

## Türkiye’de Gıda İsrafını Önleme Çalışmaları: Gıda Dostu Turuncu Bayrak Örneği (Studies to Prevent Food Waste in Turkey: The Sample of the Food-Friendly Orange Flag) \*\*

Aybuke CEYHUN SEZGİN<sup>a</sup> , \* Ayşenur ATEŞ<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

<sup>b</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate School of Education, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 25.05.2023

Kabul Tarihi: 25.11.2023

### Anahtar Kelimeler

Sürdürülebilirlik

Gıda israfı

Otel işletmeleri

Gıda Dostu Turuncu

Bayrak

### Öz

Gıda Dostu Turuncu Bayrak, Türkiye’de gıda israfını önleme faaliyetleri yürüten platformlardan biridir. Bu çalışmada Türkiye’de gıda israfını önlemeye yönelik yapılan çalışmaların ele alınması ve iyi uygulama örneği olarak Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun faaliyetlerinin detaylandırılması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi tekniği kullanılmıştır. Verilerin toplanmasında platformun kurumsal yapısını temsil eden; tanıtım rehberi, etkinlik rehberi, görünürlük rehberi, denetleme kriterleri ve Turuncu Bayrak Uygulama Usul ve Esaslarından yararlanılmıştır. Ayrıca Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformuna ait web sitesi ve sosyal medya hesaplarında konu ile ilgili alan yazın taraması gerçekleştirilmiştir. Verilerin analiz edilmesinde ise betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada elde edilen bulgular doğrultusunda, Gıda Dostu Turuncu Bayrak’ın gıda israfında maliyetleri azaltması, çocuklarda ve yetişkinlerde israfa karşı farkındalık oluşturması ve işletmelerin gıda dostu/çevre dostu prestij kazanmalarına katkı sunması açısından önemli bir uygulama olduğu düşünülmektedir.

### Keywords

Sustainability

Food waste

Hotel business

Food Friendly Orange Flag

### Abstract

Food Friendly Orange Flag is one of the platforms carrying out food waste prevention activities in Turkey. In this study, it is aimed to discuss the activities carried out to prevent food waste in Turkey and to detail the activities of the Food Friendly Orange Flag platform as an example of good practice. Document analysis technique, one of the qualitative research methods, was used in the study. In collecting the data, the promotional guide, activity guide, visibility guide, auditing criteria and Orange Flag Implementation Procedures and Principles, which represent the institutional structure of the platform, were used. In addition, a literature review was conducted on the website and social media accounts of the Food Friendly Orange Flag platform. Descriptive analysis method was used to analyze the data. In line with the findings obtained in the study, it is thought that the Food Friendly Orange Flag is an important practice in terms of reducing costs in food waste, raising awareness among children and adults against waste, and contributing to the food-friendly / environmentally friendly prestige of businesses.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: ates.aysenur@hbv.edu.tr (A. Ateş)

\*\* Bu çalışma, 3rd International Travel and Tourism Dynamics Congress (ITTD 2022) adlı kongrede sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

## GİRİŞ

Küresel çapta giderek yaygınlaşan gıda israfı sorunu insanlığın ortak bir problemidir. Özellikle gelişmiş ülkelerde daha fazla görülen gıda israfına gelirdeki artış ve bu duruma bağlı olarak tüketim miktarı ve çeşidindeki artış neden olmaktadır. Ev dışı tüketimin yaygınlaşması, alışveriş merkezlerinin sayısının artması ve pazarlama yöntemlerinin çeşitlenmesi israfı artıran diğer önemli etmenler arasında yer almaktadır (Bulut vd., 2019). Boston Consulting Group (BCG)'un araştırmalarında; 2018 yılında 1.6 milyar ton olan gıda israfının (1.2 trilyon dolar) 2030 yılında 2.1 milyar tona (1.5 trilyon dolar) ulaşacağı ön görülmektedir. Bununla birlikte 2012-2050 yılları arasında dünyadaki nüfus ve gelir artışına bağlı olarak tarımsal üretime olan talebin %35-50 oranında artacağı tahmin edilmektedir (Karakan & Çolak, 2021). Gıda israfının yol açtığı ekonomik kayıp değerlendirildiğinde, gelişmiş ülkelerin gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelere kıyasla daha fazla gıda israf ettikleri görülmektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde yıllık olarak yaklaşık 88 milyon ton gıda israf edilmektedir. İsrif edilen bu miktarın parasal değeri 143 milyar Euro'ya karşılık gelmektedir (Daysal & Demirbaş, 2020).

Dünyada israf edilen gıdalar arasında ilk sırayı %44 oranla meyve ve sebzeler almaktadır. Bu grubu sırasıyla kök ve yumrulu bitkiler ile tahıl grubu izlemektedir. Gıda tedarik zincirinde israfın en fazla ortaya çıktığı basamaklar ise tüketim (%35), üretim (%24), toplama ve depolama (%24) ve dağıtım (%5) olarak belirlenmiştir (Gönültaş vd., 2020). Ayrıca 2021 BM Gıda İsrافی Endeksi Raporu'nda gıda israfının %61'lik kısmının evlerde, %26'lık kısmının gıda hizmeti veren işletmelerde ve %13'lük kısmının gıda satış yerlerinde meydana geldiği tespit edilmiştir (Büyükşalvarcı vd., 2021).

Türkiye'deki gıda israf tablosu ele alındığında, Türkiye'nin gıda israfında Avrupa ve Ortadoğu'da ilk sırada olduğu görülmektedir (Çavuş, 2021). Türkiye'de her yıl 26 milyon ton gıda israf edilmekte ve bu miktar milli gelirinin %15'ine karşılık gelmektedir (Tekiner vd., 2021). Ayrıca yetiştirilen meyve ve sebzelerin %25-40'lık kısmı (yıllık 12-20 milyon ton) ve üretilen ekmeğin %7'lik kısmı (yıllık 1.7 milyar ekmek) atık haline dönüşmektedir (Akgül, 2019).

Gıda israfına yönelik yürütülen çalışmalarda gıda israfının restoran, otel ve yemekhane gibi toplu tüketim yerlerinde genellikle tüketici kaynaklı olduğu görülmektedir. Bu nedenle gıda israfı boyutu tüketicilerin sosyodemografik özellikleri, yemeğin porsiyon büyüklüğü, yemek çeşitliliği, lezzet, sunum özellikleri ve yemek albenisi gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak değişkenlik göstermektedir (Karakan & Çolak, 2021).

Dünya nüfusunun artması ve buna karşılık doğal kaynakların sınırlı olması gıda güvencesinin tehlike altına girmesine neden olmaktadır. Bu durum mevcut gıda sisteminin sürdürülemez olduğuna işaret ederek, yeni sistemlerin uygulamaya geçirilmesini gerekli kılmaktadır (Kurt vd., 2020). Dolayısıyla gıda israfı ve gıda atıklarını azaltıcı/önleyici sistemler her geçen gün daha da önem kazanmaktadır. Bu çalışmada; Türkiye'de gıda israfını önlemeye yönelik yapılan çalışmaların ele alınması ve iyi uygulama örneği olarak Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun faaliyetlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Yapılan literatür taraması sonucunda konu hakkındaki mevcut çalışmaların; Gıda Dostu Turuncu Bayrak'ın işletmelerde uygulanabilirliği, işletmelerdeki etkisi ve işletmelere sağladığı katkılar/kazanımlar üzerine olduğu görülmüştür. Bu çalışmada ise platformun içeriği ve işleyiş süreci hakkındaki detaylar aktararak, literatürdeki eksikliği gidermeye katkı sunulması hedeflenmiştir. Ayrıca çalışmada elde edilen sonuçların, otel işletmelerine fikir verebileceği ve karar süreçlerinde yol gösterici olabileceği düşünülmektedir.

## Kavramsal Çerçeve

### Gıda Güvencesi

Günümüzde sıklıkla duyulan gıda güvencesi kavramı gıda israfı ile bağdaştırılan bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda güvencesi, gıda ihtiyacının gerekli koşulları sağlayarak temin edilmesi ve çevre sağlığını ilgilendirmesi açısından büyük bir öneme sahiptir. Gıda güvencesi bireylerin, aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını ve gıda önceliklerini karşılayabilmek adına güvenilir, sağlıklı, yeterli ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik açıdan sürekli olarak erişebilmeleri durumudur (Niyaz & İnan, 2016).

1948 yılında Birleşmiş Milletler (BM) İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi'nde gıdaya ulaşım hakkının insanın en temel hakkı olduğu belirtilmiştir. Gıda güvencesi çalışmaları; iklim değişikliği, sağlık ve çevre ile ilgili konulardaki endişelerin artması, biyoyakıt üretiminin yaygınlaşması, tarımsal açıdan verim düşüklüğü, arz-talep dengesinin sağlanabilmesi, üretici ve tüketici fiyatlarındaki dalgalanmalar, gelir seviyesindeki azalma, değişen üretim koşullarının iyileştirilmesi ve diyet programlarındaki farklılıklar gibi pek çok konuyu temel almasıyla her geçen gün ön plana çıkmaktadır (Koç & Uzmay, 2015).

Gıda güvencesi sadece sağlığa bağlı bir sürdürülebilir kalkınma konusu olarak değerlendirilmemeli aynı zamanda sürdürülebilir ekonomi, çevre ve ticaret konularını da kapsamalıdır. Gıda güvencesinin sağlanması ve denetlenmesinde otoriter kuruluşların ağırlığının hissedilmesi ve belirlenen politikaların uygulanması gerekmektedir. Bu ekseninde belirli politikaların ulusal politika olarak benimsenmesi, ülkelere geleceğe yönelik büyük katkılar sağlayacaktır (Kıymaz & Şahinöz, 2010).

