

Samsun İlinde Faaliyet Gösteren 4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Gıda İsrafı Üzerine Bir İnceleme (An Investigation on Food Waste in 4 and 5 Star Hotels Business in Samsun)

Cihan CANBOLAT^a , *Yener OĞAN^b

^a Samsun Ondokuz Mayıs University, Şevket Aşçı Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Samsun/Turkey

^a Artvin Çoruh University, School of Applied Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Artvin/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 03.09.2021

Kabul Tarihi: 14.11.2021

Anahtar Kelimeler

Gıda israfı

Otel işletmeleri

Yiyecek içecek departmanı

Samsun

Öz

Son yıllarda gıdaların israfı konusu gerek dünya ekonomisi gerekse çevresel etkiler bakımından olumsuz sonuçların ortaya çıkmasında etkili olmaktadır. Gıdalarda israfın karşılaşıldığı başlıca işletmeler arasında ise yiyecek içecek ile ilgili kuruluşlar yer almaktadır. Bu kapsamda araştırmanın amacını, otel işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanında karşılaşılan gıda israfı boyutlarının incelenmesi oluşturmaktadır. Araştırma verileri, Samsun ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel işletmesinde yönetici pozisyonunda çalışan 10 (on) bireyden yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Araştırmada gıda israfı, yiyecek içecek departmanının satın alma ve depolama, yemek hazırlığı, yemek servisi ve tüketim aşamalarında en fazla karşılaşıldığı görülmektedir. Otel işletmesi yöneticilerinin gıda israfı boyutları hakkında bilgi sahibi olduğu, işletmelerde gıda israfını önleme konusunda çalışmaların yeterli düzeyde olmadığı ve işletme çalışanları ile misafirler açısından gıda israfı ile ilgili farkındalık oluşturulması gerektiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerine gıda israfını önlemek amacıyla bazı önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Food waste

Hotel management

Food and beverage department

Samsun

Abstract

In recent years, the issue of food waste has been effective in the emergence of negative results in terms of both the world economy and environmental effects. Food and beverage establishments are among the main businesses where food waste is encountered. In this context, the aim of the research is to examine the food waste dimensions encountered in the food and beverage departments of hotel businesses. The research data were obtained through a semi-structured interview form from 10 (ten) individuals working in managerial positions in 4 and 5 star hotels businesses in Samsun. In the research, it is seen that food waste is mostly encountered in the purchasing and storage, food preparation, food service and consumption stages of the food and beverage department. It has been concluded that hotel business managers have known about the dimensions of food waste, that the efforts to prevent food waste in businesses are not at a sufficient level and that awareness about food waste should be raised in terms of business employees and guests. In addition, within the scope of the research, some suggestions are given to the managers of food and beverage businesses in order to prevent food waste.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: cihan.canbolat@omu.edu.tr (C. Canbolat)

DOI: 10.21325/jotags.2021.964

GİRİŞ

Gıdalarda israf, tüketilmek için üretilen veya toplanan fakat amacına ulaşmayan hayvansal ve bitkisel kaynaklı gıdalardan oluşturmaktadır. Gıda israfını oluşturan temel nedenler ise tüketici davranışları, tedarik zinciri ve işletme kaynaklı sorunlar olarak ifade edilebilmektedir. Yiyecek içecek işletmeleri açısından ele alındığında tüketici davranışlarının yanı sıra satın alma, teslim alma, depolama, dağıtım, üretim ve servis gibi çeşitli aşamalarda gıdaların israfı ile karşılaşmaktadır. Örneğin yiyecek içecek işletmelerinde sıklıkla karşılaşılan başlıca gıda israf boyutları; konuklara porsiyonların büyük sunulması, çöpe giden gıdalar, konukların bitiremediği yemekler, yiyeceklerin üretimi esnasında yaşanan kayıplar olarak sıralanabilmektedir. Bu nedenle yiyecek içecek işletmelerinde karşılaşılan gıda israfının tüm yönleriyle incelenmesi gerekmektedir. Özellikle gıda israfının boyutlarının tespit edilmesi ve önlenmesi açısından yiyecek içecek işletmelerinde yönetici görüşlerinin önemli olduğu düşünülmektedir. Gıda israfı, konaklama ve turizm endüstrisinde ciddi bir çevresel ve ekonomik endişe ortamı oluşturmaktadır (Okumuş vd., 2020).

