

Türkiyede Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunun Belirlenmesi: Helal Konseptli Oteller Çerçevesinde Bir Araştırma (Determination of Food Wasting in Accommodation Businesses Operating in Turkey: A Research in the Framework of Halal Concept Hotels)**

* Mustafa YILMAZ ^a , Aybuke CEYHUN SEZGİN ^b

^a Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 31.01.2022

Kabul Tarihi: 24.03.2022

Anahtar Kelimeler

Helal konseptli otel

Gıda israfı

Gıda atığı

Öz

Araştırmada gıda israfının fazla miktarda ortaya çıktığı sektörlerden biri olan konaklama işletmelerinde gıda israfı ve gıda atığı ile ilgili mevcut durum, nedenler, önlemler ve geri dönüşüme ilişkin boyutlar incelenerek bu konulara çözümler üretmek amaçlanmıştır. Bu nedenle konaklama işletmelerinde helal konseptin gıda israfı üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla yürütülen bu araştırmada helal konseptli ve helal konseptli olmayan otellerin mutfak şeflerinin gıda israfına yönelik görüşlerinden yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda helal konseptli otellerin gıda israf politikalarında ve oluşan gıda atığını ve gıda israfını geri dönüştürme çabalarında helal konseptli olmayan otellere kıyasla herhangi bir farklılıklarının olmadığı ve bu işletmelerin müşteri tatminini hedefledikleri için gıda israfını göz ardı edebildikleri tespit edilmiştir. İşletme mutfaklarında yeterli sayıda personel olmaması, mevcut personelin tecrübesiz olması, plansız iş yoğunluğu, geri kalmış mutfak teknolojisi, servis kısmında bilinçsiz tüketim, büyük servis tabakları ile sunum ve dengesiz porsiyonlama gibi faktörlerin gıda israfı nedenleri arasında yer aldığı tespit edilmiştir.

Keywords

Halal concept hotel

Food waste

Food waste

Abstract

In this research, it is aimed to find solutions to these issues by examining the current situation, reasons, precautions and recycling dimensions of food waste in accommodation businesses, which is one of the sectors where food waste occurs in large quantities. For this reason, in this research carried out to determine the effect of halal concept on food waste in accommodation businesses, the opinions of the kitchen chefs of halal concept and non-halal concept hotels on food waste were used. 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 and food waste compared to non-halal concept hotels, and these businesses can ignore food waste because they aim at customer satisfaction. It has been determined that factors such as insufficient number of personnel in the kitchens of the enterprise, inexperience of the existing personnel, unplanned workload, underdeveloped kitchen technology, unconscious consumption in the service section, presentation with large serving plates and unbalanced portioning are among the causes of food waste.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: mustafayilmaz14@gmail.com (M. Yılmaz)

DOI:10.21325/jotags.2022.1013

**Bu çalışma Mustafa Yılmaz'ın "Konaklama İşletmelerinde Helal Konsept Uygulamalarının Gıda İsrafı Üzerindeki Etkisi" başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.

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. Tarladan sofraya kadar gıda zincirinin tüm basamaklarında ortaya çıkabilen gıda israfı etik bir konu olduğu kadar ekonomik kayıplara yol açmakta ve çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olmaktadır. Dolayısıyla gıda israfı modern toplumlar açısından önemli bir sorundur ve bu sorunu çözmenin ilk adımı gıda zincirinin her bir bölümünde ortaya çıkış nedenlerini belirleyerek çözümler üretmektir (Brown University Faculty, 1990; Kilibarda, Djokovic & Suzic, 2019, s.134). Gıda israfı ve gıda kaybının boyutları her geçen gün ciddiyetini artırmaya devam ederken konaklama işletmelerinde müşteriye sayısız gıda ve içecek seçeneğini aynı anda sunan her şey dâhil ve açık büfe servis sistemi gıda israfında etkili olan bir sistem olarak değerlendirilmektedir (Ceyhun-Sezgin & Ateş, 2020).

Konaklama işletmeleri kendilerine özgü yapıları ve misafirlerine sundukları geniş hizmet yelpazesi nedeniyle gıda israfında etkin bir role sahiptir (Tekin & İlyasov, 2017, s.15). Bu işletmelerde günlük oluşan toplam atık miktarı yaklaşık 9 kilogram olarak belirlenmiştir. Bu rakamın yaklaşık 6 kilogramını gıda atıkları oluşturduğundan gıda atık miktarının konaklama işletmelerinde oluşan atık türlerindeki payı toplam atığın %70'ine karşılık gelmektedir (Şahin & Bekar, 2018, s.1048-1050). Bu işletmelerde açık büfelerde kişi başına günlük 5 kiloya kadar gıda servisi yapılmaktadır. Bir turizm cenneti olan Türkiye'deki konaklama işletmelerinin sayısı düşünüldüğünde gıda israf miktarının ciddi boyutlara ulaştığı görülmektedir (İsraf, 2021). Bu nedenle gıda israf miktarını azaltmaya yönelik tedbirlerin alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır. İnsanlarda gıda israfı davranışlarına yol açan faktörlerin belirlenmesi ve gıda israfının önlenmesi konusunda yönlendirilme israfı azaltmada önemli bir etkiye sahiptir. Çünkü israfa yol açan davranışlar hakkındaki farkındalık çevresel açıdan büyük değişimleri de beraberinde getirebilmektedir (Linder, Lindahl & Borgström, 2018, s.2).

Kavramsal Çerçeve

Helal Konseptli Oteller: Müslüman turistlerin dini ihtiyaçlarının yerine getirilmesine özen gösteren işletmeler 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, s.196). İslami esaslara göre dizayn edilmiş otellerde ilk uygunluk, tesisle karşılaşıldığı andan itibaren başlamaktadır. Bu ilk karşılaşma bazen bir internet sitesi olabildiği gibi bazen anlaşmalı bir acente bazen de ulaşımın sağlandığı hava limanı ya da tesisin girişi olabilmektedir (Tekin, 2014, s.756).