### Gıda Kaybı ve Sürdürülebilirlik İlişkisi

Günümüzde hava ve su kirliliği, biyolojik çeşitlilikteki azalma, küresel ısınma, orman tahribatı, aşırı otlatma, aşırı avlanma, gıda güvencesi ve çevre kirliliği gibi sürdürülebilirlik sorunlarının birçoğunun insan kaynaklı olduğu bilinmektedir (Vlek et al., 2007). Gıda kaybı ve israfı, sürdürülebilirlik sorunlarından biri olan gıda güvencesini riske atmaktadır. Bununla birlikte tatlı su ve fosil yakıtları, fazla tüketim sonucu sera gazı emisyonlarının artmasına neden olarak küresel iklim değişikliğini olumsuz yönde etkilemektedir (Martin-Rios et al., 2018). Sürdürülebilir tüketim bir dizi değere bağlıdır. Bu değerler arasında tüketicilerin uygulayabileceği ve uygulamaya istekli olduğu çevresel kaygılar, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını göz önünde bulundurma ve temel ihtiyaçların karşılanması yer almaktadır (Bulut vd., 2019). Dünya düzeninde meydana gelen değişim ile birlikte kıt olan gıda kaynaklarının, artan ihtiyaçları karşılayabilmesi için her bir bireyin geri dönüşüm konusunda bilgi ve farkındalığa sahip olması gerekmektedir. Ancak bu bakış açısıyla nesilden nesile aktarılacak olan doğal çevre korunmuş olabilecektir. Ayrıca üretim ve tüketim aşamalarındaki tüm paydaşlar atık yönetiminde sorumluluklarını yerine getirmelidir. Atık yönetimine ilişkin girişimler devlet ve özel kuruluşlar tarafından desteklenmelidir (Ademoğlu, 2021).

### Türkiye'nin Gıda Kayıp ve İsrar Durumu

Türkiye'de açlık sınırında yaşayan kişi sayısının gün geçtikçe arttığı bilinmektedir. Türkiye'de üretilen meyve ve sebzenin bir kısmı henüz üretim ve dağıtım aşamasında kayba uğrarken diğer kısmı satış ve tüketim aşamasında atık haline dönüşmektedir. TÜBİTAK araştırma verilerine göre kayba uğrayan ürün miktarı 11.6 milyon tondur. Bu rakam yıllık yaş sebze ve meyve ihracatının 4 katına denk gelmektedir. Türkiye'de meyve ve sebze ticareti 100 milyar TL civarında olmakla birlikte, bu rakamın 25 milyarlık kısmı atık ve kayıp olmaktadır. Nihai tüketiciye ulaşana dek

sebze ve meyvedeki kayıp oranı ise yaklaşık %48 civarındadır (Artık, 2021). Bununla birlikte ülkemizde serpm kahvaltıda oluşan gıda artıkları nedeniyle yılda 100 milyar TL'lik israfın meydana geldiği ve bu bağlamda birçok ürünün (peynir, zeytin, reçel) tüketilmeden çöpe atıldığı belirtilmektedir (Karakan & Çolak, 2021).

### **Gıda İsrafını Belirlemeye Yönelik Yapılan Çalışmalar:**

Literatürde gıda israfı boyutunu belirlemeye yönelik yapılan birçok çalışma bulunmaktadır. Üniversite yemekhanesinde yapılan bir çalışmada, sadece paketlenen patates kızartmasının porsiyonu küçültülerek gıda israfının azaltıldığı (6.168 g-4.242 g) görülmüştür (Freedman & Brochado, 2010). Otel restoranlarında açık büfe kahvaltıda tabak boyutundaki 3 cm'lik bir azalmanın tabaklardaki atık oluşumunu otel başına ortalama %19.5 azalttığı tespit edilmiştir (Kallbekken & Sælen, 2013). Betz et al. (2015) eğitim sektöründeki işletmelerde yıllık ortalama 10.47 ton, özel sektördeki işletmelerde ise 16.55 ton gıda atığı oluştuğunu ve oluşan gıda atıklarının %78-92'lik kısmının önlenebilir düzeyde olduğunu belirlemişlerdir.

Restoranda tam ve azaltılmış porsiyonlu iki menünün aynı anda sunumu ile tabakta kalan artık yiyecekte azalma olduğu tespit edilmiştir (Berkowitz et al., 2016). Konaklama işletmelerinde talep tahmininin genellikle doğru yapılması nedeniyle kişi başı günlük atık miktarının 1.1 kg olduğu ve oluşan bu gıda atıklarının %56'sının önlenebilir düzeyde olduğu tespit edilmiştir (Papargyropoulou et al., 2016).

Üniversite yemekhanesinde yapılan farklı bir çalışmada, uyarıcı ve bilgilendirici afişler kullanılarak akademik salonda %39 oranında, idari salonda %15 oranında gıda israfının azaldığı tespit edilmiş, ekmek israfında ise %83.5 azalma olduğu vurgulanmıştır (Dölekoğlu & Var, 2016). Yapılan başka bir çalışmada restoranda öğün olarak kişi başı 210 g atığın oluştuğu tespit edilmiştir (Tatàno et al., 2017). Otel işletmesinin açık büfe kahvaltısında kişi başı günlük gıda atığının 15.2 g olduğu ve ortalama müşteri sayısına göre toplam 13.087 kg gıda atığı oluştuğu belirlenmiştir (Juvan et al., 2018). Dolnicar et al. (2020) ise otelde oyun tabanlı pul toplama ve broşürler ile kişi başı tabak atığında %34 azalma sağlandığını tespit etmişlerdir.

Öte yandan ızgara pişirme yöntemi ile hazırlanan yemeklerde en az düzeyde gıda atığı oluştuğu, sulu ısıda pişirilen yemeklerde kuru ısıda pişirilen yemeklere göre daha fazla atık oluştuğu görülmüştür. Ayrıca yöresel yemeklerin tabak atık miktarını azalttığı, menüde aynı pişirme türündeki yemeklere yer verilmesinin israfı artırdığı tespit edilmiştir (Mutlu & Sandıkçı, 2018).

### **Türkiye’de Gıda İsrafını Önleme Çalışmaları**

Toprak Mahsulleri Ofisi “Ekmeğini İsrâf Etme” Kampanyası: Kampanya ekmek israfının ve israftan kaynaklanan ekonomik kayıpların önüne geçmek ve bu konuda toplumsal farkındalık oluşturulmak amacıyla başlatılmıştır. Ekmeğini İsrâf Etme Kampanyası, kapsamlı bir sosyal sorumluluk projesi olarak 17 Ocak 2013 tarihinde hayata geçirilmiştir. Kampanya ile üretim ve tüketim aşamalarında israfın önlenmesi, ekmeğin ihtiyaç duyulan miktarda alınması ve doğru bir şekilde muhafazasının sağlanması hedeflenmiştir. Bunlara ek olarak kampanyanın diğer hedefleri arasında; tam buğday ekmeği tüketiminin teşvik edilmesi, bayat veya ihtiyaç fazlası ekmeğin değerlendirilmesi konusunda toplumun bilinçlendirilmesi, hayvan beslenmesinde kullanılan ekmeğin de israf olduğuna dikkat çekilmesi, özde ekmek israfına genelde ise israfı vurgu yapılması ve ülke ekonomisine katkı sağlanması bulunmaktadır (TM0, 2013).

Gıdanı Koru Sofrana Sahip Çık Kampanyası: Tarım ve Orman Bakanlığı ile FAO iş birliğinde başlatılan kampanya aracılığıyla gıda kayıpları ve israfı konusunda ulusal/uluslararası düzeyde mücadele edilmesi, toplumsal farkındalık düzeyinin artırılması ve Türkiye’de gerçekleştirilen iyi uygulama örneklerinin uluslararası arenada rol model haline getirilmesi amaçlanmaktadır (Alan, 2020). Kampanyanın diğer amaçları arasında; gıda kaybı ve israfının ölçümü ve muhasebesi, gıda kaybı ve israfını azaltma metodolojileri ve tanıtımı, farkındalık yaratma ve bilgi yayma konularında toplumsal cinsiyet eşitliğine duyarlı teknik öneri ve bilgi sağlanması ile uluslararası kuruluşlarla iş birliği yapılması bulunmaktadır. Gıdanı Koru Kampanyası’nın katılımcılarını; kamu sektörü (bakanlıklar ve ilgili yayım daireleri), sivil toplum (yerel STK’lar), özel sektör (çiftçiler, perakendeciler, gıda işletmeleri ve HORECA) ve tüketiciler oluşturmaktadır (Gıdanı Koru, 2022).

“Artan Gıda Geleceğimizdir”: Nestle ve sosyal teknoloji girişimi “Fazla Gıda” iş birliğinde gezegeni korumak ve gelecek nesillere daha temiz bir çevre bırakmak adına bütüncül bir atık yönetimi hayata geçirilmiştir. Bu çerçevede “Artan Gıda Geleceğimizdir” sloganıyla yapılan çalışmalar; güvenli gıda bağıışı, geri dönüşüm, yeniden satış gibi operasyonlarla artan gıdanın değerlendirilerek israf edilmesinin önüne geçmeyi amaçlamaktadır. Hayata geçirilen bu çalışma doğrultusunda artan ürünler iki farklı yöntemle geri dönüştürülmektedir. İlk yöntemde artan ürünlerin %45’i, Fazla Gıda’nın iş ortağı olan tesislerde yakılarak elektrik enerjisi, gübre ve kömür haline getirilmekte ve sonrasında biyogaz elde edilmektedir. İkinci yöntemde ise artan ürünlerin %55’i, Fazla Gıda’nın iş ortağı tesislerde işlenerek hayvan yemine dönüştürülmekte ve üretilen hayvan yemleri büyükbaş ve kümes hayvanlarının beslenmesinde kullanılmaktadır. Ayrıca projenin ürün bağıışı prosedürlerinde yapılan güncellemeler kapsamında 7-30 gün arası tüketim tarihi kalan ürünler önceden onaylanan gıda bankaları, sosyal market ve aş evlerine ulaştırılmaktadır (Nestle Türkiye, 2022).

Gıda Bankacılığı: Gıda kayıplarını azaltmak amacıyla Türkiye’de yapılan diğer bir aktivite gıda bankacılığı sistemidir. Gıda bankacılığı çeşitli sebeplerle (son kullanma tarihi yaklaşan, kalite bozukluğu görülen, paketlenme hatası yapılan veya ihraç/ihya fazlası olan) değerini kaybeden ve çöpe atılma olasılığı yüksek gıdaların ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmasını hedefleyen bir sistemdir (Çankaya, 2006).

Gıda bankaları Türkiye’de 2000’li yılların başlarından itibaren dernekler tarafından kurulmuştur. Daha sonrasında gıda bankacılığını destekleyen yasal mevzuat ile kâr amacı gütmeyen belediyeler, sosyal amaçlı vakıflar ve dernekler vasıtasıyla gıda bankalarının sayısı artmıştır (Demirbaş, 2018). Ülkemizde 2017 yılı itibariyle çoğunluğu belediyelerin bünyesinde olmak üzere toplamda 64 gıda bankası faaliyet göstermektedir (Kala, 2020).