İlgili literatür incelendiğinde, gıda israfının önlenmesi (Erik ve Pekerşen, 2019), bireylerin gıda israfına yönelik tutum ve davranışları (Daysal ve Demirbaş., 2021), işletmelerde oluşan gıda israfının yönetimi (Mabaso ve Hewson, 2018; Mabaso ve Hewson, 2018), mutfak çalışanlarının gıda israfı konusunda bilgi ve beceri düzeyleri (Ko ve Lu, 2020), gıda israfının azaltılmasında gıda bankacılığı (Aday ve Aday, 2021), gıda israfının önlenmesinde teknolojinin rolü ve dijital uygulamalar (Çavuş, 2021) gibi çeşitli çalışmalar bulunmaktadır. Ayrıca gıda israfını önleme stratejileri, hem konaklama hem de yiyecek ve içecek sektörü işleyişi açısından örgütlenme biçimleriyle ve müşterilerin gıda tüketimiyle ele alınarak iki yönlü olmalıdır (Papargyropoulou vd., 2019). Ancak otel işletmelerinin yiyecek içecek departmanında karşılaşılan gıda israfı ile ilgili doğrudan yönetici boyutunda inceleyen çalışmalara pek rastlanılmamaktadır. Bu sebeple çalışmada, otel işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanında karşılaşılan gıda israf boyutlarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Otel işletmelerinde maliyetleri azaltmak için sürdürülebilir gıda yönetimine ihtiyaç duyulmaktadır, bu durum da rekabetçi piyasa şartlarında otelleri sürdürülebilir işletmeler olma yolunda başarılı kılacaktır (Kasavan, Mohamed ve Halim, 2019). Aynı zamanda konu ile ilgili karar alıcılara ve uygulamacılara veri sağlanması da araştırma amaçları arasında yer almaktadır. Araştırmanın amacı doğrultusunda uzmanların görüşü alınarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla araştırmanın odaklandığı olguyu dışa vurabilecek olduğu düşünülen Samsun ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel yöneticileri ile görüşmeler yapılmıştır. Kolayda örneklem yönteminin tercih edildiği çalışmada, örnekleme dahil edilen yönetici sayısı 10 (on) olup, görüşmelerden elde edilen veriler betimsel ve içerik analizlerine tabi tutulmuştur. Bu çerçevede konunun sadece Samsun bağlamında değerlendirilmiş olması araştırma açısından önemli bir sınırlılık olması özelliğini taşımaktadır. Ancak otel işletmesi yöneticilerinin bakış açısının tespiti ve daha sonra yapılacak olan çalışmalara örnek teşkil etmesi açısından önemlidir. Ayrıca çalışmanın farklı destinasyonlarda uygulanması ile elde edilen bulguların nitelik ve niceliğinin artması, gıda israfının yöneticiler açısından kavranmasını ve gıdaların israfı ile ilgili farkındalık düzeyinin artmasını sağlayacağı düşünülmektedir.

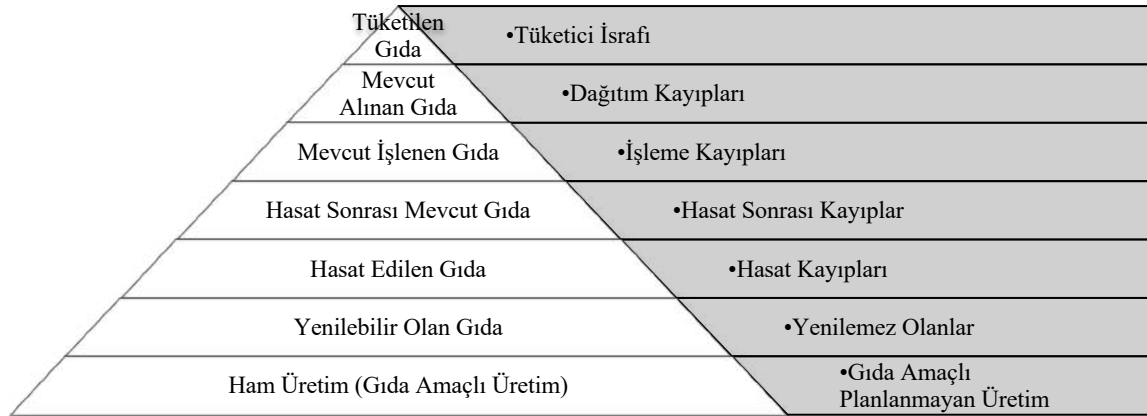
Kavramsal Çerçeve

Gıda İsrafı

Küresel sorunlar arasında yer alan gıda kaybı ve israfı, sivil toplum örgütleri tarafından sürekli olarak gündeme getirilmektedir. Gıda kayıpları ve israfları çiftçiler, gıda zincirindeki paydaşlar ve tüketiciler için ekonomik açıdan

zarara yol açmakta ve ülkelerin finansal kaybına neden olmaktadır. Ayrıca çevre koşullarının etkilenmesi ile sürdürülebilir bir döngünün önüne geçilmektedir. Böylece sosyal, çevresel ve ekonomik sorunlar birbiri ile bağlantılı karmaşık bir problem haline gelmektedir. Bu sebeple gıda kayıpları ve israfın önüne geçilmesi gelecekte oluşması muhtemel kaoslara önleyecektir (Gıdanı Korumak, 2011). Temel anlamıyla gıda israfı, üretilen gıdaların tüketilmeden çöpe atılması anlamına gelmektedir. Dolayısıyla gıdaların israfı, üretim aşamasından başlayıp son bireyin tüketime kadar olan tüm tedarik zinciri boyunca gerçekleşebilmektedir. Bu kapsamda üretimden tüketime kadar olan süreçte gıdalarda yaşanan kayıp ve israf bilgisine Şekil 1’de yer verilmektedir (Oral, 2015).