Helal turizm kavramında, seyahatin amacı ne olursa olsun turistik ürün tüketimi sürecinde bireylerin tutum ve davranışlarında dini öğretiler önemli rol oynamaktadır (Şen Küpeli, Koç & Hassan, 2018). Bir otelin helal konseptli olarak değerlendirilmesi sadece alkol almamak ve helal ürün içeren yemek sunmaktan ibaret değildir. Diğer bir deyişle helal kavramı sadece yiyecek ve içeceklerle bağdaştırılmamalıdır (Carboni, Perelli & Sistu, 2014). İşletmelerde gece kulübü olmaması, yemeklerin domuz eti ve katkılı türevleri içermemesi, muhafazakâr TV kanallarının bulunması, işletmede mescit ve odalarda Kuran-ı Kerim, seccade ve kible işaretinin bulunması, Müslüman personelin çalıştırılması, personelin İslami esaslara uygun giyinmesi, bay ve bayanlar için ayrı spor salonu ve yüzme havuzunun bulunması, yatak ve tuvaletlerin kible yönüne göre konumlandırılmaması, müşterilerin İslami ilkelere uygun

kıyafetler giyinmesi, erkekler, kadınlar ve aileler için farklı katların bulunması helal konseptli otellerin taşınması gereken genel özellikler arasında yer almaktadır (Vargas-Sánchez & Moral-Moral, 2019; Stephenson, 2014; Battour vd., 2011; Henderson, 2010). Bu özelliklerden en yaygın kabul edilen nitelikler arasında helal gıda anlayışının benimsenmesi ve ibadet olanaklarının bulunmasıdır. İşletmelerde servise sunulan yiyecek ve içeceklerin alkol, domuz eti ve helallik açısından şüpheli katkı maddesi türevlerini içermemesi ve ortak kullanım alanlarda cinsiyet ayrımının gözetilmesi önemlidir (Battour & diğerleri, 2011). Bu niteliklerdeki pazara hitap eden turizm kavramı helal turizm olarak ön plana çıkmaktadır. Helal turizm pazarının hacmi, gelecekte ekonomik açıdan olumlu yönleri, Müslüman turistlerin helal konseptli otelleri tercih etmesi ve diğer turistlere göre daha fazla harcama yaparak uzun süre konaklaması gibi faktörler batı ülkelerini bu pazara yöneltmiştir. İspanya, Rusya, Fransa, Tayland ve Singapur gibi ülkelerde Müslüman turistlerin taleplerini karşılayabilecek turizm ürünleri geliştirilmekte ve üretilmektedir. Batı ülkelerindeki Müslüman dostu turizm gelişmelerine paralel olarak Türk turizm endüstrisinde helal turizm uygulamalarının payı her geçen gün artmaktadır. Malezya ve Endonezya'nın ardından Türkiye küresel Müslüman seyahat pazarı endekslerinde üçüncü sırada yer almaktadır (Mastercard & Crescentrating, 2019).

Gıda İsrafi: Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü'nün 2014 yılı raporuna göre dünya'da her yıl 1.3 milyar ton gıda israf edilmektedir. İsfraf edilen bu miktarın yarısının dünya'daki açlığı bitirmeye yeterli olacağı belirtilmektedir (FAO, 2014). Gıda israfı tarımsal üretimden başlayarak gıdanın dağıtımı ve tüketimine kadar birçok alanda ortaya çıkmaktadır (FAO, 2013, s.7-8). Tarladan başlayarak oteldeki müşteri de dâhil olmak üzere büyük bir alanı kapsamaktadır. Ayrıca bu süreçlerdeki kavram karmaşasını önlemek için gıda israfı, gıda atığı ve gıda kaybı kavramlarının anlaşılması gerekmektedir. FAO (2013)'ya göre; insan tüketimi için üretilmiş gıdada kuru madde miktarında azalma veya besin değerinde kaybın oluşması gıda kaybını ifade etmektedir. Gıda atığı, kullanıldıktan sonra atılmasında herhangi bir mahzur görülmeyen gıdaları tanımlamaktadır. Gıda israfı ise bozulan ve atılan gıdaları ifade ettiğinden gıda israfı ve gıda kaybını içine almaktadır. Gıda israfı gelişmiş ülkelerde, gıda kaybı ise gelişmekte olan ülkelerde görülmektedir. Gelişmiş ülkelerde gıda israfının oluşumu tüketicilerin sorumluluğunda olduğundan bu durum insanların gıdaya karşı tutumlarını yansıtmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerdeki gıda kaybının ana sebebi ise teknoloji alanında yetersizlik ve hasattan sonraki kısıtlı alt yapı olanaklarıdır (FAO, 2013, s.14).

Hızla artan dünya nüfusu ve birçok ülkede insanların açlıkla yüzleşmesi gibi etmenlerin yanı sıra sosyo-ekonomik alanda yaşanan sorunlar ve olumsuz çevre şartları gıda israfının günden güne önemini artırmış ve küresel bir sorun haline dönüştürmüştür (Gilland, 2002, s.48; Parfitt vd., 2010, s.3078-3079). 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 alanlarında tarım arazilerinin dönüşümüne sebep olduğundan yaban hayatının yok olması problemini ortaya çıkarmaktadır (Kilibarda vd., 2019, s.134-135).

Gıda İsrafının Türkiye'deki Boyutu: Birleşmiş Milletler Çevre Programının yaptığı bir çalışmada Türkiye'de gıda israfının yıllık 7.7 milyon tondan fazla olduğu saptanmıştır. 2021 yılı Birleşmiş Milletler Gıda İsrafı Endeksi Raporu verilerine göre; ülkemizde kişi başına yılda 93 kg gıda çöp olmaktadır. Gıda israfı konusunda dünya ülkelerinden 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 çalışmalarını yürüten WRAP (Waste and Resources Action Programme / Atık ve Kaynaklar Eylem Programı) raporuna göre; dünya üzerinde genel olarak israf edilen yiyeceklerin tamamı 40 tonluk

23 milyon kamyon gıdaya tekabül etmektedir. Uzmanlara göre bu sayıdaki 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 fark etmeksizin her ülkede yüksek oranlarda gıda israfının yapıldığını ortaya koymaktadır (UNEP, 2021, s.65).

Türkiye’de 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).

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 karşılama hizmeti sunan bir sektördür (Usta, 2014, s.41). Konaklama sektörünün gelişmesiyle birlikte gıda hazırlama işletmelerinin sayısı da artmış ve bu durum orantılı olarak daha büyük miktarda gıda atığının ortaya çıkmasına neden olmuştur (Pirani & Arafat, 2016, s.138).