Fazla Gıda A.Ş.: Fazla Gıda A.Ş. etki yaratmayı hedefleyen bir sosyal girişim olarak 2016 yılında kurulmuştur. Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları rehberliğinde çalışmalarını gerçekleştiren Fazla Gıda A.Ş., gıda israfı sorununa teknoloji tabanlı çözümler üretmektedir (Çelik, 2023). Gıda israfını önleme konusunda vakıf ve dernekleri marketlerle buluşturan Fazla Gıda A.Ş., dünyada en başarılı beşinci program olmuştur. Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) tarafından desteklenen “Accelerate 2030 Hızlandırma Programı’na” dönüşüm ekonomisine sağladığı altyapı sayesinde dünyada 9 etki odaklı girişimden biri seçilmiştir. Ayrıca UNDP tarafından organize edilen 2017 Cenevre Sosyal Fayda Zirvesi’nde Türkiye’den tek temsilci olarak yer almıştır (Demirbaş, 2018).

Grundig “Ruhun Doysun” Projesi: Grundig markası tarafından hayata geçirilen “Ruhun Doysun” Projesi gıdaya saygı duyan, sade yaşama ilham veren ve bilinçli tüketimi mutfaktan hayata yaymayı hedefleyen bir farkındalık hareketidir. Başlıca misyonu; doğayla daha fazla temas etmek, daha bilinçli tüketmek ve var olanı dönüştürmeye

dayalı bir yaşama ilham vermektir. Bu proje günlük yaşamda yapılan küçük değişiklikler ile herkes için fark yaratmayı amaçlamaktadır. Projede “Ruhun Doysun” felsefesi, şef Mehmet Gürs iş birliğiyle video serisi şeklinde anlatılmıştır. Video serisinde mutfakta israfın nasıl önleneceğine dair fikirler, kentlerden doğaya yapılabilecek kaçışlar ve gıdanın tarladan sofralara akan yolculuğuna ait birçok farklı konu ele alınmıştır (Ruhun Doysun, 2022).

Migros “Sürpriz Kutu” Projesi: Migros, Gıdaya Saygı Projesi kapsamında gıda israfını azaltmak için “Sürpriz Kutu” projesini hayata geçirmiştir. Bu proje kapsamında farklı fiyat seçeneği bulunan sürpriz kutulardaki ürünler, normal satış fiyatından %50 indirimli olarak tüketicilere sunulmaktadır. Sürpriz kutuların içeriğinde olgun sebze ve meyveler, tüketime uygun et ürünleri, taze ve kuru gıdalar gibi birçok ürün yer almaktadır. Migros “Fazla Gıda” ile yaptığı iş birliği sayesinde uygun gıdaların tüketimini teşvik etmeyi, müşterilerin pek çok gıda çeşidine indirimli erişimi ve aile bütçelerine katkı sağlamayı hedeflemektedir. Sürpriz Kutu uygulaması, Fazla Gıda'nın 'Fazla' mobil uygulaması üzerinden satışa sunulmaktadır (Anadolu Ajansı, 2022).

### Otel İşletmelerinde Gıda İsrafı

Gıda israfı tüm insanlığı ilgilendirmesi açısından günümüzün en önemli çevre sorunları arasında yer almaktadır. Konu hakkındaki akademik yazın ele alındığında, literatürdeki mevcut araştırmaların özellikle yiyecek-içecek işletmeleri ve otel işletmelerindeki gıda israfına yönelik olduğu görülmektedir (Çetinoğlu & Ünlüöner, 2020).

Otel işletmelerinde uygulanan açık büfe servis sistemi sayısız gıda ve içecek tercihini aynı anda tüketiciye sunmaktadır. Açık büfe servis sistemi kişileri ihtiyaçlarından fazla gıda tüketmeye sevk etmektedir. Bu sorunun önüne geçilebilmesi için açık büfelerde sunulan yiyecek ve içecek miktarı, sayısı ve porsiyon gramajının kontrol altına alınması ve tüketicilerin konu hakkında bilinçlendirilmesi gerekmektedir (Artık & Hancı, 2020).

Ceyhun-Sezgin ve Ateş (2020) her şey dâhil konseptte sahip otel işletmelerinde yaptıkları araştırmada; işletmelerin yemek porsiyonlarının miktarını belirleme aşamasında mevcut müşteri sayısından %15 oranında daha fazla yemek porsiyonu hazırladıklarını belirtmişlerdir. Otel mutfaklarında üretim esnasında (hazırlık ve pişirme aşamaları) ortalama %13 oranında, tüketim sonrasında ise restorandaki tabaklarda ve bardaklarda %20 oranında gıda atığı oluştuğunu belirtmişlerdir. Ayrıca çalışmalarında gıda atıklarına yol açan başlıca etmenin bilinçsiz tüketim olduğu, üretim sırasında gıda atıklarına yol açan etmenlerin ise hatalı pişirme yöntemlerine ve personelin bilgi/deneyim eksikliğine dayandığı sonuçlarına ulaşmışlardır.

### Gıda Dostu Turuncu Bayrak

Kurucusu iklimist Ali Akgün tarafından geliştirilen ve 2018 yılında hayata geçirilen Gıda Dostu Turuncu Bayrak Platformu “Afiyet Olsun İsrif Olmasın” mottosuyla gıda israfına duyarlı otel işletmelerine verilen gıda dostu bir uygulamadır. Gönüllülük esası doğrultusunda gıda israfına karşı olmayı simgeleyen Gıda Dostu Turuncu Bayrak, işletme ve kuruluşlara gerekli şartları sağlamaları durumunda verilmektedir (Büyükşalvarcı vd., 2021).

Platformun proje yazımı ve altyapı çalışmaları Gıda Dostu Turuncu Bayrak koordinasyon ekibi tarafından gerçekleştirilmektedir. Koordinasyon ekibi üye işletmelerde belirlenen uygulama ekibi ile koordinasyonu sağlayan, eğitimleri ve denetimleri gerçekleştirerek uygulamaya ait rapor ve analizleri oluşturan ve sistemle ilgili her türlü sürecin takibini yapan merkez ekibi temsil etmektedir (Turuncu Bayrak, 2022a).

Platform faaliyetlerini gerçekleştirebilmek amacıyla Antalya, Muğla, Bursa, Afyon, Rize, Belek, Alanya, Kemer, Çeşme ve Sapanca'da bulunan otel işletmeleri ile iş birliği içerisinde girmiştir. Gıda Dostu Turuncu Bayrak'ın otel işletmelerinin yanı sıra eğitim kurumları, belediyeler, alışveriş merkezleri, hastaneler, restoranlar, ticaret odaları ve daha birçok kuruluşta uygulanabilmesine yönelik çalışmaları devam etmektedir (Çetinoğlu & Ünlüönen, 2019; Ceyhun-Sezgin & Ateş, 2020; Turuncu Bayrak, 2022a).

Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformu, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ile Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım ve Örgütü (FAO) iş birliğinde yürütülen Gıdanı Korumaya Kampanyası'ndaki iyi uygulama örnekleri arasında yer almaktadır (Gıdanı Korumaya, 2022). Platformun misyonu çocukların farkındalık sahibi bireyler olarak yetişmelerine katkıda bulunmak ve onlara gelecekte yaşanabilir bir dünya bırakmaktır. Platformun başlıca amaçları ise yerli ve yabancı turistlerin gıda israfı konusunda farkındalık kazanmalarını sağlamak, otel işletmelerinde görev alan personelin, konaklayan misafirlerin ve hizmet alan kişilerin konu hakkındaki bilgi ve bilinç düzeylerini artırmak, gıda yatırımlarında kazanç oluşturmak, işletmeler için önemli bir maliyet kalemi olan gıda harcamalarını azaltmak ve otel işletmelerine prestij sağlamaktır. Ayrıca işletmelere eğitici ve interaktif etkinlikler sunmak, gıda atıklarını değerlendirerek dönüştürmek, yerel üretimi teşvik etmek, gıda israfını önlemede öncülük etmek ve ülke ekonomisine katkıda bulunmak sistemin diğer hedefleri arasında yer almaktadır (Çetinoğlu & Ünlüönen, 2019; Ceyhun-Sezgin & Ateş, 2020; Turuncu Bayrak, 2022a).

Platformun hedef kitlesi:

- Gıda dostu yaşam farkındalığı artırılması gereken veya gıdanın korunması ve israfının önlenmesi ile ilgili çalışmalardan haberdar olmayan bireyler,
- Gıda dostu farkındalığına sahip bireyler,
- Gıda dostu çalışmalarına fiilen veya dolaylı da olsa katkı sağlamak isteyen bireyler,
- Gıda dostu hizmet sunmak isteyen tesis (Otel, Restoran, Kafe, Market, Gıda Toptancısı, AVM, Gıda Üretim, İşleme, Paketleme ve Depolama Tesisleri) veya kurumlar (Bakanlıklar, Taşra Teşkilatları, Belediyeler, Okullar, Kamuya Bağlı Yurtlar veya Misafirhaneler, STK'lar, Oda, Borsa ve Birlikler, Üniversiteler)

-Ülkemizde ve dünyada gıda israfının önlenmesine katkı sağlayacak toplumun tüm kesimleridir.

## Yöntem

Çalışmanın amacı, Türkiye'de gıda israfını önlemeye yönelik yapılan çalışmaların ele alınması ve iyi uygulama örneği olarak Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun faaliyetlerinin detaylandırılmasıdır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman/belge incelemesi tekniği kullanılmıştır. Doküman incelemesi; basılı, elektronik ve web tabanlı materyaller dâhil tüm belgeleri incelemek ve değerlendirmek amacıyla kullanılan sistemli bir yöntemdir. Doküman incelemesi araştırılması hedeflenen olay ya da olgular ile ilgili bilgi içeren yazılı ve sözlü materyallerin analizini kapsamaktadır (Bowen, 2009; Yıldırım & Şimşek, 2016). Nitel araştırmadaki diğer veri toplama yöntemleri gibi doküman incelemesi de anlam çıkarmak, ampirik bilgi geliştirmek ve ilgili konu hakkında bir anlayış oluşturmak adına verilerin incelenmesini ve yorumlanmasını gerektirmektedir (Corbin & Strauss, 2008). Kitaplar, yasal metinler, raporlar, devlet kayıtları, dergiler, resimler, mektuplar, günlükler, anılar, haritalar, davetiyeler, istatistikler, okul ve sağlık kayıtları, faturalar, fotoğraf ve video gibi kayıtların içerikleri doküman olarak ele alınmaktadır (Labuschagne, 2003).