Şekil 1: Gıda Kayıp ve İsrafı



Şekil yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

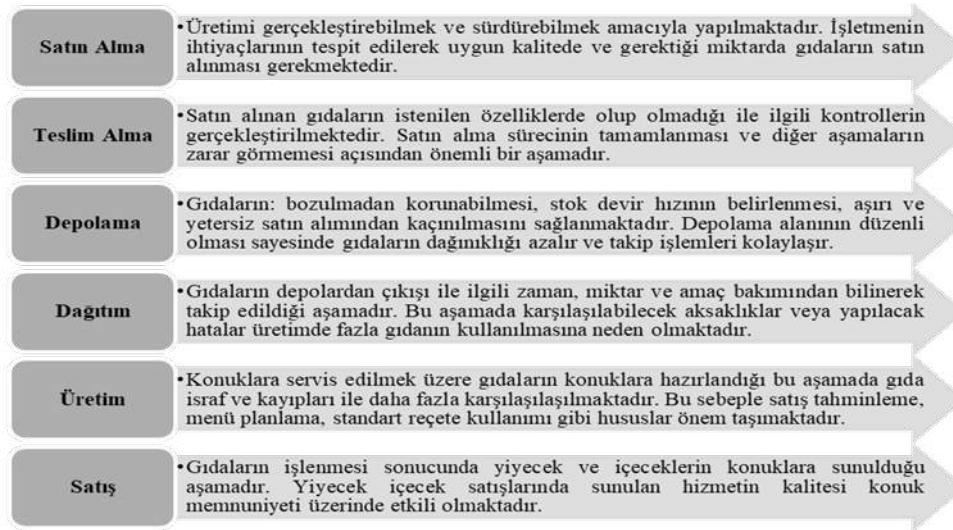
Gıdalar konusunda yaşanan arz ve talep dengesinin bozulması ile ortaya çıkacak olan krizler, iklim değişimi ve bu işletmelerin sürdürülebilir gıda tedarikinin risk altında olması gibi tehditler tüm dünyada gıda güvenliği tartışmalarını başlatmıştır. Bu tartışmalar neticesinde gıda israfının sosyal, ekonomik ve çevresel etkileri konusunda farkındalık oluşmuştur. Gelişmiş ülkelerde bireylerin gelirinin artması ve buna bağlı olarak tüketim miktarı ve çeşitlerinde artış, ev dışı tüketimde artma, alışveriş olanaklarının çeşitlenmesi ve çoğalması, kentleşme ile doğadan ve tarımdan uzaklaşan bir eğilim gıda israfını artıran önemli etkenlerdir. Bu konuda içinden çıkılması güç bir israf sarmalı oluşmuştur. Gıda zinciri boyunca tüm bu sebeplere ek olarak taşıma, yetersiz teknoloji, depolama ve ambalaj hataları, yanlış saklama koşulları da israfı artıran diğer sebepler olarak ifade edilebilmektedir (Dölekoğlu, Gün ve Giray, 2014).

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda İsrafı

Günümüzde yiyecek içecek işletmelerine olan ilgi; açlık, estetik, zaman, gelir, sağlık, boş zaman, iş, özel gün, merak, sosyal medya, reklam, hizmet kalitesi gibi koşullara bağlı olarak şekillenmektedir. Sosyal, ekonomik, kültürel ve psikolojik boyutları da bulunan yiyecek içecek işletmelerinin temel amacını hizmet kalitesi, temizlik, menü gibi belirli standartları benimseyerek yeme-içme gereksinimlerini karşılamak oluşturmaktadır (Sökmen, 2008; Oğan, 2020). Yiyecek içecek işletmeleri ile ilgili yemeklerin pişirilip satıldığı mekân, aşevi veya yiyecek ve içecek üreterek insanların yeme içme ihtiyaçlarını karşılamasının yanında iyi zaman geçirmesini sağlayan kuruluşlar şeklinde tanımlamalarla karşılaşılmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015; Yiyecek İçecek İşletmesi, 2021). Yiyecek içecek işletmesinin türü ne olursa olsun asli görev ve sorumluluğu konuklarının yeme içme gereksinimini karşılamaktır. Bu sebeple yiyecek içecek işletmesinde gıdalar ile ilgili satın alma, teslim alma, depolama, dağıtım, üretim ve satış olmak

üzere belirli aşamaların gerçekleşmesi gerekmektedir. Yiyecek içecek işletmesinde gıdaların işlem basamakları derlenerek Şekil 2’de yer verilmektedir (Shiring, Jardine ve Mills, 2001; Ninemeier, 2009; Aktaş ve Özdemir, 2012; İrdem, 2014; Palacio ve Theis, 2016; Serçeoğlu, 2016).

Şekil 2: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda İşlem Basamakları



Şekil yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Şekil 2’de görüldüğü üzere yiyecek içecek işletmelerinde gıdaların çeşitli işlem basamakları bulunmaktadır. Dolayısıyla gıdaların israfı, gıda işlem basamaklarının her birinde gerçekleşebilmektedir. Bu sebeple gıda israfının en aza indirilmesinde her bir gıda işlem basamağında çeşitli önlemler alınması gerekmektedir. Buradan hareketle yiyecek içecek işletmelerinde oluşabilecek gıda israfının önlenmesi üç önemli hususta gruplandırılabilir. Bu hususlar mutfak öncesi, mutfak ve mutfak sonrası aşamalardan oluşmaktadır. Satın alma, teslim alma, depolama ve dağıtım işlem basamaklarını kapsayan mutfak öncesi diğer bir ifadeyle üretim öncesi gerçekleşen aşamada yöneticiler doğru talep tahminleri yapmalı ve etkili bir stok kontrolü yürütmelidir. Mutfak aşamasında diğer bir ifadeyle üretim esnasında gıdaların yerinde, doğru ve yeterli miktarda kullanılması teşvik edilmeli ve personele eğitim verilmelidir. Mutfak sonrası aşamasında ise konuklarda gıda israfı konusunda pozitif farkındalık oluşturulması gerekmektedir (Filimonau ve Cota, 2019). Gıda israfının boyutlarına bakıldığında ise işletmeler açısından en çok israf işlenmemiş gıda kullanımının en fazla olduğu işletmelerde olmaktadır (Youngs vd., 1983).

