



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Ayşen ERTAŞ

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA YEŞİL YILDIZLI OTELLERİN
ATIK GIDA UYGULAMALARI; İSTANBUL ÖRNEĞİ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2022



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Ayşen ERTAŞ

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA YEŞİL YILDIZLI OTELLERİN
ATIK GIDA UYGULAMALARI; İSTANBUL ÖRNEĞİ

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2022

T.C.
Akdeniz Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne,

Ayşen ERTAŞ'ın bu çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Doç. Dr. Adem ARMAN (İmza)

Üye (Danışmanı) : Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR (İmza)

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Oğuz DOĞAN (İmza)

Tez Başlığı: Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık
Gıda Uygulamaları; İstanbul Örneği

Tez Savunma Tarihi : 27/ 06/ 2022

Mezuniyet Tarihi : 21/07/2022

AKADEMİK BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “**Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları; İstanbul Örneği**” adlı bu çalışmanın, akademik kural ve etik değerlere uygun bir biçimde tarafımdan yazıldığını, yararlandığım bütün eserlerin kaynakçada gösterildiğini ve çalışma içerisinde bu eserlere atıf yapıldığını belirtir; bunu şerefimle doğrularım.

İmza

Ayşen ERTAŞ





T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU BEYAN BELGESİ

Öğrenci Bilgileri	
Adı-Soyadı	Ayşen ERTAŞ
Öğrenci Numarası	20195271002
Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Programı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Danışman Öğretim Üyesi Bilgileri	
Unvanı, Adı-Soyadı	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR
Yüksek Lisans Tez Başlığı	Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları; İstanbul Örneği
Turnitin Bilgileri	
Ödev Numarası	1864563765
Rapor Tarihi	29/06/2022
Benzerlik Oranı	Alıntılar hariç: %10 Alıntılar dahil: %11
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE, Yukarıda bilgileri bulunan öğrenciye ait tez çalışmasının a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana Bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 110 sayfalık kısmına ilişkin olarak Turnitin adlı intihal tespit programından Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esaslarında belirlenen filtrelemeler uygulanarak yukarıdaki detayları verilen ve ekte sunulan rapor alınmıştır. Danışman tarafından uygun olan seçenek işaretlenmelidir: (X) Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşmıyor ise: Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporunun doğruluğunu onaylarım. () Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşıyor, ancak tez/dönem projesi danışmanı intihal yapılmadığı kanısında ise: Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporunun doğruluğunu onaylar ve Uygulama Esaslarında öngörülen yüzdelik sınırlarının aşılmasına karşın, aşağıda belirtilen gerekçe ile intihal yapılmadığı kanısında olduğumu beyan ederim.	
Gerekçe:	
Benzerlik taraması yukarıda verilen ölçütlere uygun olarak tarafımda yapılmıştır. İlgili tezin orijinallik raporunun uygun olduğunu beyan ederim.	
Danışman Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR İmza	

İÇİNDEKİLER

TABLolar LİSTESİ	iv
KISALTMALAR LİSTESİ.....	v
ÖZET	vi
SUMMARY	vii
ÖNSÖZ	viii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ

1.1. Sürdürülebilir Turizm.....	3
1.1.1. Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Gelişme.....	3
1.1.2. Sürdürülebilir Turizm.....	4
1.1.3. Sürdürülebilir Turizm Unsurları	6
1.1.4. Sürdürülebilir Turizm ve Otel İşletmeleri	10
1.1.5. Sürdürülebilir Turizm ve Yiyecek-İçecek İşletmeleri.....	11
1.2. Sürdürülebilir Gastronomi.....	12
1.2.1. Yerel Ürünler ve Otantik Yiyecekler	15
1.2.2. Coğrafi İşaretler	17
1.2.3. Yavaş Şehir ve Yavaş Yemek (Slow City and Slow Food)	18

İKİNCİ BÖLÜM YEŞİL YILDIZ SİMGESİ

2.1. Yeşil Yıldız Simgesi (Çevreye Duyarlılık Kampanyası)	20
---	----

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM ATIK GIDA UYGULAMALARI

3.1. Gıda Kaybı, Gıda İsrafı ve Gıda Atığı	27
3.2. Gıda Atıklarının Sınıflandırılması.....	29
3.3. Gıda Atıkları Oluşum Alanları ve Oluşum Nedenleri.....	30
3.4. Gıda Atık Hiyerarşisi ve Atık Yönetimi	34
3.3. Sürdürülebilir Atık Gıda Uygulamaları	30

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA YEŞİL YILDIZLI OTELLERİN ATIK GIDA UYGULAMALARI; İSTANBUL ÖRNEĞİ

4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi	38
4.2. Araştırma Sınırlılıkları	38
4.3. Araştırma Problemi	39
4.4. Araştırma Yöntemi	40
4.5. Araştırma Örnekleme	40
4.6. Veri Toplama Aracı	41
4.7. Veri Geçerlilik ve Güvenilirliği	41
4.8. Verilerin Analizi	42
4.9. Bulgular	43
4.9.1. Araştırma Grubunun Bazı Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular	43
4.9.2. Yeşil Yıldızlı Otellerde Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Aşamaları ve Nedenlerine İlişkin Bulgular	44
4.9.3. Yeşil Yıldızlı Otellerde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Yapılan Faaliyetlere İlişkin Bulgular	46
4.9.4. Yeşil Yıldızlı Otel Mutfaklarında Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Nedenlerine İlişkin Bulgular	48
4.9.5. Yeşil Yıldızlı Otellerdeki Atık Gıda Uygulamalarına İlişkin Bulgular	50
4.9.6. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdaları Kullanarak Oluşturdukları Sıfır Atık Menüleri Olma Durumlarına İlişkin Bulgular	53
4.9.7. Yeşil Yıldızlı Otellerde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Personele Eğitim Verilme Durumlarına İlişkin Bulgular	55
4.9.8. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Misafirleri Bilgilendirme Durumlarına Yönelik Personel Görüşlerine İlişkin Bulgular	57
4.9.9. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdaları Değerlendirmelerinin İşletmelerini Etkileme Durumlarına Yönelik Personel Görüşlerine İlişkin Bulgular	59
4.9.10. Yeşil Yıldızlı Otellerin Covid-19 Sürecinin İşletmelerindeki Atık Gıda Uygulamalarına Etki Etme Durumlarına Yönelik Personel Görüşlerine İlişkin Bulgular	60
4.9.11. Yeşil Yıldızlı Otellerdeki Personellerin Sürdürülebilirlik Kavramına Yönelik Görüşlerine İlişkin Bulgular	62