Yapılan çeşitli araştırmalarda konaklama işletmelerinde israf edilen gıdaların büyük bir kısmının açık büfe hizmet sunan işletmelerde olduğu belirtilmektedir (Betz vd., 2015, s.219-220). Her şey dâhil sistem, fiyatların sabit olması nedeniyle müşterileri daha fazla yemek alarak tabaklarını daha fazla doldurmaya teşvik etmektedir (Priefer vd., 2016, s.163-165). Porsiyon ve tabak boyutlarının büyük olması israf sebebi olarak görülmektedir. Ayrıca yiyecek çeşidi ve miktarının müşteri memnuniyeti üzerinde olumlu etkilerini gören işletmeler, müşteri kaybetmektense gıda israfını tercih etmektedir. Bu tercih ise konaklama sektöründe gıda israfının artmasına zemin hazırlamaktadır (Papargyropoulou vd., 2016, s.334). Ayrıca yapılan çalışmalarda; restoran, yemekhane ve otel gibi toplu tüketim alanlarında gıda israfının genellikle tüketici kaynaklı ortaya çıktığı ve oluşan bu israfın müşterilerin sosyo-demografik özellikleri, yemeklerin porsiyon büyüklüğü, yemek çeşitliliği, yemek lezzeti, yemeğin görsel açıdan sunum özellikleri ve albenisi gibi faktöre bağlı olarak değişkenlik gösterdiği belirlenmiştir (Dölekoğlu & Var, 2016). Otel işletmelerinde gıda israfına yönelik yapılan çalışmalar incelendiğinde; bir otel işletmesinin açık büfe kahvaltısında günlük kişi başı gıda atığı 15.2 g ve ortalama müşteri sayısına göre toplam 13.087 kg gıda atığının ortaya çıktığı belirlenmiştir (Juvan vd., 2018). Otel restoranında açık büfe kahvaltıda tabak boyutundaki 3 cm’lik bir azalmanın tabaklardaki atık oluşumunu otel başına ortalama %19.5 azalttığı tespit edilmiştir (Kallbekken & Saelen, 2013). Ayrıca konaklama işletmelerinde talep tahmini doğru belirlenemediği için kişi başı günlük gıda atık miktarının 1.1 kg olduğu ve oluşan bu gıda atıklarının %56’sının önlenabilir nitelikte olduğu vurgulanmıştır (Papargyropoulou vd., 2016).

Yöntem

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Günümüzde çok fazla önemsenmeyen ancak dikkate alınmaması durumunda ileriki dönemlerde ciddi sonuçlar doğurabilecek gıda israfının 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. Bu nedenle konaklama işletmelerinde helal konseptin gıda israfı üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla yürütülen bu çalışmada 25 helal konseptli ve 25 helal konseptli olmayan otellerin mutfak şeflerinin gıda israfına yönelik görüşlerinden yararlanılmıştır. Araştırmadan elde edilen veriler incelenerek gıda israf boyutu açısından işletmeler arasında karşılaştırma yapılmıştır. Ortaya çıkan sonuçlar çerçevesinde hem helal konseptte hizmet veren otellerde hem de diğer oteller için gıda israfının azaltılmasında ve çıkan gıda atıklarının değerlendirilmesinde kavramsal açıdan öneriler geliştirilmiştir. Türkiye’deki tüm oteller kapsamında helal konseptte sahip olan otellere ilişkin tarama yapılarak “Halalbooking” ve “International Halal Tourism” üyesi olan toplamda 35 otelden 25’inin bilgilerine ulaşılabilmektedir.

Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Kurulu tarafından 17.06.2021 tarih ve E.27250 sayı numarası ile alınmıştır. Araştırmada nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Verileri elde etmek amacıyla katılımcılara yöneltilmesi planlanan soruların büyük bir kısmı önceden belirlenerek yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunun oluşturulmasında Özdemir (2018), Kurt (2019) ile Ceyhun-Sezgin & Ateş (2020) tarafından yapılan çalışmalardan faydalanılmıştır. Araştırmada kullanılan görüşme formunun birinci bölümünde konaklama işletmelerinin tanımlayıcı ve görüşme yapılan kişilerin demografik özellikleri, ikinci bölümde yiyecek-içecek departmanında ortaya çıkan gıda atığı ile ilgili mevcut durum, üçüncü bölümde ise gıda israfını önleme konusunda personel görüşleri sorulmuştur. Görüşmeler sonunda elde edilen veriler değerlendirilerek otellerin helal konseptli olma durumuna göre karşılaştırma yapılmıştır.

Görüşme formunda yer alan sorular anlaşılabilirliği ve veri toplamaya uygunluğu açısından Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında çalışan 3 uzman ve yiyecek-içecek departmanında çalışan 2 mutfak şefinin görüşüne sunulmuş ve öneriler doğrultusunda değişiklikler yapılmıştır. Araştırma kapsamında görüşme formunda yer alan soruların anlaşılır olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla 8 konaklama işletmesi çalışanları ile görüşme yapılarak pilot uygulama gerçekleştirilmiştir. Araştırma amacına yönelik soruların katılımcılar tarafından anlaşılır olması için sorular katılımcıların önerileri doğrultusunda daraltılmış ve soru formuna nihai hali verilmiştir. Veri toplama süreci Ocak 2021 ve Ekim 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler en az 30 dakika en çok 60 dakika sürmüştür.

Görüşmeler sonrasında ses kayıtları ve not edilen bölümler metin haline dönüştürülerek verilerin sistemli hale gelmesi sağlanmıştır. Görüşmelerin yapılmaya başlanmasıyla birlikte elde edilen veriler eş zamanlı olarak analiz edilmeye başlanmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler MAXQDA programı ile değerlendirilmiştir. Ara yüzü 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 & Rädiker, 2019, s.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 isimlendirilmiş ve daha sonra elde edilen temalar okuyucuların anlayabileceği bir dil ile açıklanmıştır. Son olarak elde edilen sonuçlara anlam kazandırmak amacıyla bulgular yorumlanmış ve çeşitli görseller ile desteklenmiştir.

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 & 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 (doygunluk) kavramı nitel araştırmalardaki örneklem büyüklüğü için önemli bir çıkış noktası olarak öne çıkmakta ve araştırmacılar tarafından sıklıkla kullanılmaktadır. Satürasyon, 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 & Dökme, 2018). Araştırmada tamsayım yöntemi ile Türkiye'nin farklı bölgelerinde faaliyet gösteren helal konseptli otellerden (toplam 35 adet) veri toplanması hedeflenmiştir. Ancak yapılan 25 görüşmeden sonra verilerin giderek benzeştiği görülmüştür. Covid-19 pandemi şartları nedeniyle bazı otellerin açılmaması veya geç açılması ve bazı mutfak şeflerinin de görüşmek istememesi nedeniyle veri toplama süreci 25 helal konseptli otel ve 25 helal konseptli olmayan otellerin mutfak şeflerinden oluşan toplam 50 katılımcı ile tamamlanmıştır. Mülakatların 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). Bu araştırmada Türkiye'nin birçok bölgesinde faaliyet gösteren otellerden veri toplanması nedeniyle maksimum çeşitleme koşulunun yerine getirildiği düşüncesiyle hareket edilmiştir.