Yöntem

Bu araştırmada, otel işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanında karşılaşılan gıda israf boyutlarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Yiyecek ve içecek departmanlarında meydana gelen gıda israfı boyutlarının belirlenmesi ile ilgili Samsun’da faaliyetlerini sürdürmekte olan 4 ve 5 yıldızlı otel işletmesi yönetici görüşlerine yer verilmektedir. Dolayısıyla araştırmanın evrenini Samsun’da faaliyetlerini sürdürmekte olan 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinin yöneticileri oluşturmaktadır. Araştırmanın coğrafi bölge olarak kapsamını Samsun ili oluştururken, örneklem grubunu Samsun ilinde faaliyetlerini sürdürmekte olan 4 ve 5 yıldızlı otel işletmesi yöneticileri oluşturmaktadır. Otel işletmeleri yöneticilerinin tamamı ile görüşülmüş olup, diğer bir ifadeyle tam sayım yapılmıştır. Çalışma kapsamında yer alan otel işletmelerinin adları ve yıldız sa yıllarına Tablo 1’de yer verilmektedir.

Tablo 1: Samsun’da Faaliyet Gösteren 4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmeleri

Sıra	Otel Adı	Yıldız Sayısı
1	Serra Otel	Beş Yıldızlı
2	Sheraton Otel	Beş Yıldızlı
3	Anemon Otel	Beş Yıldızlı
4	Hampton By Hilton Otel	Dört Yıldızlı
5	Sam My House Otel	Dört Yıldızlı
6	Neba Royal Otel	Dört Yıldızlı
7	Grand Atakum Otel	Dört Yıldızlı
8	Ancere Termal Otel	Dört Yıldızlı
9	B&C Hotel	Dört Yıldızlı
10	Grand Amisos Otel	Dört Yıldızlı

Kaynak: Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021.

Çalışmadaki araştırma sorularına derinlemesine yanıt bulabilmek için nitel araştırma tekniğinden yararlanılmıştır. Nitel araştırma insanların yaşam tarzlarını, hikâyelerini, davranışlarını, örgütsel yapıları ve toplumsal olguları anlamaya dönük bilgi üretme süreçlerinden biridir (Strauss, 1987). İstatistiksel veri analizine dayalı nicel araştırmaların aksine nitel araştırma, insanların olaylara ne tür anlamlar yükledikleri, diğer bir deyişle olayları nasıl niteledikleri sorusuna cevap aramaktadır. Nitel araştırmanın, insanların olaylara dönük öznel bakış açılarını keşfetmeyi hedeflediğini ve bu nedenle nicel araştırmalardan daha üstün olduğu söylenebilir (Storey, 2007). Çalışmada verilerin toplanmasında yarı-yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşme soruları hazırlanırken yiyecek içecek işletmeleri ve gıda israfı alan yazınından istifade edilmiştir. Bu bağlamda altı soruluk yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Ayrıca görüşme soruları hazırlanırken alanında deneyimli akademisyenlerden uzman görüşü alınarak görüşme formundaki soruların geçerliliği arttırılmıştır. Görüşmelerin tamamı pandemi koşullarından dolayı çevrimiçi olarak yapılmış olup katılımcıların kişisel bilgilerinin gizli tutulacağı ve elde edilen bulguların bilimsel amaçlarla kullanılacağı katılımcılara belirtilmiştir. Yapılan görüşmelerin süresi 10-25 dakika arasında değişkenlik göstermiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler betimsel ve içerik analizlerine tabi tutulmuştur. Sosyal bilimler açısından, iletişim şeklinin sistematik, niceliksel ve nesnel olarak ele alınması olarak ifade edilen içerik analizinde nesnellik, çalışma kapsamında belirlenen analiz sınıflandırmalarının farklı bireyler tarafından aynı içeriğin incelenmesi sonunda eş sonuçların elde edilmesiyle alakalıdır (Keskin ve Çilingir, 2010). Araştırma kapsamında Samsun’da faaliyetlerini sürdürmekte olan 4 ve 5 yıldızlı otel işletmesinde üst düzey yönetici pozisyonunda çalışan 10 (on) birey ile görüşme yapılmıştır. Katılımcıların verdikleri cevaplar doğrultusunda elde edilen veriler 6 tema altında analiz edilmiştir.