4.9.12. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdalara Yönelik Sürdürülebilir Uygulamalar Yapma Durumlarına Yönelik Personel Görüşlerine İlişkin Bulgular	64
--	----

SONUÇ	67
KAYNAKÇA.....	80
EK 1- GÖRÜŞME FORMU	95
ÖZGEÇMİŞ	96



TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 4.1. <i>Araştırma Grubunun Bazı Demografik Özellikleri</i>	43
Tablo 4.2. <i>Yeşil Yıldızlı Otellerdeki Gıda Atıklarının Oluşum Aşamaları ve Nedenleri</i>	44
Tablo 4.3. <i>Yeşil Yıldızlı Otellerde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Yapılan Faaliyetler.....</i>	46
Tablo 4.4. <i>Yeşil Yıldızlı Otellerin Mutfaklarındaki Gıda Atıklarının Oluşum Nedenleri</i>	48
Tablo 4.5. <i>Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları.....</i>	50
Tablo 4.6 <i>Yeşil Yıldızlı Otellerin Sıfır Atık Menüleri Olma Durumları</i>	53
Tablo 4.7. <i>Yeşil Yıldızlı Otellerde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Personele Eğitim Verilme Durumları</i>	55
Tablo 4.8. <i>Yeşil Yıldızlı Otel İşletmelerinde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Misafir Bilgilendirme Durumlarına İlişkin Personel Görüşleri.....</i>	57
Tablo 4.9. <i>Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdaları Değerlendirmelerinin İşletmelerini Etkileme Durumları</i>	59
Tablo 4.10. <i>Yeşil Yıldızlı Otellerin Covid-19 Sürecinin İşletmelerindeki Atık Gıda Uygulamalarına Etki Etme Durumları</i>	60
Tablo 4.11. <i>Personellerin Sürdürülebilirlik Kavramına Yönelik Görüşleri.....</i>	62
Tablo 4.12. <i>Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdalara Yönelik Sürdürülebilir Uygulamalar Yapma Durumları</i>	64

KISALTMALAR LİSTESİ

TÜROFED:	Türkiye Otelciler Federasyonu
UNWTO:	The United Nations World Tourism Organization
WHO:	World Health Organization
UNEP:	United Nations Environment Programme
EGE:	Avrupa Bilim ve Yeni Teknolojilerde Etik Grubu
FAO:	Food and Agriculture Organization
TİSVA:	Türkiye İsrarı Önleme Vakfı
HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Point
LUSE:	Lezzetli, Ucuz, Sağlıklı, Enfes
SKT:	Son Kullanma Tarihi
FIFO:	First In Last Out
LIFO:	Last In First Out

ÖZET

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 sürdürülebilir gastronomi kapsamında 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.

Araştırmanın amacına yönelik hazırlanan görüşme soruları, araştırmacı tarafından işletmede çalışan yiyecek içecek müdürleri ve mutfak şeflerine sorularak görüşmeler yapılmış ve derinlemesine bilgi almak amaçlanmıştır. Bu nedenle çalışmada veri toplamak için görüşme (mülakat) tekniğinden faydalanılmıştır. Araştırmada elde edilen verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. Verilerin analizi sonucunda elde edilen bulguların yorumlanmasında temalar, alt temalar ve görüşler kullanılmıştır. Çalışmada içeriğin düzenlenmesi ve bulguların sözel olarak betimlenmesinde kodlar ve temalar tercih edilmiş ve bulgulara tablolar şeklinde yer verilmiştir.

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. Atık gıda oluşumunu azaltmak için özel olarak her aşamaya yönelik önlemler alınması, personel ve misafirlere yönelik teşvik edici uygulamalar geliştirilmesi ve ödül uygulamaları çalışmanın önerilerindendir.

Anahtar kelimeler: Atık gıda uygulamaları, Yeşil yıldızlı oteller, Sürdürülebilir gastronomi

SUMMARY

WASTE FOOD PRACTICES OF GREEN STAR HOTELS WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABLE GASTRONOMY; THE CASE OF ISTANBUL

Economic and environmental losses are experienced in all processes of food from the field to the table. Processing the resources with the least loss during their use and recycling and reusing the food wastes 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 within the scope of sustainable gastronomy. The study is very important in terms of revealing waste food applications and bringing these applications to the literature, giving an idea and setting an example for food and beverage businesses.

The interview questions prepared for the purpose of the research were asked by the researcher to the food and beverage managers and kitchen chefs working in the enterprise, and it was aimed to get in-depth information. For this reason, the interview technique was used to collect data in the study. Content analysis was used in the analysis of the data obtained in the study. Themes, sub-themes and opinions were used in the interpretation of the findings obtained as a result of the analysis of the data. Codes and themes were preferred in arranging the content and describing the findings verbally, and the findings were included in the study in the form of tables.

As a result of the analysis of the data in the research, waste food applications of green star hotels were revealed. These applications are; It is specified under the themes of “recycling”, “alternative applications”, “recycling the product”, “reusing” and “disposal”. In addition, in the study, how the Covid-19 process affects the waste food practices of the enterprise and the results of the sustainable waste food practices of the enterprises are also included. The recommendations of the study are to take measures specifically for each stage to reduce the generation of waste food, to develop encouraging practices for staff and guests, and to give awards.

Keywords: Waste food practices, Green star hotels, Sustainable gastronomy

ÖNSÖZ

İstanbul ilinde faaliyet gösteren yeşil yıldızlı otellerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında atık gıda uygulamalarının incelendiği bu tez çalışmasında, öncelikle araştırma konusunun belirlenmesinden çalışmanın sonuçlanmasına kadar tüm süreçlerde bana zamanını ayıran, hoşgörü ve anlayışını eksik etmeyen, bu uzun ve yorucu süreç boyunca daima destekleyici ve motive edici olan danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR'a teşekkür ederim. Tezime sağladıkları katkılardan dolayı tez jürilerim Sayın Doç. Dr. Adem ARMAN ve Dr. Öğr. Üyesi Oğuz DOĞAN hocama teşekkür ederim.