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 konseptte sahip otelleri kapsamı 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 veren 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 diğer bir önemli kısıt ise Covid-19 pandemi sürecidir. Pandemi nedeniyle seyahat kısıtlamaları ve sosyal mesafeye ilişkin bazı uygulamalar araştırma

sürecini zorlaştırmıştır. Derinlemesine bilginin daha kolay bir şekilde elde edilmesi için verilerin tamamının yüz yüze toplanması hedeflendiğinden araştırma planlanan zamandan daha uzun sürmüştür.

Bulgular

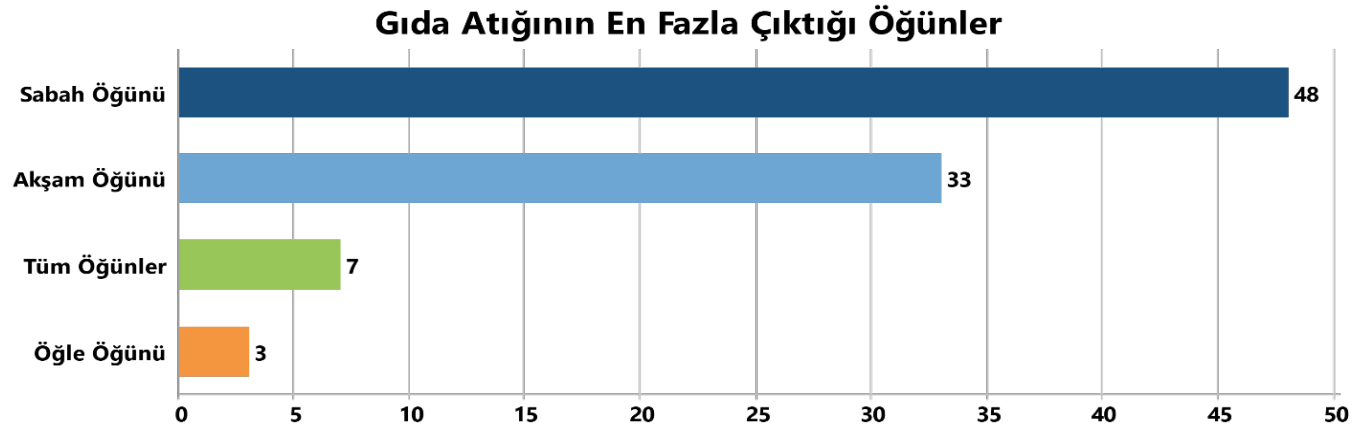
Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerin ilk kısmında konaklama işletmelerinin tanımlayıcı ve görüşme yapılan kişilerin demografik özelliklerine ilişkin bilgi vermeleri istenmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplar Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Konaklama İşletmelerine ve Katılımcılara ait Demografik Özellikler

	Helal Konseptli		Helal Konseptli Olmayan	
	f	Yüzde (%)	f	Yüzde (%)
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 Konumu				
Sahil Oteli	6	24.0	6	24.0
Şehir Oteli	19	76.0	19	76.0
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

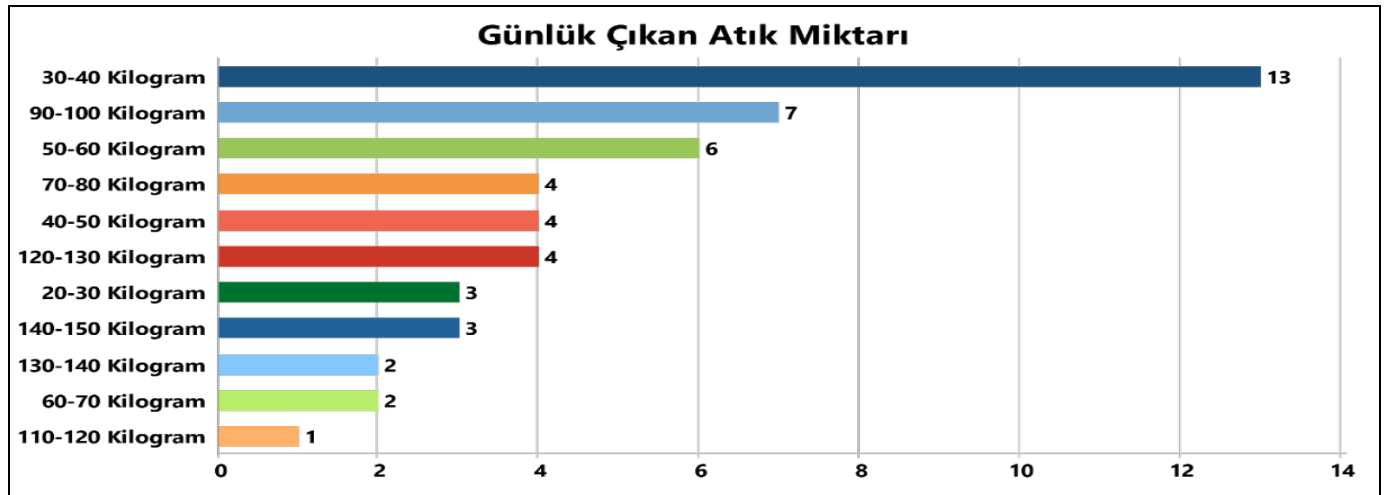
Helal konseptli konaklama işletmelerinin 11’i bağımsız 14’ü zincir işletme iken helal konseptli olmayan konaklama işletmelerinin hepsi zincir işletmedir. Her iki kategorideki konaklama işletmesinin 19’u şehir içinde hizmet verirken 6’sı sahil kentinde hizmet vermektedir. Helal konseptli olan konaklama işletmelerinde 25, helal konseptli olmayan konaklama işletmelerinde de 25 olmak üzere toplamda 50 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara ait demografik özellikler değerlendirildiğinde; helal konseptli otelde çalışan katılımcılardan 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 otelde çalışan katılımcılardan 2'si 18-30 yaş, 7'si 31-40 yaş, 15'i 41-50 yaş ve 1'i 51 yaş ve üzerindedir. Katılımcıların 6'sı ilkokul, 11'i lise, 8'i lisans mezunudur ve hepsi mutfak şefidir. Katılımcılardan 2'si 1-5 yıl, 1'i 6-11 yıl, 3'ü 12-17 yıl ve 19'u 18 yıl ve üzeri tecrübeye sahiptir (Tablo 1).