Çalışma, etik ilkeler doğrultusunda Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformu yetkililerinden gerekli izinler alınarak tasarlanmıştır. Çalışmanın veri kaynağını Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun kurumsal yapısını temsil eden tanıtım rehberi, etkinlik rehberi, görünürlük rehberi, denetleme kriterleri ve Turuncu Bayrak Uygulama Usul ve Esaslarında yer alan bilgiler oluşturmaktadır. Söz konusu kaynaklara platform yetkilileri aracılığıyla erişim sağlanmıştır. Ayrıca platformun web sitesi ve sosyal medya hesaplarında konu ile ilgili alan yazın taraması gerçekleştirilmiştir. Veri toplama süreci tamamlandıktan sonra ise elde edilen veriler yetkililerin onayına sunulmuş ve kendilerinden gelen öneriler doğrultusunda düzenlenmiştir.

Verilerin çözümlenmesinde betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda elde edilen veriler, belirlenen tema ve kodlara göre sınıflandırılarak çizelge haline getirilmiştir. Elde edilen veriler bulgular kısmında açıklanarak Gıda Dostu Turuncu Bayrak'ın sosyal medya hesaplarında paylaşılan fotoğraflar ile de desteklenmiştir.

Betimsel analiz sırasında yararlanılan tema ve kodlar Çizelge 1'de sunulmuştur.

### Çizelge 1. Tema ve Kodlar

Temalar	Kodlar
1. Temsilciler/Uygulama Ekibi Üyeleri	1. Ekip lideri
	2. Mutfak temsilcisi
	3. Servis temsilcisi
	4. Çocuk kulübü temsilcisi
	5. Misafir ilişkileri temsilcisi
2. Görünürlük	1. Görsel materyaller
3. Etkinlikler	1. Ekip lideri etkinlikleri
	2. Mutfak etkinlikleri
	3. Servis etkinlikleri
	4. Çocuk kulübü etkinlikleri
	5. Misafir ilişkileri etkinlikleri
4. Eğitim ve Denetimler	1. Periyodik eğitimler
	2. Periyodik denetimler
5. Ölçümleme Sistemleri	1. Puanlama sistemi
	2. Online takip sistemi
	3. Kademeler
6. Üretim Aşamasındaki Faaliyetler	1. Gıda israfını önleyici tedbirler

### Bulgular

Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun otel işletmelerinde gıda israfını önleme faaliyetlerinin belirlenmesi amacıyla yürütülen bu çalışmada elde edilen veriler, belirlenen tema ve kodların altında değerlendirilmiştir.

#### Tema 1: Temsilciler/ Uygulama Ekibi Üyeleri

Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformu otel işletmelerinde etkinlik ve faaliyetlerini yürütebilmek amacıyla departmanlara özel temsilciler belirlemektedir. İşletmede belirlenen bu temsilciler, Gıda Dostu Turuncu Bayrak "Uygulama Ekibi" olarak tanımlanmaktadır. Uygulama ekibi için temsilciler belirlenirken birtakım özelliklere dikkat edilmektedir. Bu noktada sistemin verimli bir şekilde uygulanabilmesi için ekibe dâhil olacak kişilerin, Gıda Dostu Turuncu Bayrak koordinasyon ekibi ile sürekli iletişim halinde olmaları, sorumlu oldukları etkinlikleri otelde periyodik olarak uygulamaları ve eğitim-denetimlerde koordinasyon ekibine gerekli desteği sağlamaları önem arz etmektedir. Temsilciler genel olarak (özel durumlar haricinde) aşağıda belirtilen departmanlardan seçilmektedir (Turuncu Bayrak Uygulama Usul ve Esaslar, 2022):

1. Ekip Lideri (Kalite Müdürü / Gıda Mühendisi)



2. Mutfak Temsilcisi (Aşçıbaşı / Mutfak Sorumlusu)
3. Servis Temsilcisi (F&B Müdürü / Servis Sorumlusu)
4. Çocuk Kulübü Temsilcisi (Mini Club Müdürü / Mini Club Sorumlusu)
5. Misafir İlişkileri Temsilcisi (Misafir İlişkileri Müdürü / Misafir İlişkileri Sorumlusu / Ön Büro Müdürü / Ön Büro Sorumlusu)

Tema 1, Kod 1, Ekip Lideri: Üye işletmelerde tercihen kalite müdürü ya da gıda mühendisi ekip lideri olarak belirlenmektedir. Ekip lideri, Gıda Dostu Turuncu Bayrak uygulamasında ekibin diğer üyelerinin koordinasyonunu sağlayan, alandaki çalışmalarını takip eden, onları sorumlu oldukları uygulamalarda destekleyen ve koordinasyon ekibi ile uygulama kapsamındaki tüm süreçleri yürüten ekip üyesidir. Ekip lideri koordinasyon ekibine ve tesis yönetimine karşı sorumludur.

Tema 1, Kod 2, Mutfak Temsilcisi: Üye işletmelerde tercihen aşçıbaşı ya da mutfak sorumlusu mutfak temsilcisi olarak belirlenmektedir. Mutfak temsilcisi üretim alanında gıda israfının önlenmesi için gerekli tedbirleri almak, gıdayı korumak, gıdanın değerlendirilmesini sağlamak ve sorumlu olduğu etkinlikleri periyodik olarak uygulamakla görevli ekip üyesidir.

Tema 1, Kod 3, Servis Temsilcisi: Üye işletmelerde tercihen F&B müdürü ya da servis sorumlusu servis temsilcisi olarak belirlenmektedir. Servis temsilcisi servis öncesinde, sırasında ve sonrasında gıda israfının önlenmesi için gerekli tedbirleri almak, gıdayı korumak ve sorumlu olduğu etkinlikleri periyodik olarak uygulamakla görevli ekip üyesidir.

Tema 1, Kod 4, Çocuk Kulübü Temsilcisi: Üye işletmelerde tercihen mini club müdürü ya da mini club sorumlusu çocuk kulübü temsilcisi olarak seçilmektedir. Çocuk kulübü temsilcisi 2-12 yaş aralığındaki çocukları ve velileri gıda israfının önlenmesi ve gıdanın korunması hakkında bilgilendirmekle, gıda israfına dikkat çeken oyunlarla çocuklarda farkındalığı artırmakla ve sorumlu olduğu etkinlikleri periyodik olarak uygulamakla görevli ekip üyesidir.

Tema 1, Kod 5, Misafir İlişkileri Temsilcisi: Üye işletmelerde tercihen misafir ilişkileri müdürü, misafir ilişkileri sorumlusu, ön büro müdürü ya da ön büro sorumlusu misafir ilişkileri temsilcisi olarak belirlenmektedir. Misafir ilişkileri temsilcisi misafirleri ya da hizmet alan kişileri Gıda Dostu Turuncu Bayrak sistemi hakkında bilgilendirmekle, farkındalık düzeylerinin artırılması için çalışmalar yapmakla ve sorumlu olduğu etkinlikleri periyodik olarak uygulamakla görevli ekip üyesidir.

## **Tema 2: Görünürlük**

Görünürlük teması kapsamında, Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun etkinliklerde ve otel işletmelerinin uygun alanlarında (restoran, lobi, çocuk kulübü gibi) kullandığı görsel materyaller incelenmiştir.

Tema 2, Kod 1, Görsel Materyaller: Gıda Dostu Turuncu Bayrak sisteminde, etkinlik ve faaliyetlerde kullanılmak üzere 4 dilde hazırlanan (Türkçe, İngilizce, Almanca, Rusça) 52 adet görsel materyal bulunmaktadır.



**Resim 1.** Turuncu Bayrak Görsel Materyalleri, Turuncu Bayrak (2022b)

Uygulama kapsamında kullanılan görsel materyaller aşağıda belirtildiği gibidir (Turuncu Bayrak Görünürlük Rehberi, 2022):

- Bayrak
- Sertifika
- Tanıtım Rehberi
- Etkinlik Rehberi
- Görünürlük Rehberi
- Denetleme Rehberi
- Farkındalık Afişleri
- Ayın Başarılı Ekip Üyesi Sertifikası
- Fidan Sertifikası
- Silindir Kutu
- Küçük Tabak Yönlendirme Kartı
- Tadında Bırak Bilgilendirme Kartı
- Ayın Başarılı Mutfak Personeli Sertifikası
- Gıda Dostu Yemek Kartı
- Afiyet Olsun İsrاف Olmasın Etiketleri
- İsrاف Dedektifi Hikâye Kitabı
- İsrاف Dedektifi Yemini
- İsrاف Dedektifi Kimlik Kartı
- Boomerang Pankart
- Anket

- Form
- Tanıtım Broşürüdür.

### Tema 3: Etkinlikler

Gıda Dostu Turuncu Bayrak kalite yönetimi çerçevesinde, otel işletmelerinde tüketim öncesi ve sonrasında misafirleri gıda israfı konusunda bilgilendirmek, onlarda farkındalık oluşturmak ve keyifli vakit geçirmelerini sağlamak amacıyla periyodik etkinlikler yapılmaktadır. Söz konusu etkinlikler otel işletmelerinin kalite, mutfak, servis, çocuk kulübü ve misafir ilişkileri departmanlarına özel olarak planlanmıştır. Etkinlikleri görsel açıdan desteklemek amacıyla Tema 2’de belirtilen görsel materyaller kullanılmaktadır. Etkinlikler temsilciler tarafından haftalık, aylık ve yıllık periyotlar halinde uygulanmaktadır. Bu kapsamda uygulanan her etkinlik, periyoduna göre puanlanmaktadır. Etkinliklerin içerikleri, periyotları ve puanları temsilcilere yazılı şekilde sunulmaktadır. Ayrıca gerekli olan tüm bilgiler platform tarafından oluşturulan e-Turuncu online sisteme dijital olarak yüklenmekte ve turizm sezonu öncesinde verilen eğitimlerde detaylı olarak anlatılmaktadır (Turuncu Bayrak Etkinlik Rehberi, 2022).

Tema 3, Kod 1, Ekip Lideri Etkinlikleri:

Bayrak Asılması: Turizm sezonu boyunca otel girişinde asılı kalması gereken bayrak, Gıda Dostu Turuncu Bayrak uygulamasının simgesidir. Otel işletmesinin gıda dostu bir otel olduğunu temsil etmektedir.



**Resim 2.** Bayrak Asılma Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

Gıda Dostu Günü Düzenleme: Ayda en az 1 defa, oteldeki tüm temsilcilerle birlikte misafirler ve otel personelinde gıda israfına karşı farkındalık oluşturmak amacıyla oluşturulan etkinliktir. Gıda Dostu Günü etkinliğinin planlandığı günde 5 ekip üyesi de misafirlerin yoğunlukta olduğu alanlarda kendi sorumlu oldukları etkinlikleri uygulamaktadır.