Bulgular

Araştırmaya katılan yöneticilerin demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2: Otel Yöneticilerinin Demografik Özellikleri

Yönetici Kodu	Eğitim	Yaş
Yönetici 1	Lisans	38
Yönetici 2	Ön Lisans	51
Yönetici 3	Lisans	48
Yönetici 4	Lisans	55
Yönetici 5	Lisans	42
Yönetici 6	Lisans	25
Yönetici 7	Lisans	47
Yönetici 8	Lisans	40
Yönetici 9	Lisans	45
Yönetici 10	Lisans	47

Araştırmada 10 otel yöneticisi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu yöneticilerin demografik özelliklerine bakıldığında 1 ön lisans, 9 lisans mezunu yönetici bulunmaktadır. Yöneticilerin yaş ortalamaları 43,8'dir. Otel işletmelerinde yönetici pozisyonunda görev yapan bireylerin yiyecek içecek departmanlarında gıda israfı hakkındaki görüşlerine ilişkin ifadeler Tablo 3'te yer almaktadır.

Tablo 3: Yiyecek İçecek Departmanlarında Gıda İsrafına Yönelik Yönetici İfadeleri

Yönetici/İfade	Konaklama işletmelerinde mutfakta israf hakkında düşünceleriniz?	İşletme restoranında israfı dair gözlemlerinizi ve çözümleri nelerdir?	Üretim aşamasındaki israf konusunda ne gibi önlemler alınabilir	Satın alma aşamasında israfın sebepleri nelerdir?	Gelecekte israfın yol açabileceği sorunlar ve çözümleri hakkında düşünceleriniz nelerdir?	Konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinin israf konusunda yeterliliği?
<i>Yönetici 1</i>	Kendi işletmemizde konuya önem veriyoruz, genelde israf yoğun olan bir alan	Misafir Portföyüne Bağlı olarak israf değişiyor	Mutfak personeli ve şefler gerekli eğitimlerle bilgilendirilmeli	Stok tahmini ve tedarikçiler ile yaşanan sorunlar	Yeterli besin kaynağı bulunmaması ve kıtlık	Yeterli somut adımlar atılmadığı ve bilgi eksikliği
<i>Yönetici 2</i>	Üretim aşamasında personel deneyimine göre israf var	Tüketilemeyecek büyüklükte porsiyonlar alındığı için tabakta kalıyor	Personel gözlemlenerek işletme zararına yol açanlara yaptırımlar uygulanmalı	Maliyetleri azaltmak için kalitesiz ürünlerin alınması daha hızlı bozulmalara ve israfa neden olmaktadır.	Fiyat artışları ve gelecek nesillerde yaşanacak gıda sorunları	İsraf konusunda yöneticiler bilgi sahibi olsa da yetkileri kısıtlıdır
<i>Yönetici 3</i>	İnsan eli olan kısımlarda teknolojik aletlere göre israf daha fazla	Yabancı turistler yerli turistlere göre daha az israf yapmakta	Üretim konusunda daha teknolojik aletlere yatırım yapılarak israf azalır	Gereğinden fazla ürün satın alınması ile israf oluşmaktadır.	Üretim maliyetlerinin yükselmesi ve fiyatlarda artış	Yeterli bilgi sahibi değildirler, kendini geliştirmelidir
<i>Yönetici 4</i>	Mutfak personeli israf konusunda yeterli hassasiyeti göstermemekte	Açık büfe ve Self-Servis sisteme göre pandemi döneminde personelin servisi israfı azalttı	Deneyimli ve eğitilmiş personeller mutfakta çalıştırılmalı	Dönemsel gıdaları satın almada talep tahmin hataları israfı neden olmaktadır	İsrafın etkin yönetilmemesi enerji kaynaklarının tükenmesine yol açacaktır	Konunun ehemmiyeti anlaşılmamıştır. Aksi halde israf bu kadar olmazdı
<i>Yönetici 5</i>	Bizim işletmemizde israf yapılmamasına özen gösteriyoruz	Misafirlerin tabaklarında kalan gıdaların israfı haricinde atık çıkmamakta	Mutfakta kullanılan araç gereç ve personelin niteliği artırılmalıdır.	Depolama koşulları ve gereğinden fazla ürün satın alınması	Kıtlık ve yoksulluk gibi sonuçlar doğuracaktır, Toplum farkındalığı gerek	Konunun önemi yeterli düzeyde bilinmemektedir
<i>Yönetici 6</i>	Mutfakta üretim aşamasında konuya önem verilmekte fakat misafirlerin israfı konusunda önlem alınamaz	Misafirlerin tüketimine kısıtlama veya ikaz konusu markaya zarar vereceği için etik olmuyor	Misafirlerin tüketim ortalamasına göre üretim yapılmalıdır.	Gereğinden fazla ürün satın alınması	Günümüzde yavaş yavaş görülen tedarik sorunu gelecekte bazı ürünlerin olmayacağı	Yeterli bilgi sahibi olsalar da bütüncül bir karar alınmadıkça yöneticiler pasiftir
<i>Yönetici 7</i>	Maksimum düzeyde israfı önlemeye çalışıyoruz, gıda maddelerini etkin ve verimli kullanıyoruz	Müşterilerin tüketmediği kalan yemekleri evcil hayvan maması olarak değerlendiriyoruz.	Talep tahmini konusunda detaylı araştırma yapılmalı ve ona göre üretilmeli yemekler	Yeterli araştırmalar yapılmadan fiyat ve kalite olarak verimli ürünler alınmaması	Açlık ve yoksulluk oranının artması ve enerji kaynaklarının daha ulaşılabilir hale gelmesi	İsrafın bilincindedir yöneticiler fakat sistem bunu zorunlu kılar
<i>Yönetici 8</i>	Konaklama işletmeleri özelinde büyük gıda israfı yapılmaktadır	Konaklayanların fiyatını ödediği için tüketilemeyecekleri ölçüde yemek almaları, eğitim ile çözülebilir.	Tüketimi az olan yemekler menüden çıkarılmalı ve yeterli miktarda üretim yapılmalı	Yemeklerde kullanıldığından fazla satın alma olduğu için	Sürdürülebilir doğa kaynaklarının yok olmasına neden olacaktır, Eğitim ile küçük yaşta bilinç oluşmalı	Daha fazla ve sık kurumlarda konu ile ilgili bilgi ve eğitimler verilmelidir
<i>Yönetici 9</i>	Mutfak personeli ve şeflerin eğitim seviyeleri dolayısı ile israf konusunda bilinç yok	Yemeklerin büyük çoğunluğu çöpe atılmakta	Personelin eğitilmesi ve nitelikli işgücü çalıştırılması	Tedarikçilerin hileleri ve fazla ürün depolama sorunu	Fiyatlarda büyük zamlar ve kıtlık olarak yansımaya başlamıştır. Devletlerin müdahale etmesi gerekir	Konu ile ilgili yöneticilere devlet tarafından eğitim ve yetkiler verilmelidir
<i>Yönetici 10</i>	Mutfaklarda malzeme ve gıda maddelerinin bilinçli kullanılmamasından	Restoranda yenmeyen yemeklerin israf edildiğini	İsraf konusunda mutfak personelinin farkındalığı	Talepten fazla ürün satın alma, gıda maddelerinin	Kaynaklarda azalma, fiyat artışı ve kıtlık olarak	Konu ile ilgili eğitim ve bilinç sağlanmalı, yöneticiler sistemli