Grafik 1. İşletmelerde Gıda Atığının En Fazla Çıktığı Öğünler

Katılımcılara gıda atığının en fazla olduğu öğünler sorulmuştur. Katılımcıların verdiği cevaplar doğrultusunda her iki kategorideki otelde de gıda atığının en fazla sabah öğününde ortaya çıktığı belirlenmiştir. 48 katılımcı sabah öğününde, 33 katılımcı akşam öğününde, 7 katılımcı tüm öğünlerde ve 3 katılımcı da öğle öğününde gıda atığının fazla miktarda çıktığını belirtmişlerdir (Grafik 1).



Grafik 2. İşletmelerde Günlük Çıkan Gıda 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 belirtilmiştir. Günlük 100 kilogramdan daha fazla gıda atığı oluşan işletmeler sahilde hizmet veren konaklama işletmeleridir (Grafik 2).

Tablo 2. Gıda Atığı Temasına Ait Katılımcı Yoğunluğu

Kod Sistemi	Helal Konseptli Oteller	Helal Konseptli Olmayan Oteller
▼ Gıda Atığı		
▼ En Çok Gıda Atığı Oluşan Gıda Grubu		
Salatalar/Yeşillikler	39	33
Unlu Mamülleri	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	

Katılımcılara işletmelerde gıda atığının en fazla çıktığı gıda grubu ile çıkan gıda atık miktarının dönemsel açıdan zamanı sorulmuş ve elde edilen veriler Tablo 2’de sunulmuştur.

Araştırmada her iki kategorideki otelde de salatalar/yeşillikler, unlu mamuller ve kahvaltılık ürünler grubunda ortaya çıkan gıda atığı miktarı arasında farklılık tespit edilmemiştir. Ancak helal konseptli otellerde beyaz et grubunda israfın fazla olduğu ifade edilirken, helal konseptli olmayan otellerde sebze yemekleri ve meyvelerde israfın fazla olduğu belirtilmiştir. Her iki kategorideki otellerde katılımcılar yaz döneminde daha fazla gıda atığının ortaya çıktığını ifade etmişlerdir (Tablo 2).

Katılımcılar tarafından en fazla gıda atığı oluşan gıda grubunun salatalar/yeşillikler olduğu belirtilmiştir. Unlu mamuller en fazla gıda atığının çıktığı ikinci gıda grubudur. Katılımcılar unlu mamuller ile bağlantılı olarak kahvaltılıklar grubunda yoğun bir atığın oluştuğunu aktarmışlardır. 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, poğaç, kruvasan alıyorlar tabi sıcak soğuk kahvaltılıklarda alınıyor dolayısıyla birini tüketiyor diğerini bırakıyor ya da hepsini azar azar yiyor bırakıyor. Diğer öğünlerde unlu mamuller, sebze yemekleri, mezeler, salatalar ve yeşilliklerde çok fazla gıda atılıyor.” (K20)

Tablo 3. Gıda Atığının Oluşma Nedenleri Temasına Ait Katılımcı Grupları

Kod Sistemi	Helal Konseptli Oteller	Helal Konseptli Olmayan Oteller
▼ Gıda Atığının Çok Fazla Olmasının 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
Mesleki Bıkkınlık/Tükenmişlik	1	2
Hızlı Personel Devir Oranı		2
Müşteri Kaybetme Endişesi		2
İş ve İşletme Tatminsizliği	1	
İş Yoğunluğu	1	
▼ Restoran Kaynaklı		
Açık Büfe Restoran Hizmeti	35	31
Banket Hizmetleri	4	2
Dengesiz Porsiyonlama	1	2
▼ Mutfak Kaynaklı		
Teknolojik Ekipman Yetersizliği	5	6
Sararmış Sebze ve Meyveler/Müşteri Memnuniyeti		3
Depolama Takibi (FIFO)		2

Gıda atığının müşteri, işletme, restoran ve mutfak kaynaklı oluşma nedenlerine ilişkin katılımcı görüşlerine ait temalar ve alt kodları Tablo 3’de sunulmuştur.

Katılımcılar gıda atığının fazla olmasının 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 personelin yetersiz sayıda olduğunu aktarmışlardır. Ayrıca restoran kaynaklı tema altında alt kod olarak bulunan açık büfe hizmetinin gıda atığının fazla çıkmasında önemli etken olduğunu ifade ederek görüşte bulunmuşlardır (Tablo 3).

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 tüketimi gıda israfında müşteri kaynaklı kategoride birincil neden olarak ifade etmişlerdir. K11 ve K33 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“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 milleti özellikle bazıları yediğimi mi sorguluyorsun diyor.” (K33)

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

“İsrafi aslında sadece turist sayısına çok bağlamamak lazım. Turist sayısından ziyade gıda israfında müşteri profilinin daha etken bir neden olduğunu düşünüyorum. Araplar, Türkler, İranlılar ve Ortadoğu ülkelerinden gelenler gıdayı 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 yoğun olarak ifade edilen diğer bir kod yetersiz sayıdaki personel kodudur. Katılımcılar mutfaktaki bilinçsiz ve duyarsız personelin israfa neden olduğunu aynı zamanda yetersiz sayıdaki personeline israfı artırdığını ifade etmişlerdir. K1 kodlu katılımcının konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Personelin gıda israfı yapmasını kendi bilinci, ahlaki ve eğitim seviyesi ile alakalı olduğunu düşünüyorum. Duyarsız bir personel düşünmeden atabiliyor. O gıdayı nerede kullanırım, yazıktır, israftır gibi düşüncesi 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)

Tablo 4. Gıda Atıklarının Değerlendirme ve Geri Dönüşüm Temasına Ait Katılımcı Görüşleri

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 Kullanma	2	

Gıda atıklarının değerlendirme ve geri dönüşüm teması ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde; helal konseptli olmayan oteller ayrıştırılan ürünlerin sürdürülebilirliği açısından hayvan barınaklarına gönderildiğini ve sokak hayvanlarına verildiğini ifade etmişlerdir. Helal konseptli oteller ise büfeden kalan yiyecekleri genellikle çöpe atıklarını bazen kullanılabilecek durumda olanların bir sonraki gün açık büfede tekrar değerlendirildiğini belirtmişlerdir (Tablo 4).