Fuara Katılım: Otelin stant açarak katıldığı fuarlarda, Gıda Dostu Turuncu Bayrak görsel materyallerinin sergilenmesi ve tanıtılması üzerine planlanan etkinliktir. Bu etkinliğin uygulamanın sektörde yaygınlaşmasını sağlamak amacıyla yılda en az 1 defa yapılması gerekmektedir.

Basında Turuncu Bayrak: Bu etkinlikte Gıda Dostu Turuncu Bayrak hakkında yerel ya da ulusal basında haber yapılması hedeflenmektedir. Yılda en az 1 defa uygulanması gerekmektedir.



Resim 3. Basında Turuncu Bayrak Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

Tema 3, Kod 2, Mutfak Etkinlikleri:

**Atık Takibi:** Otel işletmelerinde her gün uygulanması gerekli olan bu etkinlik kapsamında sabah, öğle ve akşam öğünlerinde tabaklarda ve açık büfede kalan atık gıdalar, ambalajlarından ayrılmış bir şekilde kg cinsinden tartılarak e-Turuncu online sisteme kaydedilmektedir. Bu etkinlik sayesinde işletmelerde günlük, aylık ve yıllık periyotlarda oluşan gıda atık miktarları tespit edilmektedir. Periyotlarına göre oluşan gıda atık miktarlarının, müşteri sayılarına oranlanması ile de kişi başı oluşan atık miktarları belirlenebilmektedir.

**Gıda Dostu Yemeği:** Haftada en az 1 gün, misafirler tarafından en fazla tercih edilen yemeğin veya özel konsepti olan bir yemeğin açık büfede ya da ayrı bir masada misafirlere sunulduğu etkinliktir. Etkinlik sırasında mutfak şefi uygulamayı temsil eden kıyafetleri giyerek ve görselleri kullanarak yemeğin servisini gerçekleştirmektedir.



Resim 4. Gıda Dostu Yemeği Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)



**Görüş Öneri Kartı Alma:** Misafirlerin gıda israfına yönelik görüş ve önerilerini almak için hazırlanan etkinliktir. Resim 5'te yer alan silindir kutuların ve görüş öneri kartlarının turizm sezonu boyunca gıda israfının yoğun olarak görüldüğü alanlara konumlandırılması gerekmektedir.



**Resim 5.** Görüş Öneri Kartı Alma Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

**Ayın Başarılı Mutfak Personeli Seçimi:** Her ay sonunda mutfakta çalışan personeller arasından en az atığı çıkaran, doğru pişirme yöntemlerini uygulayan ve duyarlı davranış sergileyen personelin, mutfak şefi tarafından ayın başarılı mutfak personeli olarak seçildiği etkinliktir. Seçilen personele Gıda Dostu Turuncu Bayrak koordinasyon ekibi tarafından başarı sertifikası verilmektedir.

Tema 3, Kod 3, Servis Etkinlikleri:

**Sürpriz İkram:** Servis ekip üyesi tarafından haftada en az 1 defa uygulanan etkinlikte, yemeğini bitiren/tahtağında yemek bırakmayan misafirlerin tabaklarına "Afiyet Olsun İsrâf Olmasın" etiketi yapıştırılmaktadır. Ardından misafirlere sürpriz ikramlarda bulunmaktadır. Sunulan ikramın içeriğini çay ve kahve gibi içecekler oluşturabileceği gibi misafirin konakladığı odaya meyve tabağı gönderilmesi gibi farklı alternatifler de oluşturabilir.



**Resim 6.** Sürpriz İkram Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

Gıda Dostu Akımı: Söz konusu etkinlik çerçevesinde misafirlerin tabaklarının önce yiyeceklerle dolu hali fotoğraflanmaktadır. Tabaktaki yiyeceklerin tüketiminden sonra boş tabakların fotoğrafları çekilmektedir. Amaç, misafirler arasında gıda dostu bir akım oluşturarak farkındalığın geniş kitlelere yayılmasını sağlamaktır. Etkinlik haftada en az 1 defa düzenlenmelidir.



**Resim 7.** Gıda Dostu Akımı Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

Tema 3, Kod 4, Çocuk Kulübü Etkinlikleri:

İsraf Dedektifi: Ayda en az 1 defa uygulanan etkinliğin kurgusu şu şekildedir:

“İçinde yemek atıklarının olduğu tabaklar ile bir sofrta hazırlanmaktadır. Çocuklar görsel materyalleri kullanarak Turuncu Bayrak çocuk müziği eşliğinde bu sofranın etrafında dans etmektedir. Müzik bitiminde çocuklar ‘Afiyet Olsun İsraf Olmasın’ etiketini atık dolu tabaklara yapıştırmaktadır. Ardından çocuk kulübü ekip üyesi önderliğinde hep birlikte İsraf Dedektifi Yemini edilmektedir. Yemin sonrasında çocukların bundan sonra gıdaları koruyan birer kahraman oldukları vurgulanmaktadır. Sonrasında her biri için israf dedektifi kimlik kartları oluşturularak kendilerine hediye edilmektedir. İsraf Dedektifi etkinliği bitiminde çocuklar ellerinde büyüteç ve pankartlar ile otelde gezinerek, minikler önderliğinde farkındalığın tüm otele yayılması sağlanacaktır.”



**Resim 8.** İsraf Dedektifi Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

**Temiz Tabak Oyunu:** Bu etkinliğin amacı çocukların tabaklarında atık gıda kalmamasını sağlamaktır. Etkinlikte çocuklar bir masaya oturtulmakta ve aralarında tabaklarındaki yiyecekleri bitirme oyunu oynanmaktadır. Etkinlik sonunda tabağındaki yiyeceklerin tümünü bitiren çocuklar alkışlanmakta ve tabaklarına "Afiyet Olsun İsraf Olmasın" etiketi yapıştırılmaktadır. Ayrıca kendilerine israf dedektifi kimlik kartları hediye edilmektedir. Etkinlik ayda en az 1 defa uygulanmalıdır.



**Resim 9.** Temiz Tabak Oyunu Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

**Mini Disco:** Otel işletmelerinde animasyonun olduğu günlerde Turuncu Bayrak çocuk koreografisi yapılmaktadır. Haftada en az 1 defa uygulanan mini disco etkinliğinde, çocuklar için özel olarak bestelenen müzik eşliğinde dans koreografisi yapılmaktadır.

**Boyama:** Bu etkinlik kapsamında çocukların gıda israfına dikkatini çekecek nitelikte hazırlanan kâğıtlarla boyama etkinliği yapılmaktadır. Etkinlik sırasında çocuk kulübü ekip üyesinin İsraf Dedektifi hikâye kitabını çocuklara okumasıyla konu pekiştirilmeye çalışılmaktadır.



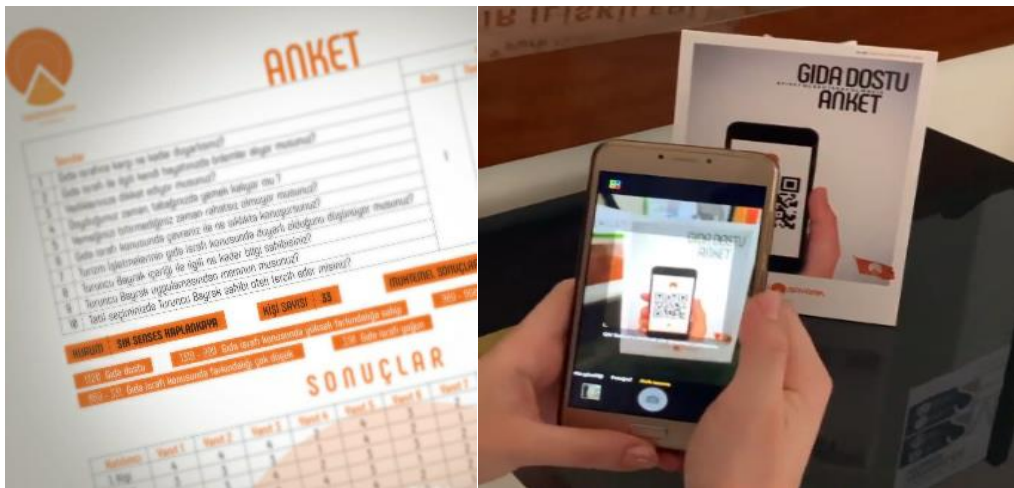


**Resim 10.** Boyama Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

İsraf Dedektifi Formu: Çocuk kulübünde yapılan etkinlik sonrasında çocuklara hediye edilen kimlik kartlarındaki bilgiler, e-Turuncu online sisteme işlenmekte ve böylece gıda dostu çocukların kaydı tutulmaktadır. Velilerinin izinleri doğrultusunda kayıt altına alınan çocuklar, Gıda Dostu Turuncu Bayrak tarafından gerçekleştirilecek olan etkinlik ve faaliyetlere davet edilmektedir.

Tema 3, Kod 5, Misafir İlişkileri Etkinlikleri:

Anket: Misafir ilişkileri ekip üyesinin çıktı ya da QR anket flyer aracılığıyla misafirlere anket yapması etkinliğidir. Haftada en az 1 defa uygulanması gereken etkinlikteki amaç misafirlerin gıda israfına yönelik bakış açılarını tespit etmektir.



**Resim 11.** Anket Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

Gıda Dostu Formu: Etkinlik çerçevesinde misafirlere Gıda Dostu Turuncu Bayrak hakkında bilgi verilmekte ve bu bilgilendirme sonucunda gıda dostu olmak isteyen misafirler kayıt altına alınmaktadır. Kayıt altına alınan misafirler Gıda Dostu Turuncu Bayrak tarafından gerçekleştirilecek olan etkinlik ve faaliyetlere davet edilmektedir.

Yorum Portalları: Misafir ilişkileri ekip üyesinin otel yorum portallarında (Tripadvisor, Otelpuan.com) Gıda Dostu Turuncu Bayrak hakkında yorum almasına yönelik etkinliktir. Etkinliğin amacı uygulamanın gıda dostu bir



sistem olduğunu online platformlarda tanıtmak ve misafirlerin rezervasyon işlemleri sırasında gıda dostu otelleri tercih etmelerini sağlamaktır.

**Etkili Fotoğraf Video Paylaşımı:** Ulusal ya da uluslararası alanda tanınan kişilerin Gıda Dostu Turuncu Bayrak görsel materyalleriyle fotoğraf veya video çekilmesine yönelik etkinliktir. Etkinlik ile daha geniş kitlelere ulaşılması ve farkındalığın yaygınlaştırılması hedeflenmektedir.