	dolayı israf gerçekleşiyor.	düşünüyorum. Toplumsal bilinç oluşturulmalı	sağlanmalıdır.	hızlı bozulması ve depolama sorunları	görülebilir, eğitilmiş ve bilinçli bireyler çözümdür.	toplu kararlar alınmalıdır
--	-----------------------------	---	----------------	---------------------------------------	---	----------------------------

Genel olarak yöneticilerin gıda israfına yönelik farkındalığı olup, misafirlerin tüketim esnasında tabaklarına tüketemeyeceği kadar yemek olarak gıda israfına en çok neden olduğu ifade edilmektedir. Dolayısıyla misafirlerin tüketebileceğinden fazla porsiyonlar olarak israfa neden oldukları belirtilmiş ve mutfak personelinin konu ile ilgili eğitim ve farkındalığının yeterli düzeyde olmadığı görülmüştür. Satın alma aşamasında talep tahminine dayanan fazla ürün tedariki, depolama sorunu ve tedarikçi ilişkilerine dayanan israf sebepleri belirtilmiştir. Gelecekte israfın yol açabileceği sorunlar konusunda yöneticilerin fiyat artışı, kıtlık ve yoksulluk şeklinde öngörülleri bulunmaktadır. Yöneticilerin israf konusunda farkındalık ve eğitilmiş personel istihdam edilmesi ile ilgili ortak ifadeleri bulunmaktadır. Ko ve Lu (2020), çalışmasında mutfak çalışanlarının tutum, bilgi ve becerileri gıda israfında etkili olduğunu belirtmesi de bu durumu desteklemektedir. Yönetici görüşlerinden hareketle otel işletmeleri konu hakkında yeterli bilgiye sahip oldukları halde gerekli tedbirler ve adımlar israfın önlenmesi için yeterli düzeyde uygulanmamaktadır. Bu durumun iyileştirilmesi anlamında yapılması gereken ise işletme sahip/ortakları ile yöneticilerinin bu konularda daha somut adımlar atmasıdır. Bu bahsi geçen konularda eğitim, seminer gibi bireysel kapasitelerinin gelişmesine katkıda bulunacak programlar olabileceği gibi gıda israfı konusunda başarılı uygulamaların örnek alınarak kendi işletmelerinde hayata geçirilmesini sağlamak şeklinde de olabilir. Ayrıca gıda israfı ile ilgili tüketici, yönetici ve işletme çalışanlarında mutlaka yeterli farkındalık oluşturulmalıdır. Konaklama işletmeleri tarafından gıda israfında farkındalık oranlarının artması duyarlı işletmeler içerisinde yer almayan diğer konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin de konuya olan ilgisinin artmasına neden olacaktır. Bu sayede yapılan uygulamaların ülke geneline yaygın hale gelmesi sağlanacaktır. Karar alma süreçleri açısından durum değerlendirildiğinde ise konaklama işletmeleri yöneticileri, ilgili bakanlıklar ve kamu iradesi dışında konu ile ilgili kararların bütüncül bir çerçevede kısa süre içerisinde alınmasının çok uzun zaman alacağını düşünmektedir. Bu bağlamda yöneticilerin en büyük endişeleri karar alma süreçlerinde yeterli çabanın konunun tüm tarafları ile birlik içinde sağlanamayacağı konusunda olmuştur.