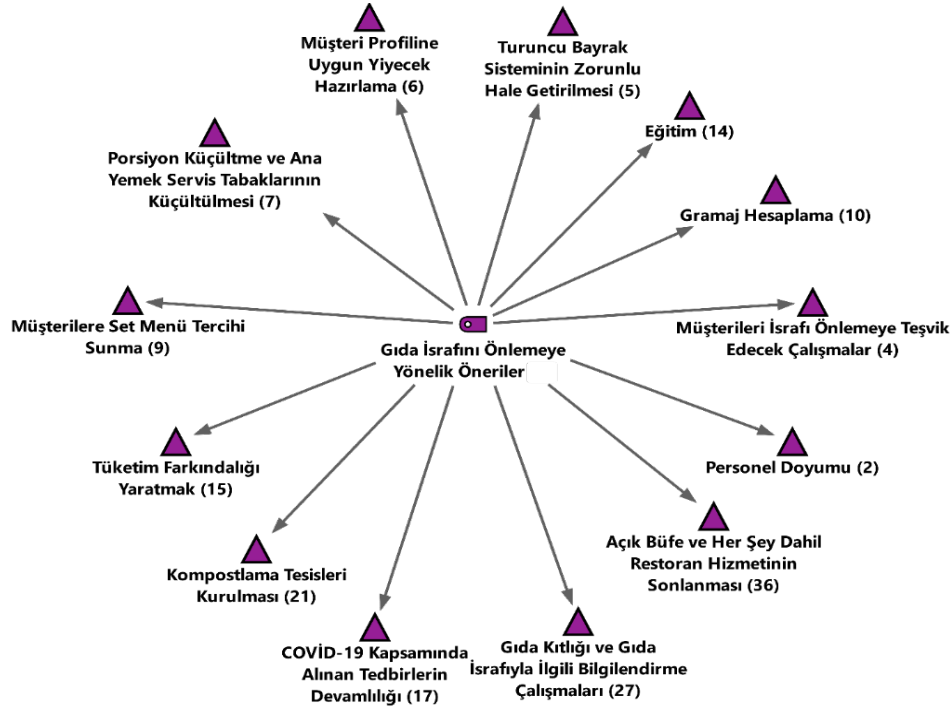
Katılımcılar tarafından ayrıştırılan ürünlerin sürdürülebilirliği kategorisinde yoğun olarak ifade edilen kod hayvan barınaklarına gönderme/sokak hayvanlarına verme kodudur. Katılımcılar oluşan gıda atıklarını genellikle hayvan barınaklarına gönderdiklerini veya sokak hayvanları ile paylaştıklarını ifade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

“Ekmekler ve etleri hayvan barınaklarına vermeye çalışıyoruz.” (K18)

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

“Personeli bu konuda dikkat etmesi için teşvik ediyoruz. Gıda atıklarının değerlendirilmesi için hayvan barınaklarına veriyoruz. Başka bir değerlendirme imkânımız yok. Ya hayvan barınakları ya da çöpe gidiyor.” (K44)

Katılımcıların işletme kapsamında gıda israfını önlemeye yönelik önerileri teması farklı alt kodlar halinde model olarak Şekil 1’de sunulmuştur.



Şekil 1. Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Öneriler Temasına Ait Kod ve 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 önlenebileceğini belirtmişlerdir. K20 ve K35 kodlu katılımcıların konu ile ilgili ifadeleri şu şekildedir:

“Açık büfe tamamen 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. Başka nasıl olur bilmiyorum.” (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 çıkışlarında yakın gelecekte 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 yaptırımı 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 azaldı.” (K5)

“Covid tedbirleri ile müşteri tarafında gıda israf miktarı yüzde elli azaldı. Önceden müşteri kendisi alıyordu şimdi ise biz veriyoruz. Bunun 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 ilkökul 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 ilkökoldan itibaren verilmeli ve tüketim bilinci oluşturulmalıdır.” (K7)

“Eğitim müfredatında gıda tüketimi ve gıda israfı ders olarak verilmelidir. Dinimizde israf 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. Katılımcılar 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 menü tercih ediyor. Ertesi gün açık büfenin devamı yoksa çoğu çöpe gidiyor.” (K5)

“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 servantları 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 tercihi ne 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)

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırma her geçen gün daha da önem arz eden konaklama işletmelerinde gıda israfı ve gıda atığı konularına çözümler üretmeyi amaçlamıştır. Gıda israfının sorumlularından biri olan konaklama işletmelerinden helal konseptli olan ve helal konseptli olmayan otellerde gıda israfı ve gıda atığı ile ilgili mevcut durum, nedenler, önlemler ve geri dönüşüme ilişkin boyutlar otel çalışanları görüşleri kapsamında incelenmiştir. Mevcut düzenlemelerin ve bu kurumlar tarafından benimsenen uygulamaların etkinliği tartışılmıştır. Araştırma, konunun tek bir yönünü hedef almamakta ayrıca kurumların, işletme yönetiminin, çalışanların ve müşterilerin problem içindeki yerini tespit etmeye odaklanmıştır.

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 vd. (2014, s.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.

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. Ayrıca helal konseptli otellerin gıda israf politikalarında ve oluşan gıda atığını önleme ve gıda israfını geri dönüştürme çabalarında helal konseptli olmayan otellere kıyasla herhangi bir farklılıklarının olmadığı, müşteri tatmini hedeflendiği için gıda israfını göz ardı edebildikleri tespit edilmiştir. Ayrıca kurumsal işletmelerin helal konseptli otellere kıyasla gıda israfını azaltmada ve geri dönüştürmede daha fazla özen gösterdikleri yapılan görüşmeler sonucunda anlaşılmıştır. Araştırmada işletme mutfaklarında yeterli sayıda personel olmayışı, mevcut personellerin tecrübesiz oluşu, plansız iş yoğunluğu, geri kalmış mutfak teknolojisi, servis kısmında bilinçsiz tüketim, büyük servis tabakları ile sunum ve dengesiz porsiyonlama gibi faktörlerin gıda israf nedenleri arasında yer aldığı tespit edilmiştir.

