapıldığı, %49'unun evcil hayvan sahiplerine ve sokak hayvanlarına verilerek değerlendirildiği, %14'ünün de dondurularak saklandığı tespit edilmiştir. %11'lik kısmın ise doğrudan çöpe atıldığı ifade edilmiştir (Türkiye İsraf Raporu, 2018).

İstanbul, Ankara, İzmir, Antalya, Muğla, Denizli ve Gaziantep'te bulunan beş yıldızlı otellerde yapılan araştırma sonucuna göre, günlük hemen hemen 6 tonu bulan gıda israfı, tüm atıkların toplamının %70'ini karşılamaktadır. Otellerde gıda israfına ve kaybına çoğunlukla mutfak, servis ve bar hizmetleri sebebiyet vermektedir. Bununla

birlikte, fazla miktardaki porsiyonlar, müşterinin tüketemeyeceği kadar fazla yiyecek/içecek alması, ürünlerin dayanıksız oluşu, eğitimsiz çalışanlar, pişirme ve saklama esnasındaki eksiklikler, depolama problemleri ve yanlış satınalma stratejisi vs. gibi etkenler de israf oranlarını negatif olarak etkileyen nedenlerdir (EPA, 2010; Şahin ve Bekar, 2018).

Birleşmiş Milletler Çevre Programının yaptığı bir çalışmada Türkiye'de her sene gıda israfının 7.7 milyon tondan fazla olduğu saptanmıştır. 2021 BM Gıda İsrafı Endeksi Raporu'nun verilerine göre; ülkemizde kişi başına yılda 93 kg gıda çöp olmaktadır (BBC, 2021).

Ülkemizde günlük 1.500 ton, yıllık 550 bin ton ekmek israf edilmekte ya da çöpe atılmaktadır. Yaşanan bu israfın ekonomik değeri yıllık 1.5 milyar liraya karşılık gelmektedir. Yapılan araştırmalarda ekmeğin israf edildiği alanlar incelenmiş ve evlerde %2.9 oranında, lokanta ve otel gibi yemek hizmeti veren mekanlarda %3 oranında, öğrenci konaklama merkezlerinde (yurtlarda) ise bu oranın %7'lere varan boyutlara ulaştığı saptanmıştır. Son yıllarda tüketici tercihlerinin değişmesi ile birlikte ekmek tüketiminde bir azalma olmasına rağmen israfı konusunda artış gerçekleşmiştir. Özellikle sıcak ve taze ekmek tüketim isteği ekmek israfını artıran önemli sebepler arasında yer almıştır. Alınan ekmeğin israf edilme nedenleri arasında ekmeğin uygun şartlarda muhafaza edilmemesi, dilimlenmeden sunulması, gramajın fazla olması, raf ömrünün kısa olması, hızlı bayatlaması ve bayatlayan ekmeklerin değerlendirilmemesi, ihtiyaçtan daha fazla ekmek alınması gibi nedenler yer almaktadır (Gül vd., 2003; Aydın & Yıldız, 2011; Ekmekçi vd., 2013; Ertürk vd., 2015; TMO, 2013; Boyacıoğlu, 2019).

Alım gücünün artması israf oranını da artırmaktadır. Alım gücü artan ülkelerde ekmekler çeşitlenirken ekmek tüketimi azalmakta ve böylece ekmek israfı da artışa geçmektedir. Toprak Mahsulleri Ofisi'nin 2012 yılında yaptığı Türkiye'de üretim, tüketim ve israfı konu alan "Türkiye'de Ekmek İsrafı Araştırması"nda maddi külfet ve ekmek adet oranlarıyla birlikte bu değerlerin değişimi de saptanmıştır. Ülkemizde senede 2 milyar ekmek israf edilmekte olduğu verisinden yola çıkarak bu bilgiler ışığında 2013 yılında hızlı bir şekilde ekmeğe dair israfı önlemeye yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Bu süreçte çoğu bölgede ekmek israfını engellemeye dair çalışmalar gerçekleştirilmiştir. İzmir'de afişler basılarak paylaşılmış, Çankırı'da bayat ekmeğin

değerlendirilmesine yönelik kurslar, Kırıkkale, Alanya, Çorum gibi yerlerde ise bayat ekmeğin kullanılabileceği tatlı müsabakaları gerçekleştirilmiştir. Bunlarla birlikte İstanbul, Ankara, Uşak, Konya, Sakarya, Denizli, Elazığ ve Bolu’da da ekmek israfına dair engelleme kampanyalarına azami ölçüde riayet edilmiştir (TMO, 2013: 9).

Kişi başı ortaya çıkarılan atık oranı, nüfus tahminleri ve içinde bulunulan zamandaki kişi başına oluşan atık miktarları hesaba katılarak ölçülmelidir. Kişi başı ortaya çıkarılan katı atık oranı hayat şartları ve alışkanlıklara göre değişiklik oluşturabilmektedir. Örneğin; İstanbul’da ortaya çıkarılan katı atık 2004 yılında 1 kg/kişi iken ABD’nin başkenti Washington’da 3.83 kg/kişi, Hindistan’da ise 0.4 kg/kişi’dir. Durum böyle olunca oluşmuş ve oluşması muhtemel her atığın oranının belirlenmesi atık yönetim sistemi programlanmasında son derece önemli bir yer edinmiştir (Kemirtlek, 2005: 7).

3.6. Konaklama Sektöründe Gıda İsrafı

Konaklama sektörü; tüm yılın yorgunluğunu atmak, dinlenmek, gezmek ya da sağlık ve sportif faaliyetler gibi çeşitli nedenlerle kendi bulundukları mekânlar ya da bölgelerden farklı bir yere seyahat eden insanların, bu süreç boyunca dinlenme, beslenme ve barınma gibi ihtiyaçlarını kendilerine en uygun mekânlarda (pansiyon, otel, tatil köyü, motel, hostel, kamping) karşılama hizmeti sunan bir sektördür (Usta, 2014: 41). Bu sektörde gıda hizmeti veren işletmeler arasında evlerde, restoranlarda, kafelerde, barlarda, sandviç dükkânlarında ve benzeri işyerleri gibi paket olarak veya tesislerde oturarak yeme hizmeti sağlayan işletmeler yer almaktadır. Konaklama sektörünün gelişmesi gıda hazırlama işletmelerinin sayısını da artırmış ve bu durum orantılı olarak daha büyük miktarda gıda atığı üretimine neden olmuştur (Pirani ve Arafat, 2016: 138). 21. yüzyıl şartları tüketicilerin yaşam tarzları ve alışkanlıklarında değişikliklere yol açmıştır. Evde yemek hazırlamak için zaman yetersizliğinden dolayı insanlar paket servise ya da ev dışında restoranlarda yemek yemeye daha fazla başvurmaktadır (Von Massow and McAdams, 2015: 437; Kilibarda, 2019: 140).

Konaklama sektöründe oluşan gıda atık ve gıda israf miktarları hizmetin türüne göre farklılık göstermektedir. Gıda atıklarının en fazla olduğu hizmet sektörü açık büfe hizmet veren işletmelerdir. Konaklama sektöründe ise her şey dâhil sistemde hizmet veren oteller israfın en fazla olduğu mekânlardır (Papargyropoulou vd., 2016: 332). Gıda atıklarının büyük kısmını ana yemeğe eşlik eden garnitürlerin (salata, pirinç,

makarna, patates, ekmek) oluşturduğu varsayılmaktadır. Hazırlık aşamasında en fazla israf edilen ürünler ise meyve ve sebzelerden oluşmaktadır (Betz vd., 2015: 220). Gıda atıklarının nedenleri farklılık göstermektedir. Ürün temini ile sorumlu birim olan satın alma ve sonrasındaki aşama olan depolamada gıda israfı oluşumunun en yaygın sebebi, personel tarafından alınan ürünlerin son tüketim tarihlerine bakılmaması, bilgi eksikliği ve hijyen koşullarına yeterince dikkat edilmemesidir (Kilibarda, 2019: 136). Depolarda ilk giren ilk çıkar ilkesi, depo düzeni ve temizliği, sıcaklık kontrollerinin düzenli periyotlarda yapılarak derecelerinin gıda için uygun koşullarda olması gıda israfı oluşmasına engel olmaktadır (Engstrom ve Kanyama, 2004: 208). Gıda temini konusunda hatalı planlanmış tedarikler, toplu gıda tedarikine neden olabilmektedir. Plansız yapılan alımlar ürünlerin yeterince kullanılmamasına ve tüketim tarihlerinin geçmesine sebep olmaktadır (Baldwin, 2015'den aktaran Kilibarda, 2019: 136). Resepsiyon, satın alma, hazırlık (mutfak) ve servis birimleri arasında iletişim eksikliği ve zayıf koordinasyon ise normalden fazla gıda israfı oluşumuna neden olmaktadır. Bu nedenle konaklama işletmelerinde faaliyet gösteren birimlerin müşteri sayısı ve türü konusunda iş birliği yapması ve bilgi alışverişinin yeterli düzeyde olması önemlidir (Papargyropoulou vd., 2016: 333).

Konaklama işletmelerinde her şey dâhil sistem, fiyatların sabit olması nedeniyle müşterileri daha fazla yemek alarak tabaklarını daha fazla doldurmaya teşvik etmektedir (Priefer vd., 2016: 163-165). Porsiyon ve tabak boyutlarının büyük olması açlığında etkisi ile daha fazla yemek almaya neden olmakta ve daha fazla israf ortaya çıkmaktadır. Yiyecek çeşidi ve miktarının müşteri memnuniyeti üzerinde olumlu etkilerini gören işletmeler, müşteri kaybetmektense gıda israfını tercih etmektedir (Papargyropoulou vd., 2016: 334).

Konaklama sektöründe gıda atığı yönetimi konusu ile ilgili ulusal ve uluslararası alanda yapılan bilimsel yayın sayısı oldukça azdır. 2014 yılına kadar konaklama sektöründe gıda atıklarını tanımlayan rapor halinde bir kısım kaynaklar yayınlanmıştır. Fakat bu raporlar gıda atıklarının türlerinden bahsetmekteyken, önlenabilir gıda atıklarının miktarından bahsetmemektedir (Bender, 1994: 382-384). Pirani ve Arafat (2014: 334) konaklama sektöründe gıdanın üretimi ve tüketimi konusunda önemli bir değişiklik yapılması gerektiğini vurgulamışlardır. Kallbekken ve Sælen (2013: 326) yılında otel restoranlarına gelen misafirler üzerine yaptığı uygulamada, tabak

boyutunun küçültülmesinin gıda israfını %19,5 azalttığını ve misafirlerin kendileri için birden fazla tabak alabileceğini belirten tabelanın da yiyecek israfını %20,5 azalttığını ifade etmişlerdir. Tabak boyutunda 1 cm'lik bir azalmanın, gıda israfını 2,5 kg azalttığını, 3 cm'lik bir azaltmanın atıkları yaklaşık %22 oranında azaltacağını tespit etmişlerdir.

Kantor vd. (1997: 3-6) düşük gelir düzeyine sahip ülkelerde nihai kullanımda gıda kayıplarının çok az miktarlarda olduğunu ancak yüksek gelirli ülkelerde tüketime hazır gıdanın %30-60'ının kaybedildiğini ifade etmişlerdir. Bununla birlikte, yüksek gelirli ülkeler ile düşük gelirli ülkeler arasındaki kayıp farklılıklarının ölçüsünün de önemine değinmişlerdir.

Papargyropoulou ve diğerlerinin (2016: 331) bir yemek restoranında yaptığı çalışmada, açık büfe konseptinin hazırlık aşamasında müşteri başına daha düşük gıda atığına sahip olmasına rağmen, servisten sonra yüksek miktarda gıda atığına sebep olduğunu ve bunun da açık büfe hizmetini daha israflı bir hale getirdiğini belirtmiştir. Ayrıca gelen gıdanın ve giden yiyecek atığının analizine göre satın alınan gıdanın yaklaşık %30'unun gıda atığı şeklinde kaybolduğunu saptamışlardır. Açık büfe hizmet sunan otellerde önceden ödeme yapılması, atıkların otellerin yönetim kısmında önemli bir sorun olarak görülmemesi ve gıda israfının artması açısından önemli bir etken olarak kabul edilmektedir.

Betz, Buchli, Göbel ve Müller (2015: 219) gıda kayıplarının başlıca grubunu neredeyse tamamen önlenabilir servis kayıpları olduğunu belirlemişlerdir. Dört haftalık süre içerisinde her haftada birbirini izleyen beş gün boyunca yapılan gözlemler sonucunda gıda kayıplarını dört kategoriye ayırmıştır.

- ✓ Depolama kayıpları (STOR): Yanlış depolamadan kaynaklanan kayıplar (ayrıca hazırlandıktan sonra bir gün daha muhafaza edilen büfede servis için hazırlanmış yiyecekler örneğin; salatalar)
- ✓ Hazırlık kayıpları (PREP): Yemek hazırlama ve pişirme sırasında meydana gelen kayıplar (çoğunlukla meyve ve sebze kabuğu, bozulmuş yiyecekler veya düşen yiyecekler)
- ✓ Servis kayıpları (SERV): Öğle yemeği sırasında ve sonrasında toplanan, büfede ve tezgâhtaki servis kâselerinde kalan yiyecekler

- ✓ Tabak atığı (TABAK): Öğle yemeğinden sonra toplanan, tüketicilerin tabaklarında kalan kalıntı/artıklardır.

Dünya çapında konaklama sektöründe 100'ün üzerinde gönüllü eko-etiket bulunmaktadır. Bu eko-etiketler, gıda atığı yönetimi dâhil çevre yönetimi faaliyetlerinin çeşitli yönlerine atıfta bulunmaktadır. Küresel ölçekte *yeşil anahtar* konaklama sektöründe verilecek en tanınmış ve en yaygın eko-etikettir. Yeşil Anahtar, Dünya Turizm Örgütü ve Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) tarafından desteklenmektedir. Eko-etiket uygulamalarında gönüllülük ilkesinin bulunması ve bireysel varlıklar için çok pahalı olması sorun teşkil etmektedir. Sırbistan'da sadece dört otel Yeşil Anahtar Sertifikasına sahiptir. *Sertifikalı Yeşil Restoran* ABD ve Kanada'da verilen sadece restoran eko-etiketidir, ancak bu tür bir sertifikanın diğer ülkelere de genişletileceğine dair bazı göstergeler bulunmaktadır (Leslie, 2007: 315; Pirani and Arafat, 2014: 332).

3.7. Atıkların Bertaraf Yöntemleri

Atık yönetimini geliştirip uygulama kapasitesini güçlendirmek son derece önemli miktarlarda maliyet gerektiren bir faaliyet olsa da yine de bu konuda hiçbir adım atmamanın getireceği sonuçların daha çarpıcı olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Atıkları etkin bir şekilde en aza indirme çalışmaları ve geri dönüşüm faaliyetleri gerçekleştirilmediği durumda çöplerden dağlar, ülkemiz ve hatta dünyamızla birlikte insanların sağlığı açısından olumsuz sonuçlar doğuracak; doğanın, bu atıkları emme-soğurma işlemine zorlanması sonucu çevredeki hayat şartlarının sekteye uğraması hatta son bulmaya başlaması tahmin edilmesi güç olmayan durumlar meydana getirecektir. Zira geri dönüşüme, çevreye zarar vermeyen teknolojik aletlere kaynak ayrılması durumunda yapılacak depoların hızla artarak inşaat, işletme masrafları, git gide şehir merkezleri içinde kalan önceki depo merkezlerinin iyileştirme çalışmaları, nakliye giderlerindeki artış gibi çeşitli masraflar daha çok miktarlara ulaşabilecektir. Aynı zamanda atmosferde, toprakta ve sularda kirliliğe sebebiyet verip, sağlık için harcamaların artışı gibi doğrudan olmayan maliyetlerin de düşünülmesi ve ona göre seçim yapılması gerekmektedir (Köse, Ayaz ve Köroğlu, 2007: 2).

Rigamonti ve arkadaşları (2016: 4) entegre atık yönetiminde iktisadi ve doğaya yönelik devam ettirilebilirlik düşüncesi ile yaptıkları araştırmada, İtalya'nın

Lombardia Bölgesi'ndeki 4 il üzerine yoğunlaşmıştır. Bölgede 2009 yılında meydana gelen senelik 4.4 milyon ton atığın %51'i geri kazanımı için kaynak olarak ayrılmıştır. Kalan atığın %70'i enerji (yakma) üretim tesisine, %26'sı mekanik-biyolojik arıtma tesisine ve çok önemsenmeyecek bir kısmı da depolama sahasına gönderilmiştir. İlk ayrılan paket/paketleme atıklarının geri dönüşüm tesisine, yaklaşık olarak 419.000 ton civarındaki gıda atıklarının %43'ünün anaerobik çürütücüye, %57'sinin kompostlaştırma tesisine gönderimi sağlanmıştır.



Resim 3. 2. Kompostlanabilen ve Kompostlanamayan Atıklar
Kaynak: Oscar, 2022.

Yiyecek-içecek işletmelerinde oluşan gıda atıklarının çöp sahalarına gönderilmesi çevre için ciddi bir tehdit oluştururken ayrıca toprağın da kirlenmesi ve yok olmasına sebep olmaktadır. Hâlbuki yemek atıklarının kompostlaştırılması ile hem çevre kirliliği azalacak hem de toprağın verimi için gerekli besin elementleri ile zenginleştirilmesi sağlanacaktır. Bu kompostlaştırma işlemi ile atıkların hacimleri %90 oranında küçülmektedir. Yiyecek-içecek işletmelerinin mutfak departmanlarında oluşan gıda atıkları ciddi boyutlara ulaşmaktadır. Bu organik atıkların iyi yönetilmesi

ve değerlendirilmesi çevre kirliliği için ciddi bir sorunu ortadan kaldıracaktır (Ecotec, 2020: 1).



Resim 3. 3. Kompost Dönüşümü
Kaynak: Oscar, 2022.

Kullanılmayan gıdanın yeniden kullanılması, insan veya hayvan tüketimi için yönlendirilmesi ve gübre veya yenilenebilir enerji üretimi yoluyla gıda atıklarının geri dönüştürülmesi gıda hizmeti veren işletmelerin başvurması gereken başlıca seçeneklerdir. Son ve en az istenen adım ise gıda atıklarının çöplüklere atılmasıdır (FAO, 2014'den aktaran aktaran Papargyropoulou vd., 2016: 328). Orta Çağda yiyeceklerin ve diğer katı atıkların sokaklara, yollara ve açık arazilere bırakılması sağlıksız koşulların oluşmasına yol açmış ve insanların veba gibi tehlikeli salgın hastalıklara yakalanmasına neden olmuştur (Menteşe, 2020: 84). Depolama alanlarında biriktirilen çöplerin oluşturduğu sera (metan) gazının etkisi CO₂ gazının 25 katıdır. Sadece hava kirliliği değil aynı zamanda ozon tabakası üzerinde de olumsuz yönde iklim değişikliklerine sebep olmaktadır. Gazın oluşturduğu enerji kimi zaman patlamalara ve yangınlara sebep olmakta, yaşam alanlarını tehdit etmektedir. İngiltere Atık Yönetim Stratejisinde yer alan bilgiye göre ülkede oluşan sera gazlarının toplam miktarının %25'i atık depolama alanlarında oluşmaktadır. Bu kayda değer bir orandır. Ayrıca plansız depolama alanları nedeniyle oluşan sızıntılar yer altı sularına karışmakta ve insan sağlığı için ciddi anlamda risk oluşturmaktadır (Köse, Ayaz, Köroğlu, 2007: 30-32).

Dünya üzerinde birçok kuruluş, gıda atıklarının boyutlarını azaltmak ve bu atıkları olduğu yerde geri dönüşüm faaliyetlerine katarak kompost haline getirip, besin değeri açısından yüksek olan bu kompostu toprağa geri bırakmak, karbon ayak izini en aza

indirmek ve atıksız bir dünya için ciddi gayret sarf etmektedir. Kuruluşlar, kompostlaştırma yaparak geri döndürdükleri gıda atıklarından elde ettikleri malzemeyi yeterli seviyeye geldiği zaman çevrede kullanmak mümkündür. Ancak bu malzemeyle toprağı iyileştirecek bir etki isteniyorsa 1/5 oranında tınlı toprak ile karışım yapıp kullanım sağlanmalıdır. Bununla birlikte elde edilen kompost içine bir miktar Azot, Fosfor, Potasyum (N,P,K) eklenerek de kalitesi yüksek gübre elde etmek mümkündür. Kompostlaştırma sonucu ortaya çıkan bu gübrenin faydaları tarımsal arazilere uygulanan suni gübrelerden oldukça yüksektir. Özellikle hammaddesi doğal olduğu için tarım arazinlerindeki ürünlerde bulunan sentetik tat problemi de kalmayacaktır (Ecotec, 2020: 1).

Zamanla hızlı bir şekilde yükselişe geçen nüfusun yanında hayat şartlarının değişimi hem atık miktarını hem de atık bileşimini farklılaştırarak denetim ve kontrol altına alma işlemini güç hale getirmektedir. Katı atık kirliliğinin yanı sıra var olan ve olma ihtimali yüksek olan tehlikenin zamanla daha da artması, kaynakların hızla azalması, iktisadi ve başka baka sebepler yüzünden atık yönetim sistemi zaman içinde daha da önemli hale gelmekle birlikte aynı zamanda karmaşık bir hal almaktadır. Bu nedenle gıda atığı oluşumundan itibaren sonuca ulaşana kadar tüm aşamaları kapsayan katı atık uygulama ilkeleri ve hepsinin birbiriyle ilişkileri mutlaka çok iyi bilinmelidir. Atık yönetimi; kullanım alanlarında ortaya çıkan atıkların ortadan kaldırılmasında, çevrenin yanında ekonomiye edeceği tesirin en az miktarlara indirilmesinin amaçlandığı bir sistemdir. Ancak atık miktarının azaltılmasıyla bu amaca nihai olarak ulaşma sağlanabilir (Kemirtlek, 2005: 1).

Entegre atık yönetimi, atık yönetimine dair gerekli olan en uygun işlem, teknolojik sistemler ve bu yönetime yönelik uygun programlara karar verilmesi ve uygulamaya konulması şeklinde gerçekleşmektedir. Entegre atık yönetimi ilgili yasal mevzuatın belirttiği hususları da kapsayan bir sistemdir. Günümüzdeki entegre atık yönetimi aşağıdaki basamaklardan oluşmaktadır (Kemirtlek, 2005: 1):

- Atığa engel olma
- Atık miktarını azaltma
- Tekrar kullanma
- Geri dönüştürme
- Geri kazanma

- Nihai bertaraf

Gelişmiş ülkelerde atıkların %35-45 oranlarındaki kısmı dışında geri kalanının tamamıyla geri dönüşümle kullanıma sunulmaktadır. Türkiye’de ortaya çıkan atıkların yarısından fazlası geri dönüştürülebilir durumdadır ve çevre ve ekonomiyi etkileyen bir sorun halinden çıkarılarak kullanıma sunulabilecek bir değere ulaştırılabilecek yeterliliğe sahiptir. Ancak ülkemizde geri dönüşüm oranları ne yazık ki yeterli seviyeye ulaşamamıştır. Elverişli bir atık yönetim altyapı oluşumu bulunmadığından, atıkların yanında her yıl milyonlarca ton doğal kaynak, binlerce kişinin çalışabileceği iş imkânı, milyarlarca dolarlık bir hazine de çöp olmakta ve doğanın kendisini onarma kabiliyeti de göz göre azalmaktadır (Köse, Ayaz, Köroğlu, 2007: 2).

3.8. Konaklama Endüstrisinde Atık Azaltma

Atık yönetiminde geri dönüşüm ve atıkları enerjiye dönüştürme gibi uygulamalar aklı gelmektedir. Konaklama işletmelerinin ve restoranların hangi atık yönetim stratejilerinin kullanılacağına ilişkin kararlar almasında atık yönetimi hiyerarşisi önemlidir. Atıkla ilgili bir sorunu çözmek için geri dönüşüm gibi tek bir seçeneği düşünmek uygun değildir. Konaklama işletmesinin katı atıkla ilgili faaliyetlerinin maliyeti, atıkların ortadan kaldırılması ve nakliyesi gibi birçok faktörü ve bu faktörlerle ilgili iş gücü maliyetlerini kapsamaktadır (EPA, 2014: aktaran Şahin ve Bekar, 2018: 1043-1044). Çevre dostu atık yönetiminin; gelişmiş bir iş izlenimi, atık taşımacılığından kaynaklı karbon salınımının azaltılması, tedarikçilerin oluşturduğu daha az sipariş ihtiyaçları sebebiyle maliyetlerin azaltılması, ortaklarla daha iyi ilişkilerin kurulması, risklerin aza inmesi ve sorumlulukların yanı sıra sağlık ve güvenlik gibi faydaları bulunmaktadır (Sandaruwani ve Gnanapala, 2016: 134). Etkili atık yönetimi sayesinde orta büyüklükteki bir otel, aynı atık yönetimi stratejilerini uygulamayan benzer bir otelin ürettiği atığın dörtte birini üretebilmektedir (WWF-UK and IBLF, 2005).

Radwan ve arkadaşları (2010: 187) birçok küçük otel sahibi/yöneticisiyle yaptıkları bir çalışmada, idarecilerin geri dönüşüme istekli olduğunu ancak bunun önünde bir dizi engellerin bulunduğu yönünde bir ifadeyle karşılaşmışlardır. Kapıdan toplama hizmeti olmaması, atıkların ayrılmasıyla ilgili sorunlar ve geri dönüşüm maliyetleri bu engellerden bazılarıdır. İşletme yönetiminin personelin atıkların azaltılması ve geri

dönüşümü konusunda eğitilmesi ve ayrıca müşterilerin de otelin atık geri dönüşüm programına dâhil edilmesi gerektiğini vurgulamışlardır.

Günümüzde birçok otel ve restoran tarafından benimsenen atık yönetimi süreçleri 20 yıl öncesine göre değişmiş durumdadır. Gıda israfına yönelik olanlar da dâhil olmak üzere çeşitli atık azaltma stratejileri uygulanmaktadır. Dünya çapındaki otelcilik sektöründe bir sertifikasyon aracı olan eko-etiketlerin sayısındaki artış çevresel farkındalığın artmasına katkı sağlamıştır. Birçok işletme gönüllü olarak sertifika almaktadır. Bu durum çevresel farkındalık ile beraber aynı zamanda misafirlerin/ziyaretçilerin çevresel konulara artan ilgisinden de kaynaklanmaktadır (WWF-UK and IBLF, 2005).

Avrupa Birliği'nin atık yönetimi konusunda ciddi anlamda çalışmaları olmuş ve sonuç olarak atık yönetimi politikası ve mevzuatı oldukça ilerlemiştir. Mevzuat; atık önleme, yeniden kullanma, geri dönüşüm, kompostlama ve diğer enerji süreçlerini içermektedir. Ayrıca (Landfill Directive) Düzenli Depolama Direktifi, AB üye devletlerinin biyolojik olarak parçalanabilir atıkları düzenli depolama alanlarından uzaklaştırmalarını istemektedir. Ayrıca geri dönüştürülebilir malzemelerin ayrı ayrı toplanması gerekmektedir. Benzer şekilde Iowa, Amerika Birleşik Devletleri, Cedar Rapids'de bulunan The Hotel at Kirkwood Center 2012 yılında oteldeki çöplerin yaklaşık %80'inin kompostlama yoluyla çöp sahasından uzaklaştırılabileceğini göstermiş ve 45 tondan fazla gıda atığını kompostlamayı başarabilmiştir (Iowa Waste Reduction Center (IWRC), 2013).

Atık haritalama, atık yönetimini kolaylaştırmak için kuruluşlar tarafından giderek daha fazla kullanılan etkili ve yeni bir stratejidir. Bu sistem kuruluşların atığın nerede ve nasıl oluştuğunu ve ne kadara mal olduğunu anlamalarına yardımcı olan bir sistemdir (WRAP UK, 2013). Girdiler, oteldeki belirli bir konumda sisteme giren ürünlere ve mallara atıfta bulunurken, çıktılar da o belirli konumdaki atık oluşumuna katkıda bulunan faktörlere atıfta bulunmaktadır. Girdileri ve çıktıları analiz ederek, kaynakların akışı anlaşılabilmekte ve atıkla ilgili her türlü gizli maliyet belirlenerek hesaplanabilmektedir. Bu sistem hem finansal hem de çevresel faydalar elde etmek için kullanılabilecek stratejilerin tanımlanmasını mümkün kılmaktadır. Ayrıca işletmeler tarafından atıkların en fazla üretildiği alanlara odaklanarak hangi tür atıkların, ne miktarda ve nerelerde üretildiğinin bilinmesine ve düzenli depolama

alanlarına gönderilen atıkların sınıflandırılmasına imkân sağlamaktadır. Daha sonra bu verileri yansıtmak için bir atık haritası oluşturulmaktadır. Bu işlem atık yönetimi işlemlerinin daha verimli bir şekilde planlanabilmesi için imkân sağlamaktadır (Pirani and Arafat, 2014: 327). Owen ve arkadaşları (2013: 7) atık haritalamanın otel yöneticilerinin, üretilen atıkların kaynaklarını, türlerini ve miktarlarını belirlemelerini sağladığını belirtmişlerdir. Haritalama yaklaşımı, israfın nerede ve nasıl ortaya çıktığını araştırmaya ve bunu israfın gizli maliyetlerini (satın alma maliyetleri, personel zamanı) belirlemeye yardımcı olabilecek bir şekilde görsel olarak sunmaya olanak tanımaktadır. Süreç ile atıkları en aza indirmek, paradan tasarruf etmek ve kalıcı sürdürülebilir atık yönetimi elde etmede basit eylemlerin yapılabileceği alanlara öncelik verilmesine yardımcı olabilmektedir.

Owen ve arkadaşları (2013: 8) oteller için dört adıma göre bir Atık Haritalama Rehberi hazırlamışlardır. Bu rehber gere göre aşamalar şu şekildedir;

- Basit bir site planı geliştirin
- Bir saha yürüyüşü tamamlayın ve atık türlerini ve konumlarını haritalayın
- Kullanılan kaynakların maliyetlerini ve temel faaliyet alanlarında atıkların nasıl/neden üretildiğini göstermek için bir faaliyet haritası oluşturun
- Gerçek atık maliyetlerini hesaplayın
- Otel için bir fırsat eylem planı tamamlayın
- Eylemlere öncelik verin, sorumluluk atayın ve tasarruf etmeye başlayın.

İngiltere'nin israf konusunda danışman firmalarından WRAP (Waste and Resources Action Programme), gıda israfını analiz etmeye yönelik yeni bir yaklaşım kullanarak israf edilen gıda ürünlerinin, üretimden kaynaklanan organik israfın yarısı kadar olduğunu belirlemiştir. Atıkları azaltmanın, sürdürülebilir ürünler geliştirmenin ve kaynakları verimli bir şekilde kullanmanın faydalarından yararlanmalarına yardımcı olmak için işletmeler, bireyler ve topluluklarla birlikte çalışmaktadır. Böylece döngüsel bir ekonomi sağlamayı hedeflemektedir. Kar amacı gütmeyen bu firma müşterilerin atıkları azaltmalarına, sürdürülebilir ürünler geliştirmelerine ve kaynakları verimli kullanmalarına yardımcı olmaktadır. Şirket ayrıca Birleşik Krallık'ta konaklama sektörüyle ilgili istatistikler de yayınlamaktadır. Birleşik Krallık'ta bazı işletmelerin atıkların en aza indirilmesine yönelik politikalara sahip

olduklarını beyan etmiştir. Bu nedenle Birleşik Krallık konaklama endüstrisi için atık yönetiminde önemli ölçüde başarı elde etmiştir (WRAP UK, 2012).

3.9. Konaklama Endüstrisinde Gıda Atığı Yönetimi

Gıda israfı ve gıda israfının sebep olduğu atıklar çevresel sorunların yanında ekonomik ve ahlaki problemleri de gündeme getirmiştir (Şahin, 2016: 66). İsrafı azaltmayı amaçlayan kuruluşların bu konuda uygulayacağı tedbirlerin gıda masraflarının en aza indirilmesinde kuruluşa yarar sağlayarak ekonomik alanda ve kalkınma üzerinde de etkili olabileceği belirtilmektedir. Bir taraftan da küresel çapta kendine hızlı bir şekilde yer bulan helal turizm cephesinden değerlendirildiğinde helal konsepte uygun hizmet veren kuruluşların israf konusunda daha duyarlı davranarak israfı ortadan kaldırmalarının gerekliliği vurgulanmaktadır. Helal turizm dini hassasiyetlere göre şekillendiğinden pazarlamanın titizlikle yapılması gerekmektedir. Helal turizmi tercih eden insanların taleplerinin belirlenmesi ve bu talepler çerçevesinde ürün ve hizmet sunumu gerçekleştirilmelidir (İstanbulu Dinçer ve Bayram, 2017: 374). Helal turizm pazarlamasında ve turistlere yönelik ürünlerin sunumunda hassasiyet gösterilmesi, konaklama ve gıda kuruluşlarında ortaya çıkan israf oranlarında azalmaları sağlayabilecektir. Helal turizm, Müslümanların İslam'ın kurallarına göre yaşayışlarından esinlenerek yine ibadetlerini aksatmadan tatil ve seyahat imkânı sunan bir sistem olarak tanımlanabilmektedir (Karayılan ve diğerleri, 2017: 1194).

