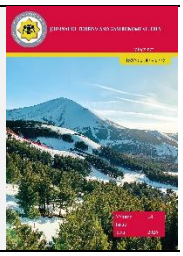
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Fırınlarda Ekmek İsrafı: Uygulamalar ve Çözüm Stratejileri (Bread Waste in Bakeries in the Context of Sustainable Gastronomy: Practices and Solution Strategies)

*** Zehra YARDI** [a], **Mehtap ALAÇAM** [a]

[a] İstanbul Aydın Üniversitesi, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 14.12.2025

Kabul Tarihi: 13.03.2026

Anahtar Kelimeler

Gıda atığı

Tüketici davranışı

Çevresel etki

Sosyal sorumluluk

İsraf yönetimi

Öz

Bu çalışma, İstanbul'daki fırın işletmelerinde ekmek israfının nedenlerini, bu israfa karşı geliştirilen pazarlama stratejilerini ve sürdürülebilirlik temelli yenilikçi uygulamaları incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma deseninde tasarlanan çalışmada, 12 farklı fırın yöneticisiyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş ve veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bulgular, Kurumsal Sürdürülebilirlik Teorisi ve Üçlü Kar Hanesi (Triple Bottom Line) yaklaşımı çerçevesinde ekonomik, çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik boyutlarında yorumlanmıştır. Araştırma sonucunda ekmek israfının başlıca nedenleri; taze ekmek talebi, üretim planlaması eksiklikleri, düşük değer algısı ve yoğun iş temposu olarak belirlenmiştir. İsrafın zararları ise maddi kayıpların yanı sıra çevresel ve kültürel etkileri de kapsamaktadır. Katılımcılar, israfı önlemeye yönelik olarak sayısal tahminleme, askıda ekmek, bağış, üretim dönüşümü, anında üretim, tüketici eğitimi ve sıfır atık uygulamaları gibi çok boyutlu stratejiler geliştirmiştir. Ayrıca gıda fazlasının yeniden değerlendirilmesinde hayvan barınaklarına verme, sosyal kurumlarla iş birliği ve personel/müşteri ikramları gibi yöntemler öne çıkmıştır. Bu bulgular, fırın işletmelerinde sürdürülebilir gastronomi anlayışıyla uyumlu olarak bütüncül, iş birliğine dayalı ve inovatif yaklaşımların geliştirildiğini göstermektedir. Çalışma, gıda israfıyla mücadelede sektör temelli mikro düzey stratejilerin önemine dikkat çekmektedir.

Keywords

Food waste

Consumer behavior

Environmental impact

Social responsibility

Waste management

Abstract

This study aims to explore the underlying causes of bread waste in bakery businesses operating in Istanbul, as well as the marketing strategies and sustainability-oriented innovative practices developed to address this issue. Designed within a qualitative research framework, the study is based on semi-structured interviews conducted with managers of 12 different bakery enterprises. The collected data were analyzed using content analysis. The findings are interpreted through the lenses of Corporate Sustainability Theory and the Triple Bottom Line approach, encompassing economic, environmental, and social sustainability dimensions. The results indicate that the primary drivers of bread waste include consumers' strong preference for freshly baked bread, deficiencies in production planning, the low perceived value of bread, and the intensive pace of daily operations. Beyond direct financial losses, bread waste is also associated with significant environmental and cultural consequences. In response, bakery managers have implemented a wide range of preventive strategies, such as demand forecasting, suspended bread practices, donations, production transformation, on-demand baking, consumer awareness initiatives, and zero-waste applications. Furthermore, surplus bread is commonly redistributed through donations to animal shelters, collaborations with social institutions, and complimentary offerings to staff or customers.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

** Sorumlu Yazar*

E-posta: zehrayardi@aydin.edu.tr (Z. Yardı)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1817