Araştırmada elde edilen sonuçlardan yola çıkarak işletmelere, personellere, müşterilere ve ilgili kurumlara yönelik 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 mücadele gerektirmektedir. Ülkemizde küçük yaşlarda eğitim müfredatına tüketim bilincini oluşturmaya yönelik dersler konulabilir bu konuda gerekli eğitimler verilebilir.
- Müşterilerin açık büfede psikolojik algılarını yönlendirmek amacıyla görünür alanlara büfemizde bulunan yiyecekler sürekli olarak tazeleri ile değiştirilmektedir” gibi yazılı ve görsel levhalar yerleştirilmelidir. Dolayısıyla müşterileri ürün bitecek endişesinden uzaklaştırmak gerekmektedir. Bu endişe genellikle insanları acele ile tabaklarını doldurmalarına ve birçok gıdanın israf olmasına neden olmaktadır.
- Büfe için hazırlanan ürünlerde müşteri profilini dikkate almak gıda israfında azalmaya sebep olmaktadır.
- İşletme yönetiminin gıda atığı üzerine düzenli olarak denetimler yapmak, hedefler belirlemek ve çıkan gıda atığı ve gıda israfı çöplerini ölçümlemek gibi uygulamaları atık azaltma ve geri dönüştürme çabalarının verimliliğini artırabilmektedir.
- İşletmede personel devir hızının fazla olması mutfaktaki gıda atık miktarını etkilemektedir. İşe yeni başlayan bir personelin alışma ve işletmeyi tanıma süresinin zaman alması israfı etkileyebilmektedir.
- Mutfakta tecrübesiz personelin gıda israfına sebep olduğu ifade edilmiştir. Mutfakta şef olarak çalışacak personel seçiminde mutfak şefinin bizzat ilgilenmesi, personeli tanınması, eğitim seviyesi ve tecrübe sahibi kişileri tercih etmesi gerekmektedir.
- 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 imkân sağlamaktadır.
- Gelen müşteri sayısının önceden bilinmemesi mutfak çalışanlarını 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 fazla boyutlarda olduğunu ifade etmişlerdir.

- Konferanslar, düğün, nişan, mezuniyet töreni ve iş etkinlikleri gibi organizasyonlarda misafir sayısının bilinmemesi 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 önleyerek kontrol etmesini sağlamaktadır.
- Araştırmada Covid-19 tedbirlerinin müşteri bazlı gıda israfını azalttığı tespit edilmiştir. Pandemi sürecinde açık büfe servisinde servis elemanlarının misafirlerin istekleri doğrultusundaki yemekleri az miktarda servis etmesi her yemekten tatma imkânı sağladığı gibi yemeklerin çoğunluğu tüketilebilmesini sağlamaktadır.
- Gıda israfının önlenmesi ve gıdanın korunması amacıyla yapılan çalışmalara katkı sağlayan ve toplumda farkındalık oluşturan Turuncu Bayrak sisteminin geliştirilip teşvik edilmesi ve konaklama sektöründe zorunlu bir uygulama olması gerekmektedir.
- Alınan önlemlerle personel farkındalığını artırmak ve müşterileri gıda israfından kaçınma konusunda duyarlı hale getirmek gerekmektedir. Bu konuda işletme yönetimine, bilim insanlarına, belediyelere, yetkili kurum-kuruluşlara ve devlet politikasına ihtiyaç duyulmaktadır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Kurulu tarafından 17.06.2021 tarih ve E.27250 sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Aydın, F. & Yıldız, Ş. (2011). Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 42(2): 165-180.
- Baştürk, S. & Taştepe, M. (2013). *Evren ve Örneklem. Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Vize Yayıncılık.
- Battour, M., Ismail, M. N., & Battor, M. (2011). The Impact of Destination Attributes on Muslim Tourist's Choice. *International Journal of Tourism Research*, 13(6): 527-540.
- 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.
- 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).
- 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).
- Brown University Faculty, (1990). Overcoming Hunger. Promising Programmes and Policies. *Food Policy*, 15(4), 286-298.
- Can, A. (2018). *SPSS ile Bilimsel Araştırma Sürecinde Nitel Veri Analizi*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.

- Carboni, M., Perelli, C., & Sistu, G. (2014). Is Islamic Tourism A Viable Option for Tunisian Tourism? Insights from Djerba. *Tourism Management Perspectives*, 11, 1-9.
- Ceyhun-Sezgin, A. & Ateş, A. (2020). Otel İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3489-3507.
- Dölekoğlu, C. Ö. & Var, I. (2016). Tabakta Kalan Yemekler: Üniversite Yemekhanesinden Örnek. *XII.Tarım Ekonomi Kongresi Bilgisi Kitabı*, sayfa. 2067-2074, Isparta: 25-27 Mayıs 2016.
- Edizioni, C. (2012). *Food Waste: Causes, Impacts and Proposals*. Barilla Center.
- Ekmekçi Bal, Z., Sayılı, M., & Gözener, M. (2013). Tokat ili Merkez İlçede Ailelerin Ekmek Tüketimleri Üzerine Bir Araştırma. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(1), 61- 69.
- Ertürk, A., Arslantaş, N., Sarıca, D., & Demircan, V. (2015). Isparta İli Kentsel Alanda Ailelerin Ekmek Tüketimi ve İsrafı. *Akademik Gıda*, 13(4), 291-298.
- FAO. (2013). Food Wastage Footprint Impacts on Natural Resources. <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf> (Erişim Tarihi: 27.05.2021).
- 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.
- Gül, A., Işık, H., Bal, T., & Özer, S. (2003). Bread Consumption and Waste of Households in Urban Area of Adana Province. *Electronic Journal of Polish Agricultural Universities, Food Science and Technology*, 6(2), 10-16.
- Henderson, J. C. (2010). Sharia-compliant hotels. *Tourism and Hospitality Research*, 10(3), 246-254.
- İsraf, (2021). Gıda İsrafını Önleme ve Bilinçlendirme Programı, <http://israf.net/>, (Erişim Tarihi: 27.10.2021).
- Juvan, E., Grün, B., & Dolnicar, S. (2018). Biting Off More Than They Can Chew: Food Waste at Hotel Breakfast Buffets. *Journal of Travel Research*, 57(2), 232-242.
- Kallbekken, S. & Sælen, H. (2013). Nudging Hotel Guests to Reduce Food Waste As A Win-Win Environmental Measure. *Economics Letters*, 119, 325-327.
- 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.
- 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).
- Kurt, Y. (2019). *Yiyecek-İçecek Personelinin Gıda İsrafı Hakkında Bilgi, Görüş ve Davranışları: Eskişehir İli Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- 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.