Yiyecek-içecek sektöründe ortaya çıkan gıda atıklarını konu alan çalışmalarda; yiyecek atıklarının restoranlardan gelen çöplerin yaklaşık %56'sını ve otellerden gelen çöplerin %28'ini oluşturduğu bildirilmiştir (Iowa Waste Reduction Center (IWRC), 2013). Bu değerler konaklama sektörünün atık akışının bir bileşeni olarak gıda israfının ne kadar önemli olduğunu açıkça göstermektedir. Bu nedenle konaklama sektörü için herhangi bir çevre dostu atık yönetiminin çözüme ulaşması, gıda atıklarıyla ilgili bir politika veya eylem planı olmadan mümkün görülmemektedir. İklim değişikliğine ciddi oranda sebep olan güçlü bir gaz olan sera gazı/metan gazının azalması için gıda atıklarının çöp sahalarından ayrışması gerekmektedir (EPA, 2012). Birleşik Krallık'taki çöplüklerden gıda atıklarının çıkarılmasıyla elde edilen sera gazı azaltma seviyesinin, Birleşik Krallık'taki tüm arabaların beşte birinin yollardan kaldırılmasıyla elde edilen seviyeye eşdeğer olacağı tahmin edilmektedir. Kompostlama bu israfı yönetmenin önemli bir yoludur. Kompostlama metan

emisyollarını azaltarak besin maddelerini geri dönüştürüp boş harcanan gıda miktarları hakkındaki bilinci artırmaktadır. Ayrıca anaerobik çürütme adı verilen bir süreçle enerji üretimi için metanın yakalanmasını da mümkün kılmaktadır. Kompostlama gıda kullanım verimliliğini artırmanın önemli bir tamamlayıcısıdır (Gunders, 2012: 14).

Her yıl kaybedilen büyük miktardaki gıda atığını açıklayan birçok veri bulunmaktadır. Örneğin, dünyada üretilen gıdaların %30-50'sinin insan midesine ulaşmadan önce kaybolduğu tahmin edilmektedir. Ayrıca 2009 yılında İngiltere'de bertaraf edilen 600.000 ton gıda atığının üçte ikisinin eğer yiyeceklerin iyi porsiyonlanması, uygun depolanması ve/veya hazırlanmasıyla yenilebilir durumda olacağı açıklanmıştır (WRAP UK, 2012: 8-9). Amerika Birleşik Devletleri'nde 1995 yılında tüketiciler ve gıda hizmeti veren kuruluşlar tarafından yaklaşık 41 milyar kg gıda kaybedildiği ve bu miktarın o yıl ülkede insan tüketimi için mevcut olan tüm yenilebilir gıdanın %26'sını oluşturduğu belirlenmiştir (Sarjahani vd., 2009: 95).

İngiltere'de restoranlarda yiyecek atıklarının %65'inin yemek pişirme sırasında, %30'unun müşterilerin tabaklarından oluştuğu, %5'inin ise bozulmuş, eskimiş veya kullanılamaz değerde olduğu bildirilmiştir (Sustainable Restaurant Association, 2010: 3). Finlandiya'da catering sektörüne ait restoranların, üretilen ve servis edilen tüm yiyeceklerin %19'unu attığı tespit edilmiştir. Bu atıkların %6'sı mutfak atığı, %5'i servis atığı ve %7'si diğer atıklar olarak kayda geçmiştir. Bu nedenle Finlandiya'daki ruhsatlı restoranlardaki gıda atığının yılda yaklaşık 18-20 milyon kg olduğu sonucuna varılmıştır (Silvennoinen vd., 2014: 325). Ulusal Katı Atık Yönetimi Derneği verilerine göre; Amerika Birleşik Devletleri'nde kafeteryalarda servis edilen gıdalarda öğün başına 0.45 kg, restoranlarda ise servis edilen gıdalarda öğün başına 0.68 kg atık oluştuğu bildirilmiştir. Birleşik Krallık'ta bir restoranda misafir başına ortalama 0.48 kg gıda atığı üretildiği belirtilmiştir (Sustainable Restaurant Association, 2010: 3). İsveç'in Stockholm kentindeki yemek hizmeti veren kuruluşlarda yiyeceklerin yaklaşık beşte birinin kaybolduğu gözlemlenmiştir. Tabak israfı, servis edilen yemek miktarının %11-13 oranı ile en büyük kayıp kaynağıdır ve kayıplar önemli bir ekonomik değere sahiptir (Engstrom and Kanyama, 2004: 203).

Gıda kayıplarını azaltmak, açlığın üstesinden gelmek ve gıda sisteminin ekolojik yan etkilerini bertaraf etmek için potansiyel bir önlemdir. Otellerdeki gıda israfı ve

kayıpları, sektörün kendine özgü yapısı ve misafirlerine sunulan hizmet çeşitliliğinden dolayı alanını gittikçe daha da genişletmektedir (Mackenzie, Cheung ve Law, 2011: 397). Gıda kayıpları esas olarak satın alma, muhafaza etme, yıkama, doğrama ve pişirme aşamalarında meydana gelirken; gıda israfı temelde paketlenmiş ancak tüketilmemiş gıdalarda ve müşteriler ihtiyaç duyduklarından fazla yiyecek aldıklarında veya tabak/sofra atığını bıraktıklarında meydana gelmektedir (Pirani ve Arafat, 2014: 321). Bu nedenle otel işletmelerinde yemek israfı, misafirlerin hizmet olarak satın aldıkları yiyeceklerin israfı olarak da tanımlanabilir (LeanPath, 2008: 3). İnsanların dışarıda yemek yedikleri ve tükettiklerinin bedelini ödedikleri için yemeğe karşı daha duyarsız davranışlar sergiledikleri, hiçbir sorumluluk almadan zevk ve keyif aldıkları, iyi vakit geçirmek ve eğlenmek istedikleri görülmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011: 203). Oteller, barlar, restoranlar ve benzeri yerlerden hizmet satın alan kişilerin günlük yeme alışkanlıklarını değiştirdiklerini ve normalden daha fazla yiyecek israf ettikleri bilinmektedir. Bu nedenle her şey dâhil sistemlerde açık büfe hizmeti sunulan misafirlerin özellikle tatil beldelerinde daha fazla yiyecek ve içecek israfı yaptığı öne sürülmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011: 200-205).

3.10. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Uygulamalar

Gıdanı Korumak: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yaklaşık iki yıldır, gıda kaybının ve israfının önüne geçmek için “Gıdanı Korumak” kampanyası başlatılmıştır. Türkiye’nin ilk Ulusal Strateji ve Eylem Planı’nı temele alan kampanya çalışması, kamu, özel sektör, akademi ve STK’ları da kapsayan katılımcılar için oluşturulan bir liste eylem planı sunmaktadır. Plana göre gıda kaybı ve israfıla mücadele için tüketicilerin ve atık yönetiminin üzerinde çalışanlar dâhil olmak üzere gıda sistemi katılımcıları arasında kapasite artırma çalışmaları oldukça önem arz etmektedir. Bu nedenle gıda tedarikçileri, perakendeciler ve girişimciler gibi çeşitli katılımcılara FAO, gıda israfı ve kaybının azaltılması ve engellenmesine yönelik eğitim programları sunmaya başlamıştır. Bu amaçla “İDEMA” ve İzmir Büyükşehir Belediyesi’nin ortaklığıyla hazırlanan “Fikrimiz Gıda Girişimciliği” Programında bir grup gıda girişimcisine yönelik eğitimler verilmiştir. Programda olası gıda girişimlerinin saptanması ve gıdaya yönelik iş fikirlerinin desteklenmesi amaçlanırken gıda güvenliği, gıda okuryazarlığı, sürdürülebilir beslenme ve yerel üretim hakkındaki atölye çalışmaları da yapılmıştır (FAO, 2021).



Resim 3. 4. Gıdanı Koru
Kaynak: TBB, 2022.

İsraf ve gıda kaybının minimal düzeye indirilmesinin yararlarıyla alakalı olarak bireylerde bilinç oluşturulması ve israf konusunda daha titiz davranarak israfa karşı daha duyarlı hareket edilmesine yönelik olarak “Gıdanı Korum Sofrana Sahip Çık” sloganı ile daha köklü değişimler amaçlanmaktadır. Bu hedef doğrultusunda toplum üzerinde kalıcı etkiler bırakmak, tüketicilerin bu yeni tüketim davranışıyla ilgili olarak gerek sosyal medya platformlarındaki fenomenler vasıtasıyla, gerekse yeni kurallar oluşturularak devam ettirme çalışmalarını desteklemek ve hitap edilen kesimlerin (yeni uygulama, planlama, gıda israfına karşı önlem ve minimum düzeye indirmek için pişirme becerileri vs.) gereken donanımına sahip olmaları için iletişim yöntemleri oluşturmayı amaçlamaktadır (Gıdanı Korum, 2022).

Gıda Bankacılığı: Gıda kayıplarını önlemek amaçlı bir diğer faaliyet ise tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de bulunan gıda bankacılığı uygulamasıdır. Gıda bankası, yardımlarla veya üretim sonucu fazla olduğu ve sağlık açısından sorun oluşturmadığı belirlenen her çeşit gıdayı bulan ve şartlara uygun olarak depolayarak bu ürünleri doğrudan ya da yardım eden kurumlar aracılığıyla maddi durumu olmayanlara, deprem, sel, yangın gibi afetlerde zor durumda kalanlara ulaşmasını sağlayan ve hiçbir şekilde maddi kar elde etme amacı taşımayan dernek ve vakıf kuruluşlarıdır (Güneş ve Keskin, 2017’den aktaran Demirbaş, 2018: 524). Ülkemizde 2000’li yıllardan beri faaliyet gösteren bu kurumları dernekler kurmuştur. Ülkemizde gıda bankalarının sayısı bu sistemi destekleyen kanunlar çerçevesinde ve kâr amacı gütmeyen vakıf, dernek ve belediyeler vasıtasıyla artmıştır. Gıda bankası aracılığıyla gıda malzemeleri ihtiyaç sahiplerine disiplinli bir şekilde ve gerekli kontrolleri yapılarak gönderimi gerçekleştirilmektedir. İsrafi Önleme Vakfı’yla bu vakfın kurmuş olduğu Gıda Bankacılığı Derneğinin çalışmaları da aynı şekildedir. 2010 yılında ise bu derneğin ismi “Gıda Bankacılığı ve Temel İhtiyaç Derneği” şeklinde genişletilerek değiştirilmiştir (Demirbaş, 2018: 524).

Turuncu Bayrak: Gıda israfına yönelik olarak gıdanın korunmasını ve israfa engel olunmasını, toplumun üzerinde bu hususta bilinç oluşmasını ve bu yolda kalıcı çözümlerin üretilmesini sağlayan bir sistemdir. Bu sistem, gıdanın üretimiyle başlayıp işlenmesiyle devam ederek depolama aşamasından satış ve tüketime dek gıdaya dair tüm işlemleri içine alan bir sistemdir. Turuncu Bayrak sahibi olan kuruluşların ve şirketlerin sistemli bir şekilde denetimleri yapılmakta ve personellerine gerekli eğitimler verilmektedir. Gıda israfı ve israfın boyutlarına dair oluşturulan malzemeler, misafirler ve müşterilerin bilinçlendirilmesi için kuruluşlara dağıtılarak aynı zamanda turistlerin de bilinçlenmesi için turistlere de iletilmektedir (Turuncu Bayrak, 2021).



Resim 3. 5. Turuncu Bayrak

Kaynak: TBB, 2022.

Denetimlerden önce ve sonra destek seminerleri veren gıda dostu Turuncu Bayrak eğitimleri 3 kademededen oluşmaktadır. Bu eğitimlerin içeriği şu şekildedir (Turuncu Bayrak, 2021):

1. Kademe Eğitim: TUBA (Turuncu Bayrak) uygulamasının ana amaçları, uygulama usul ve esasları ve ana unsurları hakkında bilgi verilen Başlangıç seviyesindeki eğitim, uygulama için üyelik sözleşmesi veya protokolü imzalamış tesis veya kuruma verilmektedir.
2. Kademe Eğitim: TUBA üyeliğinde B Kademeye geçen üyelere verilmektedir. Denetleme raporlarının ve uygulama verilerinin değerlendirilerek, uygulamada ortaya çıkan problemlerin çözümüne dair verilen eğitimidir. Ayrıca TUBA uygulamasında değiştirilen veya geliştirilen yeni uygulamalar hakkında bilgilendirme yapılmaktadır.

3. Kademe Eğitim: TUBA üyeliğinde A Kademeye geçen üyelere verilmektedir. Gıda israfı, kurumsal farkındalık ve israfla mücadele başarısının açıklamalı biçimde somut ve istatistiksel sonuçlarla değerlendirileceği, akademisyen desteği ile yeni yöntem ve tekniklerin anlatılacağı, kazanımların ve uygulama hatalarının irdeleneceği kapsamlı eğitimidir. Ayrıca TUBA uygulamasında değiştirilen veya geliştirilen güncel uygulamalar hakkında bilgilendirme yapılmaktadır.

Turizm şirketleri, eğitim kurumları, hastane ve askeri birimler de dahil olmak üzere Turuncu Bayrak projesinin ülkenin genel kurumlarına yayılması hedeflenmektedir. Bu proje için israfa en çok sebep olan sektör olan turizm sektörüne öncelik verilmektedir. Özellikle konaklama tesislerinde resort kuruluşların sembolü olan açık büfe ve her şey dahil sistemli çalışan otellerde ortaya çıkan israfa engel olmak, kurum personelini ve müşterileri bilinçlendirme için oluşturulmuş olan şartların tümü Turuncu Bayrak adıyla birleştirilmiştir. Gıda israfına engel olmak ve bu konuda insanların da bilinçlenmesini sağlamak için şirketlerin doğrudan katılımı hedeflenmektedir. Halihazırda ülkemizde bulunan 15 konaklama şirketi ve 1 alışveriş merkezi Turuncu Bayrak projesine dahil olmuştur (Turuncu Bayrak, 2021). Turuncu Bayrak belgesini almaya hak kazanan kuruluşlar “Gıda Dostu” işletme unvanını da almaktadır. Gıda dostu kuruluşların sayısının artması turistlerin de israfla ilgili bilgi sahibi olmalarına da vesile olmaktadır. Kurumlar için Gıda Dostu işletme belgesi sahibi olmak, tüketicilerin tercih ettiği kurum olma ihtimalini de artırabilmektedir. Pirani ve Arafat (2014: 320)’ın da bahsettiği gibi dünyada çoğu konaklama şirketinde gönüllü uygulamaya konan eko-etiketlerin miktarının artması, müşterilerin çevreye dair bilgilerinin arttığı ve yine çevreye dair konulara daha duyarlı yaklaştığı görülmektedir.



4. YÖNTEM

4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın temel amacı konaklama işletmelerinde helal konsept uygulamalarının gıda israfı üzerindeki etkisini belirlemektir. Bu amaçla araştırma 25 helal otel konseptli otelde 25 helal konseptte sahip olmayan otelde yürütülmüştür. Helal konseptli otellerin yiyecek-içecek departmanlarında oluşan gıda israfının boyutu ampirik olarak incelenerek helal konseptli olmayan otellerde ki gıda israf boyutunun çıktıları ile karşılaştırılması yapılmıştır. Ortaya çıkan sonuçlar çerçevesinde hem helal konseptte hizmet veren otellerde hem de diğer oteller için gıda israfını azaltılmasında ve çıkan gıda atıklarının ve israfının değerlendirilmesinde kavramsal bir model önerisi geliştirilmesi amaçlanmıştır.

Günümüzde çok fazla önemslenmeyen ancak dikkate alınmaması durumunda ileriki dönemlerde ciddi sonuçlar doğurabilecek gıda israfının (food waste) boyutlarını araştırmak ve bu alanları çözüm önerileri ile desteklemek gerekmektedir. Konu ile ilgili yapılan literatür taramasında Türkiye’de gıda israfı ile ilgili çeşitli çalışmaların yapıldığı ancak helal konseptli konaklama işletmelerine yönelik karşılaştırmalı herhangi bir çalışmanın yapılmadığı görülmüştür.

Gıda israfı, modern toplum yaşamının en önemli sorunlarından birisidir. Nitekim israf, kıt kaynakların etkin olarak kullanılmasını engellemekte ve kişilerin, işletmelerin ve toplumların yaşam standardını olumsuz yönde etkilemektedir. Bu bağlamda tez çalışması, konaklama işletmelerinde gıda israfını önlemeye yönelik benimsenen uygulama politikalarını incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışma çerçevesinde helal konseptte sahip olan ve olmayan konaklama işletmelerinde gıda tedarik aşamasından servis sonrası süreç de dâhil olmak üzere satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarında helal konseptin gıda israf politikalarını ne ölçüde değiştirdiği ele alınmıştır. Helal konseptli olan ve olmayan konaklama işletmeleri arasında yapılacak bir karşılaştırma neticesinde helal konseptin gıda israfını azaltmaya ve nihai olarak ortadan kaldırmaya yönelik politikaların benimsenmesindeki etkisi sorgulanacaktır. Ayrıca gıda atığı ve gıda israfı boyutunun belirlenmesi, gıda atığı ve israfına neden olan etmenlerin yanında gıda atık ve israf olan gıdaların geri kazanım yöntemleri ve gıda israfını önlemeye yönelik yapılan faaliyetlerin tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Bu çerçevede çalışmada ele alınan temel sorular şu şekildedir;

1. Konaklama işletmelerinde uygulanan gıda israf politikalarının benimsenmesinde helal konsept uygulamalarının rolü nedir?
2. Konaklama işletmelerinde mutfak departmanındaki işleyişin gıda israfı üzerinde ki rolü nedir?
3. Konaklama işletmelerindeki personelin deneyim eksikliğinin gıda israfı üzerinde ki rolü nedir?
4. Konaklama işletmelerinde çalışan personelin farkındalık seviyesi ve eğitim düzeyinin gıda atığı ve gıda israfı üzerindeki rolü nedir?
5. Konaklama işletmelerinde ortaya çıkan gıda israfında geri dönüşümdeki bilinçsiz uygulamaların rolü nedir?
6. Konaklama işletmelerinde servis sonrası aşamalarda müşterilerin gıda israfı oluşumundaki rolü nedir?

Araştırmanın temel ve alt amaçlarına yönelik sorulara cevap bulmak amacıyla katılımcılarla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmış ve araştırmacı tarafından gözlem yapılmıştır. Elde edilen veriler ve bulgular çerçevesinde gıda israfı oluşumunda ki mevcut durum ve önlemeye yönelik uygulamalar değerlendirilerek, otellerin helal konseptli olma durumunun gıda israfında etkisi konusunda öneriler sunulacaktır.

Belirli bir teorik yapıya bağlı olarak sebep-sonuç ilişkilerini irdeleyen ya da tündengelim ilkesine dayalı olarak belli bir teorinin uygulamaya aktarılmasını ya da denenmesini konu edinen positivist yaklaşımın aksine, nitel araştırmada genellikle doğruluğu veya yanlışlığı test edilmek üzere önceden belirlenmiş bir teori ya da hipotez yoktur. Nitel araştırmada tümevarım ilkesi hâkimdir ve araştırmacı topladığı tanımlayıcı ve detaylı bilgilerden yola çıkarak incelediği probleme ilişkin ana temaları ortaya çıkarma, topladığı bilgileri anlamlı bir yapıya kavuşturma, yani bu bilgilerden yola çıkarak bir teori oluşturma çabası içindedir (Glaser ve Strauss, 1967; Kozak 2018).

4.2. Araştırmanın Yöntemi

Nitel araştırma yöntemleri; insanların veya grupların yaşam tarzlarını, öykülerini, davranışlarını, örgütsel yapılarını ve problemlerini anlamlandırmaya yönelik bir yaklaşıma dayalıdır (Creswell JW, 2014; Özdemir, 2010). Nitel araştırma yöntemlerinin çeşitli disiplinlere dayanan güçlü kuramsal temelleri vardır. Bu

disiplinlerde ortak amaç insan davranışını, bulunduğu ortam içinde çok yönlü olarak anlamaya çalışmaktır. Çalışma kapsamındaki problemin, esnek ve bütüncül bir yaklaşımla araştırılması oldukça önemlidir (Creswell JW, 2014; Yıldırım & Şimşek, 2013). Ayrıca nitel araştırmalarda sosyal olguların kendi sosyal ve kültürel bağlamında incelenmesi gerektiği için, araştırmacı örneklemindeki kişilerle doğrudan görüşür, etkileşime girer ve empati kurar. İncelediği sosyal olguyu örneklemdaki kişilerin gözünden görmeye çalışır, bu nedenle bazı durumlarda bu kişilerin yaşadıkları deneyimleri kendisi de yaşar ve kazandığı deneyimleri ve bakış açısını, verilerin çözümlenmesi ve yorumlanması sürecinde de kullanır. Dolayısıyla bu çalışmada mutfak şefleri ile yüz yüze görüşülerek konaklama işletmelerinde gıda israfı ve gıda atığı ile ilgili işletme politikası, sebepler, mevcut durum ve önleme çalışmaları, geri dönüşüm yöntemleri gibi birçok parametreyi derinlemesine çözümlmek amacıyla nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır.

4.3. Araştırmanın Deseni

Araştırmanın deseni durum çalışması desenidir. Durum çalışması, sınırlı bir sistemin nasıl işlediği ve çalıştığı hakkında sistematik bilgi toplamak için çoklu veri toplama kullanılarak o sistemin derinlemesine incelenmesini içeren metodolojik bir yaklaşımdır (Chmiliar, 2010). Creswell (2007)'e göre durum çalışması; araştırmacının zaman içerisinde sınırlandırılmış bir veya birkaç durumu çoklu kaynakları içeren veri toplama araçları (gözlemler, görüşmeler, görsel-ışitseller, dokümanlar, raporlar) ile derinlemesine incelediği, durumların ve duruma bağlı temaların tanımlandığı nitel bir araştırma yaklaşımıdır. Durum çalışması; tek bir durum ya da olayın derinlemesine boyamsal olarak incelendiği, verilerin sistematik bir şekilde toplandığı ve gerçek ortamda neler olduğuna bakıldığı bir yöntemdir. Araştırmada helal konseptli olan ve olmayan otellerdeki mutfak şeflerinin görüşlerinden yararlanılarak gıda israfı ve gıda atığı ile ilgili işletme politikası, sebepler, mevcut durum ve önleme çalışmaları ve geri dönüşüm yöntemleri hakkında bilgi toplamak ve derinlemesine incelemek amaçlanmıştır.

4.4. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım'a (2007: 119) göre, bir gruba veya bir örgüte ait bilgi toplamada her bir unsuru ayrı ayrı görüşülüyorsa bu yöntem sayma yöntemi olarak adlandırılmaktadır. Nüfus, incelemek istediğimiz özelliklere göre çok

homojen ise örneklemin popülasyona yaklaşması için daha az kişiye ihtiyaç vardır (Ray, 1992: 337). Bu bağlamda araştırma kapsamındaki katılımcılar, otellerde yönetici pozisyonlarında yer alan ve otellerin çalışma şekli, hedefleri, vizyonu ve israf politikası gibi konularda otel hakkında bilgi sahibi olan şeflerden oluşmaktadır.

Araştırmalarda veri toplama amacıyla görüşme, anket ve gözlem teknikleri kullanılmaktadır. Görüşme tekniği bilgiye yüz yüze iletişim yoluyla ulaşan bireylerin duygu ve düşüncelerini belirlemek için kullanılır. Anket yazılı olarak hazırlanan ve katılımcıların tutum, düşünce ve önerilerini belirlemek için sunulan soruların bir listesidir. Sistematiik gözlem ise araştırmacı tarafından belirlenen koşullar altında belirli bir bağlamdaki davranışların gözlemlenmesine olanak sağlamaktadır (Özkalp, 2005).

Bu araştırmada nitel veri toplama tekniklerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme ve gözlem tekniği kullanılmıştır. Konaklama işletmelerinde gıda israfı oluşumunda ki mevcut durum ve önlemeye yönelik uygulamaları belirlemek amacıyla otel mutfaklarında çalışan yönetici personellere yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmış ayrıca araştırmacı tarafından gıda israfına sebep olan mevcut etmenleri tespit etmek için gözlem yapılmıştır. Görüşme aşçı başı ve aşçı başı yardımcıları ile yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunun oluşturulmasında Kurt (2019); Özdemir (2018), Sezgin ve Ateş (2020) çalışmalarından, gözlem formunun oluşturulmasında Şahin (2016) çalışmasında faydalanılmıştır.

Görüşme formu araştırmanın amacını belirten açıklama kısmının yanı sıra 4 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde konaklama işletmelerinin tanımlayıcı ve görüşme yapılan kişilerin demografik özelliklerini belirten toplamda 16 adet, ikinci bölümde yiyecek-içecek birimlerinde ortaya çıkan gıda atığı ile ilgili mevcut durumu belirlemeye yönelik 19 adet, üçüncü bölümde gıda israfını önleme konusundaki uygulamaları belirlemek amacıyla 4 adet, son bölüm olan dördüncü bölümde ise personelin gıda israfını önlemeye yönelik görüşlerini belirlemek için 6 adet soru yöneltilmiştir. Helal konsept sertifikasına sahip otelleri tespit etmek amacıyla öncelikle Helal Akreditasyon Kurumu (HAK/Ankara) yetkilileri ile görüşülmüş ve görüşme neticesinde kurum olarak turizm sektöründe otel kapsamında sertifikasyon faaliyetlerinin henüz başlamadığı bigisi edinilmiştir. Dolayısıyla helal konsepte sahip otelleri tespit etmek amacıyla “Halalbooking” ve “International Halal Tourism” web

sitelerinden yararlanılmıştır. Otellerin tüm alanları (odalar, yiyecek içecek ve ortak alanlar gibi) kapsamında helal konsepte sahip olan 5 yıldızlı otellerin bilgisine ulaşmak için Nisan 2021 tarihinde ilgili web sitelerinden toplamda 35 otel tespit edilmiştir. Ancak Türkiye genelinde Ankara, Antalya, İstanbul, Konya, Nevşehir ve Trabzon illerindeki toplamda 25 helal konseptli otellerin detay bilgisine ulaşılabilmiştir.

Ayrıca otellerdeki mevcut gıda atığı ve gıda israfı durumunu saptayabilmek ve çıkan sonuçları karşılaştırabilmek amacıyla aynı illerde faaliyet gösteren ve aynı özelliklerdeki (yıldız sayısı, müşteri profili gibi) 25 adet helal konseptli olmayan otel belirlenmiş ve bilgisine ulaşılmıştır. Toplamda 50 adet otel araştırmaya dahil edilmiştir. Veri toplama süreci Ocak 2021 ve Ekim 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında öncelikle soruların anlaşılır olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla 8 konaklama işletmesi çalışanları ile görüşme yapılarak pilot uygulama gerçekleştirilmiştir. Pilot uygulama sonucunda amacına yönelik soruların katılımcılar tarafından anlaşılır olması için sorular katılımcıların önerileri doğrultusunda daraltılmış ve soru formuna nihai hali verilmiştir.

Araştırma kapsamında hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu otellerin mutfak şeflerine ve yardımcılara uygulanmıştır. Bu araştırmada Türkiye'nin birçok bölgesinde faaliyet gösteren otellerden veri toplanması nedeniyle maksimum çeşitleme koşulunun yerine getirildiği düşüncesiyle hareket edilmiştir. Araştırmada görüşmelerin gerçekleştirilmesi için gönüllü olan helal konseptli olan ve olmayan otellerin mutfak şefleri ile belirlenen gün ve saatte görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ortalama 45 dakika kadar sürmüştür. Görüşmeler yüz yüze yapılarak şeflerin onayı doğrultusunda kayıtlar alınmıştır. Şeflere kişisel bilgi formundaki sorular yöneltilerek cevaplandırılması istenmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen tüm kayıtların yazılı hale getirilmesiyle toplam 48 sayfalık bir ham veri elde edilmiş ve bu veriler betimsel açıdan değerlendirilmiştir.

4.5. Araştırmanın Çalışma Grubu

Evren araştırma sonuçlarının genellenebileceği grubu anlatmak için kullanılmaktadır. Bu kavram çok geniş olduğu için son yıllarda araştırma evreninden daha küçük, genelleme problemi daha kolay sağlayan ve her çalışmaya özgü bir nitelik taşıyan çalışma evreni kavramı ortaya çıkmıştır. Özellikle araştırma evrenine ulaşmanın kolay olmadığı durumlarda çalışma evreni kavramı kullanılmaktadır (Can,

2018). Örneklem ise ulaşılmak istenen evrenin bütününden veri elde etme imkânı olmadığı durumlarda, kitlenin içerisinde evreni temsil edecek bir grubun seçilerek oradan elde edilen verilerle üretilen sonuçların tüm evrene genelleme imkânı sağlamaktadır (Baştürk ve Taştepe, 2013).

Nitel araştırmalarda sayısal değerlendirmeler neticesinde örnek büyüklüğünü tespit etmek kolay olmasına rağmen nitel araştırmalarda konuyla ilgili tartışmalar canlılığını korumaktadır. Böyle bir süreçte satürasyon (doğunluk) kavramı nitel araştırmalardaki örneklem büyüklüğü için önemli bir çıkış noktası olarak öne çıkmakta ve araştırmacılar tarafından sıklıkla kullanılmaktadır. Satürasyon (veri doğunluğu), veri toplama sürecinde farklı verilerin toplandığı ana kadar veri toplama sürecine devam edilmesi gerektiği varsayımından hareket etmektedir. Yani veri toplama sürecinin sonlandırılması katılımcı cevaplarının çok büyük oranda benzeşmesine bağlanmaktadır (Yağar ve Dökme, 2018). Türkiye'nin farklı bölgelerinde faaliyet gösteren helal konseptli olan otellerden (toplam 35 adet) veri toplanması hedeflenmiştir. Ancak 25 görüşmeden sonra verilerin giderek benzeştiği görülmüştür. Pandemi şartları nedeniyle bazı otellerin açılmaması, sezon sürecinde geç açılması ve bazı mutfak şeflerinin de görüşmek istememesi nedeniyle veri toplama süreci toplamda 50 adet helal konseptli olan ve helal konseptli olmayan otel çalışanı ile sonlandırılmıştır. Görüşmelerin 25 ile sonlandırılmasında araştırma kapsamında uygulanan çeşitleme stratejisinin önemli bir payı bulunmaktadır. Bu strateji örneklem belirlemede ve veri toplamada mümkün olduğu kadar farklı özelliklere sahip örneklemden veri toplanmasını ön görmektedir (Baltacı, 2018).

4.6. Araştırmanın Geçerlik ve Güvenirliği

Nitel araştırmalarda geçerlik, nitel yöntem ve teknikler kullanılarak araştırılan sosyal olayın bütün gerçekliği ile ortaya konulması, verilerin objektif olarak toplanması, bunların sınıflandırılarak kodlanması, analiz edilmesi ve yorumunda kullanılan stratejilerin güvenilirliğinin ve kabul edilebilirliğinin sürekli olarak kontrol edilmesi olarak tanımlanmaktadır. Nitel araştırmalarda güvenilirlik tanımı, nicel araştırmalardan farklı olarak yapılmaktadır. Güvenilirlik, nitel araştırmanın ürettiği bilgilerin doğru, tekrarlanabilir ve test edilebilir olması demektir. Bir araştırmada elde edilen sonuçların farklı zamanlarda aynı araştırmacı ya da başka araştırmacılar

tarafından aynısının veya benzerinin tekrar elde edilmesi şeklinde tanımlanmaktadır (Karaşahin, 2021).

4.6.1. Geçerlik

Geçerliği sağlama yönünde atılan adımlar şu şekilde sıralanabilir:

- Veri toplama araçları alanyazına dayandırılarak hazırlanmış, böylece veri toplama aracı ile alanyazın arasında tutarlık sağlanmıştır.
- Nitel araştırma yöntemlerinde ve alanda çalışan üç uzman kişi tarafından görüşme ve gözlem formu değerlendirilmiş ve görüşme formu verilen dönütler doğrultusunda tekrar gözden geçirilmiştir.
- 8 otele uygulanan pilot çalışma sonrasında sorular yeniden düzenlenerek, görüşme ve gözlem formunun son hali oluşturulmuştur.
- Araştırmada amaçlı örneklem yöntemi tercih edilmiştir.
- Veriler, katılımcıların bulunduğu otellerden önceden randevu alınarak, yüz yüze görüşme yapılarak, ayrıntılı ve derinlemesine toplanmıştır. Gözlem formu ise araştırmacının restoranlarda servis sırasında ve mutfakta personelin çalışma esnasında ki gözlemlerine dayanılarak oluşturulmuştur.
- Bireylerin sözlü olarak onayları alınmış ve ses kayıt cihazına kaydedilmiştir. Bireylerin görüşme sırasında farklı görüş ve deneyimlerini de paylaşımlarına izin verilmiş ve müdahalede bulunulmamıştır.

4.6.2. Güvenirlik

Nitel verilere dayalı araştırmaların yeterince “bilimsel” olmadığı veya görünmediği yönünde yapılan suçlamalar çok uzun yıllara dayanmaktadır ki bunun altında yatan temel neden bilgisayar destekli yazılım programları kullanılmadan yapılan geleneksel nitel araştırma yöntemlerinde sözel verilerin gelişigüzel, seçmeci ve rastgele şekilde kullanılması, veri analizinin tutarlı ve geçerli belirli bir sistematığa oturtulmaması nedeniyle çıkan sonuçların sağlıklı ve güvenilir olamayacağı eleştirisidir. Bu araştırmada Nitel Veri Analizi Programları kullanılarak toplanan sözel veriler sistematik hale getirilerek betimsel analize tabi tutulmuş ve böylece kavramlar arası ilişkiler görsel olarak da ortaya konularak analizlerin tutarlılığı ve güvenilirliği pekiştirilmiştir.