Akademik bir bakış açısına sahip olma yetisini bana kazandıran, ne zaman yardımına ihtiyaç duysam beni geri çevirmeyen sevgili meslektaşım aynı zamanda hocam Sayın Doç. Dr. Gülsün YILDIRIM'a; tezimin analizleri konusunda bana yardımcı olan, desteğini ve zamanını esirgemeyen değerli dostum Gülten KOCAAĞA'ya ve her anlamda beni destekleyen ve sabırla motive eden sevgili Mehmet SABANCI'ya teşekkürü bir borç bilirim.

Eğitimimin yanı sıra hayatta aldığım her kararın arkasında duran ve desteklerini esirgemeyen annem Şehriban ERTAŞ'a, babam Ali ERTAŞ'a ve ağabeyim Erkan ERTAŞ'a teşekkür ederim. Çalışma sürecinde yanımda olan görüş, öneri ve yardımlarıyla katkı sağlayan tüm değerli dostlarıma ve eğitim hayatım boyunca bakış açımı şekillendirmemde katkısı olan, yolumu bulmamda kılavuz olan tüm hocalarıma saygı ve minnetle teşekkür ederim. Ayrıca çalışmama katılım sağlayan değerli yiyecek içecek sektörü çalışanlarına teşekkür ederim.

GİRİŞ

Yemek, ilk çağlardan beri insanlar için paylaşımın bir ifadesi olarak görülürken, orta çağda ise birlikte yeme kültürü sosyalleşme göstergesi olarak kabul edilmiştir. Yemek toplumlarda, refahın, statü sahibi olmanın ve zenginliğin simgesi olarak görülmüş, insanların uygarlaşma çabalarının kanıtı olmuş ve birçok ritüelde rol oynamıştır. Toplamların geleneksel yeme-içme alışkanlıkları, kültür ve kimliklerini oluşturmaktadır. Zamanla gelişen değışiklik ve zenginliklerle beraber yemek yeme olgusu, gastronomi kavramıyla beraber kullanılmaya başlanmış ve gastronomi turizmi olarak bilinen bir özel ilgi turizminin oluşmasına temel sağlamıştır (Özgen, 2013: 15). Gastronomi turizmiyle birlikte büyük mutfaklar, gelişmiş restoranlar, toplu yemek alanları, büyük mutfaklar ve toplu yiyecek ve içecek üretimleri yaygınlaşmıştır. Gıdaların sofraya gelinceye kadar olan tüm süreçlerinde ekonomik ve çevresel kayıplar yaşanmaktadır. Gıdaların üretimi için ayrılan işgücü, maliyet, doğal kaynaklar ve sermaye gibi üretim faktörlerinin etkin kullanılmaması, yaşanan kayıpları artırmakta ve doğal kaynakları olumsuz etkilemektedir. Kaynakların kullanımı sırasında en az kayıpla işlenmesi ve oluşan gıda atıklarının uygun şekillerde geri dönüştürülerek yeniden kullanılması da gastronomi alanında sürdürülebilirlikle ilişkilendirilmektedir.

Doğal yaşam ve insan yaşamı bir denge üzerine kuruludur. Doğal sisteme dışardan gelecek etkiler dengenin bozulmasına neden olacak ve doğadaki enerji zamanla azalacaktır. İklimlerin değışmesi, toprağın verimsizleşmesi, suyun azalması vb. etkenler beslenme konusunda önemli rol oynadığı gibi yiyeceklerin miktar ve verimlilikleri üzerinde de olumsuz etkiler oluşturmaktadır. Bilim ve sanayi alanlarında teknolojinin ilerlemesi ve küreselleşmeyle birlikte yaşanan gelişmeler, yaşam şartlarını kolaylaştırırken bireyler bu gelişmelere ayak uydurabilmek için doğaya kalıcı zararlar verebilmektedir. Aynı zamanda hızla artan nüfus ve kentleşme de doğal kaynakların kontrolsüz bir şekilde kullanılmasına neden olmaktadır. Tüm bu olumsuzluklara çözüm olarak, sürdürülebilirlik kavramı ortaya çıkmış ve zamanla oldukça popüler hale gelmiştir. Sürdürülebilirlik 21. yüzyılın en sık kullanılan ifadelerinden biri olmuştur. Doğal çevre ile kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarılması amacıyla korunması ve toplumun sağlıklı bir çevreye doğru yönlendirilmesi için sürdürülebilirlik ve beraberinde getirdiği uygulamalar gereklidir (Dyllick ve Hockerts, 2002: 135). Beslenme kaynaklarının sürdürülebilirliğini sağlamak için gastronomi ve turizmde yer alan uygulamalarda sürdürülebilirlik kavramının benimsenmesi oldukça önemlidir. Gastronomi ve turizm alanında sürdürülebilir uygulamaları bünyesinde barındıran işletmeler arasında Yeşil Yıldızlı (Çevre Dostu Kuruluş Sertifikası) oteller yer almaktadır.

Çalışmanın kapsamı; araştırmaya dair genel bilgilerin bulunduğu “Giriş” bölümü, konuyla ilgili tanım, açıklama ve daha önce yapılan çalışmalara dair bilgilerin bulunduğu “Literatür” bölümü, çalışmanın amaç ve önemi, soruları, veri toplama aracı, çalışma grubu, veri analizine dair bilgilerin bulunduğu “Yöntem” bölümü, toplanan verilerin analizleri sonucunda elde edilen bilgilerin bulunduğu “Bulgular” bölümü ve çalışma sonucunda ulaşılan bilgilerin bulunduğu, diğer çalışmalarla karşılaştırma yapılmasıyla ulaşılan sonuçların ve konuyla ilgili önerilerin yer aldığı “Sonuç” bölümü olmak üzere beş bölümden oluşmaktadır.



BİRİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ

Araştırmanın bu bölümünde konuyla ilgili literatürde bulunan çalışmalara yer verilmiştir. Kavramsal çerçeve; sürdürülebilir gastronomi, yeşil yıldız simgesi ve atık gıda uygulamaları olmak üzere üç bölümde ele alınmıştır. Birinci bölümün içeriği; sürdürülebilirlik kavramı, sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir otel ve yiyecek içecek işletmeleri, yerel ürünler ve otantik yiyecekler, coğrafi işaretler, yavaş şehir ve yavaş yemek akımı ve son olarak yaşayan mutfak akımı kavramlarından oluşmaktadır.

1.1. Sürdürülebilir Turizm

1.1.1. Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Gelişme

Dünya, kısa vadeli fayda gözetken girişimler sonucunda; küresel ısınma, çevre kirliliği, birçok canlı neslinin tükenme tehlikesi gibi sorunlarla karşı karşıya kalmış ve bu zorluklar sürdürülebilir gelişme kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur. 1987'de Birleşmiş Milletler'in Brundtland Raporu ismini verdiği raporda, günümüzde kullanılan anlamıyla yer verilen sürdürülebilir gelişme kavramı, şu şekilde tanımlanmaktadır: “Günümüzün gereksinimini karşılarken, mevcut kaynakların gelecek nesillerin kendi gereksinimini karşılamasını engellemeden, tüketilmeden kullanılmasını sağlayan bir gelişmedir” (Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, 1987). Sürdürülebilir gelişme, dünyanın insanlığa sunduğu doğal kaynakların korunması, bu kaynakların verimli kullanılması gerektiği, doğanın kendini yenileyebilmesi, ekonomik amaçlar uğruna doğanın güzelliklerinden ve çevreden vazgeçilmemesi, doğal ve kültürel mirasın devamlılığının sağlanması anlamına gelmektedir (Sonuç, 2020: 20).

Sürdürülebilirliğin boyutları, temelde sosyo-kültürel boyut, ekonomik boyut ve çevresel boyut olmak üzere üç ana grupta toplanmaktadır (Demircan, 2016: 95). Sosyo-kültürel boyut; toplumsal dayanışma, kültürel kimlik ve çeşitlilik, kültürlerin genç kuşaklarla geleceğe taşınması, hoşgörü ve alçakgönüllülük, sosyal kurumlar, yasalar ve disiplin konularını kapsamaktadır. Ekonomik boyut; ekonomik büyümenin önündeki engellerin kaldırılmasına, kaynakların tükenmesi sonucunda ortaya çıkabilecek sorunlara, çevre kirliliğinin oluşturabileceği maliyetlere, hesaplamalara ve bu harcamaların en aza indirilmesine odaklanmaktadır. Çevresel boyut; doğal ve çevresel kaynakların korunarak tüketilmesi ve gelecek kuşakların kullanması için aktarılmasıdır. Bu nedenle sürdürülebilirlik

kapsamında yenilenemeyen kaynaklar gibi çevresel kaynakların da dengeli tüketimi sağlanmalıdır.

Sürdürülebilirlik, atık çıktılarını azaltmak amacıyla geliştirilen kaynakların verimli kullanılmasını ve temiz üretim, geri dönüşüm gibi uygulamaların yaygınlaştırılmasını sağlamaktadır. Dünya kaynaklarının doğru kullanımını destekleyen sürdürülebilir gelişme, birçok farklı sektörde önem kazanmaya ve uygulanmaya başlanmıştır. Turizm sektörü de sürdürülebilirliğe değer veren sektörlerden biridir. Sürdürülebilirlikte asıl odak noktası, doğal kaynaklara ve eko-sisteme zarar vermeden devamlılığını sağlamak ve gıda güvenliği uygulamaları ile bölge halkının ve turistlerin yaşam kalitelerini yükseltmek, gelecek nesillere adil ve kaliteli bir yaşam bırakmaktır (Harris, 2003: 10; Kurnaz & Arman, 2020:170).

1.1.2. Sürdürülebilir Turizm

Sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir gelişmeyi ilke edinmektedir. Sürdürülebilir turizm kavramı, Dünya Turizm Örgütü tarafından en yalın anlatımla şöyle tanımlanmaktadır: “Turistlerin, sektörün, çevrenin ve ev sahibi halkın gereksinimine yönelerek; şimdiki ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri dikkate alan turizmdir.” (Birleşmiş Milletler Çevre Programı & Dünya Turizm Örgütü, 2005). Sürdürülebilir turizm; kısa ve uzun vadede ev sahibi halkın gereksinimlerinin karşılanması, artan turist isteklerinin memnun edilerek çekici unsurların devamlılığını sağlarken çevrenin ve kaynakların korunmasıdır (Garrod and Fyall, 1998: 205). Sürdürülebilir turizm tanımlarında dikkat çekilmek istenen, kaliteli bir hizmet sunarak yerel halkın ve turistlerin istek ve gereksinimlerini karşılarken kültürel, ekolojik, çevresel, biyolojik kaynakların tümünün korunması gerektiğidir (Sonuç, 2020: 17).

Kaynakları kullanma ve koruma arasındaki dengeyi sağlamak amacıyla, turizmde Mavi Bayrak, Beyaz Yıldız, Yeşil Yıldız gibi uygulamalar geliştirilmektedir (Sonuç, 2020: 18). Eko-etiketleme özellikle Avrupa Birliği ülkeleri ve dünyanın birçok ülkesinde çevre politikalarının uygulanması için geliştirilmiş araçlardandır. Mavi bayrak, Cittaslow, Yeşil Yıldız vb. eko-etiketler çevrenin ve turistlerin korunmasına fayda sağlayacak şekilde turizm bölgeleri için uluslararası standartlar sağlamayı amaçlamaktadır (Bozkurt ve Dücan, 2018: 73).