**Resim 12.** Etkili Fotoğraf Video Paylaşımı Etkinliği, Turuncu Bayrak (2022b)

#### **Tema 4: Eğitim ve Denetimler**

Eğitimler ve denetimler teması kapsamında, Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun gerçekleştirdiği periyodik eğitim ve denetimlerin içerikleri incelenmiştir (Turuncu Bayrak Uygulama Usul ve Esaslar, 2022).

Tema 4, Kod 1, Periyodik Eğitimler: Sistemi uygulayan otel işletmelerine buldukları kademelere göre eğitimler verilmektedir (C, B, A, Prestij, Plus, +Plus (İklim Dostu) kademe eğitimleri). Ayrıca sistemi uygulayan her işletmeye turizm sezonu öncesinde, değişen temsilci ve personele uygulamayı tanıtmak ve sistemde yapılan güncellemeleri aktarmak amacıyla bilgilendirme eğitimleri ve seminerleri düzenlenmektedir. Eğitimlerde temsilcilere görev ve sorumlulukları anlatılmakta, etkinliklerde kullanılan görsel materyaller tanıtılmakta ve etkinliklerden birkaçı işletmeye örnek olması adına koordinasyon ekibi tarafından otelde uygulanmaktadır.



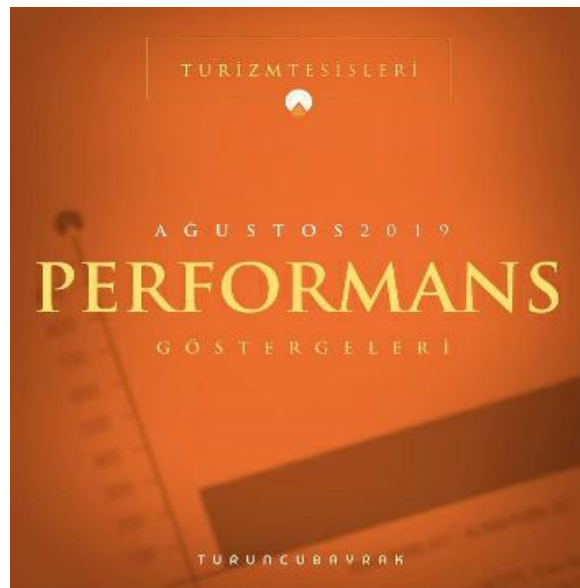
**Resim 13.** Eğitimler, Turuncu Bayrak (2022b)

Tema 4, Kod 2, Periyodik Denetimler: Gıda Dostu Turuncu Bayrak sistemini uygulayan otel işletmelerinde mevcut durum tespiti yapabilmek amacıyla her yıl turizm sezonu ortasında denetimler gerçekleştirilmektedir. Denetimler aracılığıyla otel işletmelerinin sistemi doğru bir şekilde uygulama durumları kontrol edilmektedir. Denetimlerde dikkat edilecek hususlar otel temsilcilerine etkinlik ve faaliyetlerine başladıkları an itibariyle yazılı halde sunulmaktadır. Ayrıca tüm süreç temsilciler tarafından e-Turuncu online sistem üzerinden takip edilebilmektedir. Denetleme kriterleri; temsilcilerin uygulamaya hâkimiyet ve ilgi durumları, diğer ekip üyeleri ile aralarındaki koordinasyon, koordinasyon ekibi ile iletişim durumları, görsellerin konumlandırılması, etkinliklerin periyodik ve doğru olarak uygulanması ve e-Turuncu online sistem kullanımı gibi maddelerden oluşmaktadır. Yıllık denetimler haricinde yapılan diğer bir denetim türü ise kademe denetimleridir. Kademe denetimleri otel işletmelerinde kademe değişikliği yapılacağı zaman gerçekleştirilen kapsamlı denetimlerdir. Bu denetimlerde otel işletmelerinin kademe yükselmelerine karar verebilmek amacıyla bütün kriterler detaylı bir şekilde gözlemlenerek raporlanmaktadır. Yapılan durum tespitine göre otel işletmelerinin kademelerine karar verilmektedir (Turuncu Bayrak Denetleme Kriterleri, 2022).

### Tema 5: Ölçümleme Sistemleri

Ölçümleme sistemleri teması kapsamında, Gıda Dostu Turuncu Bayrak uygulamasında bulunan puanlama sistemi, online takip sistemi ve kademelere yer verilmiştir (Turuncu Bayrak Uygulama Usul ve Esaslar, 2022).

Tema 5, Kod 1, Puanlama Sistemi: Platform tarafından otel işletmelerinin performans göstergelerini ve başarı durumlarını değerlendirebilmek amacıyla bir puanlama sistemi oluşturulmuştur. Puanlama sistemi çerçevesinde her bir etkinlik ve faaliyet için haftalık, aylık ve yıllık periyotlarda ulaşılması gereken minimum puanlar belirlenmiştir. Puanlama sistemi sayesinde temsilcilerin sorumlu olduğu etkinlik ve faaliyetleri daha sistemli ve düzenli bir şekilde uygulamaları amaçlanmıştır. Temsilciler tarafından elde edilen puanlar, performans göstergeleri şeklinde otel yönetimine aylık ve yıllık periyotlarda raporlanmaktadır. Bununla birlikte otel işletmelerinin başarı durumları, yapılan denetimlerde etki sahibi olmaktadır. Bu noktada temsilcilerin etkinliklerdeki periyotlara uymaları ve etkinlikleri doğru bir şekilde uygulamaları, işletmelere denetimlerde artı puan sağlamaktadır.



**Resim 14.** Performans Göstergeleri, Turuncu Bayrak (2022b)

Tema 5, Kod 2, Online Takip Sistemi: Temsilcilerin sorumlu oldukları tüm etkinlik ve faaliyetleri öğrenebilmeleri, etkinliklerine ait veri girişi (fotoğraf, video, form) sağlayabilmeleri, işletmelerine ve kendilerine ait puan durumunu takip edebilmeleri ve sisteme yüklü olan belge/dokümanlara doğrudan ulaşabilmeleri amacıyla online bir takip sistemi oluşturulmuştur. E-Turuncu online sistem olarak tanımlanan bu takip sistemi, temsilcilere ihtiyaç duydukları tüm bilgi ve belgeleri sunmaktadır. Otel işletmelerinin başarı durumlarını gösteren performans göstergeleri, online sistemde oluşan veriler doğrultusunda hazırlanmaktadır. Bu nedenle online sistemin temsilciler tarafından aktif kullanımı ve sisteme düzenli veri girişi sağlanması, işletmelerin mevcut durumlarını görebilmeleri açısından son derece önemlidir.

Tema 5, Kod 3, Kademeler: Gıda Dostu Turuncu Bayrak sertifikası almaya hak kazanan bir otel işletmesinde C, B, A, Prestij, Plus ve +Plus (İklim Dostu) kademeleri uygulanmaktadır. Sisteme dâhil olan bir otel işletmesi uygulamalarına ilk olarak C kademededen başlamaktadır. Zaman içerisindeki başarı durumuna göre sırasıyla B ve A kademelere geçiş hakkı kazanmaktadır. Ancak otel işletmelerine başlangıç kademesi tercihi olarak Prestij kademededen başlama seçeneği de sunulmaktadır. Prestij kademedede otel işletmelerinde öncelikli olarak görsel farkındalığın oluşturulması hedeflenmektedir. Bu noktada etkinlik yapmakta zorlanan veya etkinliklere zaman ayıramayan işletmelere farklı bir alternatif sunulmaktadır. Prestij kademedede görsel konumlandırmaya ek olarak personele yönelik farkındalık eğitimleri verilmektedir.

Plus kademedede temsilciler eğitimi, periyodik etkinlikler ve puanlama sistemi devreye girmektedir. İşletmeler online sisteme dahil edilerek Gıda Dostu Turuncu Bayrak ile ilgili tüm süreç buradan takip edilebilmektedir. Plus kademe ile gıda israfını önlemede daha ciddi sonuçlar alınmaktadır. +Plus (İklim Dostu) kademedede ise Plus kademeye ek olarak otel işletmelerinde plastik ürünler yerine geri dönüştürülebilir ürünler kullanılmaktadır. Ayrıca bu kademedede otel işletmelerinin karbon nötrlemeleri yapılmaktadır. İşletmelerin tükettikleri fazla karbona karşılık, platform tarafından Ankara'da bulunan hatıra ormanına işletme adına fidan dikimi gerçekleştirilmektedir. +Plus (İklim Dostu) kademedede gıda israfı ile birlikte çevre kirliliği ve iklim değişikliğine sebep olan diğer faktörlere yönelik çalışmalar da yer almaktadır.

Kademeler arası geçişi belirleyen faktörler işletmelerin performans göstergeleri ve başarı durumlarıdır. Bu nedenle ulaşılması gereken minimum bir puan ve yerine getirilmesi gereken kriterler bulunmaktadır. Aksi bir durum olmadığı takdirde kademeler arası geçiş 3 yıl içerisinde gerçekleşmektedir. Ancak otel işletmelerinin genel başarı durumları bu süreyi öne çekebilmektedir.

## **Tema 6: Üretim Aşamasındaki Faaliyetler**

Çalışma kapsamındaki son tema olan üretim aşamasındaki faaliyetler temasında ise Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun gıda israfını önleyici tedbirleri ele alınmıştır (Turuncu Bayrak Denetleme Kriterleri, 2022).

## Tema 6, Kod 1, Gıda İsrafını Önleyici Tedbirler:



**Resim 15.** Gıda İsrafını Önleyici Tedbirler, Turuncu Bayrak (2022b)

Gıda Dostu Turuncu Bayrak otel işletmelerinin üretim aşamasındaki gıda israflarını minimum seviyeye düşürebilmek amacıyla otel mutfakları için birtakım önleyici kriterler/tedbirler belirlemiştir. Bu tedbirler arasında ürünlerin satın alımı, depolanma koşulları, son kullanım tarihleri, müşteri profiline göre menü planları, porsiyon miktarları, mutfak araç-gereçlerinin kullanımı, gıda güvenliği ve hijyeni ve süsleme gibi detaylar yer almaktadır. Ayrıca a la minute sistem, organik üretim, yerel üretim ve eko etiket gibi konularla ilgili kriterler de bulunmaktadır. Bu kriterleri uygulayan, mutfakta en az atığı çıkaran, doğru pişirme yöntemlerini kullanan ve duyarlı davranış sergileyen mutfak personeli ise her ay sonunda mutfak şefi tarafından ayın başarılı mutfak personeli olarak seçilmektedir. Ayın başarılı mutfak personeli, başarı sertifikası almaya hak kazanmaktadır. Bu uygulamayla personellerin konu hakkında teşvik edilmesi ve özgeçmişlerine konuyla ilgili katkı sağlanması hedeflenmektedir.