Güvenirliği sağlama yönünde atılan adımlar, şu şekilde sıralanabilir:

- Araştırmacı, araştırma sürecindeki rolünü ve yaşadığı güçlükleri açık bir şekilde belirtmiştir.
- Katılımcıların sosyo-demografik özellikleri ve işletme bilgileri yöntem bölümünde detaylı bir şekilde verilmiştir.
- Veri toplama ve analiz yöntemi ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.
- Görüşmelerden elde edilerek bulgularda verilen veriler öncelikle yorum katılmadan sunulmuştur.
- Belirli konudaki sonuçlar yorumlanırken en az iki veri kaynağından yararlanılmıştır.
- Kodların ve kategorilerin kontrol edilmesinde ve verilerin analizinde bir bağımsız uzman tarafından teyit edilmiştir.
- Araştırma sonuçları, yapılan benzer araştırmalar ile karşılaştırılmış ve alanyazın ile desteklenerek bulgular bölümünde açıklanmıştır.
- Veriler nesnel olarak yazılmış, analiz öncesinde 2 kez aralıksız, 7-8 kez de aralıklı olarak okunarak olay ve olguların yapısı anlaşılmasına çalışılmıştır. Her bulgu ve sonucun kanıtı, katılımcıların bakış açılarından alıntılarla desteklenerek olabildiğince nesnel sonuçlara ulaşmaya çalışılmıştır.
- Araştırma kapsamında elde edilen tüm veri toplama araçları, yazılı dökümanlar ve kodlama süreçlerinde oluşturulan dosyalar kayıt altına alınarak saklanmıştır.

4.7. Araştırmanın Sınırlıkları

Araştırmada özellikle veri toplama süreci olmak üzere bazı önemli kısıtlamalarla karşılaşmıştır. Sınırlıkların ortaya çıkmasında en belirleyici unsur araştırmanın kapsamıdır. Araştırmanın Türkiye genelindeki helal konsepte sahip otelleri kapsaması veri toplama sürecini zorlaştırmış ve mesafeye bağlı bazı kısıtların ve sınırlılıkların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Türkiye genelinde otel olarak 5 yıldız statüsüne sahip ve tüm otel kapsamında helalliğe önem gösteren oteller ile araştırma sınırlandırılmıştır. Bununla birlikte yine bu kapsam nedeniyle birçok akademik araştırmada olduğu gibi zaman, mesafe ve maliyet kaynaklı bazı kısıtlamalar yaşanmıştır. Bu kısıtlamalara rağmen araştırmanın maksimum veri ve minimum hatayla tamamlanması için önemli bir çaba harcanmıştır.

Veri toplama sürecindeki ve genel olarak araştırmanın tamamı için ele alınacak bir diğer önemli kısıt ise Covid-19 pandemi sürecidir. Derinlemesine bilginin daha kolay

bir şekilde elde edilmesi için verilerin tamamının yüz yüze toplanması hedeflenmiştir. Pandemi nedeniyle uygulanan seyahat kısıtlamaları ve sosyal mesafeye ilişkin bazı uygulamalar bu süreci zorlaştırmış ve veri toplama sürecinin planlanan zamandan daha uzun sürmesini beraberinde getirmiştir.

4.8. Verilerin Analizi

Nitel araştırmalarda veri analizi; verilerin hazırlanıp organize edilmesini, kodlanmasını ve kodların biraraya getirilerek temalara indirgenmesini, daha sonra verilerin şekiller, tablolar veya bir tartışma şeklinde sunulmasını içermektedir (Creswell, 2018: 51-52). Bu araştırmada elde edilen veriler tematik analiz ve içerik analizi yöntemleri çerçevesinde incelenmiştir. Tematik analiz, elde edilen verilerdeki temaların belirlenmesi, analiz edilmesi ve raporlanması için kullanılan bir yöntem olup verilerin en küçük boyutlarda düzenlenmesini ve betimlenmesini sağlamaktadır (Boyatzis, 1998: 100-103). Tematik analizin aşamaları şu şekilde sıralanabilir (Braun ve Clarke, 2019 s. 883):

- Veriye aşına olunması, verinin yazıya geçirilmesi ve tekrar tekrar okunması
- İlk kodların oluşturulması
- Kodların temalar altında toplanması
- Her temanın açıkça tanımlanması ve isimlendirilmesi
- Çarpıcı alıntılarının seçilmesi, verilerin analiz edilerek araştırma sorusu ile ilişkilendirilmesi ve analizlerin raporlaştırılması

İçerik analizi, çeşitli dokümanların içeriğinin sistematik, objektif ve mümkünse nicel olarak incelenmesidir (Robert ve Bouillaget, 1995; aktaran Bilgin, 2006: 11). İçerik analizinin temel amacı, toplanan verilerin açıklanmasına yardımcı olacak kavramlara ve ilişkilere ulaşmaktır. Tematik analiz ile katılımcıları tanıtıcı bulgular değerlendirilirken, içerik analizi ile katılımcıların görüşlerinin içerikleri sistematik olarak incelenir (Karataş, 2015: 72-73). İçerik analizinin aşamaları şu şekilde sıralanabilir (Bilgin, 2006: 11):

- Araştırma hedeflerinin belirlenmesi
- Örneklemin oluşturulması

- Kod ve kategorilerin saptanması
- Kod ve kategorilerin frekanslarının nicel olarak belirlenmesi, gerekli ise kategoriler arası ilişkilerin çözümlenmesi, değerlendirme, çıkarsama ve yorumlama yapılması

Araştırmada öncelikle görüşmelerden elde edilen ses kayıtları yazıya aktarılmıştır. Yazılı görüşme verileri MAXQDA 2020 programına aktarılmıştır. MAXQDA, nitel ve karma araştırma yöntemleri için profesyonel veri analizi programıdır. MAXQDA programı görüşmeler, raporlar, tablolar, çevrimiçi anketler, odak gruplar, videolar, ses dosyaları, görseller, dijital ortam verileri ve pdf'ler gibi çeşitli verileri analiz etmemize yardımcı olmaktadır. MAXQDA programı ile veriler gruplar halinde düzenlenebilmektedir. Projeler diğer araştırmacılar ile paylaşarak ekip çalışması yapılabilir. Verilerdeki önemli kısımları, renk, sembol veya ifadeler kullanılarak kodlama imkânı sunmaktadır. Sürükle ve bırak yöntemi kullanılarak hızlıca kodlama yapılabilir. Ayrıca veriler üzerinde ek notlar almak için memo eklemeye olanak sunmaktadır. Kodlanmış bölümler ve belgeler üzerinde bilgiye ulaşmak için geri çağırılan bölümler kısmı kullanılmaktadır. İfadelerin kodlanması ile elde edilen kod yapısı ile görsel olarak birçok farklı seçenek sunmaktadır. Ayrıca çeşitli analiz basamakları kullanılarak demografik bilgiler projeye entegre edilebilir. Nitel veriler ve demografik değişkenler ilişkilendirilerek çeşitli istatistikler yapılabilir (Kuckartz and Rädiker, 2019).

Arayüzü Türkçe olan, görsel analiz araçlarının yoğun bir şekilde kullanıldığı, temel istatistiksel analizlere ek olarak karma araştırma yöntemlerinde de kullanılabilen MAXQDA programı, elde yapılan analizlere göre verilerin daha sistematik bir şekilde çözümlenmesini sağlamaktadır (Kuckartz ve Rädiker, 2019: 8-9). MAXQDA 2020 programına aktarılan verilerin analizinde tümevarımcı bir yaklaşım benimsenmiştir. Veriler tekrar tekrar okunmuş ve ilk kodlar oluşturulmuştur. Birbiri ile ilişkili kodlar temalar altında toplanarak isimlendirilmiştir. Daha sonra elde edilen temalar okuyucuların anlayabileceği bir dil ile açıklanmıştır. Son olarak araştırmacı elde edilen bulgulara anlam kazandırmak amacıyla bulguları yorumlamış ve çeşitli görseller ile desteklemiştir.

5. BULGULAR

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerin ilk kısmında konaklama işletmelerinin tanımlayıcı ve görüşme yapılan kişilerin demografik özelliklerini belirten toplamda 16 adet demografik özelliklerine ilişkin bilgi vermeleri istenmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplar Tablo 5. 1’de verilmiştir.

	Helal Konseptli		Helal Konseptli Olmayan	
	f	(%)	f	(%)
İşletmenin Yıldız Sayısı				
5	25	100.00	25	100.00
İşletmenin zincir durumu				
Bağımsız	11	44.0	-	-
Zincir	14	56.0	25	100.00
İşletmenin sezondaki doluluk oranı(%)				
70	2	8.0	-	-
80	4	16.0	-	-
85	-	-	4	16.0
90	4	16.0	8	32.0
95	1	4.0	-	-
100	14	56.0	13	52.0
İşletmenin sezon dışındaki doluluk oranı (%)				
40	-	-	4	14.0
50	7	28.0	5	20.0
60	4	16.0	2	8.0
70	1	4.0	3	12.0
75	7	28.0		
80			4	16.0
90	2	8.0		
95			4	16.0
Kapalı	4	16.0	3	12.0
İşletmenin konaklama şekli				
Herşey dâhil	7	28.0	4	16.0
Oda-kahvaltı	18	72.0	21	84.0
İşletmenin konumu				
Sahil oteli	6	24.0	6	24.0
Şehir oteli	19	76.0	19	76.0
Toplam	25	100.00	25	100.00

Tablo 5. 1. Konaklama İşletmelerine Ait Demografik Özellikler

Konaklama işletmelerinin özellikleri Tablo 1’de sunulmuştur. Konaklama işletmelerinin tümü 5 yıldızlıdır. Helal konseptli işletmelerin 11’i bağımsız 14’ü ise zincir işletmedir. İşletmelerin sezondaki doluluk oranı dağılımı; 2’si %70, 4’ü %80, 4’ü %90, 1’i %95 ve 14’ü %100 oranındadır. Ayrıca işletmelerin 6’sı sahil oteli iken

19'u şehir otelidir. Helal konseptli olmayan işletmelerin tamamı zincir oteldir. İşletmelerin sezondaki doluluk oranı dağılımı; 3'ü kapalı, 4'ü %85, 8'i %90 ve 13'ü %100 oranındadır. İşletmelerin sezon dışındaki doluluk oranı ise 4'ü %40, 5'i %50, 2'si %60, 3'ü %70, 4'ü %80, 4'ü %95 oranındadır. Helal konseptli olmayan işletmelerden 4'ü herşey dâhil, 21'i oda-kahvaltı konseptlidir. İşletmelerin 6'sı sahil oteli iken 19'u şehir otelidir (Tablo 5. 1).

	Helal Konseptli		Helal Konseptli Olmayan	
	f	(%)	f	(%)
Cinsiyet				
Erkek	25	100.00	25	100.00
Yaş				
18-30 yaş	2	8.0	2	8.0
31-40 yaş	3	12.0	7	28.0
41-50 yaş	16	64.0	15	60.0
51 yaş ve üzeri	4	16.0	1	4.0
Eğitim Durumu				
İlkokul	3	12.0	6	24.0
Ortaokul	2	8.0		
Lise	19	76.0	11	44.0
Lisans	1	4.0	8	32.0
İşletmedeki Görevi				
Mutfak Şefi	23	92.0	25	100.00
Mutfak Şefi Yardımcısı	2	8.0		
Mesleki Tecrübe				
1-5 yıl			2	8.0
6-11 yıl			1	4.0
12-17 yıl			3	12.0
18 yıl ve üzeri	25	100.00	19	76.0
Oda-Kahvaltı veya Herşey Dâhil Sistemde Mesleki Tecrübe Yılı				
5-10 yıl	2	8.0	1	4.0
11-15 yıl	3	12.0	4	16.0
16-20 yıl	3	12.0	6	24.0
21-25 yıl	1	4.0	9	36.0
26-30 yıl	12	48.0	4	16.0
31 yıl ve üzeri	4	16.0	1	4.0
Toplam	25	100.00	25	100.00

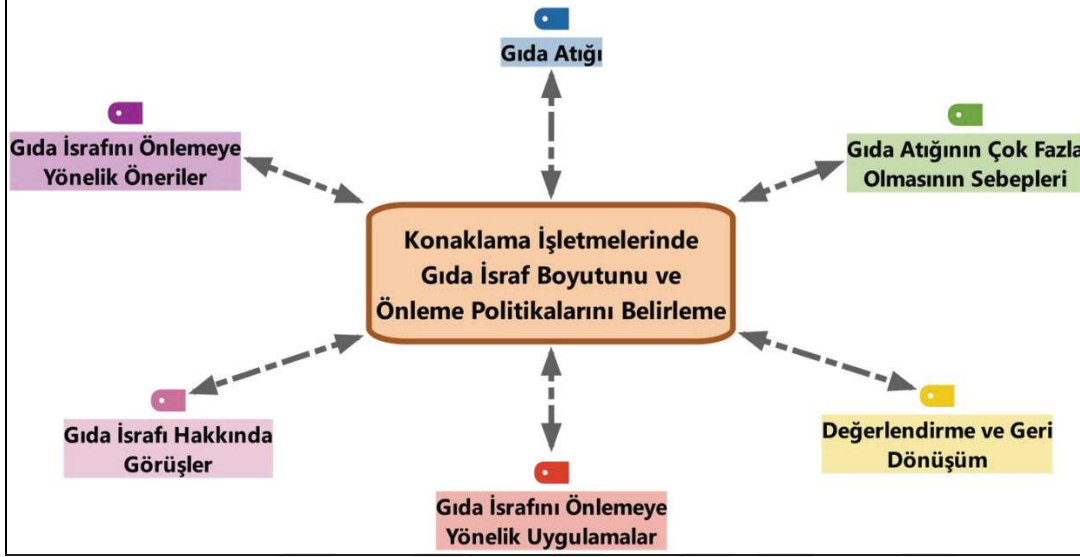
Tablo 5. 2. Konaklama İşletmelerinde Çalışan Katılımcı Profili

Helal konseptli konaklama işletmelerinde 25 erkek katılımcı ile görüşülmüştür. Helal konseptli otelde çalışan katılımcıların yaş aralığı; 2'si 18-30 yaş, 3'ü 31-40 yaş, 16'sı 41-50 yaş ve 4'ü 51 yaş ve üzerindedir. Katılımcıların 3'ü ilkokul, 2'si ortaokul, 19'ü lise ve 1'i lisans mezunudur. Katılımcılardan 23'ü mutfak şefi ve 2'si mutfak şefi yardımcısıdır. 25 katılımcının tümü 18 yıl ve üzeri mesleki tecrübeye sahiptir. Helal

konseptli olmayan otellerde 25 erkek katılımcı ile görüşülmüştür. Helal konseptli olmayan otelde çalışan katılımcıların yaş aralığı; 2'si 18-30 yaş, 7'si 31-40 yaş, 15'i 41-50 yaş ve 1'i 51 yaş ve üzeridir. Araştırmaya katılan helal konseptli olmayan otel çalışanlarının eğitim durumlarına göre dağılımı; 6'sı ilkokul, 11'i lise ve 8'i lisans mezunu şeklindedir. Araştırmaya katılan helal konseptli olmayan otel çalışanlarının 25'i de mutfak şefidir. Araştırmaya katılan helal konseptli olmayan otel çalışanlarının mesleki tecrübelerine göre dağılımı; 2'si 1-5 yıl, 1'i 6-11 yıl, 3'ü 12-17 yıl ve 19'ü 18 yıl ve üzeri tecrübeye sahiptir. Araştırmaya katılan helal konseptli otel çalışanlarının oda-kahvaltı veya herşey dahil sistemde mesleki tecrübe yıllarına göre dağılımı ise; 1'i 5-10 yıl, 4'ü 11-15 yıl, 6'sı 16-20 yıl, 9'u 21-25 yıl, 4'ü 26-30 yıl ve 1'i 31 yıl ve üzeri tecrübeye sahiptir (Tablo 5. 2).

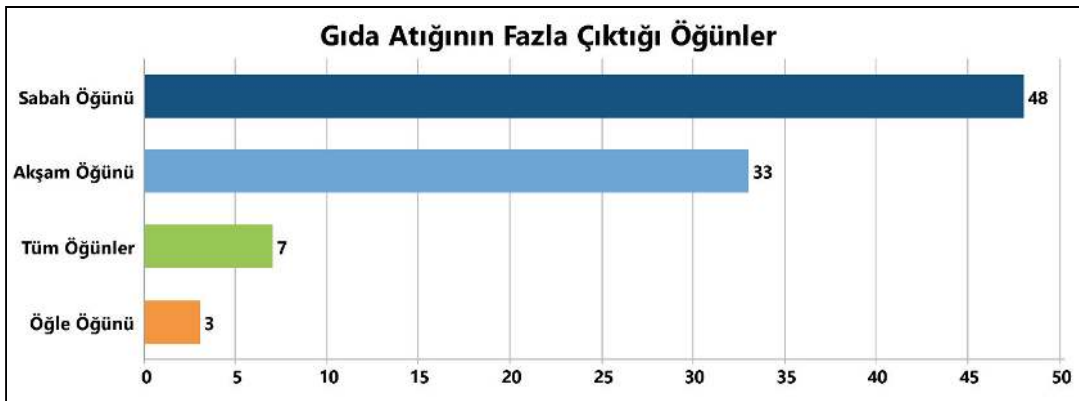
Araştırma beş yıldızlı konaklama işletmelerinde yürütüldüğü için katılımcıların hepsi aşçılık, atık yönetimi, gıda güvenliği ve gıda güvenliği yönetim sistemleri konularında eğitim aldıklarını ve bu eğitimlerin zorunlu olarak verildiğini ifade etmişlerdir.

Konaklama işletmelerinde gıda israf boyutunu ve önleme politikalarını belirlemeye ilişkin cevaplar 6 tema altında toplanmıştır. Bu temalar gıda atığı, gıda atığının çok fazla olmasının sebepleri, değerlendirme ve geri dönüşüm, gıda israfını önlemeye yönelik uygulamalar, gıda israfı hakkında görüşler ve gıda israfını önlemeye yönelik önerilerdir (Şekil 5.1).



Şekil 5.1. Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu ve Önleme Politikalarını Belirleme Temalar Gösterimi

Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre, konaklama işletmelerinde gıda atığının en fazla çıktığı öğünler, günlük fazla hazırlanan gıda yüzdeliği ve günlük çıkan gıda atık miktarı aşağıdaki grafiklerde verilmiştir (Grafik 5.1, 5.2, 5.3).



Grafik 5.1. Gıda Atığının Fazla Çıktığı Öğünler

Grafik 5.1'e göre gıda atığının en fazla çıktığı öğün sabah öğünüdür. 48 katılımcı sabah öğününde, 33 katılımcı akşam öğününde, 7 katılımcı tüm öğünlerde ve 3 katılımcı ise öğle öğününde gıda atığının fazla miktarda çıktığını belirtmiştir.



Grafik 5.2. Günlük Fazla Hazırlanan Gıda Yüzdeliği

Konaklama işletmelerinde müşteri sayısına göre günlük hazırlanan gıda miktarı, işletmenin günlük müşteri sayısı için hazırlanan orandan %10-50 daha fazla orandadır. Ayrıca 1 mutfak şefi, işletmenin restoran kısmının dışardan müşteri kabul ettiği için müşteri sayısını tam olarak saptayamadığından bu oranı %100 olarak ifade etmiştir (Grafik 5.2).



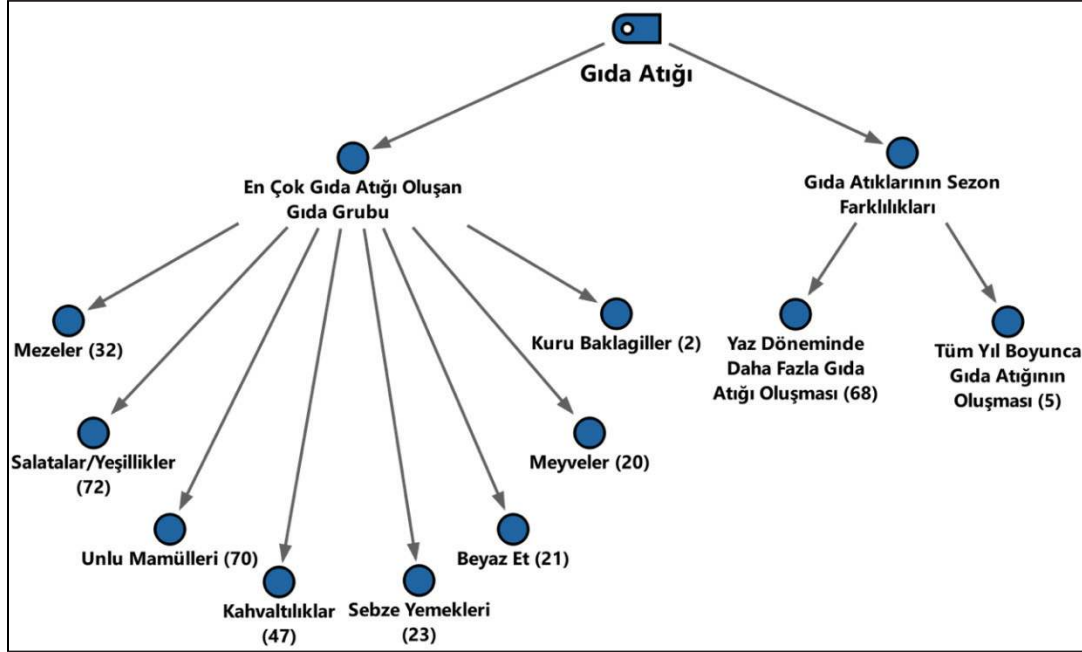
Grafik 5. 3. Günlük Çıkan Atık Miktarı

Günlük çıkan gıda atık miktarları 13 konaklama işletmesinde 30-40 kg iken, 7 konaklama işletmesinde 90-100 kg olarak ifade edilmiştir. 3 işletmede ise 140-150 kg arasında olduğu ifade edilmiştir. Günlük 100 kilogramdan fazla gıda atığı oluşan işletmeler sahilde hizmet veren konaklama işletmeleridir (Grafik 5.3).

5.1. GIDA ATIĞI

Araştırma kapsamında ele alınan ilk tema gıda atığı temasıdır. Katılımcılar bu temada en çok gıda atığı oluşan gıda grubu ve gıda atıklarının sezon farklılıkları kategorileri

ile ilgili görüşlerde bulunmuşlardır. Gıda atığı temasına ait hiyerarşik kod alt kod modeli Şekil 5.2’de verilmiştir.



Şekil 5.2. Gıda Atığı Temasına Ait Hiyerarşik Kod Alt Kod Modeli

5.1.1. En Çok Gıda Atığı Oluşan Gıda Grubu

Araştırmaya katılan katılımcılara işletmede en çok gıda atığını oluşturan gıda grubu sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar gıda atığının en fazla ana restoran ve personel yemekhanesinde olduğunu aynı zamanda mutfakta ön hazırlık, sebze hazırlık ve kahvaltı hazırlık sırasında oluştuğunu belirtmişlerdir. Gıda atığı temasının ilk kategorisi olan gıda atığının en fazla oluştuğu gıda grubu kategorisinde ise en çok gıda atığı oluşan gıda grubu kategorisi unlu mamuller, beyaz et, salatalar/yeşillikler, kahvaltılıklar, mezeler, sebze yemekleri, meyveler ve kuru baklagiller olmak üzere 8 kod ile ifade edilmiştir. Katılımcılar tarafından en fazla gıda atığı oluşan gıda grubunun salatalar/yeşillikler olduğu belirtilmiştir. Unlu mamulleri en fazla gıda atığının çıktığı ikinci gıda grubudur. Katılımcılar unlu mamuller ile bağlantılı olarak kahvaltılıklarda yoğun bir atığın oluştuğunu belirtmişlerdir. Mezeler ise tekrar değerlendirmeye uygun olmayan ürünler olduğu için çok fazla atık çıkan gıda grubudur. K4 ve K20 kodlu katılımcılar özellikle salatalar/yeşillikler, unlu mamulleri, kahvaltılıklar ve mezelerde çıkan atıklar ile ilgili şu ifadelerde bulunmuşlardır:

“Kahvaltılıklar ve unlu mamullerde israf daha fazla oluyor. Mezelerde, salatalarda ve yeşilliklerde israf oluyor.” (K4)

“Genellikle ekmeği seven bir milletiz dolayısıyla simit, poğaça, kruvasan alıyorlar tabi sıcak soğuk kahvaltılıklarda alınıyor dolayısıyla birini yiyor diğerini bırakıyor ya da hepsini azar azar yiyor bırakıyor. Diğer öğünlerde unlu mamuller, sebze yemekleri, mezeler, salatalar ve yeşilliklerde çok gıda atılıyor.” (K20)

Katılımcılar tarafından ifade edilen en fazla gıda atığının olduğu diğer gruplar, sebze yemekleri, beyaz et, meyveler ve kuru baklagiller grubudur. Katılımcılar sebze yemekleri veya garnitür olarak kullanılan sebzeleri ana yemeğin yanında servis ettiklerini ancak ana yemek yendikten sonra sebze veya garnitürlerin tabaklarda kaldığını ve atık oluştuğunu belirtmişlerdir. Yine aynı şekilde meyveler, beyaz et ve kuru baklagil grubunda da çok fazla gıda atığının oluştuğunu vurgulamışlardır. K21 ve K44 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Kahvaltı öğününde unlu mamullerde ve sıcak kahvaltılıklarda, diğer öğünlerde ise daha çok unlu mamuller, sebze yemekleri, mezeler, salatalar ve yeşillikler atık oluşuyor.” (K21)

“Unlu mamuller, sebze yemekleri, meyveler, salatalar ve yeşilliklerde gıda israfı çok oluyor.” (K44)

5.1.2. Gıda Atıklarının Ortaya Çıktığı Sezon Farklılıkları

Katılımcılar işletmelerde yaz dönemi boyunca daha fazla gıda atığının oluştuğunu ifade etmişlerdir. K1 ve K22 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Gıda israfı turizm sezonunda özellikle yaz dönemi ortasında yoğun bir turist akını gelmesinden dolayı daha fazla oluyor.” (K1)

“Yazın müşteri çok, dolayısıyla gıda atığı da israfı da çok oluyor. Kışın yarı yarıya düşüyor müşteri sayısı. Dolayısıyla israf da azalıyor.” (K22)

Ayrıca katılımcılar gıda atık miktarlarının sezon boyunca farklılık gösterdiklerini ifade etmişlerdir. K7 ve K9 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Bizde yaz kış müşteri oluyor. Kışın tabi müşteri daha az ama yine de otelimiz %50'nin altına düşmüyor.” (K7)

“Yaz kış daima müşteri olur. Yazın otel %100 iken kışın %75 oranında dolu oluyor.” (K9)

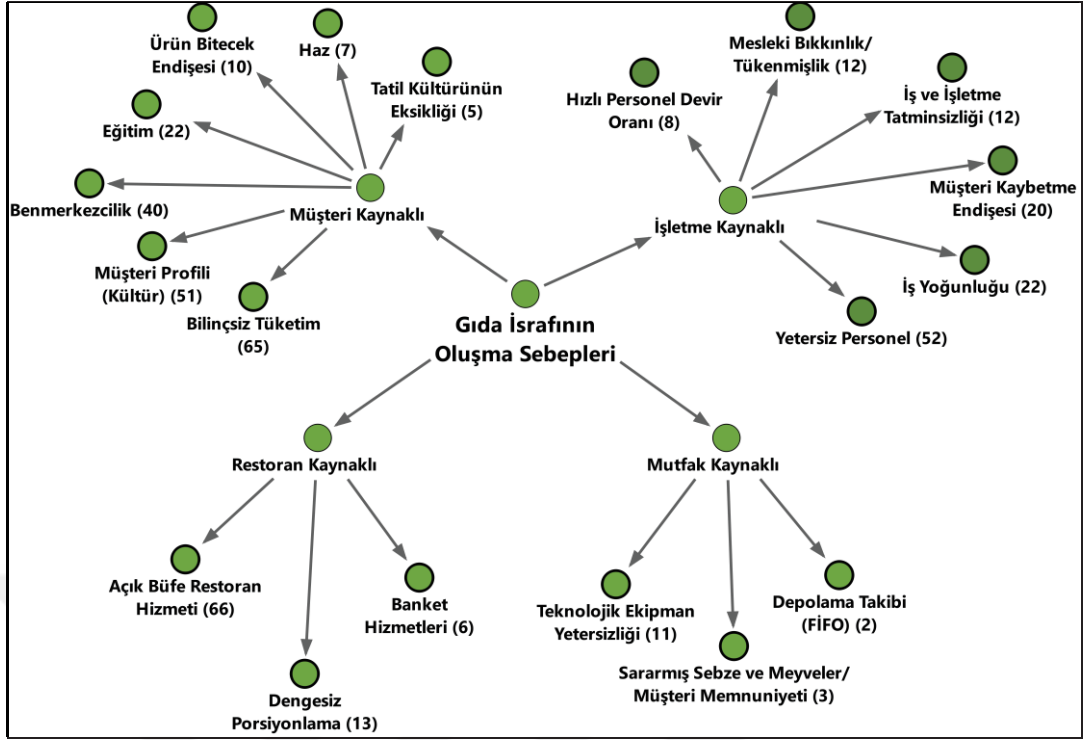
Kod Sistemi	Helal Konseptli Oteller	Helal Konseptli Olmayan Oteller
▼ Gıda Atığı		
▼ En Çok Gıda Atığı Oluşan Gıda Grubu		
Salatalar/Yeşillikler	39	33
Unlu Mamulleri	36	34
Kahvaltılıklar	23	24
Mezeler	16	16
Sebze Yemekleri	5	18
Beyaz Et	17	4
Meyveler	7	13
Kuru Baklagiller	2	
▼ Gıda Atıklarının Sezon Farklılıkları		
Yaz Döneminde Daha Fazla Gıda Atığı Oluşması	32	36
Tüm Yıl Boyunca Gıda Atığının Oluşması	5	

Tablo 5.3. Gıda Atığı Temasına Ait Katılımcı Yoğunluğu

Gıda atığı teması ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde; Tablo 9’da görüldüğü üzere katılımcılar gıda atığı temasını geniş bir yelpazede değerlendirmişlerdir. Her iki kategorideki otelde de salatalar/yeşillikler, unlu mamuller ve kahvaltılıklar grubunda ortaya çıkan gıda atığı miktarı arasında farklılıklar tespit edilmemiştir. Ancak helal konseptli otellerde beyaz et grubunda israfın fazla olduğu ifade edilirken, helal konseptli olmayan otellerde sebze yemekleri ve meyvelerde israfın fazla olduğunu belirtilmiştir. Her iki grupta da yaz döneminde daha fazla gıda atığının ortaya çıktığı ifade edilmiştir (Tablo 5.3).

5.2. GIDA ATIĞININ OLUŞMA SEBEPLERİ

Araştırma kapsamında ele alınan ikinci tema gıda atığının oluşma sebepleridir. Katılımcılar bu temada konaklama işletmelerinde gıda atığının oluşma sebeplerini; müşteri kaynaklı, işletme kaynaklı, restoran kaynaklı ve mutfak kaynaklı olmak üzere 4 kategori ile ifade etmişlerdir (Şekil 5.3).



Şekil 5.3. Gıda İsrafının Oluşma Sebepleri Temasına Ait Kod Alt Kod Modeli

5.2.1. Müşteri Kaynaklı

Gıda atığının oluşma sebepleri temasının ilk kategorisi müşteri kaynaklıdır. Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda; bilinçsiz tüketim, müşteri profili (kültür), benmerkezcilik, eğitim, haz, tatil kültürünün eksikliği ve ürün bitecek endişesi müşteri kaynaklı kategorinin alt kategorileridir.