Sonuç ve Öneriler

Otel işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanında karşılaşılan gıda israf boyutlarının incelenmesinin amaçlandığı bu çalışmada, yiyecek içecek departmanında gıda israfının satın alma ve depolama, yemek hazırlığı, yemek servisi ve tüketim aşamalarında karşılaşıldığı görülmektedir. İrdem (2014) çalışmasında, konaklama işletmelerinde gıda kayıp ve israfının en fazla üretim aşamasında gerçekleştiğini ve planlamanın iyi yapılması gerektiğini belirtmiştir. Dolayısıyla başta üretim olmak üzere diğer tüm aşamaların iyi bir şekilde planlanması, gıda israfının önlenmesi ve azaltılmasına katkı sağlayacaktır. Otel işletmesi yöneticilerinin genel olarak gıda israfının boyutları hakkında bilgi sahibi olduğu ancak gıda israfı ile ilgili hem çalışanlar hem de tüketiciler açısından gıda israfının boyutları ile ilgili farkındalık oluşturulması gerekmektedir. Bu durumu benzer çalışmalarda ulaşılan otel yöneticilerinin gıda israfı konusunda çalışmalar yürüttüğü (Kalkan vd., 2020), otel işletmesi çalışanlarının gıda israfıyla ilgili olumlu algıya sahip olduğu (Ko ve Lu, 2020) ve tüketicilerin gıda israfının farkında ve kişisel olarak bunu azaltmanın yollarını denemeye istekli (Daysal ve Demirbaş, 2021) olduğu sonuçları da desteklemektedir. Gıda israfı konusunda ayrıca çalışanlar arasında oluşturulan farkındalık ve pozitif iletişim de konuya olumlu katkı sağlamaktadır (Luu, 2020).

Turuncu bayrak, ilk olarak otel işletmelerinde başlayan daha sonra yiyecek içecek işletmeleri ve diğer kuruluşların dahil edildiği gıda israfını önlemek ve çevreci bir anlayışa teşvik etmek amacıyla uygulanmaya konulan bir programdır. Çetinoğlu ve Ünlüöner (2020) otel işletmesi yöneticilerine yer verdikleri çalışmalarında, turuncu bayrak sahibi olan otel işletmelerinin gıda israfı oranında ciddi bir azalma, diğer otel işletmelerinden bir adım önde ve gıda israfı konusunda daha duyarlı olduğu tespit etmiştir. Ancak işletmeler tarafından bu uygulamaya olan ilginin az olduğu belirtilmiştir. Dolayısıyla işletmelerin turuncu bayrak uygulama programına dahil edilmesi gıda israfının önlenmesi ve azaltılmasında etkili bir araç olacaktır. Bu kapsamda çalışanların gıda israfı konusunda bilgi sahibi olması ve eğitimler alması, faydalı ve uygulanabilir gıda israfı politikaları geliştirmesi, gıda işlem basamaklarında (satın alma, teslim alma, depolama, dağıtım, üretim ve satış) gıda israfının en aza indirilmesi, atık gıdaların geri dönüşüm çalışmalarının yapılması ve gıda israfı konusunda ilgili kuruluşlardan destek alınması yiyecek içecek departmanları yöneticilerine önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Aday, M. S., & Aday, S. (2021). Gıda kayıp ve israfının azaltılmasında gıda bankacılığı. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (9), 291-310. DOI: 10.21733/ibad.844971.
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2012). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Çavuş, O. (2021). Gıda israfının önlenmesinde teknolojinin gücü: Dijital uygulamalar. *Journal of New Tourism Trends*, 2(1), 83-96.
- Çetinoğlu, D., & Ünlüöner, K. (2020). Otel işletmelerinde gıda israfını önlemeye yönelik turuncu bayrak uygulaması üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5): 318-335.
- Çirioğlu, E., & Akoğlu, A. (2021). Restoranlarda oluşan gıda atıkları ve yönetimi: İstanbul ili örneği. *Akademik Gıda*, 19(1), 38-48. DOI: 10.24323/akademik-gida.927664.
- Daysal, H., & Demirbaş, N. (2021). Tüketicilerin gıda israfının önlenmesine yönelik tutum ve davranışlarının belirlenmesi: İzmir ili örneği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 58(2), 253-262. DOI: 10.20289/zfdergi.717528.
- Dölekoğlu, C. Ö., Gün, S., & Giray, F. H. (2014) *Yoksulluk ve gıda israfı sarmalı*. XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 206-216.
- Erik, U., & Pekerşen, Y. (2019). Restoran işletmelerinde gıda israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası yemeğin değerlendirilmesine yönelik bir mobil uygulama modelinin geliştirilmesi: LUSE. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(3), 418-436.
- Filimonau, V., & Coteau, D. A. D. (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism Management*, 71, 234-245.
- Gıdanı Korum (2021). Tarım ve Orman Bakanlığı, <https://gidanikoru.com/> (Erişim Tarihi, 20.05.2021).
- İlyasov, A. (2017). *Türk misafirlerin gıda israfı tutumları üzerine beş yıldızlı otel işletmelerinde bir araştırma: Alanya örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta.
- İrdem, A. (2014). Konaklama işletmelerinde yiyecek ve içecek maliyetlerinin düşürülmesine yönelik stratejik bir yaklaşım: Üretim planlaması üzerine bir model önerisi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(32), 81-104.
- 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.

