



Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları; İstanbul Örneği (Waste Food Practices of Green Star Hotels; Istanbul Example)

* Ayşen ERTAŞ SABANCI ^a , Neslihan ONUR ^b 

^a Recep Tayyip Erdoğan University, Ardeşen Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Rize/Türkiye

^b Akdeniz University, Manavgat Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Antalya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.12.2023

Kabul Tarihi: 27.03.2024

Anahtar Kelimeler

Atık gıda uygulamaları

Yeşil yıldızlı oteller

Sürdürülebilir gastronomi

Öz

Gıdaların tarladan sofraya gelinceye kadar olan tüm süreçlerinde ekonomik ve çevresel kayıplar yaşanmaktadır. Kaynakların kullanımı sırasında en az kayıpla işlenmesi ve oluşan gıda atıklarının uygun şekillerde geri dönüştürülerek yeniden kullanılması da gastronomi alanında sürdürülebilirlikle ilişkilendirilebilmektedir. Araştırmanın amacı, İstanbul ilinde faaliyet gösteren yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamalarını incelemektir. Çalışma atık gıda uygulamalarının ortaya çıkarılması ve bu uygulamaların literatüre kazandırılarak yiyecek içecek işletmelerine fikir vermesi ve örnek olması açısından oldukça önemlidir. Araştırmacı tarafından işletmede çalışan yiyecek içecek müdürleri ve mutfak şefleriyle görüşmeler yapılmıştır. Bu nedenle çalışmada veri toplamak için görüşme (mülakat) tekniğinden faydalanılmıştır. Araştırmada elde edilen verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. Araştırmada verilerin analizleri sonucunda yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları ortaya çıkarılmıştır. Bu uygulamalar; “geri dönüşüm”, “alternatif uygulamalar”, “ürünü dönüştürme”, “tekrar kullanma” ve “imha etme” temaları altında belirtilmiştir. Ayrıca çalışmada Covid-19 sürecinin işletmelerin atık gıda uygulamalarını nasıl etkilediği ve işletmelerin sürdürülebilir atık gıda uygulamalarına ilişkin sonuçlarına da yer verilmiştir.

Keywords

Waste food practices

Green star hotels

Sustainable gastronomy

Abstract

Economic and environmental losses occur in all processes of food from field to table. Processing resources with minimal loss during use and recycling and reusing food waste in appropriate ways can also be associated with sustainability in the field of gastronomy. The aim of the research is to examine the waste food practices of green star hotels operating in Istanbul. The study is very important in terms of revealing waste food practices and introducing these practices to the literature, giving ideas and setting an example for food and beverage businesses. The researcher interviewed food and beverage managers and kitchen chefs working in the business. For this reason, the interview technique was used to collect data in the study. Content analysis was used to analyze the data obtained in the study. As a result of the analysis of the data in the research, waste food practices of green star hotels were revealed. These applications; They are stated under the themes of "recycling", "alternative applications", "product conversion", "reuse" and "disposal". In addition, the study also includes how the Covid-19 process affects the waste food practices of businesses and the results of businesses regarding sustainable waste food practices.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: aysen.ertas@erdogan.edu.tr (A. Ertaş Sabancı)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1397