Katılımcılar bilinçsiz tüketimin müşteri kaynaklı kategoride gıda israfında birincil neden olarak ifade etmişlerdir. K11 ve K33 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Restoranda en fazla gıda israfı bilinçsiz tüketim nedeniyle oluşmaktadır.”
(K11)

“Yiyemeyeceği kadar alıyor sonra çöpe atıyor. Bilinçsiz bir açık büfe anlayışı var. Müdahale edemiyoruz. Türk halkından bazıları yediğimi mi sorguluyorsun diyor.” (K33)

Katılımcılar müşteri profilinin tüketim ile olan ilişkisine değinerek farklı tüketim tarzları olduğunu ifade etmişlerdir. K1 ve K21 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Burada aslında sadece turist sayısına çok bağlamamak lazım. Turist sayısından ziyade gıda israfında müşteri profili daha etken bir neden olduğunu düşünüyorum. Araplar, Türkler, İranlılar ve Ortadoğu ülkelerinden gelenler çok israf ediyor.” (K1)

“İsraf müşteri profili ile alakalı. Araplar, Türkler, Ortadoğu insanı genellikle fazla gıda israf ediyor. Covid döneminde müşterinin tabağına yiyecekleri biz verdiğimiz için yüzde 30 oranında israf azaldı ama yine de israf çok oluyor. Ortadoğu’dan gelen müşteri sayısı fazla ise hazırladığımız ilave ürün yüzde yirmilerden daha fazla oluyor.” (K21)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod benmerkezcilik kodudur. Katılımcılar müşterilerin otellerde ki gıda israfından rahatsızlık duymadığını ifade etmişlerdir. K5 ve K26 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Müşteriler otelde ki gıda israfından dolayı rahatsızlık duymamaktadır.” (K5)

“Gelenlerin çoğunluğu İsraililer, Araplar, Türkler olunca birçoğunda zenginliğin verdiği bir ego ve ahlak yoksunluğu gözlemlenebiliyor.” (K26)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod eğitim kodudur. Katılımcılar müşterilerin eğitim seviyesinde gıda tüketim ve israfında önemli olduğunu belirtmişlerdir. K21 ve K41 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Müşteri yiyebileceğinden fazla alıyor. Sonra da yarısını bırakıyor. Bu eğitim seviyesi ve vicdani sorumluluk ile doğrudan alakalı. Ahlak olmadı mı kendince israf etse de etmese de çok bir şey değişmiyor. Sorumluluk bilinci yok.” (K21)

“Eğitim yönünden bazı sıkıntılar da var. Müşteri profili eğitim seviyesi bu konuda birinci sırada. Türkler ve, Ortadoğu ülkelerinden gelenlerde ciddi bir israf gözlemlemekteyiz. Bizim müşteriye maalesef bu durumda müdahale etme imkanımız yok, bir şey diyemiyoruz.” (K41)

Konaklama işletmelerinde ürün bitecek endişesi kodu katılımcılar tarafından ifade edilen diğer bir koddur. Müşterilerin büfede yer alan ürünlerin biteceğinden endişe ettikleri için yiyebileceklerinden daha fazla ürünü tabaklarını alarak israfa sebep olduklarını ifade etmişlerdir. K42 ve K49 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Alıp da hiç dokunulmayan ürünler oluyor. Bazen de denemek istiyorlar. Bu neymiş nasıl bir şeymiş diye. Ürün tükenecek, bitecek endişesi de var. Her şeyi önce masalara alıyorlar sonra oturuyorlar. Sonra bakıyorlar ki fazla almışız yazık oldu. Bunu da söyleyeni tebrik ediyorum aslında bir farkındalıktır.” (K42)

“Müşteri de bilinç eksikliği var maalesef. Midesini doyurmaktan ziyade gözünü doyurma derdinde çoğu. Birde insan aç olduğu zaman her şeyi yiyebileceğini sanıyor ama maalesef midenin kapasitesi belli. Açlık hissinin burada etken olduğunu düşünüyorum.” (K49)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer bir kod haz kodudur. Katılımcılar doyumsuz bir müşteri profilinin olduğunu ve insanların gıda tüketimi konusunda iradesiz tutum sergilediklerini ifade etmişlerdir. K33 ve K42 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Açık büfede israf oluyor. Açık büfe olunca ve kendi iradelerine bırakılınca insan şaşırıyor. Bazen aile bireyleri yemek için görev paylaşıyor. Biri sıcakları alıyor biri soğukları biri tatlıları alıyor nasıl olsa yenilir düşüncesi ile sonra tabakta kalıyor. Herkes kendi yemeğini yiyeceği kadar almalı.” (K33)

“Yiyebileceklerinin kat be kat fazlasını almak istiyor sonra tabi birçoğu ziyan oluyor. Yedikçe alsalar bu kadar gıda israf olmaz. Maalesef ki durum böyle.” (K42)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod tatil kültürünün eksikliği kodudur. Katılımcılar tüketicilerde ciddi bir duyarsızlık olduğunu, tatilde oldukları için sınırsız tüketim ile çok fazla gıda israfı yaptıklarını ifade etmişlerdir. K23 ve K48 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“İsraf her gıda grubunda oluyor. Kırmızı ette az oluyor değerlendirmeye çalışıyoruz. Çünkü müşteriler yiyebileceğinden fazla alıyorlar tatil kültürü oluşmamış durumda. Açık büfe konusunda daha önceden deneyimi olmayan müşteriler gıdayı çok israf ediyor. Aldıkça alıyor sonrada kalıyor. Ve bazı şeylerde bunları tetikliyor. Örneğin; tabakların ve porsiyonların büyük olması gibi. Tabak büyük olunca müşteri yiyeceği kadar tabağını doldurmaya çalışıyor. Porsiyonlarda büyük olunca kendi ihtiyacından fazlasını alıyor. Açlığın etkisi ile farkında olmuyor.” (K23)

“Burada en büyük eksiklik eğitim eksikliği ve tatil kültürü eksikliği. Özellikle Türkler, Araplar ve İsraillilerin çoğunda bu durum mevcut. Otelimize gıda israfı ile

ilgili müşteriye yönelik herhangi yazılı ya da görsel levha yok. Uygun düşmez. Parasını veriyor sonuçta.” (K48)

5.2.2. İşletme Kaynaklı

Gıda atığının oluşma sebepleri temasının ikinci kategorisi işletme kaynaklıdır. Katılımcı ifadeleri doğrultusunda; yetersiz personel, mesleki bıkkınlık/tükenmişlik, hızlı personel devir oranı, müşteri kaybetme endişesi, iş ve işletme tatminsizliği ve iş yoğunluğu işletme kaynaklı kategorinin alt kategorileridir.

Katılımcılar tarafından yoğun olarak ifade edilen kod yetersiz personel kodudur. Katılımcılar mutfaktaki bilinçsiz ve tecrübesiz personelin israfa neden olduğunu aynı zamanda personel sayısının yetersiz olmasının da israfı artırdığını ifade etmişlerdir. K1, K7 ve K19 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Personelin gıda israfı yapması tamamen kendi bilinci, ahlakı ve eğitim seviyesi ile alakalı olduğunu düşünüyorum. Duyarsız bir personel düşünmeden atabiliyor. Onu nerde kullanırım yazıktır israftır vs. yok. Tabi bazen de sistem buna sebep oluyor. Az zamanda az personel ile fazla iş ve fazla performans beklentisi gıda israfına sebep oluyor. Personel iş yetiştireceğim derken kalite ve israfı göz ardı ediyor.” (K1)

“Covid’den dolayı kaliteli personel yok denecek kadar az. Bu da gıda atığını israfa dönüştürüyor.” (K7)

“Mutfakta eğitimsiz ve tecrübesiz personel tarafından israf oluşmaktadır. Personel takibi yapılmaktadır. Eğitim seviyesi yüksekse personelin iş hassasiyeti de daha iyi oluyor.” (K19)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod mesleki bıkkınlık/tükenmişlik kodudur. Katılımcılar mutfakta çalışan personelin bazen mesleki anlamda yorgunluk ve bıkkınlık yaşadığını ve bu sorunların israfı tetiklediğini ifade etmişlerdir. K26 ve K44 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Bir de mesleki yorgunluk ve bıkkınlık mutfakta israfa büyük sebep oluyor. Gıdayı ayırayım ya da değerlendireyim düşüncesi yok kişinin. Atıyor direk.” (K26)

“Mesleki olarak yıllanmışlık, mesleki yorgunlukta oluyor, uğraşamıyor. Atmak daha kolay geliyor.” (K44)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod hızlı personel devir oranı konusudur. Katılımcılar işletme yönetiminin az personel ile çok iş beklentisi içinde olduklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca personel devir oranının yüksek seviyede olduğunu ifade etmişlerdir. K35 ve K47 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Az personel ile çok iş beklendiğinde personel işi yetiştirmek için birçok şeyi göz ardı edebiliyor. Bu da israfı tetikliyor.” (K35)

“Mutfakta personel devir oranı ne kadar az olursa o kadar israf az çıkıyor. Yeni gelen her personel işe aşına olana kadar zaman geçiyor. Bu alışma aşamasında öğrenene kadar biraz fire veriyor. Dolayısıyla israfı artırıyor.” (K47)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod müşteri kaybetme endişesi kodudur. Katılımcılar otel işletmelerinin gıda israfını işletme politikası olarak benimsemediklerini ve müşteri tatminini ön planda tuttıklarını ifade etmişlerdir. K41 ve K44 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Birçok işletmede çalışan biri olarak gıda israfına karşı duyarlı olan işletme politikası yok denecek kadar azdır. Birçok işletme işim yürüsün, müşteri gelsin, memnun olsun bunun endişesinde. İşler yürüyorsa ve müşteri memnunsan çıkan israfmış, yazık günah vs. bir önemi yok.” (K41)

“Müşteri memnuniyeti için küçük tabak koyamıyoruz. Onlar da doldurana kadar alıyor ve tabi ki hepsini tüketemiyorlar kalıyor israf oluyor.” (K44)

K22 kodlu katılımcı tarafından ifade edilen diğer kod ise iş ve işletme tatminsizliği kodudur. K22 kodlu katılımcının ifadesi şöyledir:

“Ayrıca kişi işletmeden memnun değilse yönetimden memnun değilse birazda israfa karşı duyarlılığı yoksa düşünmeden çöpe atıyor. Maksat kendince işletmeyi zarara uğratmak.” (K22)

K1 kodlu katılımcı tarafından ifade edilen diğer kod ise iş yoğunluğu kodudur. K1 kodlu katılımcının ifadesi şöyledir:

“Gıda israfı turizm sezonunda özellikle yaz dönemi ortasında yoğun bir turist akını geldiğinden dolayı daha fazla oluyor.” (K1)

5.2.3. Restoran Kaynaklı

Gıda atığının çok fazla olmasının sebepleri temasının üçüncü kategorisi restoran kaynaklı kategoridir. Restoran kaynaklı kategori katılımcı ifadeleri doğrultusunda; açık büfe restoran hizmeti, banket hizmeti ve dengesiz porsiyonlama olmak üzere 3 kod ile ifade edilmiştir.

Katılımcılar tarafından yoğun olarak ifade edilen kod açık büfe restoran hizmeti kodudur. Katılımcılar açık büfe olarak sunulan tüm restoran hizmetlerinde gıda israfının çok fazla düzeyde olduğunu ifade etmişlerdir. K9 ve K33 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Restoranda açık büfe varsa sabah ve akşam fazla miktarda israf oluyor. Biz müşteri profilinden dolayı % 25-30 daha fazla ürün çıkartıyoruz. Araplar, Türkler, İranlılar ve Ortadoğu ülkelerinden gelenler yoğun olarak oteli kullanıyorlar. Başta tabi Araplar. Onların yaptığı israfa müdahale etme imkânımız olmuyor. Tabaklarınıza az alın diyemiyoruz. Bu israf edebileceği anlamına gelmiyor tabi. Günlük olarak nerdeyse 100 kilo civarında gıda atılıyor. Pandemide israf çok değişmedi. Hemen hemen aynı şekilde devam ediyor.” (K9)

“Açık büfede israf daha çok oluyor. Açık büfe olunca ve kendi iradelerine bırakılınca insan şaşırıyor. Bazen aile bireyleri yemek için görev paylaşıyor. Biri sıcakları alıyor biri soğukları biri tatlıları alıyor nasıl olsa yenilir düşüncesi ile sonra kalıyor. Herkes kendi yemeğini yiyeceği kadar almalı. Bitince tekrar almalı. ” (K33)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod banket hizmetleri kodudur. Katılımcılar banket yemekli organizasyonlarda: düğünler, yemekli toplantılar, yılbaşı kutlamaları ve özel geceler gibi büyük organizasyonlarda gıda israfının çok fazla olduğunu ifade etmişlerdir. K8 ve K33 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Otelde özellikle sabah büfesinde, açık büfe olduğu günlerde ve organizasyonların olduğu zamanlarda bankette israf oluyor. Banket için çıkan yemekler herkese hitap etmiyor. Sabah büfesinde %10 fazla hazırlamaya çalışıyoruz. Nerdeyse her gün 70-80 kg çöp atılıyor. Organizasyonların olduğu zamanlarda tabi bu oran artıyor.” (K8)

“Organizasyonlarda da belirtilen kadar kişi gelmiyor fazla yemek elimizde kalıyor. Ya da herkese hitap etmeyen menü seçiliyor mesela düğünlerde. Ya da gelenler tok geliyor. Çok gıda atılıyor.” (K33)

Katılımcılar tarafından ifade edilen son kod ise dengesiz porsiyonlama kodudur. Katılımcılar tabakların büyük olması sebebiyle müşterilerin tabakları doldurmaya teşvik ettiğini ve bu dengesiz porsiyonlama sebebiyle israfın çok fazla düzeyde olduğunu ifade etmişlerdir. K42 ve K43 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Tabakların büyük olması müşteriye de ister istemez tabakları doldurmaya itiyor. Bazı ürünlerde bir porsiyon bir kişiye yetecek şekilde ama müşteri birden fazla alınca yiyemiyor israf oluyor.” (K42)

“Bazı porsiyonların büyük olması tabakları da büyük olmasına neden oluyor. Müşteri doldurmak zorunda hissediyor. Müşteri memnuniyeti için küçük tabak koyamıyoruz.” (K43)

5.2.4. Mutfak Kaynaklı

Gıda atığının çok fazla olmasının sebepleri temasının son kategorisi mutfak kaynaklı kategorisidir. Mutfak kaynaklı kategorisi katılımcı ifadeleri doğrultusunda; teknolojik ekipman yetersizliği, sararmış sebze ve meyveler/müşteri memnuniyeti ve depolama takibi (FİFO) olmak üzere 3 kod ile ifade edilmiştir.

Katılımcılar tarafından yoğun olarak ifade edilen kod teknolojik ekipman yetersizliği kodudur. Katılımcılar israfın sebebi olarak teknolojik mutfak ekipmanlarına sahip olmamayı sebep göstermişlerdir. Katılımcılar sebze soyarken soyacak yerine bıçak ile soydukları için çok fire verildiğini yeni personelde bu durumun daha fazla olduğunu ve dolayısıyla israfı arttırdığını ifade etmişlerdir. K20 ve K50 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Mutfakta gıda israfı değil gıda atığı çok çıkıyor. Tabi onları değerlendirmemiz mümkün olmuyor. Mesela teknolojik ekipman kullanımından bir mutfak ne kadar yoksunsa tamamen personelin hassasiyetine kalmış oluyor. Mutfakta teknolojik ekipman kullanımı gıda israfını da gıda atığını da azaltıyor. Örneğin patates soyma makinesi, dilimleme makinesi ya da yıkama makinesi gibi.” (K20)

“Sıkıntılarını gidermeye çalışıyoruz. Teknolojik ekipman kullanımı gıda atığını ve israfını en aza indiriyor. Sebze soyma ve yıkama makineleri gibi mesela. Bu ekipmanların olmaması tecrübesiz personelin gıda israfını arttırmaktadır” (K50)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod sararmış sebze ve meyveler/müşteri memnuniyeti kodudur. Katılımcılar beklemiş ve rengi değişmiş sebzeleri müşteri memnuniyeti sebebiyle müşterilere sunamayacaklarını bu nedenle bu sebze ve meyveleri çöpe attıklarını ifade etmişlerdir. K26 ve K47 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Birde beklemiş, rengi değişmiş sebzeler olursa yenebilecek durumda olsalar bile çöpe atıyoruz. Müşteri memnuniyetini ön planda tuttuğumuz için büfeye çıkardığımız ürünlerin özellikle düzgün ve bir bütün halinde çıkmasına özen gösteriyoruz. Personel bazen iş yoğunluğunda küçük parçalarla uğraşmıyor çöpe atıyor. Hızlı çalışınca tabi bu tür israflar çok oluyor.” (K26)

“Müşteri memnuniyetini ön planda tuttuğumuz için büfeye çıkardığımız ürünlerin özellikle düzgün bir şekilde çıkmasına özen gösteriyoruz. Görüntüyü bozan kötü görünen ürünleri değerlendiremezsek atıyoruz. Buda israfı tetikliyor.” (K47)

Katılımcılar tarafından ifade edilen son kod ise depolama takibi (FİFO) kodudur. Katılımcılar depolara ilk giren ürünün ilk çıkması şeklinde bir kural olduğunu ve bu kurala uyulmaması durumunda depoda bozulmalar olduğunu ifade etmişlerdir. K41 ve K49 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Bizde depoya ilk girin ilk çıkar diye bir tabir var. Bu ihmal edilirse depoda bozulmalar oluyor. Bu da israf olmuş oluyor tabi.” (K41)

“Marulun dış yaprakları, kavun karpuz kabukları, bunlar gıda atığıdır ama zedelenen zarar gören ve çürüyen meyveler, derin soyulan patatesler, derin soyulan kavun karpuz bunlar gıda israfıdır. Bizde depoya ilk giren ilk çıkar. Bu ihmal edilirse depoda bozulmalar söz konusu oluyor. Bu ürünlerde ziyan olur.” (K49)

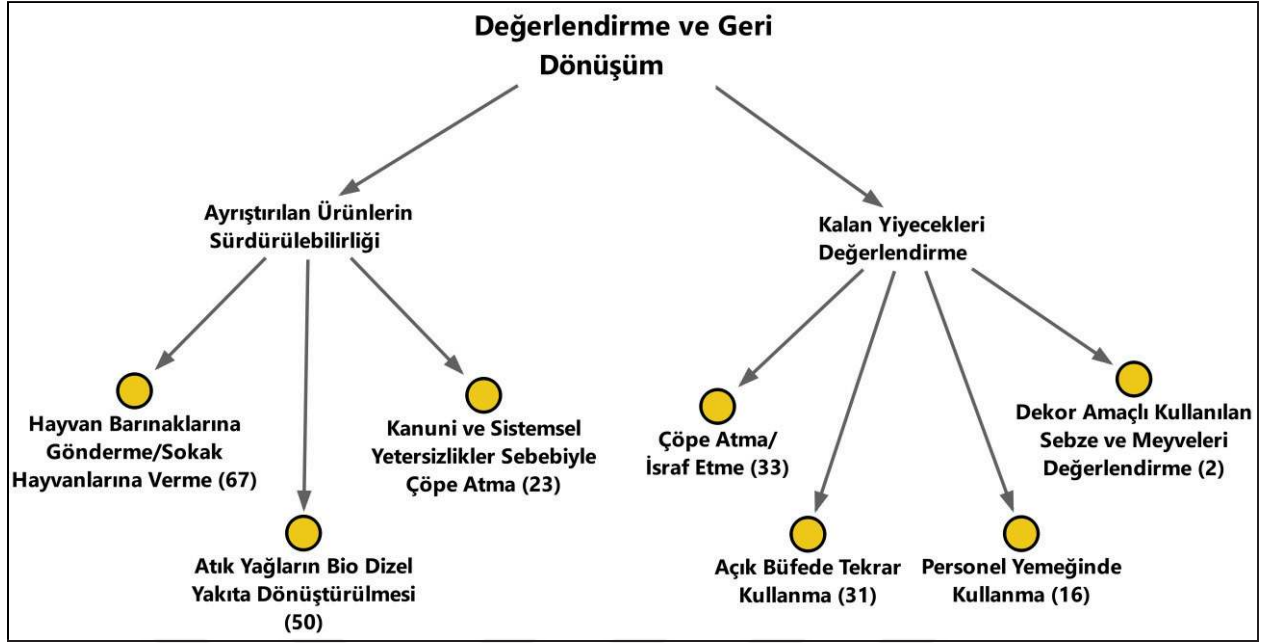
Kod Sistemi	Helal Konseptli Oteller	Helal Konseptli Olmayan Oteller
▼ Gıda Atığının Oluşma Sebepleri		
▼ Müşteri Kaynaklı		
Bilinçsiz Tüketim	38	27
Müşteri Profili (Kültür)	19	32
Benmerkezcilik	20	20
Eğitim	12	10
Ürün Bitecek Endişesi	6	4
Haz	2	5
Tatil Kültürünün Eksikliği	3	2
▼ İşletme Kaynaklı		
Yetersiz Personel	25	27
İş Yoğunluğu	2	20
Müşteri Kaybetme Endişesi	15	5
Mesleki Bıkkınlık/Tükenmişlik	10	2
İş ve İşletme Tatminsizliği	5	7
Hızlı Personel Devir Oranı	6	2
▼ Restoran Kaynaklı		
Açık Büfe Restoran Hizmeti	35	31
Banket Hizmetleri	4	2
Dengesiz Porsiyonlama	11	2
▼ Mutfak Kaynaklı		
Teknolojik Ekipman Yetersizliği	5	6
Sarılmış Sebze ve Meyveler/Müşteri Memnuniyeti		3
Depolama Takibi (FIFO)		2

Tablo 5. 4. Gıda İsrafının Oluşma Sebepleri Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu

Katılımcılar gıda atığının oluşma nedenleri temasını farklı yoğunluklarda ve değişik noktalarda değerlendirmişlerdir. Katılımcılar helal konseptli otellerde müşteri kaynaklı tema için bilinçsiz tüketimle ilişkin yoğun görüş bildirirken, helal konseptli olmayan otellerde müşteri profili (kültür) kodundan yoğun olarak bahsetmişlerdir. Her iki kategorideki otellerde çalışanlar işletme kaynaklı temaya ilişkin olarak personelin yetersiz sayıda olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca restoran kaynaklı tema altında alt kod olarak bulunan açık büfe hizmetinin gıda atığının fazla çıkmasında önemli etken olduğunu ifade ederek görüşte bulunmuşlardır (Tablo 5.4).

5.3. DEĞERLENDİRME VE GERİ DÖNÜŞÜM

Araştırma kapsamında ele alınan üçüncü tema değerlendirme ve geri dönüşüm temasıdır. Katılımcılar bu temada kalan yiyecekleri değerlendirme ve ayrıştırılan ürünlerin sürdürülebilirliği ile ilgili görüşlerde bulunmuşlardır. Değerlendirme ve geri dönüşüm temasına ait hiyerarşik kod alt kod modeli Şekil 5.4’ de görülmektedir.



Şekil 5. 4. Değerlendirme ve Geri Dönüşüm Temasına Ait Hiyerarşik Kod Alt Kod Modeli

5.3.1. Ayrıştırılan Ürünlerin Sürdürülebilirliği

Değerlendirme ve geri dönüşüm temasının ilk kategorisi olan ayrıştırılan ürünlerin sürdürülebilirliği kategorisi katılımcı ifadeleri doğrultusunda; hayvan barınaklarına gönderme/sokak hayvanlarına verme, atık yağların bio dizel yakıtı dönüştürülmesi ve kanuni ve sistemsel yetersizlikler sebebiyle çöpe atma olmak üzere 3 kod ile ifade edilmiştir. Katılımcılar yasal zorunluluk sebebiyle atıkları türüne göre ayrıştırdıklarını belirtmişlerdir. Ancak katılımcılar türüne göre ayrıştırma yapmanın süreklilik açısından bir anlamı olmadığını ifade etmişlerdir.

Katılımcılar tarafından ayrıştırılan ürünlerin sürdürülebilirliği kategorisinde yoğun olarak ifade edilen kod hayvan barınaklarına gönderme/sokak hayvanlarına verme kodudur. Katılımcılar oluşan gıda atıklarını genellikle hayvan barınaklarına gönderdiklerini veya sokak hayvanları ile paylaştıklarını ifade etmişlerdir. K18, K21 ve K44 kodlu katılımcıların hayvan barınaklarına gönderme/sokak hayvanlarına verme kodu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Ekmekler ve etleri hayvanat bahçesine gönderiyoruz.” (K18)

“Bireysel olarak sokak hayvanlarına vermeye çalışıyoruz.” (K21)

“Personeli bu konuda dikkat etmesi için teşvik ediyoruz. Gıda atıklarını değerlendirilmesi için hayvan barınaklarına veriyoruz. Başka bir değerlendirme imkânımız yok. Ya hayvan barınakları ya da çöpe gidiyor. Atıkları otelimizde

değerlendirebilmek (kompost yapma) için ayrılmış olan bir ekipman, alan, personel, bütçe vs. yok dolayısıyla belediyelerin bu konuya el atması gerekli.” (K44)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod atık yağların bio dizel yakıtı dönüştürülmesi kodudur. Katılımcılar sadece yağların belediye ile anlaşmalı işletmeler tarafından alındığını ifade etmişlerdir. K38 ve K41 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Sadece yağlar belediye ve anlaşmalı işletmeler tarafından alınmaktadır.” (K38)

“Atık yağları belediye ya da anlaşmalı firmalar gelip alıyorlar.” (K41)

Katılımcılar tarafından ifade edilen son kod kanuni eksiklikler ve sistemsel yetersizlikler sebebiyle çöpe atma kodudur. Katılımcılar gıda haricinde diğer atıkların geri dönüşüm için alındığını ancak gıdaları özellikle pandemi sebebiyle çöpe atmak zorunda kaldıklarını ifade etmişlerdir. K1 ve K4 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Otelimizde bunların geri dönüşümünü sağlayacak herhangi bir sistem bulunmamaktadır dolayısıyla belediye geliyor kâğıt, cam, plastik, metal bunları geri dönüşümünü sağlıyor ama gıda atıkları için herhangi bir geri dönüştürme sistemi mevcut değil. Doğrudan çöp sahalarına gidiyor.” (K1)

“Ayrıştırma kanunen zorunlu ama değerlendirilmesi açısından herhangi bir yaptırım yok bu nedenle direk çöpe gidiyor. Kâğıt plastik metal vs. geri dönüşümü yapılıyor ama gıda atıklarında bu yok.” (K4)

5.3.2. Kalan Yiyecekleri Değerlendirme

Değerlendirme ve geri dönüşüm temasının ikinci kategorisi olan kalan yiyecekleri değerlendirme kategorisi katılımcı ifadeleri doğrultusunda; çöpe atma, açık büfede tekrar kullanma, personel yemeğinde kullanma ve dekor amaçlı kullanma olmak üzere 4 kod ile ifade edilmiştir.

Katılımcılar tarafından kalan yiyecekleri değerlendirme kategorisinde yoğun olarak ifade edilen kod çöpe atma/israf etme kodudur. Katılımcılar servislerden sonra geri dönen tabaklarda kalan yiyeceklerin çöpe atıldığını belirtmişlerdir. Özellikle açık büfeden kalan dokunulmamış yiyeceklerin neredeyse tamamının çöpe atıldığını

söylemişlerdir. Özellikle kahvaltılık ürünler, unlu mamuller, beyaz et ve mezelerin tüketilmediğinde geri dönüşümünün mümkün olmadığını bu sebeple de bu gıda gruplarını çöpe atmak zorunda kaldıklarını belirtmişlerdir. K6, K26 ve K49 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Servisten sonra geri dönen tabaklarda ki gıdalar çöpe atılmaktadır.” (K6)

“Açık büfenin devamı yoksa ya da başka bir ürün yapımında kullanamayacaksak tabi çöpe gidiyor.” (K26)

“Covid dönemi olduğu için geri dönüşümü çok yapamıyoruz çöpe gidiyor.” (K49)

Katılımcılar tarafından yoğun olarak ifade edilen diğer kod açık büfede tekrar kullanma kodudur. Bir gün önceden kalan yiyeceklerin eğer açık büfenin devamı varsa sonraki günlerde açık büfede kullanıldığı ifade edilmiştir. K3, K5 ve K23 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Büfeden gelen ve müşterilerin temas etmediği bazı soğuk ürünleri ertesi gün tekrar sunabiliyoruz.” (K3)

“Ekmekler ve sebze kabukları geri dönüşümü yapılmaktadır. Ekmekler kroton ekmeği ve galeta unu, sebze kabukları sebze fondu için kullanabiliyoruz.” (K5)

“Bayatlamış ekmekleri galeta unu ve kroten ekmek olarak değerlendiriyoruz. Sebze kabukları gibi ürünleri sebze fondu ve sebze çorbalarında kullanıyoruz. Kalan peynir varsa börek içine, poğaçaya ve gözleme içine koyarak değerlendiriyoruz. Büfeden gelen müşterilerin dokunmadığı zeytin, peynir, turşu, yeşillik gibi tekrar kullanılabilen gıdaları da diğer gün tekrar servise çıkartıyoruz.” (K23)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod personel yemeğinde kullanım kodudur. Katılımcılar açık büfede tekrar kullanmaya uygun olmayan gıdalar varsa onları personel yemeğinde kullandıklarını ifade etmişlerdir. K8 ve K48 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Bir gün önceden kalan yiyecekler büfeye çıkamayacaksa personele veriyoruz. Ya da personel yemeği yapımında kullanıyoruz.” (K8)

“Görüntüsü düzgün değilse de personel yemekhanesinde personele veriyoruz.” (K48)

Katılımcılar tarafından ifade edilen son kod ise dekor amaçlı kullanıma ilişkin ifadeleri içeren koddur. Katılımcılar dekor amaçlı kullanılan sebze ve meyvelerin daha sonra kullanılabilecek durumda olanlarını sebze fondu ve sebze çorbası olarak kullandıklarını ifade etmişlerdir. K4 ve K20 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Dekor amaçlı kullanılan sebze meyveleri de sonrasında atmıyoruz çorba fondu. olarak kullanmaya çalışıyoruz.” (K4)

“Sebze kabukları kabak dekorları vs. onları değerlendiriyoruz. Sebze fondu kabak tatlısı vs. atmıyoruz.” (K20)

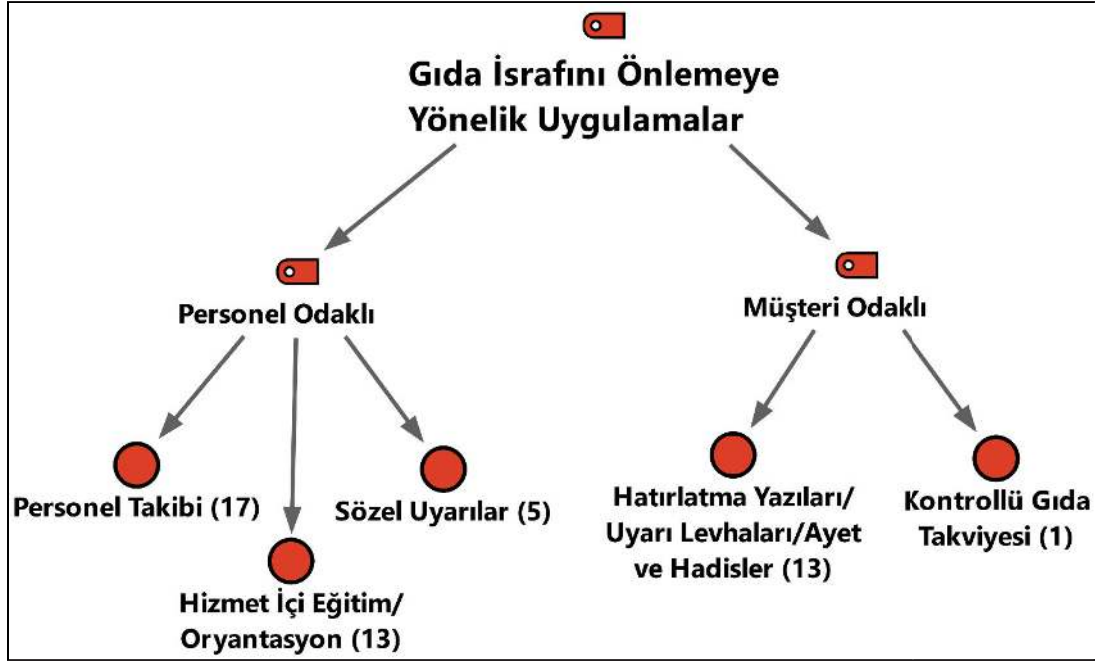
Kod Sistemi	Helal Konseptli Oteller	Helal Konseptli Olmayan Oteller
Değerlendirme ve Geri Dönüşüm		
Ayrıştırılan Ürünlerin Sürdürülebilirliği		
Hayvan Barınaklarına Gönderme/Sokak Hayvanlarına Verme	29	38
Atık Yağların Bio Dizel Yakıtı Dönüştürülmesi	25	25
Kanuni ve Sistemsel Yetersizlikler Sebebiyle Çöpe Atma	11	12
Kalan Yiyecekleri Değerlendirme		
Çöpe Atma/İsraf Etme	17	16
Açık Büfede Tekrar Kullanma	17	14
Personel Yemeğinde Kullanma	8	8
Dekor Amaçlı Kullanılan Sebze ve Meyveleri Değerlendirme	2	

Tablo 5. 5. Gıda Atıkları Değerlendirme ve Geri Dönüşüm Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu

Gıda atıklarının değerlendirme ve geri dönüşüm teması ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde; helal konseptli olmayan oteller ayrıştırılan ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından hayvan barınaklarına gönderildiğini ve sokak hayvanlarına verildiğini ifade etmişlerdir. Helal konseptli oteller ise büfeden kalan yiyecekleri genellikle çöpe attıklarını bazen kullanılabilecek durumda olanların bir sonraki gün açık büfede tekrar değerlendirildiğini belirtmişlerdir (Tablo 5.5).

5.4. GIDA İSRAFINI ÖNLEMeye YÖNELİK UYGULAMALAR

Araştırma kapsamında ele alınan dördüncü tema gıda israfını önlemeye yönelik uygulamalar temasıdır. Katılımcılar bu temada görüşlerini personel odaklı ve müşteri odaklı olmak üzere 2 kategori ile ifade edilmiştir. Gıda israfını önlemeye yönelik uygulamalar temasına ait kod alt kod modeli Şekil 5.5’de görülmektedir.