Blue Flag / Mavi Bayrak; kıyı turizminde önemli bir yere sahiptir ve ilk kez 1985 yılında Fransa’da geliştirilmiştir. (Bozkurt ve Dücan, 2018: 78). Mavi Bayrak, gerekli standartları taşıyan nitelikli plaj, marina ve yatlara verilen uluslararası bir çevre ödülü olmakla beraber plajların temiz, güvenilir, donanımlı, bakımlı olmasını temsil etmektedir. Deniz suyunun temiz olduğunu, sürdürülebilir çevre yönetimine ve sürdürülebilirlik bilincine

yönelik eğitim ve bilgilendirmelerin yapıldığını gösteren bir eko-etiket ve markadır (Boz, 2014). Türkiye'nin 1991 yılında Avrupa Çevre Eğitim Vakfı'na kabul edilmesinden sonra Mavi Bayrak Kampanyasına yönelik çalışmalar ülkemizde de başlamıştır (Kızılırmak, 2011: 9).

Beyaz Yıldız; dünyanın karşı karşıya kaldığı çevre kirliliği ve küresel ısınmadan kaynaklanan çevresel felaketlerin önlenmesi için Yaşanılabilir Çevre Projesi'ni başlatan Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED), projeyi "Beyaz Yıldız" ile sembolize etmekte ve Beyaz Yıldız Projesi ile kontrolsüz tüketimin engellenerek bilinçli bir tüketime dönüşmesi hedeflenmektedir (Kızılırmak, 2011: 10).

Gıda Dostu Turuncu Bayrak; ülkemizde otellerde yürütülen bir kalite yönetim uygulaması olmakla birlikte atık gıdaların önlenmesi ve azaltılmasına yönelik yapılan çalışmalara katkı sağlayarak farkındalığın oluşturulmasını ve ilgili sorunlara yönelik çözümler geliştirmeyi amaçlamaktadır (Ceyhun Sezgin ve Ateş, 2020: 3500). Otel işletmelerinde gıda atık oluşumuna neden olan ve yanlış yapılan uygulamaların belirlenmesi ve önlenmesine yönelik çözüm önerilerinin geliştirilmesi, atıkların azaltılmasında ve sürdürülebilirliğin sağlanmasında büyük öneme sahip olan konulardandır (Artık ve Hancı, 2020: 11).

Cittaslow/ Yavaş Şehir; 1999 yılında İtalya'nın Greve in Chianti kentinde kurulmuş bir birliktir. Nüfusu 50.000'nin altındaki kentlerin üye olabildiği uluslararası bir belediyeler birliği olan Cittaslow, İtalyanca Citta (şehir) ve İngilizce slow (sakin/yavaş) kelimelerinin birleşmesiyle ortaya çıkan "sakin şehir" anlamına gelmektedir. Cittaslow Türkiye'ye (2014) göre: "Küreselleşmenin yarattığı homojen mekânlardan biri olmak istemeyen, yerel kimliğini ve özelliklerini koruyarak dünya sahnesinde yer almak isteyen kasabaların ve kentlerin katıldığı bir birliktir." Cittaslow, sürdürülebilirlik kapsamında ele alındığında hava, su ve toprak kalitesine odaklanmakta ve alternatif enerji kaynaklarının kontrollü kullanımını teşvik etmektedir. Çevreye yönelik politikalar, yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı ve yaygınlaşması, atıkların geri dönüşümü ve bireylerin çevre yönetim sistemlerine uygun olarak hayatlarını devam ettirmeleri hem cittaslow hem de sürdürülebilirlik açısından oldukça önemlidir (Keskin, 2012: 24).

Yeşil Yıldız ; dünyada yeşil dostu ekolojik otellerin sınıflandırılması için "Eco Hotels of the World" isimli organizasyon tarafından geliştirilen bir yıldızlama sistemidir. Enerji, su, atıklar, ekolojik faaliyetler ve çevre koruma olmak üzere başlıca beş kategoride yaptığı uygulamalara göre her bir kategori için alınan yıldızların ortalaması alınarak, otelin yeşile ve çevreye karşı duyarlılığını gösteren yeşil yıldız sayısı belirlenmektedir (Kızılırmak, 2011: 8).

Yeşil yıldız simgesi sürdürülebilir turizm ve gastronomide oldukça önemli olduğu için çalışmanın üçüncü bölümünde detaylı bir şekilde ayrıca ele alınmıştır.

1.1.3. Sürdürülebilir Turizm Unsurları

Turizm, ülkeler arasındaki kültürel etkileşimin gelişmesine katkı sağlayan, ülkelere döviz girişini ve istihdam olanaklarını arttıran sosyoekonomik bir faaliyettir. Sürdürülebilir turizm ise hem toplumsal hem de ekonomik bir kalkınma aracıdır (Dilek, 2020: 83). Sürdürülebilirlik kavramı çevre, ekonomi ve toplum olmak üzere üç önemli boyuta sahiptir. Sürdürülebilir turizm algısı, turizm aktörlerini (turistler, örgütler, bölgeler, sivil toplum kuruluşları, yerel/ulusal/uluslararası kurum ve kuruluşlar) ilgilendirirken, bulunduğu ortamı etkileme potansiyeline sahiptir. Sürdürülebilir turizmin çevreyi ve turizm aktörlerini etkilemesi durumunu ekonomi, planlama, sosyo-kültürel ve yönetim boyutlarıyla da incelemek gerekmektedir (Günlü, 2020: 65). 1992 yılının haziran ayında Birleşmiş Milletler tarafından gerçekleştirilen Rio Zirvesinde vurgulanan sürdürülebilirlik kavramı, ilerleyen süreçte sürdürülebilir yönetim, sürdürülebilir tüketim, sürdürülebilir ekonomi, sürdürülebilir kalkınma, sürdürülebilir pazarlama, sürdürülebilir turizm gibi farklı alanlarda ele alınmaya başlanmıştır (Pekin, 2011: 180).

Sürdürülebilir yönetim; iş, toplum, çevre ve özel yaşam gibi faktörlerin mevcut ve gelecek nesillere yarar sağlayacak şekilde yönetilmesi ve destinasyonların korunması, sosyal sorumluluk anlayışını benimseyen uygulamaların hayata geçirilmesidir (Günlü, 2020: 63).