- Kasavan, S., Mohamed, A. F., & Halim, S. A. (2019). Drivers of food waste generation: Case study of island-based hotels in Langkawi, Malaysia. *Waste management*, 91, 72-79.
- Keskin, H. D., & Çilingir, Z. (2010). Web sitelerinin globalizasyonu üzerine büyük global Amerikan markalarına yönelik bir içerik analizi uygulaması, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İİBF Dergisi*, 5(2), 51-66.
- Ko, W., & Lu, M. (2020). Evaluation of the professional competence of kitchen staff to avoid food waste using the modified delphi method. *Sustainability (Switzerland)*, 12(19), 1-11. doi:10.3390/su12198078.
- Luu, T. T. (2020). Reducing food waste behavior among hospitality employees through communication: dual mediation paths. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.
- Mabaso, C. H., & Hewson, D. S. (2018). Employees' perceptions of food waste management in hotels. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 7(4).
- Ninemeier, J. D. (2009). *Planning and control for food and beverage operations*. Michigan: American Hotel & Lodging Educational Institute.
- Oğan, Y. (2020). *Yiyecek içecek işletmeleri*. (Ed: Yener Oğan) Yiyecek içecek hizmetleri. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Okumus, B., Taheri, B., Giritlioglu, I., & Gannon, M. J. (2020). Tackling food waste in all-inclusive resort hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 88, 102543
- Oral, Z. (2015). *Dünya'da ve Türkiye'de gıda israfı ve önlenmesine yönelik uygulamalar*. AB Uzmanlık Tezi, Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü.
- Papargyropoulou, E., Steinberger, J. K., Wright, N., Lozano, R., Padfield, R., & Ujang, Z. (2019). Patterns and causes of food waste in the hospitality and food service sector: food waste prevention insights from Malaysia. *Sustainability*, 11(21), 6016.
- Palacio, J. P., & Theis, M. (2016). *Foodservice management: Principles and practices*. Edinburgh: Pearson Education Limited.
- Samsun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2021). <https://samsun.ktb.gov.tr/TR-60511/samsun39da-konaklama-imkanlari.html>. (Erişim Tarihi, 12.08.2021).
- Serçeoğlu, N. (2016). *Otel işletmelerinde satın alma, tesellüm ve depolama işlemleri*. (Ed: A. Karaman), Otel İşletmeciliği, Konya: Eğitim Yayınevi.
- Shiring, S. B., Jardine, R. W., & Mills, R. J. (2001). *Introduction to catering: Ingredients for success*. New York: Delmar.
- Sökmen, A. (2008). *Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği*. Ankara: Detay Akademik Yayıncılık.
- Storey, L. (2007). *Doing interpretative phenomenological analysis*. (Ed: E. Lyons & A. Coyle). Analysing Qualitative Data In Psychology. (51-64). Los Angeles: SAGE Publications.
- Strauss, A. (1987). *Qualitative analysis for social scientists*. Cambridge: UK University Press.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Bölge restoran mönülerinin belirlenmesinde yöresel mutfaklar eğitiminin kullanılması: Mudurnu örneği. *Electronic Journal of Vocational Colleges*, UMYOS Özel Sayısı, 1-6.
- Yiyecek İçecek İşletmeleri. (2021). Türk Dil Kurumu Sözlüğü, <https://sozluk.gov.tr/>. Erişim Tarihi: 28.04.2020.
- Youngs, A. J., Nobis, G., & Town, P. (1983). Food waste from hotels and restaurants in the UK. *Waste Management & Research*, 1(4), 295-308.

An Investigation on Food Waste in 4 and 5 Star Hotels Businesses in Samsun**Cihan CANBOLAT**

Samsun OnDokuz Mayıs University, Şevket Aşçı Faculty of Tourism, Samsun/Turkey

Yener OĞAN

Artvin Çoruh University, College of Applied Sciences, Artvin/Turkey

Extensive Summary

Waste in food consists of food sources comes from animals and vegetable origin that are produced or collected for consumption but do not reach their intended purpose. The main causes of food waste can be expressed as consumer behavior, supply chain and business-related problems. The issue of food waste has been effective in the emergence of negative results in terms of both the world economy and environmental effects. Food and beverage establishments are among the main businesses where food waste is encountered. In this context, the aim of the research is to examine the food waste dimensions encountered in the food and beverage departments of hotel businesses. The research data were obtained through a semi-structured interview form from 10 (ten) individuals working in managerial positions in 4 and 5 star hotels businesses in Samsun. In the research, it is seen that food waste is mostly encountered in the purchasing and storage, food preparation, food service and consumption stages of the food and beverage department. It has been concluded that hotel business managers have known about the dimensions of food waste, that the efforts to prevent food waste in businesses are not at a sufficient level and that awareness about food waste should be raised in terms of business employees and guests. In addition, within the scope of the research, some suggestions are given to the managers of food and beverage businesses in order to prevent food waste. In this research, which aims to examine the food waste dimensions encountered in the food and beverage department of hotel businesses, it is seen that food waste is encountered in the food and beverage department at the stages of purchasing and storage, meal preparation, food service and consumption. A good planning of all other stages, especially production, will contribute to the prevention and reduction of food waste. Hotel management managers are generally aware of the dimensions of food waste, but it is necessary to raise awareness about the dimensions of food waste in terms of both employees and consumers. The Orange flag, which aims to reduce food waste, is a program that first started in hotel businesses and later included food and beverage businesses and other organizations to prevent food waste and to encourage an environmentalist understanding. As a result, while consuming limited world resources, we should also think about future generations and act sensitively.