Şekil 5.5. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Uygulamalar Temasına Ait Kod Alt Kod Modeli

5.4.1. Personel Odaklı

Gıda israfını önlemeye yönelik uygulamalar temasının ilk kategorisi olan personel odaklı kategori katılımcı ifadeleri doğrultusunda; personel takibi, hizmet içi eğitim/oryantasyon ve sözel uyarılar olmak üzere 3 kod ile ifade edilmiştir.

Katılımcılar tarafından personel odaklı kategorisinde yoğun olarak ifade edilen kod personel takibi kodudur. Katılımcılar yeni işe başlayan personellerin şefler ve ustalar tarafından takip edildiğini ifade etmişlerdir. K43 ve K49 kodlu katılımcıların personel takibi kodu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Personel için tecrübeli personelleri tecrübesizlerin yanına veriyoruz. Onlar onu takip ediyorlar.” (K43)

“Personel noktasında takip denetim, alıştırma yapıyoruz.” (K49)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod hizmet içi eğitim/oryantasyon kodudur. Katılımcılar personellerine gıda israfı konusunda eğitimler verdiklerini dile getirmişlerdir. Ayrıca işe yeni başlayan kişilere oryantasyon sırasında gıda atığı ile ilgili de bilgilendirme yapıldığını ifade etmişlerdir. K8 ve K42 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Personelimize bu konuda eğitim veriyoruz. Gıda atığını azaltmaya yönelik tutum ve davranışlarını gözlemliyor ve takibini yapıyoruz.” (K8)

“Personelimize gıda israfı konusunda eğitim ve bilgilendirme çalışmalarımız mevcuttur” (K42)

Katılımcılar tarafından ifade edilen son kod sözel uyarılar kodudur. İşletmelerde personelin israf konusunda mümkün olduğunca bilgilendirildiğini ve israfa yol açan durumlarda uyarılarda bulunulduğunu ifade edilmiştir. K35 ve K42 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Personele yönelik olarak genelde personelin gıda israfında etkin olması tamamen eğitim seviyesi, bilinçli olması ve ahlaki durumu ile ilgili. Eğitimsiz bir personelse düşünmeden atabiliyor. Onu nerde kullanırım, nasıl değerlendiririm, yazıktır israftır gibi konuları pek düşünmez. Yönetim az personelle yüksek performans bekliyor. Öyle olunca birçok şeyden feragat ediyor. İşini yaparken yetişmesi için hızlı çalışıyor ve zarar olan gıda da çok oluyor. Mesela meyveleri hızlı soyuyor ve derin soyuyor. Marulun dış yapraklarını fazladan atıyor gibi. Tecrübesiz personelde de bu durum oluyor ama zamanla tecrübe kısmı aşıyor. Takip ediyoruz, denetliyoruz, uyarıyoruz ve ikaz ediyoruz.” (K35)

“En az şekilde gıda atığı çıkma konusunda bilgilendiriyoruz ve personelimizi gözlemliyoruz. Gıdaları mümkün olduğunca değerlendirmelerini ve çöpe atmamalarını söylüyoruz.” (K42)

5.4.2. Müşteri Odaklı

Gıda israfını önlemeye yönelik uygulamalar temasının ikinci kategorisi olan müşteri odaklı kategori katılımcı ifadeleri doğrultusunda; hatırlatma yazıları/uyarı levhaları/ayet ve hadisler ile kontrollü gıda takviyesi olmak üzere 2 kod ile ifade edilmiştir.

Katılımcılar tarafından müşteri odaklı kategorisinde yoğun olarak ifade edilen kod hatırlatma yazıları/uyarı levhaları/ayet ve hadisler kodudur. Katılımcılar ayetler ve hadislerin yer aldığı bilgilendirmeler içeren asılı materyalleri kullanarak müşterilerini bilgilendirdiklerini israf konusunda uyardıklarını ifade etmişlerdir. K2, K9 ve K18 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Otellerde müşterilerin görebileceği yerlerde israf ile ilgili hadisler, uyarı levhaları ve bilgilendirme materyalleri mevcut.” (K2)

“Müşteri içinde odalarda, lobide, lavabolarda ve restoranda israfı alakalı dikkatli davranmaları konusunda hatırlatma yazılarımız var.” (K9)

“Müşteri içinde odalarda, lobide, lavabolarda, restoranda israfı alakalı dikkatli davranmaları özen göstermeleri konusunda hatırlatma yazılarımız mevcuttur. Ayet ve hadisler var.” (K18)

K7 kodlu katılımcı tarafından ifade edilen diğer kod ise kontrollü gıda takviyesi kodudur. Katılımcının ifadesi şu şekildedir:

“Müşteri içinse büfede ürün takviyelerini kontrollü bir şekilde yapıyoruz. Müşteri azalınca bizde büfeyi azaltıyoruz.” (K7)

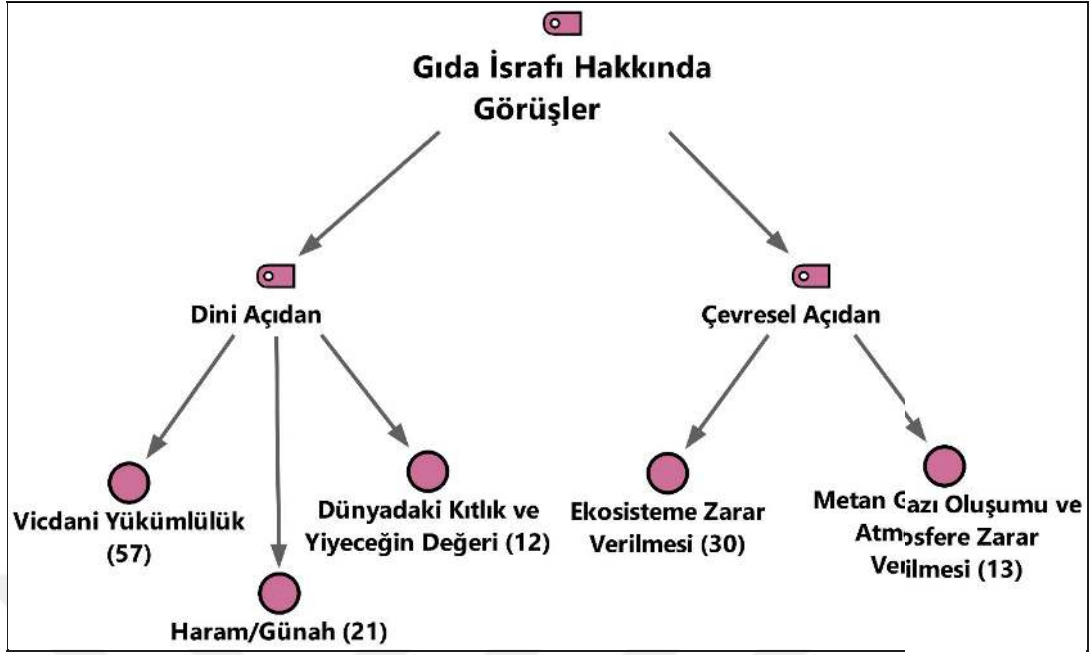
Kod Sistemi	Helal Konseptli Oteller	Helal Konseptli Olmayan Oteller
▼ Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Uygulamalar		
▼ Personel Odaklı		
Personel Takibi	7	10
Hizmet İçi Eğitim/Oryantasyon	6	7
Sözel Uyarılar	2	3
▼ Müşteri Odaklı		
Hatırlatma Yazıları/Uyarı Levhaları/Ayet ve Hadisler	13	
Kontrollü Gıda Takviyesi	1	

Tablo 5.6. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Uygulamalar Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu

Gıda israfını önlemeye yönelik uygulamalar teması ile ilgili katılımcı görüşlerini katılımcı bazlı incelediğimizde katılımcılar gıda israfını önlemeye yönelik uygulamalar temasını farklı yoğunluklarda değerlendirmişlerdir. Her iki otel grubu da personel odaklı kategorisinde görüş bildirirken müşteri odaklı kategori de ise sadece helal konseptli oteller görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar tarafından personel odaklı kategoride yoğun olarak ifade edilen kod personel takibi kodu iken müşteri odaklı kategoride ise yoğun olarak bahsedilen kod hatırlatma yazıları/uyarı levhaları/ayet ve hadisler kodudur (Tablo 5.6).

5.5. GIDA İSRAFI HAKKINDA GÖRÜŞLER

Araştırma kapsamında ele alınan beşinci tema gıda israfı hakkında görüşler temasıdır. Katılımcılar bu temada dini açıdan ve çevresel açıdan olmak üzere 2 kategori de görüş bildirmeleri istenmiştir (Şekil 5.6).



Şekil 5.6. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Görüşler Temasına Ait Hiyerarşik Kod Alt Kod Modeli

5.5.1. Dini Açıdan

Gıda israfı hakkında görüşler temasının ilk kategorisi olan dini açıdan gıda israfı konusu katılımcı ifadeleri doğrultusunda; vicdani yükümlülük, haram/günah ve dünyadaki kıtlık ve yiyeceğin değeri olmak üzere 3 kod ile ifade edilmiştir.

Katılımcılar tarafından dini açıdan gıda israfı konusunda yoğun olarak ifade edilen kod vicdani yükümlülük kodudur. Katılımcılar gıda israfı yapıldığında kendilerini vicdanen kötü hissettiklerini ifade etmişlerdir. K8 ve K18 kodlu katılımcıların vicdani yükümlülük kodu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“İsraf dinimiz açısından günah. Vicdanen rahatsız oluyoruz. Duyarlı ve tutumlu olunması her bireyin görevidir.” (K8)

“Dinimizde israf haram. İnsanın vicdanı sızlıyor. İsraf burada had safhada iken hiç gıda bulamayan insanlar var. Biraz empati kurmak onları da düşünmek ve yediklerimizin değerini kıymetini bilmememiz gerekmekte.” (K18)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod haram/günah kodudur. Katılımcılar gıda israfının İslamiyet ile bağdaşmayan bir durum olduğunu ifade etmişlerdir. K3, K9 ve K20 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“İsrafın dinimizce uygun olmadığını dinimiz ile bağdaşmadığını biliyoruz. Bunu kasıtlı yapanlar için biz bu dinin neresindeyiz diye sorulması gerekir.” (K3)

“Dinimiz yasaklamış. Buna uymak gerekir. Otel politikası ve yönetim olarak da israfa karşı birçok yerde sözde duyarlıyız ama elde somut herhangi bir çıktı yok.” (K9)

“Dinen israf haram. İslamiyet ile kesinlikle bağdaşmaması gereken bir kavram. Yiyiniz içiniz israf etmeyiniz ayeti var biliyorsunuz. Yapılanlar buna uygun değil” (K20)

Katılımcılar tarafından ifade edilen son kod dünyadaki kıtlık ve yiyeceğin değeri kodudur. Katılımcılar dünyanın bir kısmında açlık devam ederken bir kısmının bu şekilde israf etmesinin yanlış olduğunu belirtmişlerdir. İsraf edilen gıdaların kıtlık ile mücadeleye yardımcı olabilecek seviyede olduğu ifade edilmiştir. K5, K21 ve K35 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“İsraf edilen gıdalar açlık ile mücadeleye yardımcı olabilecek niteliktedir.” (K5)

“Dini açıdan israf haram, Afrika da insanlar açlıktan ölürken burada böyle bir israf akıl almıyor.” (K21)

“Dini açıdan bir defa zaten haram, bunu biliyoruz. Bide dünyanın bir tarafı açlıktan ölümle karşı karşıya iken böyle bir israfın had safhada olması maalesef acı verici.” (K35)

5.5.2. Çevresel Açıdan

Çevresel açıdan gıda israfı hakkındaki görüşler; ekosisteme zarar verilmesi, metan gazı oluşumu ve atmosfere zarar verilmesi olmak üzere 2 kod ile ifade edilmiştir.

Katılımcılar tarafından yoğun olarak ifade edilen kod gıda israfının ekosisteme zarar vermesi kodudur. Katılımcılar gıda atıklarının çevreye çok fazla zarar verdiğini, ekosistemi olumsuz yönde etkilediğini ifade etmişlerdir. K8 ve K41 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Çöp toplama sahalarına giden gıdalar çevreye çok zarar veriyor. İçme sularına, doğaya, atmosfere, ekosisteme, kuşlara ve böceklerle dolayısıyla hemen hemen her canlıya çok zarar veriyor. Bizim ihmal ettiğimiz ve önemsemediğimiz davranışlar tüm dünyayı etkiliyor.” (K8)

“İçme sularına, hayvanlara zarar veriyor. Adeta işleyen bir makinede çarkların içine bir parça düşerse tüm sistem etkilenir aynen öyle oluyor.” (K41)

Katılımcılar tarafından ifade edilen son kod ise gıda israfının metan gazı oluşumu ve atmosfere zarar vermesi kodudur. Katılımcılar israfın sadece çevreye değil tüm dünyaya etkisi olduğunu belirtmişlerdir. Gıda atıkları sebebiyle atmosferde oluşan gazların dünyaya zarar verdiğini ifade etmişlerdir. K1 ve K9 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şöyledir:

“Çevresel olarak da çöplüklerde gıda atıklarından dolayı ciddi patlamalar olduğunu biliyoruz. Oluşan metan gazı atmosfere, ekosisteme ve canlılara ciddi zararlar veriyor. Çevreyi içme sularını ekosistemi bozduğunu düşünüyorum.” (K1)

“Çöp toplama sahalarının içme sularına atmosfere özellikle gıdalardan dolayı ciddi zararları var. Özellikle sera gazlarına sebep oluyor. Oda atmosferi yani tüm dünyayı etkiliyor.” (K9)

Kod Sistemi	Helal Konseptli Oteller	Helal Konseptli Olmayan Oteller
▼ Gıda İsrafı Hakkında Görüşler		
▼ Dini Açıdan		
Vicdani Yükümlülük	28	29
Haram/Günah	11	10
Dünyadaki Kıtlık ve Yiyeceğin Değeri	7	5
▼ Çevresel Açıdan		
Ekosisteme Zarar Verilmesi	14	16
Metan Gazı Oluşumu ve Atmosfere Zarar Verilmesi	11	2

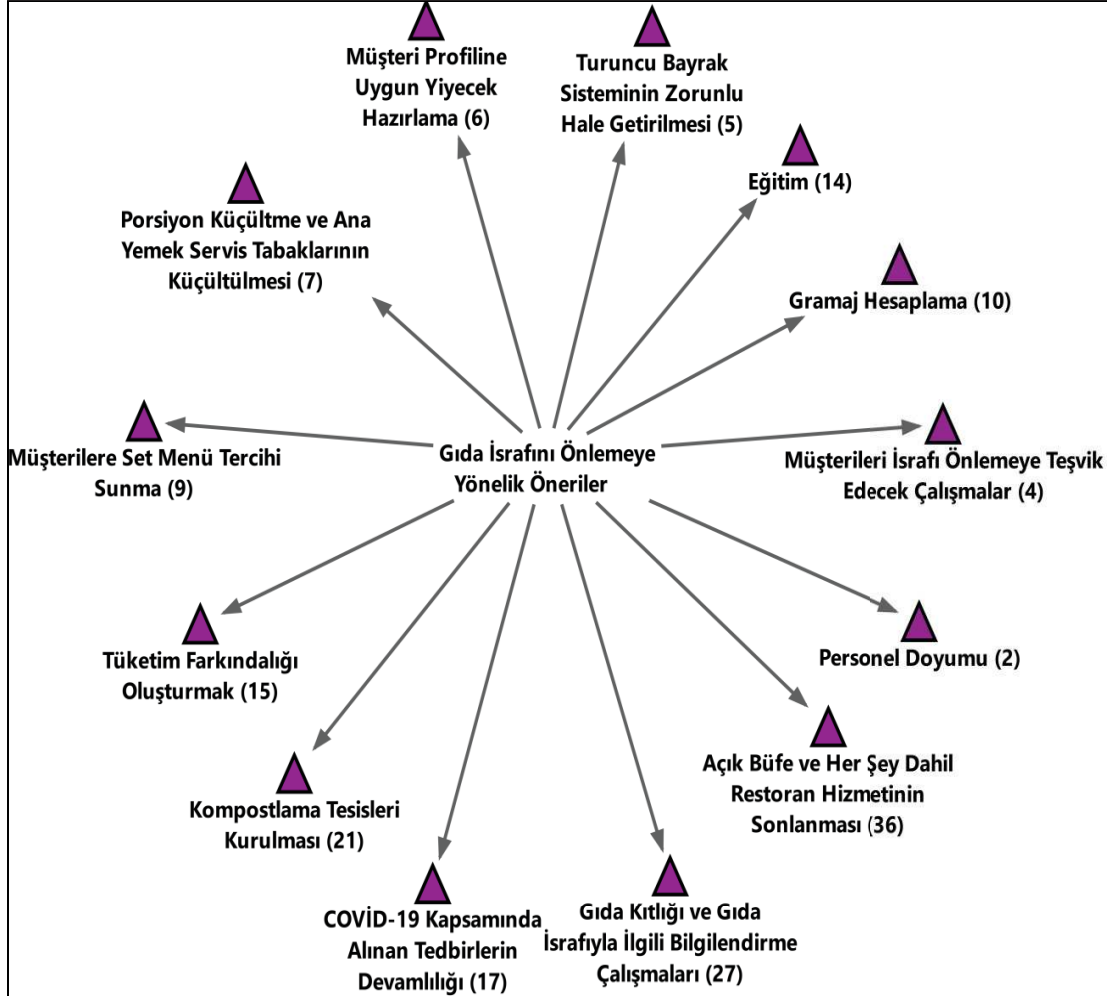
Tablo 5. 7. Gıda İsrafı Hakkında Görüşler Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu

Gıda israfı hakkında görüşler temasına ilişkin ifadeler katılımcı bazlı incelendiğinde; katılımcılar gıda israfı hakkında görüşler temasını benzer noktalarda değerlendirmişlerdir. Her iki otel grubunda da hem dini açıdan hem de çevresel açıdan kategorilerinde; vicdani yükümlülük ve ekosisteme zarar verilmesi kodları ile ilgili yakın yoğunluklarda görüşlerde bulunmuşlardır (Tablo 5.7).

5.6. GIDA İSRAFINI ÖNLEMeye YÖNELİK ÖNERİLER

Araştırma kapsamında ele alınan son tema gıda israfını önlemeye yönelik öneriler temasıdır. Katılımcılar bu temada otel işletmelerinde israfı önlemeye yönelik fikir ve önerilerinden bahsetmişlerdir. Gıda israfını önlemeye yönelik öneriler teması katılımcı ifadeleri doğrultusunda; açık büfe ve her şey dâhil restoran hizmetinin sonlanması, gıda kıtlığı ve gıda israfıyla ilgili bilgilendirme çalışmaları, kompostlama tesisleri

kurulması, Covid-19 kapsamında alınan tedbirlerin devamlılığı, tüketim farkındalığı oluşturmak, eğitim, gramaj hesaplama, müşterilere set menü tercihi sunma, porsiyon küçültme ve ana yemek servis tabaklarının küçültülmesi, müşteri profiline uygun yiyecek hazırlama, Turuncu Bayrak sisteminin zorunlu hale getirilmesi, müşterileri israfı önlemeye teşvik edecek çalışmalar ve personel doyumu olmak üzere 13 kod ile ifade edilmiştir (Şekil 5.7).



Şekil 5.7. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Öneriler Temasına Ait Kod Alt Kod Modeli

Katılımcılar tarafından gıda israfını önlemeye yönelik öneriler temasında yoğun olarak ifade edilen kod açık büfe ve her şey dâhil restoran hizmetinin sonlanması kodudur. Katılımcılar açık büfe sistemin tamamen kalkması gerektiğini ve böylece israfın önlenileceğini belirtmişlerdir. K20 ve K35 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Açık büfe tamamen ortadan kalkarak ikame bir sistem bulunması gerekmektedir. Açık büfe olmayan otellere göre konaklama hizmetini belki çok pahalı

bir hale getirmeleri lazım. Ya da müşterinin gıda israfını azaltmada bilinçlenmesi lazım.” (K20)

“Açık büfe mantığı kesinlikle kalkmalıdır. Alakart mutfakta kişi başı birçok üründe gramajlar önceden hazırlanmalıdır.” (K35)

Katılımcılar tarafından yoğun olarak ifade edilen diğer kod gıda kıtlığı ve gıda israfıyla ilgili bilgilendirme çalışmaları kodudur. Katılımcılar turizm acentalarının web sitelerinde, broşürlerde, hava limanlarında, otogar ve tren garlarında gıda kıtlığına yönelik tehlikelerin bildirilmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Ayrıca kıtlık yaşayan insanların durumlarını anlatan yazılı ve görsel faaliyetlerin yapılması gerekliliğini ifade etmişlerdir. K11, K22 ve K27 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Turizm acentelerinde müşterilere gelecekle ilgili su ve açlık tehlikeleri bildirilmelidir. Belediye ve yetkili kurumlar desteği ile bilgilendirme yapılarak empati kurdurulmalıdır.” (K11)

“Restoran girişinde, havuz başında, acenta biletleri arkasında ve turizm sitelerinde açlık çeken insanların fotoğraf ve bilgileri yer almalıdır. Empati oluşturulmalı. Sadece otelin yapabileceği bir faaliyet değil topyekün bir birlik ve mücadeleyi gerektirir.” (K22)

“Turizm acentelerinin sitelerinde, broşürlerde, havalimanlarında, otogar ve tren garlarında, şehir giriş ve çıkışlarında yakın gelecekte bizi bekleyen gıda kıtlığı tehlikeleri bildirilmelidir. Açlık sınırında yaşayan insanların durumlarını anlatan belgeseller ön plana çıkmalıdır. Belediye ve yetkili kurumlar öncülüğünde görseller ile destekli bilgilendirme yapılmalıdır.” (K27)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod kompostlama tesisi kurulmasına yönelik koddur. Katılımcılar kompostlama tesislerinin önemine vurgu yapmış ve çöp toplama sahalarının tehlikelerinden bahsetmişlerdir. Ayrıca kanuni bir yaptırım olan yağların belediye ya da anlaşmalı firmalara verilmesini örnek göstererek tüm gıdalar için de gerekli olduğunu vurgulamışlardır. Konu ile alakalı K10 ve K37 kodlu katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

“Devlet tarafından yağlarda olduğu gibi çöpler ayrıştırılarak belediyeler tarafından alınıp kompostlama tesislerine verilmesi zorunlu olmalıdır.” (K10)

“Devlet eli ile yağlarda olduğu gibi gıda atıkları içinde ayrıştırma zorunlu hale gelerek belediyeler tarafından toplanan gıdalar kompostlama tesislerinde gübre

haline dönüştürülmelidir. Çöp toplama sahalarına asla gitmemelidir. Oradan içme suları, toprak ve hava ciddi oranda kirlenmektedir.” (K37)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod Covid-19 kapsamında alınan tedbirlerin devamlılığı kodudur. Katılımcılar salgın döneminde gıda atık miktarının azaldığını belirtmiştir. K5 ve K41 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Covid dönemi tedbirleri devam etmelidir. Çalışanlar bizzat müşteri tabağına servis yapmalıdır. Covid öncesine oranla gıda atık miktarı yüzde elli oranında azaldı.” (K5)

“Covid tedbirleri ile müşteri tarafında gıda israf miktarı yüzde elli azaldı. Önceden müşteri kendisi alıyordu şimdi ise biz veriyoruz. Bunun israf azaltmada önemli bir etken olduğunu düşünüyorum.” (K41)

Katılımcılar tarafından gıda israfını önlemeye yönelik öneriler temasında ifade edilen diğer kodlar eğitim ve tüketim farkındalığı oluşturmak kodlarıdır. Katılımcılar insanlara ilköğretim dönemlerinden itibaren gıda israfı ile ilgili eğitimler verilmesi gerektiğini ve tüketim bilincinin eğitim ile birlikte oluşacağını belirtmişlerdir. K7 ve K23 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Gıda israfı, beslenme eğitimi, ürün tüketimine ait bilgiler ilköğretimden itibaren verilmeli ve tüketim bilinci oluşturulmalıdır.” (K7)

“Eğitim müfredatında gıda tüketimi ve gıda israfı ders olarak verilmelidir. Dinimizde israfın haram olması nedeniyle bu israfa zemin hazırlama vicdanen rahatsızlık veriyor. Fakat devletimizin bu konuda bir çözüm bulması, tedbir ve önlemleri alması gerekli. Biz mutfakta üzerimize düşeni yapmakla sorumluyuz. Elimizden geldiğince israf etmemeye ve engellemeye çalışıyoruz. Ama müşteri kanadında ve sonrasında geri dönüşüm aşamasında elimizden bir şey gelmemekte. Ayrıca müşteriye müdahale edemiyoruz.” (K23)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod gramaj hesaplama kodudur. İşletmelerde müşteri başına düşen gramajların iyi ayarlanması gerektiğini, fazla gramaj ile yiyecek hazırlandığında ve servis edildiğinde israfa zemin hazırlandığını belirtmişlerdir. K27 ve K35 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Açık büfe mantığı kesinlikle kalkmalıdır. Alakart ve açık büfe restoranlarda kişi başı birçok üründe gramajlar önceden hazırlanmalı ve küçültülmelidir.” (K27)

“Açık büfe hizmet şekli kalkmalıdır. Kişi başına düşen gramajlar azaltılmalı ve porsiyonları küçültülmelidir.” (K35)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod müşterilere set menü tercihi sunma kodudur. Katılımcılar gelen müşteri gruplarından set menü tercih etmeye yönlendirdiklerini ve israfı önlemek adına açık büfelerde kişi başı maliyeti iki katına çıkardıklarını ifade etmişlerdir. K35 ve K39 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Kahvaltı için açık büfe yerine genişletilmiş bir kahvaltı tabağı tercih edilebilir. Diğer öğünler için açık büfe yerine set menü tercih edilmelidir. Otelimizde set menü ve açık büfe fiyatlarının farkını çok fazla tutuyoruz. Açık büfe daha pahalı ve set menü daha uygun fiyatlı. Dolayısıyla gelen gruplar set menüyü tercih ediyor. Ertesi gün açık büfenin devamı yoksa çoğu gıda çöpe gidiyor.” (K35)

“Set menü ve açık büfe tercihlerinde, açık büfe set menünün en az %50 oranında daha pahalı olması gerekmektedir. Gelecek olan misafir gruplarının set menü tercih etmesi sağlanmalıdır. Çünkü açık büfe de israf daha fazladır.” (K39)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod porsiyon küçültme ve ana yemek servis tabaklarının küçültülmesi kodudur. Katılımcılar israfı önlemek için kullanılan tabaklar ve porsiyonların küçültülmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. K22 ve K42 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Otellerde açık büfe de kullanılan tabaklar ve porsiyonlar küçültülmelidir.” (K22)

“Porsiyonların ve tabakların küçültülmesi gerekmektedir.” (K42)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod müşteri profiline uygun yiyecek hazırlama kodudur. Katılımcılar israfı önlemek için müşteri profiline göre hareket edilmesi gerekliliğini ifade etmişlerdir. K18 ve K20 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Ben müşteriler hangi ürünleri daha çok çöpe atmışlar diye bazen servanları karıştırıyorum. Eğer bir ürün çok çöpe gidiyorsa onu büfeye çıkarmıyorum. Burada müşteri profiline göre hareket etmek lazım. Yenmeyecek ürün varsa çok görünsün diye çıkarmak israfa hizmettir.” (K18)

“Bir defa müşteri profili iyi tanınmalı ve onun tercihinin uygun yemekler çıkartılmalıdır. Bir yemek tüketilmiyorsa ve tercih edilmiyorsa aynısını ya da türevlerini çeşit olsun zengin görünsün niyetiyle büfeye çıkarmak doğru olmaz.” (K20)

Katılımcılar tarafından ifade edilen diğer kod Turuncu Bayrak sisteminin zorunlu hale getirilmesi kodudur. Katılımcılar gıda israfının önlenmesi ve gıdanın korunması

amacıyla yapılan çalışmalara katkı sağlayan ve toplumda farkındalık oluşturan Turuncu Bayrak sisteminin teşvik edilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. K33 ve K41 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Müşteri açısından Turuncu Bayrak sistemi genişletilip zorunlu hale getirilmelidir.” (K33)

“Turuncu Bayrak sistemi geliştirilmeli. Zorunlu hale gelmeli. Tüm otellerin gıda atığı ve israfı konusunda sorumluluk ve yükümlülükleri olmalı. Oteller ve yönetim anlayışı gıda israfını göz ardı ediyor. Kar etme düşüncesi biraz daha ön planda.” (K41)

Kod Sistemi	Helal Konseptli Oteller	Helal Konseptli Olmayan Oteller
▼ Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Öneriler		
• Açık Büfe ve Her Şey Dahil Restoran Hizmetinin Sonlanması	11	25
• Gıda Kıtılığı ve Gıda İsrafıyla İlgili Bilgilendirme Çalışmaları	11	16
• Kompostlama Tesisleri Kurulması	7	14
• COVID-19 Kapsamında Alınan Tedbirlerin Devamlılığı	7	10
• Tüketim Farkındalığı Oluşturmak	10	5
• Eğitim	9	5
• Gramaj Hesaplama	4	6
• Müşterilere Set Menü Tercihi Sunma	4	5
• Porsiyon Küçültme ve Ana Yemek Servis Tabaklarının Küçültülmesi	3	4
• Müşteri Profiline Uygun Yiyecek Hazırlama	3	3
• Turuncu Bayrak Sisteminin Zorunlu Hale Getirilmesi	1	4
• Müşterileri İsrafı Önlemeye Teşvik Edecek Çalışmalar	2	2
• Personel Doyumu	1	1

Tablo 5. 8. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Öneriler Temasına Ait Katılımcı Görüşlerinin Yoğunluğu

Gıda israfını önlemeye yönelik öneriler teması katılımcı ifadeleri doğrultusunda incelendiğinde; helal konseptli ve helal konseptli olmayan grupların kodlar üzerinde farklı yoğunluklarda ifadeler olduğu görülmektedir. Helal konseptli olmayan otellerde ki katılımcılar açık büfe ve her şey dâhil restoran hizmetinin sonlanması, gıda kıtlığı ve gıda israfıyla ilgili bilgilendirme çalışmaları ve kompostlama tesisleri kurulması kodları ile ilgili yoğun ifadelerde bulunurken helal konseptli oteller ise tüketim farkındalığı oluşturmak ve eğitim gerekliliği kodları ile ilgili yoğun görüşlerde bulunmuşlardır (Tablo 5.8).



Şekil 5.8. Kelime Bulutu

Katılımcı ifadelerinin sıklığına göre kelime dağılımı Şekil 5.8’de gösterilmektedir. Büyük punto ile gösterilen kodlar yoğun olarak kullanılan ifadeleri temsil ederken, daha az sıklıkla kullanılan ifadeler küçük punto ile gösterilmiştir. Kelime bulutunda “bilinçsiz tüketim, müşteri profili, açık büfe restoran hizmeti, kahvaltılıklar, salatalar ve yeşillikler, hayvan barınaklarına gönderme” kodlarının daha fazla ön planda olduğu görülmektedir.



6. ARAŞTIRMACININ GÖZLEMİ

Araştırma kapsamında konaklama işletmelerindeki gıda israfının durumu ve önlemeye yönelik faaliyetler araştırmacı tarafından gözlemlenmiştir. Araştırmacının helal konseptli olan ve helal konseptli olmayan otellere yönelik gözlemine ait bulgular Tablo 6.1 ve Tablo 6.2’de sunulmuştur.

	f	Yüzde (%)
Otelin farklı yerlerinde müşterilere yönelik genel atık konusunda bilgilendirme materyalleri		
Evet	8	32.0
Hayır	17	68.0
Görünür alanlarda gıda israfını önlemeye yönelik uyarı levhaları mevcut		
Evet	8	32.0
Hayır	17	68.0
Gıda atıkları diğer atıklardan ayrı olarak depolanıyor		
Evet	25	100.00
Açık büfede kullanılan tabaklar ideal ölçülerden büyük (27 cm)		
Evet	15	60.0
Hayır	10	40.0
Açık büfede servis edilen porsiyon büyüklüğü ideal ölçülerden büyük		
Evet	13	52.0
Hayır	12	48.0
Kızartma yağları ayrı depolanıyor		
Evet	25	100.00
Ürünlerin hazırlık aşamasında profesyonel mutfak araç-gereçleri kullanılıyor		
Evet	13	52.0
Hayır	12	48.0
Mutfakta fotoselli ya da tasarruf sağlayıcı özellikteki musluklar kullanılıyor		
Evet	25	100.00
Otelde soğuk hava depoları veya atmosfer kontrollü depolar (AK/ADO) bulunuyor		
Evet	25	100.00
Satın alma işlemlerinde müşteri sayısı göz önünde bulunduruluyor		
Evet	25	100.00
Toplam	25	100.00

Tablo 6. 1. Helal Konseptli Oteller İle İlgili Araştırmacı Gözlemi

Araştırmacı helal konseptli otelin farklı yerlerinde müşterilere yönelik genel atık konusunda bilgilendirme materyalleri bulunup bulunmadığını gözlemlemiştir. 8 otelde genel atık konusunda bilgilendirme materyali bulunurken, 17 otelde bilgilendirme materyali bulunmadığını gözlemlenmiştir. Helal konseptli otellerin tümünde gıda atıklarının diğer atıklardan ayrı olarak depolandığını belirlenmiştir. Açık büfede kullanılan tabakların ideal ölçülerden (27 cm) büyük olup olmadığı gözlemlenmiştir.