Çevre unsurunun ekonomik bir değer olduğu, ulusal ve uluslararası ekonomik büyümeye olan katkısı düşünüldüğünde, çevrenin sınırsız olduğu düşüncesiyle tüketilmesi, topluma ve ulusal/uluslararası ekonomiye büyük bir maliyet getirmektedir. Ekonominin çevresel ilkeler ile çalışabilir hale getirilebilmesini temel alan, yapay sermayeyi doğal sermayenin önüne koymadan her ikisini de bütünleştiren bir ekonomik model bulunmaktadır. Eko-ekonomi modelinin sürdürülebilirliği; sivil topluma, beşeri sermayeye, bilgi temelli ekonomik büyümeye, sosyal eşitliğe ihtiyaç duymakta ve sürdürülebilirliğe ilişkin ekonomik, sosyal ve çevresel sorumluluklar tüm sektörlerle eşit ölçüde yüklenmektedir (Dilek, 2020: 87). Bu modelin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması turizm bölgeleri, turizm işletmeleri ve tüketiciler için birçok kazanım sağlamaktadır.

Tüketim, tüketicilerin sürekli yerine getirdiği bir eylem ve motivasyonel faktörlerin etkisi sonucunda başlayan bir süreç olarak düşünüldüğünde, kaynakların korunması ve sürdürülebilirliği önem kazanmaktadır (Şen Demir, 2020: 93). Sürdürülebilir tüketim ise satın alma karar sürecinde, sosyal, kültürel ve çevresel endişeler taşıyan ve pazarı etkisi altına alabilecek yeşil ve etik tüketiciler tarafından, etkin ve verimli bir biçimde üretilen ürünlerin

tüketilmesidir (Veenhoven, 2004). Tüketiciler, bir destinasyona yaptıkları ziyaretlerin çevreye zarar vermemesi ve destinasyonun doğal, kültürel, tarihi çekiciliklerini koruması ile deneyimlerinin daha iyi sonuçlanacağını düşünmektedir (The United Nations World Tourism Organization (UNWTO), 2013: 7). Turizmde kullanılan kaynakların korunması için turizm işletmeleri kadar tüketicilerinde dikkat etmesi gereken hususlar bulunmaktadır. Sürdürülebilir turizm kapsamında, sürdürülebilir tüketici davranışı olarak çevre dostu tüketici kavramı ortaya çıkmıştır. Daha az çevresel ayak izi bırakarak çevreye karşı duyarlı, aynı zamanda bölgenin ekonomik kalkınmasına da duyarlı olan; eko-tüketici, yeşil tüketici, sorumlu tüketici kavramlarının hepsi çevre dostu tüketici teriminin içinde yer almaktadır (Şen Demir, 2020: 95). Çevre dostu tüketiciler için yeşil sertifika veya eko-etiket uygulamaları ipucu olabilmektedir.

Çevre dostu turizm tüketicisini normal turizm tüketicisinden ayıran iki önemli davranış farklılığı bulunmaktadır. Birincisi, çevre dostu tüketici; kültür, çevre ve toplumun gelişimine ilgi duymakla beraber hem destinasyonu öğrenmek hem de destinasyonun sürdürülebilir geleceğine katkıda bulunmak istemektedir. İkincisi, çevre dostu tüketici sürekli sorumlu bir şekilde davranmaya yönelik olumlu tutumlarda bulunmaya önem göstermektedir (Sharpley, 2006: 11).

Sürdürülebilir turizmde tüketici davranışlarını etkileyen demografik (yaş, cinsiyet, gelir, eğitim, cinsiyet), psikolojik (tutum, değer) ve diğer faktörler (fiyat, ürün kalitesi, deneyim) bulunmaktadır. Demografik faktörlere göre; tüketim tüketicilerin statü ve kimliklerini ifade etmenin bir yolu olarak görülürken, tüketici eğitiminin davranışsal niyeti etkilediği ve sürdürülebilir kaynak kullanımını desteklediğini, kadınların erkeklere göre sürdürülebilir tüketici olma olasılıklarının daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır (Demir, 2010; Şen Demir, 2020: 100).

Psikolojik faktörlere göre; tüketiciler satın aldıkları ürünün eko-etiketli olması kadar işletmenin sunduğu iyi hizmet ile artı değer aldıklarında da yeşil ürün satın alma eğiliminde olmakta ve bu sayede turizm ürünlerinin korunmasına ve geliştirilmesine olumlu katkı sağlayabilmektedir. Sürdürülebilir turizm ürün ve hizmetinin algılanan değeri, tüketici memnuniyetinin belirleyicisi ve göstergesi durumundadır (Demir, 2010; 2012: 680). Luna ve Gupta'ya (2021:53) göre tutum: "Kişinin bir düşünce, sembol, nesne, somut veya soyut varlığa ilişkin tavır, duygu ve eğilimini ifade etmektedir". Tüketicilerin çevrenin önemini algılamaları ile çevre dostu tutumları arasındaki önemli ilişki, günlük yaşamlarında çevre dostu davranışlara yönelik olumlu tutumlarını ve çevre dostu ürün satın alımlarını etkilerken; (tüketiciler) tatil konusunda da yeşil otel işletmelerinde konaklama, bu işletmeleri çevrelerine

tavsiye etme ve çevre dostu seçenekler için fazla ödeme yapmayı kabul etmektedirler (Han, Hsu ve Lee, 2009: 523).