- Leverenz, D., Moussawel, S., Hafner, G., & Kranert, M. (2020). What Influences Buffet Leftovers at Event Caterings? A German Case Study. *Waste Management*, 116, 100-111. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2020.07.029>.
- 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.
- Massow, M. & McAdams, B. (2015). Table Scraps: An Evaluation of Plate Waste in Restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*, 18, 437-453.
- Mastercard & CrescentRating (2019). Global Muslim Travel Index 2019. Retrieved from <https://www.crescentrating.com/reports/global-muslim-travel-index-2019.html>.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Stephenson, M. L. (2014). Deciphering ‘Islamic Hospitality’: Developments, Challenges and Opportunities. *Tourism Management*, 40, 155-164.
- Şahin, S. K. & Bekar, A. (2018). Küresel Bir Sorun Gıda Atıkları: Otel İşletmelerindeki Boyutları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1039-1061.
- Şen-Küpel, T., Koç, B., & Hassan, A. (2018). Understanding Religion-Based Tourism Terminology in The Context of The Hotel Industry. *Anatolia*, 29(2), 252-266.
- 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.
- 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).

Usta, Ö. (2014). *Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Vargas-Sánchez, A., & Moral-Moral, M. (2019). Halal tourism: Literature review and experts' view. *Journal of Islamic Marketing*.

Yağar, F. & Dökme, S. (2018). Nitel Araştırmaların planlanması: araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.

Yeşiltaş, M, Cankül, D., & Temizkan, R. (2012). Otel seçiminde dini hayat tarzlarının etkisi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 11 (39), 193-217.

Determination of Food Wasting in Accommodation Businesses Operating in Turkey: A Research in the Framework of Halal Concept Hotels

Mustafa YILMAZ

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

Aybuke CEYHUN SEZGİN

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extended Summary

Food Waste: According to the 2014 report of the United Nations Agriculture and Food Organization, 1.3 billion tons of food is wasted every year worldwide. It is stated that half of this waste will be enough to end world hunger. Food waste occurs when large amounts of food are distributed, starting with production and ending with the distribution and consumption of food. It covers a large area starting from the field, including the customer in the hotel. In addition, it is necessary to understand the concepts of food wastage, food waste and food loss in order to avoid conceptual confusion in these processes. According to FAO (2013); A decrease in the amount of dry matter or a loss in nutritional value in food produced for human consumption refers to food loss. Food waste defines foods that are safe to be disposed of after use. Since food wastage refers to spoiled and discarded food, food wastage includes food loss. Food wastage is seen in developed countries, while food loss is seen in developing countries. Since the formation of food wastage in developed countries is the responsibility of consumers, it reflects people's attitudes towards food. The main reason for food loss in developing countries is inadequacy in technology and limited infrastructure opportunities after harvest.

Food Waste in Hospitality Industry: Hospitality industry; It is a sector that provides the service of meeting the needs of people who travel to a different place from their own places or regions for various reasons such as resting, traveling or health and sports activities throughout the year, meeting their needs such as rest, nutrition and shelter during this process. With the development of the hospitality sector, the number of food preparation establishments has also increased, resulting in a proportionally larger amount of food waste.

In various studies, it is stated that most of the food wasted in accommodation establishments is in establishments that offer open buffet service. The all-inclusive system encourages customers to fill their plates more by buying more food because the prices are fixed. Large portion and plate sizes are seen as a waste of money. In addition, businesses that see the positive effects of food type and amount on customer satisfaction prefer food waste rather than losing customers. This situation paves the way for an increase in food waste in the accommodation sector.

It is necessary to investigate the dimensions of food waste, which is not given much importance today, but may have serious consequences in the future if not taken into account, and support these areas with solution suggestions. In the literature review on the subject, it has been seen that various studies on food waste have been carried out in Turkey, but there has been no comparative study for halal concept accommodation businesses. For this reason, in this research carried out to determine the effect of halal concept on food waste in accommodation establishments, the opinions of kitchen chefs working in the food and beverage departments of 25 halal concept and 25 non halal concept hotels on food waste were used. By examining the data obtained from the research, a comparison was made between businesses

in terms of food waste size. Within the framework of the results, conceptual suggestions have been developed for reducing food waste and evaluating food waste for both halal concept hotels and other hotels. Within the scope of all hotels in Turkey, a search was made for hotels with halal concept, and in April 2021, information on 25 of the 35 hotels that were members of "Halalbooking" and "International Halal Tourism" could be accessed.

After the interviews, the audio recordings and the noted sections were converted into text, so that the data became systematic. With the beginning of the interviews, the data obtained began to be analyzed simultaneously. The data obtained as a result of the interviews were evaluated with the MAXQUDA descriptive analysis method.

Participants evaluated the theme of causes of excessive food waste at different intensities and at different points. While the participants expressed intense opinions about the customer-based theme and unconscious consumption in halal concept hotels, they talked extensively about the customer profile (culture) code in non-halal concept hotels. Employees of hotels in both categories stated that the number of personnel related to the business-based theme is insufficient. In addition, they expressed that the open buffet service, which is a sub-code under the restaurant-based theme, is an important factor in excessive food waste.

This research aims to find solutions to food waste and food waste issues in accommodation businesses, which are becoming more and more important with each passing day. The current situation, reasons, precautions and recycling dimensions of food wastage and food waste in halal concept and non-halal concept hotels, which are one of the responsible for food waste, were examined within the scope of hotel employees' opinions. The effectiveness of existing regulations and the practices adopted by these institutions are discussed. The research does not target a single aspect of the subject, but also focuses on identifying the place of institutions, business management, employees and customers in the problem.

As a result of the study, it has been determined that halal concept hotels do not have any differences in food waste policies and efforts to recycle the food waste and food wastage compared to non-halal concept hotels, and they can ignore food waste because customer satisfaction is targeted. In addition, it has been understood as a result of the interviews that corporate businesses pay more attention to reducing food waste and recycling compared to halal concept hotels. In the research, it was determined that factors such as insufficient number of personnel in the kitchen of the enterprise, inexperience of the existing personnel, unplanned workload, underdeveloped kitchen technology, unconscious consumption in the service section, presentation with large serving plates and unbalanced portioning are among the causes of food waste.