15 otelde kullanılan tabaklar ideal ölçülerden büyük iken 10 otelde kullanılan tabaklar ideal ölçülerdedir. Ayrıca açık büfede servis edilen porsiyonların ideal ölçülerden büyük olup olmadığını gözlemlemiştir. 13 otelde servis edilen porsiyonlar ideal ölçülerden büyük iken 12 otelde servis edilen porsiyonlar ideal ölçülerdedir. Tüm işletmelerde kızartma yağlarının farklı alanlarda depolandığı belirlenmiştir. Profesyonel mutfak araç-gereçlerin sadece 13 otelde kullanıldığı görülmüştür. Ayrıca helal konseptli otellerin mutfaklarında fotoselli ya da tasarruf sağlayıcı özellikte musluklar kullanıldığı tespit edilmiştir. Soğuk hava depoları ve atmosfer kontrollü depoların tüm helal konseptli otellerde kullanıldığı araştırmacı tarafından gözlemlenmiştir. Helal konseptli tüm otellerde satın alma işlemlerinde müşteri sayısı göz önünde bulundurulduğu tespit edilmiştir.

	f	Yüzde (%)
Otelin farklı yerlerinde müşterilere yönelik genel atık konusunda bilgilendirme materyalleri		
Evet	2	8,0
Hayır	23	92,0
Görünür alanlarda gıda israfını önlemeye yönelik uyarı levhaları mevcut		
Evet	2	8,0
Hayır	23	92,0
Gıda atıkları diğer atıklardan ayrı olarak depolanıyor		
Evet	25	100,00
Açık büfede kullanılan tabaklar ideal ölçülerden büyük (27 cm)		
Evet	5	20,0
Hayır	20	80,0
Açık büfede servis edilen porsiyon büyüklüğü ideal ölçülerden büyük		
Evet	4	16,0
Hayır	21	84,0
Kızartma yağları ayrı depolanıyor		
Evet	25	100,00
Ürünlerin hazırlık aşamasında profesyonel mutfak araç-gereçleri kullanılıyor		
Evet	15	60,00
Hayır	10	40,00
Mutfakta fotoselli ya da tasarruf sağlayıcı özellikteki musluklar kullanılıyor		
Evet	25	100,00
Otelde soğuk hava depoları veya atmosfer kontrollü depolar (AK / ADO) bulunuyor		
Evet	25	100,00
Satın alma işlemlerinde müşteri sayısı göz önünde bulunduruluyor		
Evet	25	100,00
Toplam	25	100,00

Tablo 6. 2. Helal Konseptli Oteller İle İlgili Araştırmacının Gözlemi

Araştırmacı helal konseptli olmayan otelin farklı yerlerinde müşterilere yönelik genel atık konusunda bilgilendirme materyalleri bulunup bulunmadığını gözlemlemiştir. 2 otelde genel atık konusunda bilgilendirme materyali bulunurken, 23 otelde bilgilendirme materyali bulunmadığını gözlemlenmiştir. Helal konseptli olmayan otellerin tümünde gıda atıklarının diğer atıklardan ayrı olarak depolandığını belirlenmiştir. Açık büfede kullanılan tabakların ideal ölçülerden (27 cm) büyük olup olmadığı gözlemlenmiştir. 5 otelde kullanılan tabaklar ideal ölçülerden büyük iken 20 otelde kullanılan tabaklar ideal ölçülerdedir. Ayrıca açık büfede servis edilen porsiyonların ideal ölçülerden büyük olup olmadığını gözlemlemiştir. 4 otelde servis edilen porsiyonlar ideal ölçülerden büyük iken 21 otelde servis edilen porsiyonlar ideal ölçülerdedir. Tüm işletmelerde kızartma yağlarının farklı alanlarda depolandığı belirlenmiştir. Profesyonel mutfak araç-gereçlerin sadece 15 otelde kullanıldığı görülmüştür. Ayrıca helal konseptli otellerin mutfaklarında fotoselli ya da tasarruf sağlayıcı özellikte musluklar kullanıldığı tespit edilmiştir. Soğuk hava depoları ve atmosfer kontrollü depoların tüm helal konseptli otellerde kullanıldığı araştırmacı tarafından gözlemlenmiştir. Helal konseptli tüm otellerde satın alma işlemlerinde müşteri sayısı göz önünde bulundurulduğu tespit edilmiştir.



7. TARTIŞMA

Yapılan araştırma sonucunda açık büfe hizmet konseptinin başlıca israf kaynağı olduğu tespit edilmiştir. Açık büfe hizmet şekli servis personelinden tasarruf sağlamakta, servisi çabuklaştırmakta ve işletme için iyi bir reklâm aracı olmaktadır. İşletmeler, açık büfenin iyi bir reklam aracı olması müşteri memnuniyetini yüksek tutması ve personelden maliyetlerinden tasarruf sağlaması gibi nedenleri önemseyerek gıda israfından daha ön planda tutmaktadır. Açık büfe hizmet şeklini benimseyen işletmeler bir müşterinin günlük tüketebileceği gıda miktarı maliyetinin çok daha fazlasını oda ücreti üzerine ilave ederek otele ilk girişte bu ücreti tahsil etmekte ve kar oranını yüksek tutmaktadır. Dolayısıyla müşterinin yaptığı gıda israfını göz ardı etmektedirler. Konu ile alakalı Papargyropoulou ve diğerlerinin (2016: 331) açık büfe konseptinde hizmet veren bir restoranda yaptıkları çalışmada, gelen gıdanın ve giden yiyecek atığının analizine göre satın alınan gıdanın yaklaşık %30'unun gıda atığı şeklinde kaybolduğunu saptamışlardır. Ayrıca açık büfe hizmet sunan otellerde önceden ödeme yapılması, atıkların otellerin yönetim kısmında önemli bir sorun olarak görülmemesi ve gıda israfının artması açısından önemli bir etken olarak kabul edilmektedir.

Araştırma kapsamında yapılan gözlem neticesinde otellerde tabak boyutlarının ve porsiyonlanarak servis edilen yemeklerin büyük olmasının israfı artırdığı görülmüştür. Açık büfe hizmet veren otellere gelen müşteri daha önce açık büfe tecrübesine sahip değil ise porsiyonlar normal boyutta olsa dahi açlık hissinin verdiği etki ile fazla yiyebileceğini düşünmektedir ve yiyebileceğinden fazlasını almaktadır. Ürün çeşidinin çok olması nedeniyle birden fazla tabak alarak tüm tabakları doldurmaktadır. Bazı porsiyonların da büyük olması nedeniyle müşteri aldığı birkaç ürünle doymakta ve geriye kalan diğer yemekler israf olmaktadır. Porsiyonların ve servis tabaklarının normalden bir iki cm daha küçük olması müşterinin aldığı birkaç ürünle doymayıp birden fazla ürünü tatmasını sağlayacağı düşünülmektedir. Konu ile alakalı Betz, Buchli, Göbel, and Müller (2015: 225) yemek hizmeti sektöründe gıda atıklarının bileşimi ve menşe noktaları hakkında yaptıkları bir çalışmada; neredeyse tamamen önlenebilir olan servis kayıpları, porsiyon büyüklüğüne göre uyarlanarak ve daha küçük servis kâseleri kullanılarak en aza indirilebileceği sonucuna ulaşmışlardır. Ayrıca tabak israfının ana nedenleri arasında personelin servis ettiği porsiyonun büyük

olması ve açlığın fazla olmamasına bağlamışlardır. Kallbekken ve Sælen (2013) otel restoranlarına gelen misafirler üzerine yaptığı uygulamada, otel yönetiminin müşterilerin daha küçük tabakları doldurmak için büfeye daha sık dönmek zorunda kalmaları veya daha büyük tabakların daha lüks bir his oluşturması nedeniyle küçük tabaklardan müşteri memnuniyetinin olumsuz etkilenebilmesinden endişe duyduklarını ifade etmişlerdir.

Yapılan araştırmada müşteri profilinin tüketim ile olan ilişkisinde önemli farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Açık büfe hizmet veren otellerde özellikle Araplar, Türkler, İsrailliler, İranlılar ve Ortadoğu ülkelerinden gelenlerin yiyecekleri daha fazla israf ettiği bulgulanmıştır. Katılımcılar tarafından bu ülkelerden gelen müşterilerin olduğu günlerde, günlük hazırlanan ürün miktarından %25-30 daha fazla yemeğin hazırlandığı ifade edilmiştir. Avrupa ülkelerinden gelen müşterilerde günlük hazırlanan ürün miktarı aynı olduğu herhangi bir artış yapılmadığı ifade edilmiştir. İsrâf İslam dininde haramdır. İslam dini ilme, okumaya, gelişmeye ve ilerlemeye çok önem vermiştir. Eğitim seviyesinin ve gelişmişlik düzeyinin gıda israfı üzerinde önemli bir etkisinin olduğu düşünülmektedir. Müslüman tüketicilerde eğitim seviyesi refah seviyesi ile aynı oranda artmadığı için İslam dini ile bağdaşmayan israf gibi bir tutumu bazı zaman göz ardı edebildikleri düşünülmektedir. Konu ile ilgili Terzi ve Altunışık (2016) gelir seviyesi yüksek olan Müslüman tüketicilerin gelir seviyesi düşük Müslüman tüketicilere göre israfa daha eğilimli oldukları sonucuna ulaşmışlardır. Sakallı (2017: 57) yaptığı çalışmada *“Müslümanın gönül huzuru ile tatil yapabilmesi için helâl turizm standartları belirlenmelidir. Özellikle tatilde “zaman öldürme” alışkanlığı terk edilmeli; dinlenirken de zamanı değerlendirmek, zaman ve sıhhat israfına düşmemek için gerekli ilmi, sosyal, dinî ve kültürel programlarla faydalı hale getirilmelidir. Günümüzde lüks ve israfa dayalı turizm ve tatil anlayışı değiştirilmelidir. Bunun için binalardan rekreasyona, yeme içmeden zaman tasarrufuna kadar kökten bir zihniyet yapılanması gerekmektedir”* önerilerinde bulunmuştur.

Yapılan araştırmada yemek saatinde müşterilerin büfede yer alan ürünlerin biteceğinden endişe ettikleri ve bu yüzden yiyeceklerinden daha fazla ürün tabaklarını alarak israfa sebep olduklarını bulgulanmıştır. Müşterilerde açık büfe kültürünün olmaması, ya da yılda bir defa bu tarz bir hizmetten faydalanmaları

nedeniyle otelde yemek vaktinin başladığı saatte ürünlerin tükeneneğinden endişe duydukları için bir yoğunluk ve kalabalık yaşanmaktadır. Müşteriler bir an önce yemek istedikleri ürünleri almak için acele etmektedir. Dolayısıyla ne kadar ürün aldıklarının ve ne kadarını yiyebileceklerinin farkına varamamaktadırlar ve aldıkları ürünlerin çoğu tabaklarda atık olarak kalmaktadır. Aydoğdu ve Koçoğlu (2017), İslami usullere uygun hizmet veren helâl konseptli bir otel işletmesinde sunulan konaklama ve yeme-içme hizmetleri ile ilgili tüketimlerin israf edilip edilmediğinin ortaya konması amacıyla yaptıkları bir çalışmada; otelde konaklayan misafirlerin fazla tüketim yaptığı ve tabaklara alınan yemeklerin %20-50 oranında israf edildiği sonucuna ulaşmışlardır. Ayrıca Kallbekken ve Sælen (2013: 326) otel restoranlarına gelen misafirler üzerine yaptığı uygulamada, *“Tekrar hoşgeldiniz! Yine ve yeniden büfemizi birçok kez ziyaret edin. Bu, bir kez çok fazla almaktan iyidir”* şeklinde büfede müşterilere hitap eden yazılı levhalar koymuşlardır. Misafirleri kendilerine servis yaptıkları her seferinde tabaklarına daha az yiyecek almaya teşvik ettiği ve böylece israf miktarı azalttığını ifade etmişlerdir.

Araştırmada müşteriler tarafından kahvaltı öğününde yoğun olarak unlu mamuller tüketildiği ve israf edilen ürünlerin başında da bu grubun geldiği bulgulanmıştır. Anadolu halkında asıl tüketim ürünü ekmek olup ekmeğin yanında yenilecek ve ekmeği yedirtcek ürünler katık olarak ifade edilmektedir. Günümüzde teknolojik gelişmeler, ekonomide ilerlemeler ve refah seviyesinin artması ile ürün çeşitliliğinde artmıştır. Günlük hareket eylemlerinin azalması ve ürün çeşitliğinin artmasıyla ekmek tüketiminin de azalması gerekmektedir. Açık büfe hizmet veren otellerde sunulan ürün çeşitliliği oldukça fazladır. Müşteri aldığı ürünleri bitirebilecekken ekmek aldığı daha kısa sürede doymaktadır. Açık büfede ekmek çeşit ve miktarının tüketiminin azaltılması gıda israfının da azalmasında etkili olacağı düşünülmektedir. Mete (2017) *“Ekmek İsrafı ve Önleme Yöntemleri”* çalışmasında ekmeğin ihtiyaç kadar üretilip bayatlamadan tüketilmesinin israfı önlemede önemli olduğunu belirtmiştir. İstenmeyen durumlarda bayatlayan ekmeklerin çöpe atmadan değerlendirmesinin mümkün olacağını ifade etmiştir. Ekmek üretiminin tekniklerini bilerek uygulama, uygun ambalaj ile ambalajlama, arz-talep dengesini gözeterek ekmek üretimi yapılmasını belirtmiştir. Tümer, Aytop ve Yavuz (2019: 432) Kahramanmaraş ili kent merkezindeki tüketicilerin ekmek tüketim durumlarını ve ekmek israfına etki eden faktörleri belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada; ekmeği sıklıkla satın alan ve taze

olarak tüketen tüketicilerin ekmek israfını önlemek amacıyla gramajının azaltılması gerektiği sonucuna ulaşmışlardır. Yılmaz ve Yücecan (1983) yaptıkları bir çalışmada; gelir düzeyi arttıkça ekmeğin çöpe atılımı ve hayvan yemi olarak kullanımının yükseldiğini belirtmişlerdir.

Yapılan araştırmada konaklama işletmelerinde ortaya çıkan gıda atıklarını çöp sahalarına göndermemek için genellikle hayvan barınaklarına gönderdikleri ve sokak hayvanlarına verdikleri bu şekilde geri dönüştürdükleri tespit edilmiştir. Çöp sahalarında biriken gıda atıkları güçlü bir gaz olan sera gazı/metan gazına dönüşerek Dünyada iklim değişikliğine ciddi oranda sebep olmakta, doğaya ve ekosisteme önemli ölçüde zararlar vermekte ve canlıların yaşanabilir alanlarını daraltmaktadır. Bu yüzden gıda atıklarının çöp sahalarında ki miktarını önemli oranda artıran konaklama sektörünün mümkün olduğunca gıda israfını ortadan kaldırması ve gıda atıklarını da çöp sahalarına göndermeden hayvan barınakları, kompostlama tesisleri gibi alternatifler ile geri dönüştürmesi önem arz etmektedir. Konu ile alakalı olarak Gunders (2012) yaptığı bir çalışmada; Amerika Birleşik Devletleri'ndeki metan emisyonlarının %23'ünü tüketilmeyen gıdaların ayrışmasından oluştuğunu, tarladan sofraya olan süreçte farklı aşamalarda kaybedilen yiyeceklerin sadece %3'ü kompostlaştırıldığını ve büyük miktarının çöplüklerde sonuçlandığını bildirmiştir. Gıda atıklarının çöplüklere ulaşması ve burada kademeli olarak metan gazına yani küresel ısınmada karbondioksitten en az 25 kat daha güçlü bir sera gazına dönüşmesi tüm dünya için büyük bir tehlike arz etmektedir. Ayrıca Papargyropoulou, Lozano, Steinberger, Wright and Ujang (2014: 106) yaptıkları bir çalışmada; gıda atığı sorununun sürdürülebilir bir şekilde çözülmesine yönelik ilk adımın sürdürülebilir bir üretim ve tüketim yaklaşımı benimsemek olduğunu tespit etmişlerdir. Ayrıca gıda atığını ve israfını tüm süreç boyunca ele almanın gerekliliğini bildirmişlerdir. Gıda fazlasının gıda yoksulluğundan etkilenen gruplara dağıtılmasını ve ardından gıda atıklarının hayvan yemine dönüştürülmesi gerektiğini vurgulamışlardır. Sakaguchi vd. (2018) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, yemek atıklarını bertaraf etmek için kullanılan en yaygın yöntemin yemek artıklarını restoran çalışanlarına vermek olduğu ifade edilmiştir.

Araştırma kapsamında mutfaktaki bilinçsiz ve duyarsız personelin israfa neden olduğunu aynı zamanda yetersiz personeline israfı artırdığı bulgulanmıştır. Mutfakta

gıda israfı özellikle ön hazırlık aşamasında gerçekleşmektedir. Ön hazırlık kısmında mutfakta en kıdemsiz personel görevlendirilmektedir. Personelin tecrübesiz ve deneyimsiz olması mutfakta özellikle bu kısımda çıkan gıda israfını arttırmaktadır. Personel memnuniyetinin yüksek olmasının personel devir oranını da azaltacağı düşünülmektedir. Ayrıca tecrübeli, bilinçli ve eğitim seviyesi yüksek personel ile çalışmanın gıda israfını azaltacağı, değerlendirilen ve geri dönüştürülebilen ürünlerinde artacağı düşünülmektedir. Ceyhun-Sezgin ve Ateş (2020: 3489) otel işletmelerinin yiyecek-içecek birimlerinde oluşan gıda israfı boyutunun ve gıda atıklarının ortaya çıkma nedenlerinin belirlenmesi amacıyla yaptıkları bir çalışmada; gıda atıklarına yol açan başlıca etmenin bilinçsiz tüketim olduğu, üretim sırasında hatalı pişirme yöntemleri ile personelin bilgi ve deneyim eksikliğinin gıda atıklarına yol açan temel etmenler olduğu belirlemişlerdir. Ayrıca ön hazırlık sürecinin ise gıda atıklarına yol açan başlıca uygulama aşaması olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Araştırma sonuçlarına göre sadece sahilde hizmet veren helal konseptli otellerde gıda israfını azaltmada ayet, hadis ve yazılı görsel ifadelerin olduğu tespit edilmiştir. Diğer helal konseptli ve helal konseptli olmayan otellerde ise gıda israfını azaltmada herhangi bir uygulamanın olmadığı bulgulanmıştır. Açık büfe hizmet veren oteller ürün çeşitliliği ile müşteri memnuniyetini yüksek tutmak istemekte ve müşterinin gözüne hitap etmektedirler. Dolayısıyla müşteri istediği üründen istediği kadar alsın tüketsin mantığı ile hareket etmektedirler. Konaklama işletmeleri bir kişinin günlük tüketebileceği ürün maliyetinin çok daha fazlasını otele girişte müşteriden almaktadır. Müşteriden elde edeceği kar oranının fazlasını otele girişte alan işletme, müşterinin ne yediğine ve ne yemediğine ne kadar yediğine, neyi israf ettiğine önem vermemektedir. Bu olumsuzluğu azaltmaya dair herhangi bir girişimde bulunmamaktadır. Müşteri memnuniyetine zarar verir düşüncesi ile bilgilendirme materyalleri uyarı levhaları kullanılmamaktadır. Kalkan vd. (2020) yaptıkları çalışmada, misafirlere atık oluşumunu önlemeye yönelik bir bilgilendirme yapılması veya israf ile ilgili görsel kullanılması konusunda elde edilen verilere göre otel işletmelerinin tamamı herhangi bir bilgilendirme yapmadığını ve böyle bir uygulamanın otel işletmeleri için uygun olmayacağını vurgulamışlardır.

Yapılan araştırma kapsamında gıda israfının önlenmesi ve gıdanın korunması amacıyla Turuncu Bayrak uygulamasının sahilde hizmet veren helal konseptli bir

otelde daha 6ncesinde mevcut olduğu ama artık işletmede yer almadığı helal konseptli olan ve olmayan otellerde bazı y6neticilerin bu konuda bilgisinin dahi olmadığı bulgulanmıştır. Sahil b6lgesinde hizmet veren helal konseptli otellerin y6neticileri bu uygulama i7in gıda israfını azaltmada 6nemli olduğu ve zorunlu tutulması gerektiini ifade etmişlerdir. Turuncu Bayrak sistemi gıdanın depolanması aşamasından başlayarak 6retim, satış ve t6ketime kadar gıdaya dair t6m aşamaları dikkate alan ve bu aşamalarda meydana gelen gıda kaybı ve gıda israfını ortadan kaldırmaya y6nelik oluşturulan bir sistemdir. Bu sistemin geliştirilerek konaklama işletmeleri i7in zorunlu olması gıda israfını azaltmada etkili olacağı d6ř6n6lmektedir. 7etinoğlu ve 6nl66nen (2020) yaptıkları 7alışmada; Turuncu Bayrak uygulamasının otel işletmelerinde gıda atığını ve israfını azalttığı, gıda israfı konusunda duyarlı olan m6şteriler ve bilin7li t6keticiler tarafından otel işletmelerinin tercih edilmesinde etkili olduğunu tespit etmişlerdir. B6y6kşalvarcı, Yetiş ve Taştan (2021: 236) yaptıkları bir 7alışmada; otel işletmesi y6neticilerinin Turuncu Bayrak uygulamaları hakkında bilgi sahibi olmadıklarını tespit etmişlerdir.

8. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırma ile gıda israfının sorumlularından biri olan konaklama işletmelerinden helal konseptli olan ve helal konseptli olmayan beş yıldızlı otellerde gıda israfı ve gıda atığı ile ilgili mevcut durum, sebepler, önlemler ve geri dönüşümün tüm boyutları incelenmiştir. Her geçen gün daha da önem arz eden konaklama işletmelerinde gıda israfı ve gıda atığı konularına çözümler üretmeyi amaçlamıştır. Mevcut düzenlemelerin ve bu kurumlar tarafından benimsenen uygulamaların etkinliği tartışılmıştır. Araştırma, konunun tek bir yönünü hedef almamakta hem kurumların hem işletme yönetiminin hem çalışanların hem de müşterilerin problem içindeki yerini tespit etmeye odaklanmıştır.

Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre helal konseptli otellerin gıda israf politikalarında ve oluşan gıda atığını ve gıda israfını geri dönüştürme çabalarında helal konseptli olmayan otellere kıyasla herhangi bir farklarının olmadığı, asıl hedeflerinin müşteri tatmini olduğu, müşteri tatmini için gıda israfını göz ardı edebildikleri belirlenmiştir. Ayrıca bazı helal konseptli olmayan kurumsal işletmelerin helal konseptli otellere kıyasla gıda atıklarını geri dönüştürmede daha fazla özen gösterdikleri yapılan görüşmeler neticesinde anlaşılmıştır. Her iki otel grubunda da gıda israfını azaltmaya yönelik herhangi bir işletme politikasının bulunmadığı tespit edilmiştir. Çalışmada gıda israfının sebeplerinden yoğun olarak mutfakta yetersiz personel, eğitimsiz ve tecrübesiz personel, plansız iş yoğunluğu, geri kalmış mutfak teknolojisi servis kısmında ise tüketimde bilinç ve eğitim yoksunluğu, dengesiz porsiyonlama, büyük servis tabakları olduğu tespit edilmiştir.

Çalışma kapsamında araştırmacı tarafından yapılan gözlem neticesinde helal konseptli otellerden 8 otelde gıda israfını önlemeye yönelik uyarı levhalarının olduğu olduğu tespit edilmiştir. Helal konseptli otel olmasına rağmen 25 otelden 8 otelde müşterilerde gıda israfını azaltmaya yönelik uyarı levhalarının bulunması gıda israfında helal konseptli otellerde önemli bir eksiklik olduğunu ve gereken önemin verilmediğini düşündürmektedir. Ayrıca yine helal konseptli otellerde bazı yemek porsiyonlarının 15 otelde ideal ölçülerden büyük olduğu ve bazı tabak boyutlarının ise 13 otelde ideal ölçülerden fazla olduğu gözlemlenmiştir. Porsiyon ve tabak boyutlarının ideal ölçülerden büyük olması müşteride gıda israfının artmasında önemli bir etkidir. Helal konseptli olmayan otellerde ise 25 otelden sadece 2'sinde israfı önlemeye

yönelik bilgilendirme materyalleri ve görünür alanlarda uyarı levhalarının olduğu olduğu tespit edilmiştir. Bazı posiyon boyutlarının 4 otelde ideal ölçülerden büyük olduğu ve bazı tabak boyutlarının ise 5 otelde ideal ölçülerden büyük olduğu gözlemlenmiştir. Her iki otel grubunda da müşteri memnuniyetini gıda israfından üstün tuttukları anlaşılmaktadır. Her iki otel grubunda da ürünlerin hazırlık aşamasında mutfakta profesyonel mutfak araç gereçlerinin kullanılmadığı tespit edilmiştir. Mutfakta personel bazlı iş gücünün fazla olması gıda atığının çıkmasında personelin tecrübesine, eğitim seviyesine ve kişisel gelişimine bağlı olarak farklılık göstermektedir. Profesyonel mutfak araç gereçlerinin kullanımı ürünlerin hazırlık aşamasında yapılan işlerde standartların oluşmasına ve dolayısıyla gıda atıklarının azalmasına sebep olabilecektir.

Yapılan çalışma neticesinde alınan verilerde, açık büfe hizmetinin otellerde başlıca gıda israf sebebi olduğu tespit edilmiştir. Açık büfe hizmet veren oteller müşterinin gözüne hitap ederek ürün çeşitliliği ile müşteri memnuniyetini yüksek tutmak istemektedirler. Dolayısıyla müşteri için istediği üründen istediği kadar alsın tüketsin mantığı ile hareket etmektedirler. Bir kişinin günlük tüketebileceği ürün maliyetinin çok daha fazlası otele girişte müşteriden alınmaktadır. Müşteriden elde edeceği kar oranının fazlasını otele girişte alan işletme, müşterinin ne yediğine ne yemediğine, ne kadar yediğine ve neyi israf ettiğine önem vermemektedir. Müşteri memnuniyetini olumsuz etkiler düşüncesi ile bilgilendirme materyalleri ve uyarı levhaları kullanmamakta ve gıda israfını azaltma yönünde herhangi bir israf politikası da belirlememektedir. İsrafa ilişkin alınan önlemlerle personel farkındalığını artırmak ve müşterileri gıda israfından kaçınma konusunda duyarlı hale getirmek gerekmektedir. Bu konuda işletme yönetimine, ilgili bilim insanlarına, belediyelere, yetkili kurum ve kuruluşlara ve ciddi bir devlet politikasına ihtiyaç vardır. Araştırmadan elde edilen sonuçlardan yola çıkılarak işletmelere, personellere, müşterilere ve ilgili kurumlara yapılan öneriler aşağıda yer almaktadır.

- Konaklama sektöründe gıda atığını ve gıda israfını azaltma ve önleme konusunda çaba sarf eden, daha az gıda atığı çıkaran ve çıkan atığı geri dönüştüren işletmelere vergi indirim uygulamaları işletmeleri bu konuda daha özenli davranmaya yöneltebilecektir.

- Müşteri bilinci topyekûn bir mücadeleyi gerektirmektedir. Ülkemizde küçük yaşlarda eğitim müfredatına tüketim bilincini oluşturmaya yönelik dersler konulmalı bu konuda gerekli eğitimler verilmelidir.
- Yapılan görüşmelerde Araplar, İsraililer, Türkler ve Orta Doğu ülkelerinden gelen misafirlerin gıda israfında etkin olan müşteri profili olduğu ifade edilmiştir. İsrafın olumsuzluklarında farkındalığını oluşturmak amacıyla devlet tarafından kapsamlı bir israf politikası belirlenmelidir. Gelecekte yaşanabilecek su ve gıda kıtlığı tehlikeleri bildirilmeli, belgeseller, TV programları, yazılı ve görsel bilgilendirmelerle desteklenmelidir. Bu görsellere ve bilgilendirmelere, otogarlar, tren garları, hava limanları, billboardlar ve reklamlarda yer verilmeli, ülkemiz insanları ve gelen yabancıların görmeleri sağlanmalıdır.
- Açık büfedeki müşterilere psikolojik algılarının yönetilmesi için görünür alanlara “*büfemizde bulunan yiyecekler sürekli olarak tazeleri ile değiştirilmektedir*” yazılı ve görsel olarak levhalar yerleştirilmeli dolayısıyla onları ürün bitecek endişesinden uzaklaştırmak gerekmektedir. Bu endişe onları acele ile tabaklarını doldurmalarına ve birçok gıdanın israf olmasına neden olmaktadır.
- Açık büfe yemek saatinde birkaç saat öncesinde aperatif yeme imkanları sunulmalıdır.
- Büfeye hazırlanan ürünlerde müşteri profilini dikkate almak gıda israfında azalmaya sebep olmaktadır.
- Gıda israfının yoğun olarak yaşandığı açık büfe servis zamanında porsiyon olarak hazırlanan ürünlerin ve servis tabaklarının boyutlarının büyük olmaması ve normalden 1-2 santim küçük olması gıda israfını azaltmada önemli bir faktördür.
- Yemek atıkları birçok işletme için büyük bir sorundur. Bu atıklarının çöp sahalarına gönderilmesi birçok çevre sorununa yol açtığı gibi değerli bir hazine olan toprağın da yok edilmesi anlamına gelmektedir. Aslında yemek atıklarının geri dönüştürülmesiyle hem çevre kirliliğini önlemek hem de toprağa bitkiler için gerekli besin elementlerinin geri kazandırmak mümkündür. Gıda atıklarının kompostlaştırılması, bu atıkların hacimlerini %90 oranında azaltabilmektedir. Ayrıca gübre olarak toprağa sağladığı verim suni gübrelerle kıyasla daha verimli olmaktadır. Bu durum çevre açısından önemli bir kazançtır. İşletmeler yemek atıklarının yerinde kompostlaştırılması sayesinde karbon ayak izlerinin küçültülmesi, çöp sahalarına giden atığın azaltılması, çevre kirliliğinin önlenmesi

ve kompostu yeşil alanlarında kullanabilmeleri gibi birçok kazanım elde etmektedir.

- Sağlığın ve çevrenin korunmasında, kaynakların sağlıklı ve sürekli kullanımında ülkemizdeki atık yönetiminin teşvik edilmesi gerekmektedir. Bu durum gelecek kuşaklara sürdürülebilir bir yaşam sunulmasında önemli bir faktördür. Öncelikle zihinlerde değişimi gerçekleştirerek davranış değişikliği kazandırmak için bakanlıklar, belediyeler, özel sektör aktörleri, STK'lar ve hayır kurumları dahil olmak üzere tüm paydaşların desteği ve katılımı bu değişiklik için gerekli elverişli ortamı oluşturmada önemlidir.
- İşletme yönetimin gıda atığı üzerine düzenli olarak denetimler yapmak, hedefler belirlemek ve çıkan gıda atığı ve gıda israfı çöplerini ölçümlemek atık azaltma ve geri dönüştürme çabalarının verimliliğini artırabilmektedir.
- Personeli yarışmalar, çekilişler ve küçük hediyeler ile motive etmek iş ve işletme tatmini açısından ve dolayısıyla gıda israfını azaltma bakımından bir ekip çalışması oluşturma etkin bir yol olarak değerlendirilebilir.
- Mutfakta eğitimsiz ve tecrübesiz personelin gıda israfına sebep olduğu ifade edilmiştir. Mutfakta şef pozisyonunda çalışacak personel seçiminde mutfak şefinin bizzat ilgilenmesi, personeli tanıması, eğitim seviyesi ve tecrübe sahibi kişileri tercih etmesi gerekmektedir. İşletmede personel devir hızının yüksek olması mutfaktaki gıda atık miktarını etkilemektedir. Yeni başlayan bir personelin alışma ve işletmeyi tanıma süresi zaman aldığından bu süreçte hatalar çok olabilmektedir.
- Mutfağın teknolojik ekipmanlardan yoksun olması personelin iş yoğunluğuna bağlı olarak gıda israfına sebep olmaktadır. Özellikle ürün hazırlama aşamasında kullanılan teknolojik ekipmanlar hem israfı ve atığı azaltmada hem de zamandan tasarruf etmede olanak sağlamaktadır.
- Mutfakta iş yoğunluğunun personel açısından bazı hataları göz ardı etmelerine neden olduğu vurgulanmıştır. İş yoğunluğunun mutfak şefi ve satın alma birimi tarafından planlama dâhilinde hazırlanması gerekmektedir. Mutfak personelinin kapasitesinin üstünde bir işle karşı karşıya bırakılması gıda israfının göz ardı edilmesine imkân sağlamaktadır.
- Gelen müşteri sayısının önceden bilinmemesi mutfağı daha fazla ürün hazırlamaya sevk etmektedir. Yapılan görüşmeler neticesinde işletmelerin müşteri sayısını

bilmedikleri durumlarda iki katı kadar ürün hazırladıkları dolayısıyla gıda atığının ve gıda israfın çok yüksek boyutlarda olduğu ifade edilmiştir.