Turizmde tüketici davranışlarının büyük bir kısmı öğrenmeyle ortaya çıkmaktadır. Diğer Faktörlerin sürdürülebilir tüketime ve tüketiciye olan etkisine göre; tüketiciler mal ve hizmet satın alımlarında fizyolojik doyumdan ziyade psikolojik/duygusal yani ait olma, sevilme, statü, üstün olma, saygı görme, başarma, zevk alma ve kabul edilme gibi doyumlar aramaktadır (Koç, 2007: 301). Tüketici için ürünün fiyatı, belirlenen pazarın normları içindeyse sürdürülebilir tüketim çekici olabilmekte, tüketiciye sunulan eko-ürün kalitesinin yüksek olması durumunda tüketiciler söz konusu ürüne daha fazla ödemeyi kabul etmektedir. Deneyimli bir tüketici, söz konusu turizm ürününü daha önce satın alıp kullandığı için karşılaşıacağı hizmet kalitesinin farkındadır. Çevre dostu konaklama işletmelerinde konaklamadan sağlanan tatmin edici deneyim, ziyaretçilerin olumlu çevresel tutumlarını güçlendirmeye yardımcı olacak, tüketicilerin eko-turizme ilgileri artacak, sorumlu tüketim bilincini ve bilgisini geliştirerek tüketiciyi çevreyi korumaya ve geliştirmeye teşvik edecektir. Tüm faktörler dikkate alındığında, önemli olan tüketicinin sosyal, ekonomik ve çevresel boyutlarıyla sürdürülebilir tüketimi benimsemesi, buna yönelik tutarlı davranışlar sergileyebilmesidir. Bu bağlamda sosyal sorumluluğa sahip, etik değerlere bağlı, bilinçli ve tutarlı tüketiciler sürdürülebilir turizmin temelini oluşturmaktadır (Şen Demir, 2020: 105).

Doğal kaynakların turizmin en önemli sermayesi olduğu düşünüldüğünde, kaynakların etkin kullanılması ve çevrenin korunması amacıyla yapılan sürdürülebilir turizm planlaması, bölgede turizm uygulamalarının devamlılığını sağlamaktadır (Bardakoğlu, 2020: 109). Usta'ya (2008: 200) göre "Turizm planlaması; bir dönemde ulaşılmak istenen hedefleri, bu hedeflere ulaşabilmek için yararlanılacak araçları, yapılacak işleri, iş zamanlamasını ve işlerin sorumluluğunu gösteren disiplinli bir çalışma olarak ifade edilmektedir." Planlama sürecinde sürdürülebilir bir gelişim sağlanabilmesi için tüketici istekleri, arz durumu, çevre, sağlık, güvenlik gibi unsurların değerlendirilmesi sonucunda; bölgenin ekonomik, kültürel, sosyal ve çevresel verileri göz önünde bulundurarak turistlerin isteklerini de kapsayan bir yapı oluşturulması oldukça önemlidir (Bardakoğlu, 2020: 109).

Turizm planı bir rehber niteliği taşımaktadır. Bu nedenle turizmin kontrol sağlanmadan plansız olarak geliştiği bölgeler, turizmin planlı olarak geliştiği bölgeler ile rekabet edememektedir (UNWTO, 1994: 214). Turizm planlama sürecinin aşamaları; finansman sağlanması, turizm örgütlerinin kurulması, durum analizi yapılması, hedeflerin belirlenmesi, alternatif stratejilerin geliştirilmesi, uygun alternatif stratejinin seçilmesi ve seçilen alternatif stratejinin uygulanması, sonunda gözlem ve değerlendirme yapılmasında

oluşturmaktadır (Gartner, 1996: 309). Bir bölgede turizmi geliştirme kararı verildiğinde bu gelişimi sürdürülebilir kılmak asıl ve nihai hedeftir (Swarbrooke, 1998: 265). Sürdürülebilir turizm gelişiminin başlatılması öncelikle mevcut kaynakların akılcı yöntemler ile planlı ve etkin kullanımına bağlıdır. Sürdürülebilir turizm gelişimini sağlayabilmek için; çevresel, yerel halk temelli, kalite odaklı, uzun dönemli ve stratejik planlama yapılmasına dikkat edilmelidir (Birleşmiş Milletler Çevre Programı, 2005).

Sürdürülebilirlik kavramının ekonomik, çevresel ve sosyo-kültürel olmak üzere üç boyutu bulunmaktadır. Bu üç boyut temel alınarak sürdürülebilir planlama modeli; ekonomik sürdürülebilirlik, çevresel koruma ve sosyal eşitlik üzerine kurulabilir. Ekolojik planlama; doğal kaynakların etkin kullanımı ve korunması, ekonomik planlama; turizmin gelişmesiyle iş olanaklarının artışı ve gelir düzeyinin artması, sosyal planlama; yerel katılım, hayat kalitesinin iyileşmesi, işgücü imkanı ve gelir artışı olarak özetlenebilir (Padin, 2012: 515).

Turizm literatürü, 1960'lı yıllarda turizmin olumsuz etkileri, taşıma kapasitesi gibi konularla yerini alırken 1990'lı yıllarda ise bu konular yerini sürdürülebilir turizm anlayışına bırakmıştır (Saarinen, 2006: 1127). Avrupa Birliği ilk çalışmasına 1995 yılında, sürdürülebilir turizm eğitiminin içeriğini belirlemek amacıyla yapılan projelerle başlamıştır. Turizm alanındaki kariyerine, fakülte programını bitiren, staj yapan, akademik ya da mesleki eğitim alarak başlayan çalışanların, alanla ilgili gereken eğitimi almadan başlayan çalışanlara göre daha kısa sürede yönetim ve liderlik fırsatlarını değerlendirdikleri görülmektedir (Deale, 2013: 9). Turizm eğitimi alan öğrenciler, turizm işletmeleri ve ilgili kurumlar için temel insan kaynağı niteliğindedir. Turizm sektöründe etkilenen ve etkileyen birçok paydaş bulunmaktadır. Paydaşların görevlerini yerine getirebilmeleri eğitimli ve yetişmiş işgücüne bağlıdır. Turizm eğitiminin içerisine bütüncül bir yaklaşım ile sürdürülebilir turizm yerleştirilmeli, tüm faaliyetlerin sürdürülebilir olması gerektiği vurgulanmalıdır (Yılmaz, 2020: 130-132).

İletişim, sürdürülebilir turizmde sağlanmaya çalışılan uzlaşma sürecinin temel anahtarıdır. Sürdürülebilir kalkınma sürecinin odak noktası olan ve uzlaşma sürecinin başarısını belirleyen unsur iletişimdir. Sürdürülebilir kalkınmanın temelinde ekonomik, sosyal ve çevresel süreçler arasında uzlaşma sağlanması, çeşitli alanlarda faaliyet gösteren etkenlerin belli bir noktada buluşması, karar alınması ve ortak bir anlayışa ulaşılması yer almaktadır. Sürdürülebilirlik alanları ile iletişim arasındaki ilişkiye bakıldığında; iletişim, bir yandan sürdürülebilir turizm aktörleri ve süreçleri arasındaki bağlantıyı sağlarken, diğer taraftan turizm bölgesinin hikayesini anlatmaktadır (Babacan, 2020: 145).