### Sonuç ve Tartışma

Sürdürülebilirliği tehdit eden başlıca sorunlar arasında yer alan gıda atıkları ve gıda israfı otel, yiyecek-içecek ve catering işletmelerinde gereksiz maliyetlere ve verimsizliğe yol açmaktadır. Bununla birlikte açlık, gelir dengesizliği, su kirliliği, iklim değişikliği, sera gazı emisyonu, ekosistemin bozulması ve gıda güvenliği tehdidi gibi birçok ekonomik ve çevresel yıkıma neden olmaktadır (Karakan & Çolak, 2021). İşletmelerin israfın minimum düzeye indirilmesi amacıyla aldığı önlemlerin, yiyecek-içecek maliyetlerinin azaltılması konusunda fayda sağlayacağı ve ekonomik kalkınmaya katkı sunacağı düşünülmektedir (Keskin vd., 2019). Bu açıdan israfı önlemeye yönelik yapılan uygulama ve faaliyetler, daha sürdürülebilir bir geleceğin inşa edilmesinde büyük bir öneme sahip olmaktadır. Yapılan bu çalışmada, Türkiye’deki otel işletmelerinde gıda israfını önlemeye yönelik çalışmalar yürüten Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun faaliyetlerinin detaylandırılması amaçlanmıştır.

Çalışmada elde edilen bulgular değerlendirildiğinde, Gıda Dostu Turuncu Bayrak misafirlerin ve personelin gıda israfı konusunda bilgilencmeleri, farkındalık kazanmaları ve keyifli vakit geçirmeleri noktasında işletmelere katkılar sunmaktadır. Özellikle platform tarafından çocuklara yönelik hazırlanan görsel ve etkinliklerin dikkat çekici nitelikte olduğu ve misafirler tarafından olumlu karşılandığı görülmüştür. Çalışmada elde edilen bu bulgu, Çetinoğlu &

Ünlüönen (2020) tarafından yapılan çalışmanın sonucunu destekler niteliktedir. Çetinoğlu & Ünlüönen (2020) çalışmalarında; Turuncu Bayrak uygulaması ile personellerin gıda atığı konusunda bilgilendirilerek ona göre davrandıkları, müşterilerin ise bu uygulama sayesinde yiyecek alımında daha dikkatli davrandıkları sonuçlarına ulaşmışlardır. Ayrıca Turuncu Bayrak uygulamasına sahip otel personelinin ve müşterilerinin gıda atığı konusunda daha bilinçli davrandıklarını tespit etmişlerdir. Bununla birlikte söz konusu çalışmada, otel işletmelerinin Turuncu Bayrak uygulamasına sahip olduktan sonra müşteri profilinde önemli değişiklikler yaşandığı görülmüştür. Özellikle çocuklara yönelik etkinlikler sayesinde çocuklu ailelerin Turuncu Bayraklı otellere yöneldiği sonucuna varılmıştır.

Çalışmada elde edilen diğer bir bulguya göre, Gıda Dostu Turuncu Bayrak otel işletmelerinde gıda israfı oluşumundan kaynaklı maliyetleri azaltmak amacıyla üretim aşaması için önleyici kriterler/tedbirler belirlemektedir. Bu tedbirler arasında ürünlerin satın alımı, muhafaza koşulları, son kullanım tarihleri, müşteri profiline göre menü planlanması, porsiyon miktarları, mutfak araç-gereçleri kullanımı, gıda güvenliği ve hijyeni ve süsleme gibi detaylar yer almaktadır. Ayrıca a la minute sistem, organik üretim, yerel üretim ve eko etiket gibi konuları içeren kriterler de bulunmaktadır. Çalışma kapsamında elde edilen bu bulgular, Büyükşalvarcı vd. (2021) çalışmalarında da görülmektedir. Büyükşalvarcı vd. (2021) Turuncu Bayrak'ın maliyetleri/giderleri azaltarak karlılığı artırabileceği ve gıda atıkları ile gıda israfını azaltabileceği sonuçlarına ulaşmışlardır.

Çalışmada ulaşılan bir diğer önemli sonuç ise Gıda Dostu Turuncu Bayrak'ın otel işletmelerine gıda dostu/çevre dostu bir prestij katmasıdır. Günümüzde tüketicilerin otel işletmeleri tercihinde çevre dostu uygulamalara yöneldiği göz önünde bulundurulduğunda, Gıda Dostu Turuncu Bayrak'ın işletmelere avantaj sağlayacağı düşünülmektedir. Elde edilen bulgu Çetinoğlu & Ünlüönen (2020) çalışma bulgularıyla örtüşmektedir. Çetinoğlu & Ünlüönen (2020) çalışmalarında otel işletmelerinin Turuncu Bayrak uygulamasını aldıktan sonra diğer otellere göre bir adım önde oldukları sonucuna ulaşmışlardır.

Kalkan vd. (2020) çalışmalarında, katılımcıların Turuncu Bayrak konusunda bilgi sahibi olma durumları ve Turuncu Bayrak ile iş birliğinde gönüllü olma durumları sorulmuştur. Çalışma sonucunda katılımcılarının tamamının Turuncu Bayrak hakkında bilgi sahibi olmadığı görülmüştür. Ayrıca katılımcıların %22'si gönüllülüğe olumlu yaklaşırken, %72'sinin çekimser kaldığı belirlenmiştir. Katılımcıların %6'sı ise uygulamanın doğru olmadığını ve gönüllü olmak istemediğini belirtmiştir. Bu noktada Gıda Dostu Turuncu Bayrak platformunun otel işletmelerinde daha etkili olabilmesi için uygulamanın bilinirliğinin artırılması, tanıtımının yapılması ve devlet desteği ile yürütülmesi gerekmektedir. Yılmaz & Sezgin'in (2022) belirttiği üzere, gıdanın korunması ve gıda israfının önlenmesine yönelik yapılan çalışmalara katkı sunan ve toplumda farkındalık oluşturan Turuncu Bayrak sisteminin geliştirilerek teşvik edilmesi ve konaklama sektöründe zorunlu bir uygulama haline gelmesi gerekmektedir. Sandıkçı vd. (2019) ise çalışmalarında, helal otellerin Turuncu Bayrak uygulamasına yer vermelerinin israfa yönelik farkındalığın ortaya çıkartılmasında faydalı olacağını belirtmişlerdir.

## **Beyan**

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

**KAYNAKÇA**

- Abrahamse, W., Steg, L., Vlek, C., & Rothengatter, T. (2007). The effect of tailored information, goal setting, and tailored feedback on household energy use, energy-related behaviors, and behavioral antecedents. *Journal of Environmental Psychology*, 27(4), 265-276.
- Ademoğlu, A. (2021). Atık gıda yönetimi ve sürdürülebilirlik. *Gastronomi Araştırmaları*, 64-73.
- Akgül, A. (2019). 2018 rakamları ile Türk ekonomisinin kara deliği israf-1. *Yeşil Vadi Dergisi*, 40-48.
- Alakaş, H.M., Kızıлтаş, Ş., Eren, T., & Özcan, E. (2018). Sıfır atık projesi kapsamında atıkların toplanması: Kırıkkale ilinde homojen çok araçlı araç rotalama uygulaması. *Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi*, 3(3), 190-196.
- Alan, G.A.E. (2020). Kamuoyunda farkındalık yaratmak: davranışsal halkla ilişkilerin kullanımı “Gıdanı Koru-Sofrana Sahip Çık” Kampanyası. *International Marmara Social Sciences Congress*.
- Anadolu Ajansı, (2022). <https://www.aa.com.tr/tr/sirkethaberleri/perakende/migros-gida-israfini-azaltmak-icin-surpriz-kutu-projesini-hayata-gecirdi/666969#>, (Erişim tarihi: 13.02.2022).
- Artık, N., & Hancı, H. (2020). Covid-19 sonrası gıda kayıp ve israfı azaltılmalı gıda üretimi artırılmalıdır. *e-Gıda Gastronomi Dergisi*, 2(6), 8-14.
- Artık, N. (2021). Gıdalarda taklit, tağşiş ve israf. Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Ders Notları, 35 sayfa. Ankara.
- BBC News, (2021). <https://www.bbc.com/turkce/haberler-turkiye-56291957>, (Erişim tarihi: 12.02.2022).
- Berkowitz, S., Marquart, L., Mykerezzi, E., Degeneffe, D. & Reicks, M. (2016). Reduced-portion entrées in a worksite and restaurant setting: impact on food consumption and waste, *Public Health Nutrition*, 19(16), 3048-3054.
- 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.
- Bowen, G.A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Bulut, Z.A., Özkaya, F.T., Karabulut, A.N., & Atağan, G. (2019). Gıda ürünlerinin sürdürülebilir tüketimi bağlamında tüketici tipolojisi geliştirme çalışması. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 28(3), 73-90.
- Büyükşalvarcı, A., Yetiş, Z., & Taştan, D. (2021). Turuncu bayrak uygulamasının otel işletmelerinde uygulanabilirliği: Konya örneği. Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları: 111 *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar*, 220-255.
- Ceyhun-Sezgin, A., & Ayşenur, A. (2020). Otel işletmelerinde gıda israf boyutunu belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3489-3507.
- Collins, G., & Redmond, G. (1997). *Poverty in The Uk and Hungary: Evidence From The Household Budget Survey* (No. 9703). Faculty of Economics, University of Cambridge.