- Konferanslar, düğün, nişan, mezuniyet törenleri ve iş etkinliklerinde misafir sayısının bilinmemesi yiyecek-içecek etkinliklerinde açık büfe yemek artıkları oluşumunda güçlü bir etki göstermektedir. Misafir sayısının kesin olarak bilinmesi, bazı mutfakların yiyecek talebini tahmin etmesini ve böylece gıda atığı ve israfını kontrol etmesini sağlamaktadır.
- Çalışmada konaklama işletmelerinde gıda israfının daha çok müşteri kaynaklı olduğu tespit edilmiştir. Açık büfede tüm tabaklarını bitiren müşteriye ekstra konaklama, konaklama ücretinde indirim, işletmenin ücretli alanlarından yararlanma imkânları gibi kampanyalar müşteri kaynaklı gıda israfını önemli ölçüde azaltacağı düşünülmektedir.
- Yapılan görüşmelerde mutfakta az zamanda az personel ile fazla iş beklentisi ve fazla performansın gıda israfına sebep olduğu ifade edilmiştir. İşletmenin mutfak şefinin ihtiyacı kadar personel çalıştırması yapılan işin kalitesini arttırmakta ve gıda israfının göz ardı edilmemesini sağlamaktadır.
- Görüşmeler sırasında katılımcılar tarafından açık büfe konseptinin gıda israfında önemli bir etken olduğunu ve bu sistem yerine ikame bir hizmetin gıda israfında ciddi bir azalmaya yol açacağı ifade edilmiştir. Açık büfe yerine sabah öğünlerinde zenginleştirilmiş kahvaltı tabağı, öğle ve akşam büfelerinde ise salata ve meze açık büfe olmak üzere seçme imkânı olan zengin içerikli set menü verilmesi açık büfe yerine kullanılabilecek bir sistem olarak değerlendirilmelidir.
- Araştırma kapsamında Covid-19 pandemi tedbirlerinin müşteri bazlı gıda israfını azalttığı tespit edilmiştir. Covid-19 tedbirleri kapsamında servis elemanları tarafından açık menüdeki yemeklerin tabaklara azar azar orantılı bir şekilde konulması ile müşterinin istediği birçok ürünü tattığı ve tabaklardaki yemeklerin çoğunluğunun tüketildiği ifade edilmiştir.
- Gıda israfının önlenmesi ve gıdanın korunması amacıyla yapılan çalışmalara katkı sağlayan ve toplumda farkındalık oluşturan Turuncu Bayrak sisteminin geliştirilip teşvik edilmesi ve konaklama sektörü tarafından zorunlu olması gerekmektedir.
- İşletmelerde motivasyonu düşen, iş ve mesleki tatminsizlik yaşayan personelin gıda israfında özenli davranması beklenmemektedir. İşletme yetkilileri ve idari yönetim tarafından personelin örgütsel bağlılığını ve iş tatminini zam, terfi,

personel gecesi, ayın personeli, yılın personeli, küçük hediyeler, personele özel doğum günü kutlamaları gibi etkinliklerle yüksek tutmak personelden beklenecek iş kalitesi ve gıda israfı azaltma çalışmalarında etkili olacağı düşünülmektedir.



KAYNAKLAR

- Akbaba, A. & Çavuşoğlu, F. (2017). “Helal Otel Kavramı ve Türkiye’de Helal Otel Sertifikasyonu,” *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 1(1), 48-58.
- Aksoy, M. & Solunoğlu, A. (2015). Gıda İsrafı ve “Freegan Food Akımı”, I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators, (EITOC-2015).
- Akyol, M. & Kılınç, Ö. (2014). “Internet and Halal Tourism Marketing”, *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish Or Turkic*, 9 (8), 171-186.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E. (2007). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, Spss uygulamalı* (Beşinci Baskı). İstanbul: Sakarya Yayıncılık, 199- 205.
- Aydın, F., Yıldız Ş. (2011). “Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi”, *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 42(2): 165-180.
- Aydoğdu, A. & Koçoğlu, C. M. (2017). Helâl konseptli otellerde israf: bir örnek olay incelemesi. 1. International Halal Tourism Congress / 07-09 April 2017 / Alanya / Turkey.
- Baldwin, C. J. (2015). *The 10 Principles of Food Industry Sustainability*, Wiley-Blackwell, UK.
- Baltacı, A. (2018). “Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri Ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme”. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Baştürk S. & Taştepe, M. (2013). *Evren ve Örneklem. Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Vize Yayıncılık, Ankara.
- Battour M, Nazari M. & Battor M. (2011). “The Impact Of Destination Attributes on Muslim Tourist’s Choice”, *International Journal of Tourism Research*, (13), 527-540.
- Battour, M., Battor, M., & Bhatti, M. A. (2014). “Islamic attributes of destination: Construct development and measurement validation, and their impact on tourist satisfaction”, *International Journal of Tourism Research*, 16(6), 556–564.
- BBC. (2021). BM Gıda İsrafı Raporu: Türkiye’de her yıl 7,7 milyon ton yiyecek çöpe atılıyor. (<https://www.bbc.com/turkce/haberler-turkiye-56291957>, Erişim Tarihi: 27.05.2021).
- Beardsworth, A. & Keil, T. (2011). *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society (Yemek sosyolojisi, yemek ve toplum çalışmasına bir davet)*. Ankara, Turkey: Phoenix yayınları.
- Beretta, C., Stoessel, F., Baier, U., Hellweg, S., (2013). “Quantifying food losses and the potential for reduction in Switzerland”, *Waste Manage.* (33), 764–773.
- Betz, A., Buchli, J., Göbel, C., & Müller, C. (2015). “Food waste in the Swiss food service industry–Magnitude and potential for reduction”, *Waste management*, (35), 218-226.
- Bilgin, N. (2006). *Sosyal Bilimlerde İçerik Analizi Teknikler ve Örnek Çalışmalar*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Birleşmiş Milletler (BM). (2021). UNEP Food Waste Index Report 2021 (<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>, Erişim Tarihi: 17.06.2021).
- Bohdanowicz, P. (2005). “European hoteliers’ environmental attitudes: Greening the business”, *Cornell hotel and restaurant administration quarterly*, 46(2), 188-204.
- Boyacıoğlu, O. (2019). Ekmek Tüketimi ve Tüketici Beklentileri. (<https://www.okan.edu.tr/uploads/announcement/prof-dr-m-hikmet-boyacioglu-ekmek-israfini-onleyelim/Ekmek-Tuketimi-ve-Tuketici-Beklentileri-Panel-Mayis-2013.pdf>, Erişim Tarihi: 27.05.2021).
- Boyatzis, R. E. (1998). *Transforming qualitative information: thematic analysis and code development*. Sage.
- Brown University Faculty, (1990). “Overcoming hunger. Promising programmes and policies”, *Food Policy* 15 (4), 286–298.

- Buhalis, D. (2000). "Marketing the competitive destination of the future", *Tourism Management*, 21(1), 97-152.
- Buzby, J. C., Hyman, J., (2012). "Total and per capita food loss in the United States", *Food Policy* 37, 561–570. (<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodpol.2012.06.002>).
- Büyükşalvarcı, A., Yetiş, Z. & Taştan, D. (2021). *Turuncu Bayrak Uygulamasının Otel İşletmelerinde Uygulanabilirliği: Konya Örneği*. Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar, Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, Konya.
- Can, A. (2018). *SPSS ile bilimsel araştırma sürecinde nitel veri analizi*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Cankül, D. (2011). Otel Seçimine Etki Eden Faktörlerden Biri Olarak Dini Hayat Tarzlarının Etkisi Üzerine Bir Alan Araştırması. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Caronna, S. (2011). Report on how to Avoid Food Wastage: Strategies for a More Efficient Food Chain in the EU. European Parliament, Committee on Agriculture and Rural Development.
- Chmiliar, I. (2010). Multiple-case designs. In A. J. Mills, G. E. Eurapas & E. Wiebe (Eds.), *Encyclopedia of case study research* (pp 582-583). USA: SAGE Publications.
- Creswell J.W. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*. M. Bütün & S.B. Demir (Çev.) (4. baskı). Siyasal Kitabevi, Ankara.
- Creswell JW. (2014). *Research Design Qualitative, Quantative, and Mixed Methods Approaches* (4. baskı). London: SAGE.
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches* (2. Baskı). USA: SAGE Publications.
- Çetinoğlu, D. & Ünlüönen, K. (2020). "Otel İşletmelerinde Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Turuncu Bayrak Uygulaması Üzerine Bir Araştırma". *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5): 318-335.
- Çulha, O. (2008). "Kültür Turizmi Kapsamında Destekleyici Turistik Ürün Olarak Deve Güreşi Festivalleri Üzerine Bir Alan Çalışması", *Journal of Yasar University*, 3(12), 1827-1852.
- Defra, (2007). Report on the Food Industry Sustainability Strategy Champions' Group on Waste. 12. Gustavsson J.,C.(<https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20130403024911/http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/policy/foodindustry/documents/report-waste-may2007.pdf>, Erişim Tarihi: 03.06.2021).
- Demirbaş, N. (2018). "Dünyada Ve Türkiye'de Gıda İsrafını Önleme Çalışmalarının Değerlendirilmesi", *VIII. IBANESS Kongreler Serisi*, Plovdiv, Bulgaristan, 21-22, (April 21-22, 2018).
- Dinçer, M. & Dinçer, F. (1989). "Türkiye'de Konaklama Sektörünün Gelişimi ve Başlıca Sorunları Üzerine Bir Araştırma", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 47(1-4).
- Diyanet, (2022). Yengeç, ıstakoz, karides, kalamar, midye, kurbağa vs. gibi deniz ürünleri yenir mi? (<https://kurul.diyanet.gov.tr/Cevap-Ara/987/yengcec--istakoz--karides--kalamar--midye--kurbaga-vs--gibi-deniz-urunleri-yenir-mi-?enc=QisAbR4bAkZg1HImMxXRn5PJ8DgFEAoa2xtNuyterRk%3d>, Erişim Tarihi: 01.02.2022).
- Doğanay, H. & Zaman, S. (2001). *Türkiye Turizm Coğrafyası* (Vol. 3). Konya: Çizgi Kitabevi. DOI: ([http://dx.doi.org/10.1016/S0261-5177\(99\)00095-3](http://dx.doi.org/10.1016/S0261-5177(99)00095-3)).
- Ecotec, (2020). Yemek Atıklarının kompostlaştırılması, (<http://www.ecotec.com.tr/yemek-atiklarinin-kompostlastirilmesi>, Erişim Tarihi: 06.10.2020).
- Edizioni, C. (2012). *Food waste: causes, impacts and proposals*. Barilla Center.
- Ekmekçi Bal, Z., Sayılı, M. ve Gözener, M. (2013). "Tokat İli Merkez İlçede Ailelerin Ekmek Tüketimleri Üzerine Bir Araştırma", *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(1): 61- 69.
- El-Ayni, B. (2004). *Remzü'l Hakaik*, c.II, 372s, Beyrut.

- Engström, R., and Carlsson-Kanyama, A. (2004). "Food losses in food service institutions Examples from Sweden", *Food policy*, 29(3), 203-213.
- EPA, (2014). *A Guide to Conducting and Analyzing a Food Waste Assessment*. (https://www.epa.gov/sites/production/files/201508/documents/r5_fd_wste_guidebk_020615.pdf, Erişim Tarihi: 27.05.2021).
- EPA. (2010). Less Food Waste More Profit. A Guide To Minimising Food Waste In The Catering Sector, <http://www.tipperarycoco.ie/sites/default/files/Publications/Less%20Food%20Waste%20More%20Profit%20Booklet%202010.pdf> Erişim Tarihi: 08.03.2021).
- EPA. (2012). 2012 Guidelines for Water Reuse. (<https://www.epa.gov/sites/default/files/2019-08/documents/2012-guidelines-water-reuse.pdf> Erişim Tarihi: 30.04.2021).
- Ertürk, A., Arslantaş, N., Sarıca, D. & Demircan, V. (2015). "İsparta İli Kentsel Alanda Ailelerin Ekmek Tüketimi ve İsrafı", *Akademik Gıda*, 13(4): 291-298.
- FAO. (2011). Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention.
- FAO. (2013a). Food wastage footprint: impacts on natural resources: summary report. FAO, Rome.
- FAO. (2013b). Toolkit: reducing the food wastage footprint. FAO, Rome.
- FAO. (2013c). Food wastage footprint Impacts on natural resources. (<http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>, Erişim Tarihi: 27.05.2021).
- FAO. (2021). BM Raporu: Dünyadaki Açlığın Arttığı Pandemi Yılı, (<https://www.fao.org/turkey/news/detail-news/tr/c/1415870/>, Erişim Tarihi: 30.10.2021).
- FAO. (2021b). Türkiye Gıda İsrafiyla Mücadele Eğitimlerine Devam Ediyor, (<https://www.fao.org/turkey/news/detail-news/tr/c/1418778/>, Erişim Tarihi: 26.10.2021).
- Gıdanıkoru, (2022). Gıdanıkoru Sofrana Sahip Çık, (<https://gidanikoru.com/sayfa/4> Erişim Tarihi: 30.01.2022).
- Gilland, B. (2002). "World population and food supply: can food production keep pace with population growth in the next half-century?", *Food policy*, 27(1), 47-63.
- GİMDES. (2019). Helal Otel Nasıl Olmalı. (<http://www.gimdes.org/helal-otel-nasil-olmali-2.html> Erişim Tarihi: 26.10.2021).
- Giritlioğlu, İ. & C. Avcıkurt (2010). "Şehirlerin Turistik Bir Ürün Olarak Pazarlanması, Örnek Şehirler ve Türkiye'deki Şehirler Üzerine Öneriler (A Compilation)", *Adıyaman University Journal of the Institute of Social Sciences*, 3(4): 74-89.
- Glaser, B. & Strauss, A. (1967). *The discovery of grounded theory*. Chicago: Aldine Press.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. & Uğuz, S. Ç. (2015). "Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29.
- Gunders, D. (2012). Wasted: "How America is losing up to 40 percent of its food from farm to fork to landfill", *Natural Resources Defense Council*, 26, 1-26.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R. & Meybeck, A. (2011a). Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention. International Congress SAVE FOOD!, Düsseldorf. Germany.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R. & Meybeck, A., (2011b). Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention. Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), Box 5401, 40229 Gothenburg (Sweden) and FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italy).
- Gümüş, İ. (2017). Proceedings Books. K. Oktay & H. Pamukçu (Eds.), "Konaklama İşletmelerinde Her Şey Dahil Konseptine Alternatif Her Şey Helal Uygulamasıyla Yeme İçme İsrafının Önlenmesi", 1. *International Halal Tourism Congress*. (957-967), (<https://www.halaltourismcongress.com/1IHTC/wp-content/uploads/2017/12/1.-IHTC-BildiriKitabi.pdf>. Erişim Tarihi: 27.10.2021).

- Güneş, E. & Keskin, B. (2017). "Gıda Bankacılığı: Türkiye için Bir Değerlendirme", *III IBANESS Kongresi Series (International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series)*, (335-339), Edirne Halal concept & brands. (<https://www.halal-brands.blogspot.fi/> Erişim Tarihi: 27.10.2021).
- Han, H., Al-Ansi, A., Olya, H. G., & Kim, W. (2019). "Exploring halal-friendly destination attributes in South Korea: Perceptions and behaviors of Muslim travelers toward a non-Muslim destination". *Tourism Management*, (71), 151- 164.
- Henderson, JC. (2003). "Sharia-Compliant Hotels.Tourism and Hospitality Research", Volume 10(3), 246- 254.
- Hendrickson, John. (1996). "Energy use in the U.S. food system: A summary of existing research and analysis." *Sustainable Farming-REAP-Canada. Ste. Anne-de Bellevue, Quebec*. Volume 7, No 4. Fall 1997.
- IWRC, (2013). Iowa Waste Reduction Center, (<https://iwrc.uni.edu/about>, Erişim Tarihi: 27.10.2021).
- İrek, A. (1991). Turizm İşletmelerinde Örgütlenme, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- İsraf, (2021). Gıda İsrafını Önleme & Bilinçlendirme Programı, (<http://israf.net/>, Erişim Tarihi: 27.10.2021).
- İstanbullu Dinçer, F., Atsız, O. & Aslan, A. (2017). Proceedings Books. K. Oktay ve H. Pamukçu (Eds.), *Müslüman Dostu Turizm (MDT) Kapsamında Yerli Turistlerin İstek ve Beklentilerini Belirleme: İstanbul'da Bir Araştırma (526- 534)* 1. International Halal Tourism Congress. Erişim adresi: (<https://www.halaltourismcongress.com/1IHTC/wp-content/uploads/2017/12/1.-IHTC-Bildiri-Kitabi.pdf>).
- Jaelani, A. (2017). "Halal tourism industry in Indonesia: Potential and prospects". *International Review of management and Marketing*, 7(3).
- Janjic, J., Popovic, M., Radosavac, A., Sarcevic, D., Grbic, S., Starcevic, M. & Baltic, Z. M. (2019). Household food waste in Belgrade — sin and unconcern. The 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, OP Conf. Series: Earth and Environmental Science, 333.
- Kalkan, F., Şapıcılar, M. C., Adabalı, M. M. & Büyükşalvarcı, A. (2020). "An Investigation on Waste and Wastage in Hotel and Restaurant Businesses Operating in Konya", *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 10 (2), 277-304.
- Kallbekken, S. & Sælen, H. (2013). "Nudging'hotel guests to reduce food waste as a win-win environmental measure", *Economics Letters*, 119(3), 325-327.
- Kantarıcı, K. (2004). *Konaklama İşletmelerinde Önbüro Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kantor, Scott, L., Lipton, K., Manchester, A. & Oliviera, V., (1997). "Estimating and addressing America's food losses", *Food Review* 20 (1), 2–12.
- Karavaşin, H. (2021). Nitel Araştırmalarda Geçerlik ve Güvenirlik. https://itunes-assets.apple.com/apple-assets-us-std-000001/CobaltPublic/v4/3e/37/ae/3e37aed7-7d65-9d7c-7c6d-4231223d55b7/321-5215464198793928767-5._nite.pdf. (Erişim Tarihi: 22.11.2020).
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Karayılan, E., Demirkol, Ş. & Dinçer, M. Z. (2017). Proceedings Books. K. Oktay ve H. Pamukçu (Eds.), "Turizm Akademisyenlerinin Helal Turizm Prensiplerinin Uygulanabilirliğine İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi", (1193-1203) 1. International Halal Tourism Congress. Erişim adresi: (<https://www.halaltourismcongress.com/1IHTC/wp-content/uploads/2017/12/1.-IHTC-Bildiri-Kitabi.pdf>).
- Katajajuuri, J. M., Silvennoinen, K., Hartikainen, H., Heikkilä, L. & Reinikainen, A. (2014). "Food waste in the Finnish food chain", *Journal of Cleaner Production*, (73), 322-329.
- Kayhan, V. (2006). "Kur'ân'a göre İsraf ve İktisat", *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 6(3), 149-195.

- Kemirtlek, A. (2005). Entegre Atık Yönetimi, (https://istac.istanbul/contents/44/cevre-makaleleri_130838592910380265.pdf, Erişim Tarihi: 22.11.2020).
- Keskin, Ö. G. E., Dinçer, F. İ. & Dinçer, M. Z. (2019). “Her Şey Dahil Konaklama İşletmelerinde Gıda İsrafı”, *Nevşehir Hbv Üniversitesi Turizm Fakültesi*, 48.
- Kılınç Şahin, S. (2016). *Küresel Bir Sorun ”Gıda Atıkları” : Otel İşletmelerinde Önlenmesi ve Değerlendirilmesine Yönelik Model Önerisi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla. Erişim adresi: (<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>).
- Kılınç Şahin, S. & Bekar, A. (2018). “Küresel Bir Sorun “Gıda Atıkları”: Otel İşletmelerindeki Boyutları”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1039-1061.
- Kilibarda, N., Djokovic, F., & Suzic, R. (2019). “Food waste management–reducing and managing food waste in hospitality”, *Scientific journal" Meat Technology"*, 60(2), 134-142.
- Kozak, M. (2018). *Akademik Yazım: İlkeler-Uygulamalar-Örnekler*, 1. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kozak, N. (2006). *Turizm Pazarlaması*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Köse, H.Ö., Ayaz, S. & Köroğlu, B. (2007). Türkiye’de Atık Yönetimi Ulusal Düzenlemeler ve Uygulama Sonuçlarının Değerlendirilmesi Performans Denetimi Raporu, (http://www.haliccevre.com/images/PDF/2007-Atik_Yonetimi_Raporu.pdf. Erişim Tarihi: 22.11.2021).
- Kuckartz, U. & Rädiker, S. (2019). *Analyzing Qualitative Data with MAXQDA: Text, Audio, and Video*. The USA: Springer.
- LeanPath, (2008). “A short guide to food waste management best practices. Retrieved June 10”, Available from Lean Path Food Waste Prevention 2017 web site: (<http://20q52i29kx59x5rpy8lwn.wpengine.netdna-cdn.com/wp-content/uploads/2015/11/A-Short-Guide-to-Food-Waste-Management-Best-Practices-LeanPath-2008.pdf>. Erişim Tarihi: 28.04.2021).
- Leslie, D. (2007). “The missing component in the ‘greening’ of tourism: the environmental performance of the self-catering accommodation sector”, *International Journal of Hospitality Management*, 26(2), 310-322.
- Leverenz, D., Hafner, G., Moussawel, S., Kranert, M., Goossens, Y. & Schmidt, T. (2021). “Reducing food waste in hotel kitchens based on self-reported data”, *Industrial Marketing Management*, (93), 617-627.
- Lincoln, Y. & Guba, E.G. (1985). *Naturalistic inquiry*. Beverly Hills, CA: Sage.
- Linder, N., Lindahl, T. & Borgström, S. (2018). “Using behavioural insights to promote food waste recycling in urban households-evidence from a longitudinal field experiment”, *Frontiers in Psychology*, 9, 352.
- Mackenzie, M., Cheung, C. & Law, R. (2011). “The response of hotels to increasing food costs due to food shortages”, *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 16(4), 395-416.
- Massow, M. & McAdams, B. (2015). “Table Scraps: An Evaluation of Plate Waste in Restaurants”, *Journal of foodservice business research*, 18, 437–453.
- Medic dan Middleton (1973). “Product formulation in tourism”, *Tourism and Marketing*, 13:173-201.
- Menteşe, G. L. (2020). “Kara Vebanın Batı ve Doğu Toplumlarına Etkisi”, *Akdeniz Havzası ve Afrika Medeniyetleri Dergisi*, 2(1), 78-87.
- Mete, H. (2017). “Ekmek İsrafı ve Önleme Yöntemleri”, *Tekirdağ SMMM Odası Sosyal Bilimler Dergisi* (7).
- Mevzuat, (2005). *Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine Ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik*, (<https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/3.5.20058948.pdf>, Erişim Tarihi: 30.11.2021).
- Mısırlı, İ. (2001). *Konaklama İşletmelerinde Ön Büro Teknikleri ve Uygulamaları*. Detay Yayıncılık, Ankara.

- Nicholls, W. (2008). "A tall order of green [WWW Document]", *The Washington Post*, (<http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2008/01/15/AR2008011500755.html>).
- Oral, S. (2001). *Otel İşletmeciliği ve Otel İşletmelerince Verimlilik Analizleri*. Kanyılmaz Matbaası, İzmir.
- Oscar, (2022). Oscar Kompostör, (<http://kompostlama.com>, Erişim Tarihi: 30.01.2022).
- Otar, H. (2008). Konaklama İşletmelerinde Uygulanan Herşey Dahil Sisteminin İşgörenlerin İş Tatmini Üzerindeki Etkisi, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Owen, N., Widdowson, S. & Shields, L. (2013). "Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus: Saving money and improving the environment", *Bristol: The Travel Foundation*.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*. Detay Publishing, 1. Edition, Ankara, pp.175.
- Özdemir, G. & Güçer, E. (2018). Food waste management within sustainability perspective: a study on five star chain hotels. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 280-299.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: sosyal bilimlerde yöntembilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323–343.
- Özden, M.N. (2011). Otellerde Büyük İsraf, (<https://www.haberturk.com/ekonomi/turizm/haber/660734-otellerde-buyuk-israf/>, Erişim Tarihi: 29.05.2021).
- Özgüç, N. (2003). *Turizm Coğrafyası Özellikler ve Bölgeler* (4. Baskı). Çantay Kitabevi, İstanbul.
- Özkalp, E. (Editor) (2005). *Davranış Bilimlerine Giriş*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 1355, 160-295.
- Özkalp, E. (Editor) (2005). *Davranış Bilimlerine Giriş*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 1355, 160-295.
- Palandöken, B. (2018). Her şey Dahil Otellerde Korkunç İsraf, (<https://www.gidahatti.com/her-sey-dahil-otellerde-korkunc-israf-96574>, Erişim Tarihi: 29.05.2019.)
- Papargyropoulou, E., Lozano, R. K., Steinberger, J., Wright, N. & Ujang, Z. (2014). "The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste", *Journal of Cleaner Production*, 76, 106–115.
- Papargyropoulou, E., Wright, N., Lozano, R., Steinberger, J., Padfield, R. & Ujang, Z. (2016). "Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector", *Waste management*, (49), 326-336.
- Parfitt, J., Barthel, M. & Macnaughton, S., (2010). "Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050", *Phil. Trans. Biol. Sci.* (365), 3065-3081.
- Pekel, M. (2019). *Zamanımızın Hastalığı İsraf*. Isparta.
- Pirani, S. I. & Arafat, H. A. (2014). "Solid waste management in the hospitality industry: A review", *Journal of Environmental Management*, (146), 320–336.
- Pirani, S. I. & Arafat, H. A. (2016). "Reduction of food waste generation in the hospitality industry", *Journal of cleaner production*, 132, 129–145.
- Priefer, C., Jörissen, J. & Bräutigam, K. R. (2016). "Food waste prevention in Europe — A cause-driven approach to identify the most relevant leverage points for action", *Resources, conservation, and recycling*, (109), 155–165.
- Radwan, H. R., Jones, E. & Minoli, D. (2010). "Managing solid waste in small hotels", *Journal of sustainable tourism*, 18(2), 175-190.
- Ray, J. William, (1992). *Methods; Towards Science Of Behaviour And Experience*, California: Brooks / Cole Publishing Company.
- Ray, J. William, (1992). *Methods; Towards science of behaviour and experience*, California: Brooks / Cole Publishing Company.

- Rigamonti, L., Sterpi, I. & Grosso, M. (2016). "Integrated municipal waste management systems: An indicator to assess their environmental and economic sustainability", *Ecological indicators*, (60), 1-7.
- Sakaguchi, L., Pak, N. & Potts, M. D. (2018). "Tackling the Issue of Food Waste in Restaurants: Options for Measurement Method, Reduction and Behavioral Change". *Journal of Cleaner Production*, 180: 430-436.
- Sakallı, T. (2017). Helâl Turizmde İsrâf Ve Tasarruf. *Proceedings Books*, 57. 1. International Halal Tourism Congress / 07-09 April 2017 / Alanya / Turkey.
- Sandaruwani, J. R. C. & Gnanapala, W. A. C. (2016). "Food wastage and its impacts on sustainable business operations: a study on Sri Lankan tourist hotels", *Procedia food science*, (6), 133-135.
- Sarcevic, D., Lilic, S. & Vranic, D. (2018). "Redukcija soli u ishrani ljudi — globalna strategija u 21. Veku", *Meat Technology*, 55(2), 162–168.
- Sarjahani, A., Serrano, E. L. & Johnson, R. (2009). "Food and non-edible, compostable waste in a university dining facility", *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 4(1), 95-102.
- Scherhaufer, S., Moates, G., Hartikainen, H., Waldron, K. & Obersteiner, G. (2018). "Environmental impacts of food waste in Europe", *Waste Management*, 77, 98–113.
- Segrè, A. & Gaiani, S. (2012). *Transforming food waste into a resource*. Royal Society of Chemistry. (<https://www.academia.edu/download/41779427/Andrea-Segre.pdf>, Erişim Tarihi: 31.05.2021).
- Sezgin, A. C. & Ateş, A. (2020). "Otel İşletmelerinde Gıda İsrâf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma (A Research)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3489-3507.
- Silvennoinen, K., Heikkilä, L., Katajajuuri, J. M. & Reinikainen, A. (2015). "Food waste volume and origin: Case studies in the Finnish food service sector", *Waste management*, (46), 140-145.
- Stenmarck, Å., Jensen, C., Quedsted, T. & Moates, G. (2016). "Estimates of European food waste levels". Stockholm. Available online at, (<https://eufusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>, Erişim Tarihi: 20.06.2021).
- Sustainable Restaurant Association, (2010). "Too Good to Waste", *Restaurant Food Waste Survey Report*. (<https://docplayer.net/29065730-Too-good-to-waste-welcome-sustainable-restaurant-association-restaurant-food-waste-survey-report-2010.html>, Erişim Tarihi: 20.06.2021).
- Szuchnicki, A.L., (2009). *Examining the Influence of Restaurant Green Practices on Customer Return Intention*. M.S. University of Nevada, Las Vegas, Nevada, United States.
- Şener, B. (2001). *Modern Otel İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (2019). Sıfır Atık Zirvesi 2, (<https://sifiratik.gov.tr/kutuphane/etkinlikler/sifir-atik-zirvesi-2>, Erişim Tarihi: 05.08.2020).
- Tbb, (2022). Gıdanı koru sofrana sahip çık iletişim araç kiti, (https://www.tbb.gov.tr/storage/userfiles/gidani_koru/Gidani_Koru-iletisim-arac-kiti.pdf, Erişim Tarihi: 30.01.2022).
- Tekin, H. H. (2006). "Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme", *Sosyoloji Dergisi*, 3(13), 101-116.
- Tekin, O. A. & Ilyasov, A. (2017). "The food waste in five-star hotels: A study on Turkish guests' attitudes", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 13–31.
- Tekin, Ö. A. (2014). "İslami Turizm: Dünyadaki ve Türkiye'deki Genel Durum Üzerine Bir İnceleme", *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7 (29), 30.
- Terzi, H. & Altunışık, R. (2016). Müslüman Tüketicilerin İsrâf Davranışlarının Rasyonel Tüketim Ve Gösterişçi Tüketim Bağlamında İncelenmesi Kültürlerarası Bir

- Karşılaştırma. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya Üniversitesi.
- TMO., (2013). “Ekmeğini Emeğini Korumak”, *Toprak Mahsulleri Ofisi Genel Müdürlüğü*, (<https://www.tmo.gov.tr/Upload/Document/Kampanya/TanitimKitabi.pdf>, Erişim Tarihi: 27.05.2021).
- Turuncu Bayrak, (2021). *Turuncu Bayrak Gıda Dostu*, (<http://turuncubayrak.org> Erişim tarihi: 25.07.2021).
- Tümer, E., Aytıp, Y. & Yavuz, K. B. (2019). “Ekmek İsraf Etme Durumunun ve İsrafta Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi: Kahramanmaraş Kent Merkezi Örneği”, *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 6(3), 432-439.
- Türkiye İsraf Raporu. (2018). Türkiye İsraf Raporu. (<http://www.consumeracademy.gov.tr/data/5aa22bf4ddee7f89ac728e1d/Türkiye%20İsraf%20Raporu.pdf>, Erişim Tarihi: 30.01.2022).
- Uluçtepe, T. H. (2011). *Özel İlgi Turizmi: Kapsamı, Çeşitleri Ve Türkiye’de Uygulanabilirliği. Specialization Thesis, Ministry of Culture and Tourism, Head Department of External Relations and European Union Coordination*, Ankara.
- UNICEF, (2020). (<https://www.unicef.org/turkey/basin-bultenleri/bm-raporu-uyariyor-dunyada-her-gecen-gun-aclik-cekten-insan-sayisi-artarken-ve-kotu>, Erişim Tarihi: 30.10.2021).
- UNWTO, (2012). UNWTO Tourism Highlights 2012 Edition, (<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414666>, Erişim Tarihi: 27.10.2021).
- Uslu, O. (1990). “Turizm ve çevresel etkileri”, *Turizm ve Çevre Konferansı*, 3(5), 19-47.
- USTA, Ö. (2014). *Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım*, Detay Yayıncılık, Ankara
- Üner, M, Sökmen, A. & Güler, D. (2007). “Her Şey Dahil Sisteminde Farklı Uygulamalar ve Antalya Ölçeğinde Bir Araştırma”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1): 53-63.
- WRAP. (2007). “Food behaviour consumer research-findings from the quantitative survey”, *Waste and Resources Action Programme*
- WRAP. (2012). Household food and drink waste in the United Kingdom 2012. Banbury, and Resources Action Programme.
- WRAP. (2013). Overview of waste in the UK hospitality and food service sector. Banbury, and Resources Action Programme.
- WWF-UK. & IBLF. (2005). Why environmental benchmarking will help your hotel. A guide produced by the International Business Leaders Forum’s travel and tourism program and WWF-UK.
- Yeşiltaş, M., Cankül, D. & Temizkan, R. (2012). “Otel Seçiminde Dini Hayat Tarzlarının Etkisi”, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(39), 193-217.
- Yetgin, D. (2009). *Dört ve Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinin Pazarlanmasında Satış Geliştirme Yöntemlerinin Etkisi: Bodrum Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Turizm İşletmeciliği Programı, İzmir.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (9. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, İ. & Yücecan, S. (1983). “İzmir İli Bornova İlçesinin Sosyo- Ekonomik ve Kültürel Düzeyleri Farklı Olan Ailelerinde Ekmek Tüketimi, Atımı ve Artan Ekmeklerin Değerlendirme Durumları Üzerinde Bir Araştırma”, *Beslenme ve Diyet Dergisi*, Cilt:12, s.83-98.

EKLER

Ek-1. Görüşme ve Gözlem Formu

Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Ve Önleme Politikalarını Belirleme: Helal Konseptli Otel Uygulamaları Çerçevesinde Ampirik Bir Araştırma

Değerli Katılımcılar,

Bu çalışmada; konaklama işletmelerinde gıda israf boyutu ve işletmelerin gıda israfını önleme politikalarının helal konseptli otel olmayan otel uygulamaları çerçevesinde belirlenmesi amaçlanmıştır. Vereceğiniz cevaplar tarafımızca saklı tutulacak ve tamamen bilimsel amaçlı kullanılacaktır. Çalışmaya vereceğiniz katkı için şimdiden teşekkür ederiz.

Arş. Gör. Mustafa YILMAZ

Birinci Bölüm

Demografik Özellikler

İşletmenin yıldız sayısı nedir? (.....)

İşletmen zincir durumu? (Zincir) (Bağımsız)

İşletmenin sezonda doluluk oranı nedir? (.....)

İşletmenin sezon dışında doluluk oranı nedir? (.....)

İşletmenin konaklama şekli: Her Şey Dâhil () Ultra Her Şey Dâhil ()

İşletmenin helal sertifika aldığı kurum/kuruluş?

İşletmenin helal sertifika aldığı tarih?

Cinsiyet : () Erkek () Kadın

Yaş :

Eğitim Durumu : () İlkokul () Ortaokul () Lise () Lisans

Mutfaktaki göreviniz?

() Mutfak Şefi () Mutfak Şefi Yardımcısı () Yiyecek-İçecek Müdürü

Kaç yıldır bu mesleği yapıyorsunuz?

() 1-5 () 6-11 () 12-17 () 18 yıl ve üzeri

Her Şey Dahil / Ultra Her Şey Dahil sistemde kaç ay/yıldır tecrübe sahibisiniz?.....

Aşçılık hakkında bir eğitim aldınız mı?:

Atık Yönetimine ilişkin herhangi bir eğitim aldınız mı? ()Evet ()Hayır

Gıda Güvenliğine (HACCP; ISO 22000) ilişkin herhangi bir eğitim aldınız mı? ()Evet ()Hayır

İkinci Bölüm

Konaklama İşletmelerinin Yiyecek İçecek Birimlerinde Ortaya Çıkan Gıda Atığı İle İlgili Bilgiler

Günlük hazırlanan/servis edilen gıda miktarı, işletmenin müşteri sayısından ortalama % kaç fazladır?	
Günde ortalama oluşan gıda atık miktarı: Üretim Atığı:	Covid öncesi gıda atık miktarı:
Mtf - Gıda atığının en fazla çıktığı öğün hangisidir? (sabah, öğle, akşam)	Sv- Gıda atığının en fazla çıktığı öğün hangisidir? (sabah, öğle, akşam)
Gıda atığının en fazla olduğu ilk 3 alanı sıralayınız? Neden? (mutfak departmanı, restoran, depolar, odalar)	Gıda atığının en fazla olduğu ilk 3 alanı sıralayınız? Neden? (ana restoran, alakart restoran, personel yemekhanesi)
Mutfakta ürün hazırlama aşamasında en fazla gıda atığı nasıl oluşmakta? Bu durumu engellemek için önlem veya çalışmanız var mıdır?	Restoranda ürün servis aşamasında en fazla gıda atığı nasıl oluşmakta? Neler söyleyebilirsiniz? Bu durumu engellemek için önlem veya çalışmanız var mıdır?
En çok hangi gıda grubunda atık oluşmaktadır? 1. () Unlu mamuller (ekmek, poğaç, simit, kruvasan vb.) 2. () Et yemekleri (kırmızı et, beyaz et, tavuk, balık, hindi vb.) (kızartma, fırın, haşlama durumu sorulabilir belki) 3. () Sebze yemekleri (etli, kıymalı, zeytinyağlı) (kızartma, fırın, haşlama durumu sorulabilir) 4. () Kuru baklagiller 5. () Mezeler 6. () Kahvaltılıklar (sıcak kahvaltılıklar, soğuk kahvaltılıklar) 7. () Tatlılar (şerbetli, süt, meyveli, unlu, çikolata) 8. () Meyveler 9. () İçecekler (gazlı içecekler, meyve suları, alkolü içecekler) 10. () Salatalar ve yeşillikler	
İşletmede geri dönüşümü yapılan gıda atıkları nelerdir? • açık büfeden kalan ürünler • dekor amaçlı kullanılan sebze ve meyveler • sebze kabukları • tabak atıklar • yarım kalan içecekler • atık mezeler • ekmekler	
Oluşan gıda atıkları değerlendirilmesi açısından türüne göre ayrılıyor mu?	

Bayatlayan gıda ürünlerini nasıl değerlendiriyorsunuz? (hayvan barınakları, sonra tüketmek üzere dondurucuda muhafaza, farklı yemeklerde kullanma, personele verme gibi)
Servisten sonra müşterilerden geri dönen tabaklarda kalan gıda atıklarını nasıl değerlendiriyorsunuz?
Açık büfe ve alakart restoranda gıda israfı miktarı karşılaştırıldığında hangisinde daha fazla gıda israfı oluşmaktadır?
Restoran ve açık büfelerde tabaklarda kalmış gıda atıklarını, ambalajlarından ayrılmış bir şekilde ölçümlüyor musunuz? (kilogram bazında)
Gıda atıklarını nasıl değerlendiriyorsunuz? (hayvan barınakları, biyogaz tesisleri, kompost yapımı vb.)
Gıda atığı oranı turizm sezonu boyunca farklılık gösteriyor mu?
Turizm sezonu boyunca en çok hangi dönemde gıda atığı oluştuğunu gözlemlediniz? (Sezon başı, sezon ortası, sezon sonu)

Üçüncü Bölüm

Konaklama İşletmelerinin Gıda İsrafını Önlenme Konusundaki Uygulamaları

Gıda israfını azaltma ve önlemeye yönelik yönetim yada kurum olarak herhangi bir uygulamanız var mı varsa nelerdir?
Müşteri profiline göre oluşan gıda israf miktarı değişkenlik gösteriyor mu?
Müşteriler otelinizde oluşan gıda israfından dolayı rahatsızlık duyuyor mu? Bu duruma tepki gösteriyor mu?
Otel müşterilerine gıda israfını önlemeye yönelik bilgilendirme yapılıyor mu? (odalara broşür bırakmak, otelin TV kanalında yayınlama, otelin ve açık büfenin çeşitli alanlarına uyarı levhaları konumlandırma)

Dördüncü Bölüm

Personelin Gıda İsrafına Yönelik Görüşleri Ve Önerileri

Gıda israfı uygulamaların yeterliliği ve verimi hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
Gıda israfı yapıldığında vicdanen kendinizi kötü hissediyor musunuz?

Gıda israfının çevresel bir sorun olduğunu düşünüyor musunuz? Konu hakkında neler söyleyebilirsiniz?
Gıda israfının genel olarak sebebinin ne olduğunu düşünüyorsunuz? (ihtiyaç fazlası üretim, artan gıdaların değerlendirilememesi vb.)
İsraf edilen gıdalar açlık ile mücadeleye yardımcı olabilecek nitelikte midir?
Gıda israfını önlemeye yönelik düşünceleriniz ve önerileriniz nelerdir?

GÖZLEM FORMU

Konaklama İşletmelerinde Gıda İsrafının Boyutunu Belirlemeye Yönelik Gözlem Formu

Tarih:

İşletme adı:

İşletmenin helal sertifikasyon alma durumu:

	Otel ziyareti sırasında ...	VAR/ EVET	YOK/ HAYIR
1	Otelin farklı yerlerinde müşterilere yönelik genel atık konusunda bilgilendirme materyalleri		
2	Görünür alanlarda gıda israfını önlemeye yönelik uyarı levhaları mevcut		
3	Gıda atıkları diğer atıklardan ayrı olarak depolanıyor		
4	Açık büfede kullanılan tabaklar ideal ölçülerden büyük (27 cm)		
5	Açık büfede servis edilen porsiyon büyüklüğü ideal ölçülerden büyük		
6	Kızartma yağları ayrı depolanıyor		
7	Ürünlerin hazırlık aşamasında profesyonel mutfak araç-gereçleri kullanılıyor		
8	Mutfakta fotoselli ya da tasarruf sağlayıcı özellikteki musluklar kullanılıyor		
9	Otelde soğuk hava depoları veya atmosfer kontrollü depolar (AK / ADO) bulunuyor		
10	Satın alma işlemlerinde müşteri sayısı göz önünde bulunduruluyor		

EKLER

Ek-1. Görüşme ve Gözlem Formu

Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Ve Önleme Politikalarını Belirleme: Helal Konseptli Otel Uygulamaları Çerçevesinde Ampirik Bir Araştırma

Değerli Katılımcılar,

Bu çalışmada; konaklama işletmelerinde gıda israf boyutu ve işletmelerin gıda israfını önleme politikalarının helal konseptli otel olmayan otel uygulamaları çerçevesinde belirlenmesi amaçlanmıştır. Vereceğiniz cevaplar tarafımızca saklı tutulacak ve tamamen bilimsel amaçlı kullanılacaktır. Çalışmaya vereceğiniz katkı için şimdiden teşekkür ederiz.

Arş. Gör. Mustafa YILMAZ

Birinci Bölüm

Demografik Özellikler

İşletmenin yıldız sayısı nedir? (.....)

İşletmen zincir durumu? (Zincir) (Bağımsız)

İşletmenin sezonda doluluk oranı nedir? (.....)

İşletmenin sezon dışında doluluk oranı nedir? (.....)

İşletmenin konaklama şekli: Her Şey Dâhil () Ultra Her Şey Dâhil ()

İşletmenin helal sertifika aldığı kurum/kuruluş?

İşletmenin helal sertifika aldığı tarih?

Cinsiyet : () Erkek () Kadın

Yaş :

Eğitim Durumu : () İlkokul () Ortaokul () Lise () Lisans

Mutfaktaki göreviniz?

() Mutfak Şefi () Mutfak Şefi Yardımcısı () Yiyecek-İçecek Müdürü

Kaç yıldır bu mesleği yapıyorsunuz?

() 1-5 () 6-11 () 12-17 () 18 yıl ve üzeri

Her Şey Dahil / Ultra Her Şey Dahil sistemde kaç ay/yıldır tecrübe sahibisiniz?.....

Aşçılık hakkında bir eğitim aldınız mı?:

Atık Yönetimine ilişkin herhangi bir eğitim aldınız mı? ()Evet ()Hayır

Gıda Güvenliğine (HACCP; ISO 22000) ilişkin herhangi bir eğitim aldınız mı? ()Evet ()Hayır

İkinci Bölüm

Konaklama İşletmelerinin Yiyecek İçecek Birimlerinde Ortaya Çıkan Gıda Atığı İle İlgili Bilgiler

Günlük hazırlanan/servis edilen gıda miktarı, işletmenin müşteri sayısından ortalama % kaç fazladır?	
Günde ortalama oluşan gıda atık miktarı: Üretim Atığı:	Covid öncesi gıda atık miktarı:
Mtf - Gıda atığının en fazla çıktığı öğün hangisidir? (sabah, öğle, akşam)	Sv- Gıda atığının en fazla çıktığı öğün hangisidir? (sabah, öğle, akşam)
Gıda atığının en fazla olduğu ilk 3 alanı sıralayınız? Neden? (mutfak departmanı, restoran, depolar, odalar)	Gıda atığının en fazla olduğu ilk 3 alanı sıralayınız? Neden? (ana restoran, alacrart restoran, personel yemekhanesi)
Mutfakta ürün hazırlama aşamasında en fazla gıda atığı nasıl oluşmakta? Bu durumu engellemek için önlem veya çalışmanız var mıdır?	Restoranda ürün servis aşamasında en fazla gıda atığı nasıl oluşmakta? Neler söyleyebilirsiniz? Bu durumu engellemek için önlem veya çalışmanız var mıdır?
En çok hangi gıda grubunda atık oluşmaktadır? 1. () Unlu mamuller (ekmek, poğaça, simit, kruvasan vb.) 2. () Et yemekleri (kırmızı et, beyaz et, tavuk, balık, hindi vb.) (kızartma, fırın, haşlama durumu sorulabilir belki) 3. () Sebze yemekleri (etli, kıymalı, zeytinyağlı) (kızartma, fırın, haşlama durumu sorulabilir) 4. () Kuru baklagiller 5. () Mezeler 6. () Kahvaltılıklar (sıcak kahvaltılıklar, soğuk kahvaltılıklar) 7. () Tatlılar (şerbetli, sütlü, meyveli, unlu, çikolatalı) 8. () Meyveler 9. () İçecekler (gazlı içecekler, meyve suları, alkollü içecekler) 10. () Salatalar ve yeşillikler	
İşletmede geri dönüşümü yapılan gıda atıkları nelerdir? • açık büfeden kalan ürünler • dekor amaçlı kullanılan sebze ve meyveler • sebze kabukları • tabak atıklar • yarım kalan içecekler • atık mezeler • ekmekler	
Oluşan gıda atıkları değerlendirilmesi açısından türüne göre ayrılıyor mu?	

Bayatlayan gıda ürünlerini nasıl değerlendiriyorsunuz? (hayvan barınakları, sonra tüketmek üzere dondurucuda muhafaza, farklı yemeklerde kullanma, personele verme gibi)
Servisten sonra müşterilerden geri dönen tabaklarda kalan gıda atıklarını nasıl değerlendiriyorsunuz?
Açık büfe ve alakart restoranda gıda israfı miktarı karşılaştırıldığında hangisinde daha fazla gıda israfı oluşmaktadır?
Restoran ve açık büfelerde tabaklarda kalmış gıda atıklarını, ambalajlarından ayrılmış bir şekilde ölçümlüyor musunuz? (kilogram bazında)
Gıda atıklarını nasıl değerlendiriyorsunuz? (hayvan barınakları, biyogaz tesisleri, kompost yapımı vb.)
Gıda atığı oranı turizm sezonu boyunca farklılık gösteriyor mu?
Turizm sezonu boyunca en çok hangi dönemde gıda atığı oluştuğunu gözlemlediniz? (Sezon başı, sezon ortası, sezon sonu)

Üçüncü Bölüm

Konaklama İşletmelerinin Gıda İsrafını Önlenme Konusundaki Uygulamaları

Gıda israfını azaltma ve önlemeye yönelik yönetim yada kurum olarak herhangi bir uygulamanız var mı varsa nelerdir?
Müşteri profiline göre oluşan gıda israf miktarı değişkenlik gösteriyor mu?
Müşteriler otelinizde oluşan gıda israfından dolayı rahatsızlık duyuyor mu? Bu duruma tepki gösteriyor mu?
Otel müşterilerine gıda israfını önlemeye yönelik bilgilendirme yapılıyor mu? (odalara broşür bırakmak, otelin TV kanalında yayınlama, otelin ve açık büfenin çeşitli alanlarına uyarı levhaları konumlandırma)

Dördüncü Bölüm

Personelin Gıda İsrafına Yönelik Görüşleri Ve Önerileri

Gıda israfı uygulamaların yeterliliği ve verimi hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
Gıda israfı yapıldığında vicdanen kendinizi kötü hissediyor musunuz?

Gıda israfının çevresel bir sorun olduğunu düşünüyor musunuz? Konu hakkında neler söyleyebilirsiniz?
Gıda israfının genel olarak sebebinin ne olduğunu düşünüyorsunuz? (ihtiyaç fazlası üretim, artan gıdaların değerlendirilememesi vb.)
İsraf edilen gıdalar açlık ile mücadeleye yardımcı olabilecek nitelikte midir?
Gıda israfını önlemeye yönelik düşünceleriniz ve önerileriniz nelerdir?

GÖZLEM FORMU

Konaklama İşletmelerinde Gıda İsrafının Boyutunu Belirlemeye Yönelik Gözlem Formu

Tarih:

İşletme adı:

İşletmenin helal sertifikasyon alma durumu:

	Otel ziyareti sırasında ...	VAR/ EVET	YOK/ HAYIR
1	Otelin farklı yerlerinde müşterilere yönelik genel atık konusunda bilgilendirme materyalleri		
2	Görünür alanlarda gıda israfını önlemeye yönelik uyarı levhaları mevcut		
3	Gıda atıkları diğer atıklardan ayrı olarak depolanıyor		
4	Açık büfede kullanılan tabaklar ideal ölçülerden büyük (27 cm)		
5	Açık büfede servis edilen porsiyon büyüklüğü ideal ölçülerden büyük		
6	Kızartma yağları ayrı depolanıyor		
7	Ürünlerin hazırlık aşamasında profesyonel mutfak araç-gereçleri kullanılıyor		
8	Mutfakta fotoselli ya da tasarruf sağlayıcı özellikteki musluklar kullanılıyor		
9	Otelde soğuk hava depoları veya atmosfer kontrollü depolar (AK / ADO) bulunuyor		
10	Satın alma işlemlerinde müşteri sayısı göz önünde bulunduruluyor		

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Yılmaz Mustafa
Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Doktora	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2022
Yüksek lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2017
Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2014
Lise	Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi	2009

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2015-	Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Araştırma Görevlisi

Yabancı Dil

65

Yayınlar

10.1. Uluslararası diğer hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Sormaz, Ü., Madenci, A.B. ve **Yılmaz, M.** (2020). Konya İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirmesi, International Journal Social Mentality and Researcher Thinkers, 6(28); 115-129.
2. Sormaz, Ü., Madenci, A.B. ve **Yılmaz, M.** (2020). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Konya İli Gastronomi Turizminin SWOT Analizi ve Geliştirilmesine Yönelik Öneriler, International Social Sciences Studies Journal, 6(58); 1101-1108.
3. Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.**, Onur, M. ve Madenci, A.B. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerden Turistik Ürün Olarak Yararlanılması: Konya Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Special Issue (4), 523-537.

4. Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.** ve Akdağ, G. (2018). Konya'yı Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Perspektifinden Gastronomi ve Gastronomi Turizmi, Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, ISSN: 2146-0078, 8(1): 40-45.
5. Sormaz, Ü., Uslu, S., **Yılmaz, M.** ve Sezgin, A.C. (2018). UNESCO Intangible Cultural Heritage List: Turkey, Journal of Business and Social Development, ISSN: 2289-2915, 6(1): 3-14.
6. **Yılmaz M.**, Ceyhun Sezgin A. E. (2017). Konya İlinde Faaliyet Gösteren Üç, Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Personelinin İş Tatmin Düzeyinin İncelenmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(1), 160-171.

10. 2. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitabında (Proceedings) basılan bildiriler

1. Sormaz, Ü., Özcan, M. ve **Yılmaz, M.** (2021). Restoran ve Otel İşletmeleri Yöneticilerinin Coğrafi İşaretleli Ürün Bilgisi ve Menlerinde Yer Verme Durumları: Burdur Örneği, Middle East International Conference on Contemporary Scientific Studies-V, (27-28 Mart, Ankara/TÜRKİYE), Proceeding Book Volume-II, ISBN: 978-625-7898-38-6, s.310-319.
2. **Yılmaz, M.**, Sormaz, Ü. ve Özcan, M. (2021). Turizm İşletmeleri Menülerinde Yer Alan Coğrafi İşaret Alma Potansiyeline Sahip Gastronomik Ürünler: Burdur Örneği, Middle East International Conference on Contemporary Scientific Studies-V, (27-28 Mart, Ankara/TÜRKİYE), Proceeding Book Volume-II, ISBN: 978-625-7898-38-6, s.320-328.
3. Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.** ve Onur, N. (2019). Helal Konseptli Turizm İşletmelerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümünün Önerilen Helal Konaklama İşletmeleri Standartlarına Uyuma Durumu, 2nd International Halal Tourism Congress, (04-06 Nisan, Alanya/Türkiye), Proceedings Books, s. 191-198.
4. Madenci, A.B., Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.** ve Güneş, E. (2019). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Gıda Katkı Maddesi Kullanımı ve Bunların Helallik Bakış Açısı İle Değerlendirilmesi, 2nd International Halal Tourism Congress, (04-06 Nisan, Alanya/Türkiye), Proceedings Books, s. 234-241.
5. **Yılmaz, M.**, Sezgin, A.C., Sormaz, Ü. ve Güneş, E. (2018). Doğal Katkı Maddelerinin Ekmek Yapımında Kullanılması, International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR), (28-30 Kasım 2018, Alanya/Türkiye), Proceedings Book, s. 625-631.
6. Başalp, A., Zengin, N., **Yılmaz, M.** ve Sormaz, Ü. (2018). Derviş Sofralarında Helvalar, International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR), (28-30 Kasım 2018, Alanya/Türkiye), Proceedings Book, s. 276-282.
7. Zengin, N., Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.** ve Kafadar, A.M.H. (2018). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Asırlık Restoranlarımız: İstanbul Örneği, International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR), (28-30 Kasım 2018, Alanya/Türkiye), Proceedings Book, s. 149-159.
8. Güneş, E., Bayram, Ş.B., **Yılmaz, M.** ve Sormaz, Ü. (2018). Bisküvilik Palm Yağının Doğal Türlerle Etkisi, International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR), (28-30 Kasım 2018, Alanya/Türkiye), Proceedings Book, s. 109-116.
9. Kafadar, A.M.H., Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.** ve Zengin, N. (2018). A Research on National and International Restaurant Evaluation Systems, International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR), (28-30 Kasım 2018, Alanya/Türkiye), Proceedings Book, s. 544-552.
10. Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.**, Uslu, C. ve Kafadar, A.M.H. (2018). Türk Mutfağında Yöresel Yemeklerin Standardizasyon Uygulamaları: Yöresel Çorbalar, International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR), (28-30 Kasım 2018, Alanya/Türkiye), Proceedings Book, s.800-815.

- 11.** Sormaz, Ü. ve **Yılmaz, M.** (2018). Turizm İşletmelerinde Helal Mutfak Kavramının Gelişimi, IV. International Symposium on Multidisciplinary Studies, (26-27 Nisan 2018/Sözel Bildiri), Abstract Book, ISBN: 978-605-288-460-7, s.247, Paris/FRANSA.
- 12.** Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.** ve Akdağ, G. (2018). Konya'yı Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Perspektifinden Gastronomi ve Gastronomi Turizmi, 2. International Congress on Social Sciences, 2nd International Symposium on Economics, Law and Politics, (23-25 Mart 2018/Sözel Bildiri), Abstract Book, ISBN:978-605-2130-53-7, s. 280, Kudüs/FİLİSTİN.
- 13.** **Yılmaz, M.** ve Sormaz, Ü. (2018). Yerel Mutfakların Turizme Katkısı: Gaziantep, 2. International Congress on Social Sciences, 2nd International Symposium on Economics, Law and Politics, (23-25 Mart 2018/Sözel Bildiri), Abstract Book, ISBN: 978-605-2130-53-7, s. 281, Kudüs/FİLİSTİN.
- 14.** Sormaz, Ü., Uslu, S., **Yılmaz, M.** ve Sezgin, A.C. (2017). UNESCO Intangible Cultural Heritage List: Turkey, Global Tourism Conference (Tourism Development & Innovation: A Catalyst for Sustainable Environment & Livelihood), (19-22 Temmuz 2017/Sözel Bildiri), Book of Abstracts, s. 32, Kuala Terengganu/MALAYSIA.
- 15.** **Yılmaz, M.**, Güneş, E. ve Sormaz, Ü. (2017). The Place of Festivals In Gastronomic Tourism, Global Tourism Conference (Tourism Development & Innovation: A Catalyst for Sustainable Environment & Livelihood), (19-22 Temmuz 2017/Sözel Bildiri), Book of Abstracts, s. 33, Kuala Terengganu/MALAYSIA.
- 16.** Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü. ve **Yılmaz, M.** (2017). Evaluation of Professional Practice Course of Higher Education Institutions that Giving Gastronomy Teaching, International Congress on Cultural Heritage and Tourism, (19-21 Mayıs 2017/ Sözel Bildiri), Proceedings, s.330, ISBN: 978-605-83262-1-7, Konya/TÜRKİYE.
- 17.** **Yılmaz, M.**, Sormaz, Ü., Güneş, E. ve Yetimoğlu, S. (2017). Helal Turizm ve Helal Gıda "Türkiye'de ki Durumu", I. Uluslararası Helal Turizm Kongresi, (07-09 Nisan 2017/Sözel Bildiri), ISBN: 978-605-4697-04-5, s. 404-411, Antalya/TÜRKİYE.
- 18.** **Yılmaz, M.**, Sormaz, Ü., Güneş, E., Kafadar, A.M.H. ve Onur, N.A. (2016). Fast Food Selection of Teenagers Taking Nutrition Education and Not, Second International Scientific Conference - Research in Physical Education, Sport and Health, (03-05 Haziran 2016/Sözel bildiri), s.255-264, UDC: UDC: 613.2:796.077-053.6, Üsküp/ MAKEDONYA.
- 19.** **Yılmaz, M.**, Sormaz, Ü., Güneş, E. ve Bilim, M.B. (2016). Holy Foods as the Attractiveness of Religious Tourism: Case of Konya. 8th Annual International Religious Tourism and Pilgrimage Conference, (1-4 Haziran 2016/Sözel bildiri), Konya, pp:50. Basılı.
- 20.** Güneş, E., Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.**, Akturfan, M. ve Durmuş, Y. (2015). The Identifying of The Young People's Opinion and Prefer About Traditional Cuisine of Konya, The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, 01-04 October, Sarajevo/Bosnia Herzegovina.
- 21.** **Yılmaz, M.**, Güneş, E. ve Sormaz, Ü. (2015). The Place of Halal Foods in Faith Tourism: The Case of Konya-Turkey, Religion Spirituality Culture and Toursim, International Religious Tourism and Pilgrimage 7th Annual Conference, Girona, Spain, Book of Abstracts, 60-61.

10.3. Uluslararası Yayınevlerin de Yazınlan Bilimsel Kitaplar

1. Özcan M. ve Mustafa Y. (2021). Sorbe Ve Dondurma Neü Yayınları, Basım Sayısı:1, ISBN:978-625-8080-03-2, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7411240).
2. Sormaz, Ü. ve **Yılmaz, M.** (2018). Yöresel Çorba Tarifleri, 81 İlden Çorba, Necmettin Erbakan Üniversitesi Kültür Yayınları: 33, ISBN: 978-605-4988-34-1, Konya.

10.4. Uluslararası Yayınevlerin de Yazınlan Bilimsel Kitaplarda Editörlük

1. Zafer Kavacık S., Yetiş Z., **Yılmaz M.** (2021). Pazarlama Ve Turizm Alternatif Konular, Kitap, Editör, Neü Yayınları, (1. Baskı). ISBN: 978-625-7517-77-5, Konya.

2. Kaya A., **Yılmaz M.**, Yetimoğlu S. (2021).Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar, Kitap, Editör, Neü Yayinlari, . ISBN: 978-625-7517-78-2
3. Küçükütlü M.S., Seçim Y., Adabalı M. M., **Yılmaz M.** (2020). Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler, Kitap, Editör, Kültür A.Ş, (1. Baskı). ISBN: 978-605-389-365-3, Konya.

10.5. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplarda bölümler

1. Yılmaz M, (2021)., Türkiye Lezzet Rotaları, Bölüm Adı: (Ağrı Mutfağı) Detay Yayıncılık, Editör:İ RFAN YAZICIOĞLU, ÜMİT SORMAZ, CİHAN CANBOLAT, Basım Sayısı:1, Sayfa Sayısı 859, ISBN:978-605-254-509-6, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7430697).
2. **Yılmaz, M.**, Güneş, E. and Sormaz, Ü. (2020). The Place of Halal Foods in The Faith Tourism: The Case of Konya-Turkey, Niche Approaches In A Changing World, Chapter 5, Edited By: Dr. Rana Özyurt KAPTANOĞLU, p. 135-152, İKSAD Publications, ISBN: 978-625-7914-42-0, Ankara.
3. Sormaz, Ü., Madenci, A.B. ve **Yılmaz, M.** (2020). Et Yemekleri ve Kurubaklagiller, Mutfak Uygulamaları, Editör: Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz ve Dr. Öğr. Üyesi Tufan Süren, 14. Bölüm, s.339-360, ISBN: 978-605-254-242-2, Detay Yayıncılık, ANKARA.
4. Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.**, Tekerkaya, U. ve Durmuş, H. (2020). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yerel Ürünlerin Coğrafi İşaretleme Açısından Değerlendirilmesi: Bozkır Tahini Örneği, Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 418, Editörler: Yıldız, E., Seçim, Y., Aras, S., Yetimoğlu, S., ISBN: 978-605-389-0, Konya.
5. **Yılmaz, M.**, Güneş, E. ve Sormaz, Ü. (2019). Holy Foods and Religious Tourism: konya and Mevlevi Cuisine, Islamic Tourism Management and Travel Destinations, Edited By: Ahmad Jamal, Razaq Raj and Kevin Griffin, Chapter: 14, p:181-191, ISBN: 9781786394149, CABI, England.
6. Sormaz, Ü. ve **Yılmaz, M.** (2018). Turizm İşletmelerinde Halal Mutfak Kavramının Gelişimi, Multidisciplinary Studies-4 (Social Sciences), Volume II, Editörler; Abidin TEMİZER ve İbrahim SERBESTOĞLU, Institut za GEOGRAFIJU, ISBN: 978-9940-745-01-1, Podgorica/Karadağ.
7. Seçim, Y., **Yılmaz, M.**, Sormaz, Ü. ve Nizamlioğlu, F. (2018). Konya Mutfağı Yemekleri, Konya Mutfak Kültürü, Bölüm: 2, s. 23-119, ISBN:978-605-4988-37-2, Necmettin Erbakan Üniversitesi Kültür Yayınları: 34, Konya.
8. Aydın, M., Sormaz, Ü., **Yılmaz, M.** ve Sezgin, A.C. (2017). Development of Halal Kitchen Standards within The Scope of Halal Tourism, Researches on Science and Art in 21st Century Turkey, Volume 1, Chapter 151, p. 1331-1339, Gece Kitaplığı, Ankara-TURKEY, ISBN: 978-605-288-062-3.
9. Güneş, E., Sormaz, Ü. ve **Yılmaz, M.** (2016). Slow Food Practices in Tourism, Global Issues and Trends in Tourism, Chapter 51, p.590-595, St.Kliment Ohridski University Press, Sofia, ISBN: 978-954-07-4138-3.
10. Sormaz, Ü., Güneş, E. ve **Yılmaz, M.** (2015). Gastronomy Tourism, Tourism, Environment and Sustainability, Chapter 19, p. 239-254, St.Kliment Ohridski University Press, Sofia, ISBN: 978-954-07-4021-8.
11. Güneş, E., Sormaz, Ü. ve **Yılmaz, M.** (2015). Halal Tourism (Halal Tourism and Halal Food), Tourism, Environment and Sustainability, Chapter 13, p.160-166, St.Kliment Ohridski University Press, Sofia, ISBN 978-954-07-4021-8.

10.6. Ulusal hakemli dergilerde yayınlanan makaleler

1. Çarbuğa, Ü., Aydın, M., Sormaz, Ü. ve **Yılmaz, M.** (2018). Gastronomi Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarının Uygulamalı Meslek Derslerinin Değerlendirilmesi, Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 3: 14-23.

2. Sormaz, Ü., Onur, N., **Yılmaz, M.**, Güneş, E. ve Akdağ, G. (2017). Helal Otelleri Tercih Eden Turistlerin Yiyecek İçecek Hizmetlerinden Beklentileri ve Memnuniyet Düzeyleri, Turizm Akademik Dergisi, ISSN: 1302-5759, 4(1): 81-93.

10.7. Diğer yayınlar

11. Projeler

1. Sormaz, Ü., Madenci, A.B., Güneş, E., **Yılmaz, M.** ve Bilgiçli, N. (2019). Farklı Marinasyon Sıvılarının Sığır ve Kuzudan Elde Edilen Bonfile Etlerinin Kimyasal, Tekstürel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, Proje No:171222006, Konya.
2. Dalagan, S., Sormaz, Ü., Madenci, A.B., Güneş, E., **Yılmaz, M.**, Çınar, Z., Büyükzeren, Ş. ve Kafadar, A.MH. (2019). Geleneksel Lezzetlerimizde Ortak Değerlerimiz: Yöresel Mutfaklarımız, Özel Kuruluşlar (Doğan Holding), İstanbul.
3. Sormaz, Ü. ve **Yılmaz, M.** (2017). Türk Mutfağında Yöresel Yemeklerin Standardizasyon Uygulamaları, Necmettin Erbakan Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi, Proje No: 161222002, Konya.
4. Sormaz, Ü., Güneş, E., Madenci, A.B. ve **Yılmaz, M.** (2017). Sağlıklı Okul Sağlıklı Beslenme, Twinning Label, Avrupa Birliği.

12. Mesleki Uygulama Faaliyetleri

N.E.Ü. Sürekli Eğitim Merkezi Kapsamında Verilen Özel Kurslar

6. Dönem Sertifikalı Temel Pastacılık Eğitimi

5. Dönem Sertifikalı Temel Pastacılık Eğitimi

4. Dönem Sertifikalı Temel Pastacılık Eğitimi

3. Dönem Sertifikalı Çikolata Eğitimi

Sertifikalı İleri Pastacılık Eğitimi

Sertifikalı Ekmekçilik ve Unlu Mamuller

3. Dönem Sertifikalı Temel Pastacılık Eğitimi,

2. Dönem Sertifikalı Çikolata Eğitimi,

2. Dönem Sertifikalı Temel Pastacılık Eğitimi

Sertifikalı Çikolata Eğitimi,

Sertifikalı Temel Pastacılık Eğitimi,