- Corbin, J., & Strauss, A. (2008). *Basics of Qualitative Research: Techniques and Procedures For Developing Grounded Theory*. Thousand Oaks: Sage.
- Çankaya, F. (2006). Yoksulluğun giderilmesinde yeni arayışlar: gıda bankacılığı ve muhasebe işlemleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi İ.İ.B.F.*, 11(1), 155-172.
- Çavuş, O. (2021). Gıda israfının önlenmesinde teknolojinin gücü: Dijital uygulamalar. *Journal of New Tourism Trends*, 2(1), 83-96.
- Çelik, A.A. (2023). Sosyal girişimcilik kavramı ve Türkiye girişimcilik ekosisteminde bir sosyal girişim örneği: Fazla Gıda Aş. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1026-1058.
- Çetinoğlu, D., & Ünlüönen, K. (2020). Otel işletmelerinde gıda israfını önlemeye yönelik turuncu bayrak uygulaması üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5), 318-335.
- Daysal, H., & Demirbaş, N. (2020). Hane halkı gıda israfının nedenleri ve azaltılması için öneriler: İzmir ili örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(03), 40-47.
- Demirbaş, N. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gıda israfını önleme çalışmalarının değerlendirilmesi. *VIII. IBANESS Kongreler Serisi*, Plovdiv, Bulgaristan, 21, 22.
- Dolnicar, S., Juvan, E. & Grün, B. (2020). Reducing the plate waste of families at hotel buffets-a quasiexperimental field study, *Tourism Management*, 80(104103), 1-12.
- Dölekoğlu, C.Ö., & Var, I. (2016). Tabakta kalan yemekler: üniversite yemekhanesinden örnek. *XII. Tarım Ekonomi Kongresi Bilgisi Kitabı*, 2067-2074.
- Eştürk, Ö., & Ören, M.N. (2014). Türkiye’de tarım politikaları ve gıda güvencesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 24(2), 193-200.
- Freedman, M.R., & Brochado, C. (2010). Reducing portion size reduces food intake and plate waste. *Obesity*, 18(9), 1864-1866.
- Fazla Gıda, (2022). <https://www.fazlagida.com> (Erişim tarihi: 13.02.2022).
- Gönültaş, H., Kızılaslan, H., & Kızılaslan, N. (2020). Gıda israfının davranışsal belirleyicileri; Tokat ili örneği. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 9(3), 14-24.
- Gıdanı Korum, (2022). <http://gidanikoru.com/> (Erişim tarihi: 12.02.2022).
- 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.
- Kala, E.S. (2020). Türkiye’de gıda bankacılığı mevzuatı ve uygulamaları. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 18(3), 190-211.
- Kalkan, F., Şapçılar, M.C., Adabalı, M.M., & Büyükşalvarcı, A. (2020). An investigation on waste and wastage in hotel and restaurant businesses operating in Konya. *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 10(2), 277-304.



- Kallbekken, S. & Sælen, H. (2013). Nudging hotel guests to reduce food waste as a win-win environmental measure, *Economics Letters*, 119, 325-327.
- Karakan, H.İ., & Çolak, O. (2021). Serpme kahvaltındaki gıda israfı üzerine bir araştırma. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 45, 329-352.
- Keskin, E., Dinçer, F. İ., & Dinçer, M.Z. (2019). Her şey dahil konaklama işletmelerinde gıda israfı. *IV. International Gastronomy Tourism Studies Congress* (pp. 19-21).
- Kıymaz, T., & Şahinöz, A. (2010). Dünya ve Türkiye gıda güvencesi durumu. *Ekonomik Yaklaşım Dergisi*, 21(76), 1-30.
- Koç, G., & Uzmay, A. (2015). Gıda güvencesi ve gıda güvenliği: kavramsal çerçeve, gelişmeler ve Türkiye. *Turkish Journal of Agricultural Economics*, 21(1).
- Kurt, Y., Nazik, M.H., & Işın, A. (2020). Otel işletmelerinde gıda israfına yönelik davranışların işletme karlılığına etkisi: Eskişehir örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12(4), 4365-4379.
- Labuschagne, A. (2003). Qualitative research: Airy fairy or fundamental. *The Qualitative Report*, 8(1), 100-103.
- Martin-Rios, C., Demen-Meier, C., Gössling, S., & Cornuz, C. (2018). Food waste management innovations in the foodservice industry. *Waste Management*, 79, 196-206.
- Mutlu, A.S. & Sandıkçı, M. (2018). Farklı pişirme yöntemlerine göre tabak artığı oluşumu: Afyon Kocatepe Üniversitesi merkez yemekhane örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(85), 520-538.
- Nestlé Türkiye, (2022). <https://www.nestle.com.tr> › artan-gıda- (Erişim tarihi: 12.02.2022).
- Niyaz, Ö.C., & İnan, İ.H. (2016). Türkiye'de gıda güvencesinin mevcut durumunun değerlendirilmesi. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 13(2), 1-7.
- 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.
- Ruhun Doysun: GRUNDIG (2022). <https://www.ruhundoysun.com> (Erişim tarihi: 13.02.2022).
- Sandıkçı, M., Mutlu, A.G.A.S., & Kabakulak, A.G.A. (2019). Helal Belgelendirme Sistemlerinde Gıda İsrafını Önleme Çabası: Karşılaştırmalı Bir Araştırma. *Proceedings Books*, 122.
- Tatàno, F., Caramiello, C., Paolini, T. & Tripolone, L. (2017). Generation and collection of restaurant waste: characterization and evaluation at a case study in Italy, *Waste Management*, 61, 423-442.
- Tekiner, İ.H., Mercan, N.N., Kahraman, A., & Özel, M. (2021). Dünya ve Türkiye'de gıda israfı ve kaybına genel bir bakış. *İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 123-128.
- TMO, (2013). *Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası ve Sonuçları*, Tanıtım Kitabı.
- Turuncu Bayrak, (2022a). Turuncu Bayrak Gıda Dostu, <https://turuncubayrak.org/> (Erişim tarihi: 05.02.2022).
- Turuncu Bayrak [@turuncubayrak]. (2022b, February 5). [Photograph]. Instagram. <https://www.instagram.com/turuncubayrak/>



- Ulaşlı, K. (2018). *Geri Kazanılabilir Atıkların Yönetimi ve Sıfır Atık Projesi Uygulamaları: Kadıköy Belediyesi*. Yüksek Lisans Tezi. T.C. Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep.
- Yaraç, N. (2015). Bizim büyük israfımız: gıdayı kurtar, gezegeni kurtar!, *EKOİQ Yeşil İş/Yeşil Yaşam*, (58), 57-75.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayınları.
- Yılmaz, M., & Ceyhun-Sezgin, A. (2022). Türkiye’de faaliyet gösteren konaklama işletmelerinde gıda israf boyutunun belirlenmesi: Helal konseptli oteller çerçevesinde bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(1), 732-753.

## **Studies to Prevent Food Waste in Turkey: The Sample of the Food-Friendly Orange Flag**

**Aybuke CEYHUN SEZGİN**

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

**Ayşenur ATEŞ**

Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate School of Education, Ankara/Türkiye

### **Extended Summary**

The increase in the world's population and the limited availability of natural resources have put food security under threat. This situation indicates that the current food system is unsustainable and necessitates the implementation of new systems (Kurt et al., 2020). Therefore, systems that reduce/prevent food waste and food waste are becoming more and more important. In this study, it is aimed to address the studies carried out to prevent food waste in Turkey and to determine the activities of the Food Friendly Orange Flag platform as an example of good practice. As a result of the literature review, it was seen that the existing studies on the subject were on the applicability of the Food Friendly Orange Flag in businesses, its impact on businesses and its contributions/gains to businesses. In the present study, it is aimed to contribute to fill the gap in the literature by providing details about the content and functioning process of the platform. In addition, it is thought that the results obtained in the study can give ideas to hotel businesses and guide them in their decision-making processes.

The study was designed in line with ethical principles by obtaining the necessary permissions from the Food Friendly Orange Flag platform authorities. The data source of the study consists of the information contained in the promotion guide, activity guide, visibility guide, auditing criteria and Orange Flag Implementation Procedures and Principles, which represent the institutional structure of the Food Friendly Orange Flag platform. These resources were accessed through the platform officials. Furthermore a literature review was conducted on the platform's website and social media accounts. After the data collection process was completed, the data obtained were presented to the authorities for approval and edited in line with their suggestions.

Descriptive analysis technique was used to analyze the data. In this context, the data obtained were classified according to the themes and codes determined and tabulated. While the data obtained were explained in the findings section, they were also supported by the photos shared on the social media accounts of the Food Friendly Orange Flag.

When the findings obtained in the study are evaluated, Food Friendly Orange Flag contributes to businesses in terms of informing guests and staff about food waste, raising awareness and having a pleasant time. It was observed that the visuals and activities prepared by the platform especially for children were remarkable and positively received by the guests. This finding obtained in the study supports the result of the study conducted by Çetinoğlu & Ünlüönen (2020). In their study, Çetinoğlu & Ünlüönen (2020) concluded that with the Orange Flag application, staff were informed about food waste and acted accordingly, and customers were more careful in food purchases thanks to this application. They also found that hotel staff and customers with the Orange Flag application behave more consciously about food waste. In addition, in the study in question, it was seen that there were significant changes in customer

profiles after the hotel establishments had the Orange Flag application. It was concluded that families with children tend to Orange Flag hotels, particularly thanks to activities for children.

According to another finding obtained in the study, Food Friendly Orange Flag hotel business set preventive criteria/measures for the production phase in order to reduce costs arising from food waste. These measures include details such as the purchase of products, storage conditions, expiration dates, menu planning according to customer profile, portion sizes, use of kitchen utensils, food safety and hygiene, and decoration. There are also criteria including a la minute system, organic production, local production and eco-label. This finding obtained within the scope of the study is also observed in Büyükşalvarcı et al. (2021). Büyükşalvarcı et al. (2021) concluded that the Orange Flag can increase profitability by reducing costs/expenses and reduce food waste and food waste.

Another important result reached in the study is that the Food Friendly Orange Flag adds food-friendly / environmentally friendly prestige to hotel businesses. Considering that today's consumers prefer environmentally friendly practices in the preference of hotel businesses, it is thought that the Food Friendly Orange Flag will provide advantages to businesses. The finding obtained overlaps with the findings of Çetinoğlu & Ünlüönen (2020) study. Çetinoğlu & Ünlüönen (2020) concluded that hotel businesses are one step ahead of other hotels after receiving the Orange Flag application. Considering that today's consumers prefer environmentally friendly practices in the preference of hotel businesses, it is thought that the Food Friendly Orange Flag will provide advantages to businesses.

In their study, Kalkan et al. (2020) asked the participants about their knowledge about Orange Flag and their volunteering in cooperation with Orange Flag. As a result of the study, it was seen that not all of the participants had information about Orange Flag. It was also determined that 22% of the participants approached volunteering positively, while 72% abstained. 6% of the participants stated that the application was not correct and that they did not want to volunteer. At this point, in order for the Food Friendly Orange Flag platform to be more effective in hotel establishments, it is necessary to increase the awareness of the application, promote it and carry it out with government support. As stated by Yılmaz & Sezgin (2022), the Orange Flag system, which contributes to the efforts to protect food and prevent food waste and creates awareness in the society, should be developed and encouraged and should become a mandatory practice in the accommodation sector. Sandıkcı et al. (2019) stated in their study that it would be beneficial for halal hotels to include the Orange Flag application to raise awareness about waste.