Sürdürülebilir turizm yeni bir anlayış ve yaklaşım geliştirilmesini gerekli kıldığı için araştırmalar, teknik analizler, toplumsal ve politik alanlarda değişimi gerektirmektedir. Çevre bilimi, teknoloji, mühendislik, pazarlama ve yönetim alanlarında uzman kişilerin ortak çaba ve bilgi birikimi, sürdürülebilir turizm uygulamalarının temel koşulu olarak görülmektedir.

1.1.4. Sürdürülebilir Turizm ve Otel İşletmeleri

Otelcilikte sürdürülebilir uygulamalar, çevrenin korunmasına yardımcı olmak amacıyla su, enerji ve diğer kaynakların tasarrufu ile başlamıştır (Ahn, Choi & Pearce, 2012: 445). İşletmenin fiziki ve beşeri kaynaklarının ekonomik, sosyal ve çevresel boyutlarıyla ele alınması ve boyutlara yönelik çalışmaları içermesi, sürdürülebilirlik kavramını otel işletmeciliğiyle özdeşleştirmektedir (Demir, 2020: 170).

Sürdürülebilir otel, insan yaşamının devamı için kaynakların sürekliliğine katkı sağlamak, aşırı ve gereksiz kullanımın çevre üzerinde yarattığı olumsuz etkileri en aza indirmek amaçlarını taşıyan; enerji ve su tüketimi, kimyasal ürün kullanımı, atık maddeler ve geri dönüşüm gibi konularda etkisi olan tüm paydaşları sürdürülebilir kaynak kullanımı konusunda bilinçlendirerek, çevreye duyarlı, sosyal sorumluluk sahibi, topluma değer katabilen, ekonomik, sosyal ve çevresel çıktıları ortaya koyan işletmelerini ifade eder (Demir, 2020: 168). Ortaya çıkan çevresel, sosyal ve ekonomik olumsuz etkilerin azaltılması için fiziki yapıların inşaat aşamasında uygun malzeme ve donanım ile dış çevreye uygun yapısal malzemelerin kullanılmasına ve çalışanların bilinçlendirilmesine yönelik çalışmaların yapılması oldukça önemlidir (Kibert, 2008: 207; Ahn & Pearce, 2007: 111).

Otel işletmelerinde sürdürülebilirlik, ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel boyutlarıyla ele alınmaktadır. Çevresel boyut; enerji tüketimi, su tüketimi ve atık yönetimi olmak üzere temellendirilmektedir. Sürdürülebilir otel işletmeciliği için öncelikle yenilenebilir enerji kaynaklarının tercih edilmesi, ekonomik su kullanımı, geri dönüşüm ve atık yönetim sisteminin kurulmasına yönelik uygulamaların geliştirilmesi çevresel boyutun temel unsurlarını oluşturmaktadır (Demir, 2020: 168). Sosyal boyut; insan odaklı uygulamaları, toplum için eşit olanakların sağlanmasını, kültürel açıdan işgören- tüketici-yerel halk üçgeninde etkileşimin ve çeşitliliğin sağlanmasını, yerel halkın mevcut ve gelecek yaşamına olumlu katkı sağlayan uygulamaları içermektedir (Holcomb, Upchurch & Okumuş, 2007: 471; Demir, 2020: 165). Ekonomik boyut; turizmi etkileyen ve sınırlı olan kaynakların, işletme maliyetinin gelir miktarını aşmadan yeterliliğinin sağlanmasına, kaynakların korunmasına ve bilinçli olarak plan ve programlarla etkin kullanımına odaklanmaktadır. Bu

uygulamaların daha çok çevresel boyuta göre gerçekleşmesi, ekonomik ve sosyal boyutların çevresel boyuttan etkilendiğinin bir göstergesidir (Demir, 2020: 171).

1.1.5. Sürdürülebilir Turizm ve Yiyecek-İçecek İşletmeleri

Günümüz gıda üretimi eko-sistemi, biyo-çeşitliliği, beslenme alışkanlıklarını ve sürdürülebilirliği etkilemektedir. Yoğun tarımsal faaliyetler, seri hayvan üretimi doğayı ve canlıları olumsuz etkilerken; kimyasal gübre ve tarım ilacı kullanımı toprak ve su kirliliğine, genetiği değiştirilmiş tohumlar ise belli bölgelerde biyolojik çeşitliliğin yok olmasına neden olmaktadır. Böylece günümüz gıda üretimi mutasyona uğramış, eko-sistem zarar görmüş, beslenme sağlıksız ve yapay bir hale dönüşmüştür (Özgen, 2020: 182). Bu sorunun farkında olan bireyler soruna karşı direnç oluşturmaya başlamış ve böylece çözüm olarak sürdürülebilir yiyecekler ve yiyecek içecek işletmeleri ortaya çıkmıştır.

Geleneksel tarım tekniklerinin zamanla birtakım sorunlara yol açması sonucunda sürdürülebilir yiyecek kavramı ortaya çıkmış ve üretimi sırasında doğal kaynakları gereğinden fazla tüketmeyen verimli yiyecek üretimi önem kazanmıştır (Sloan vd., 2009: 357). Hu ve arkadaşları (2010: 354) sürdürülebilir yiyecekleri, gelecek nesiller için tarım ve eko-sistemin devamlılığının sağlanması olarak belirtmektedir. Sürdürülebilir yiyecek içecek işletmesi, kuruluş aşamasından başlayarak tüm faaliyetlerinde kullanılan kaynağın etkinliği ve verimliliğini göz önünde bulunduran, yerel üretim ve tüketimi destekleyen, tüm aşamalarda atık oluşumunu en aza indirmeyi hedefleyen ve çevresinde etkileşimde bulunduğu diğer paydaşları da benzer şekilde davranmaya teşvik eden işletme türüdür (Özgen, 2020: 180). Bu amaçla yapılan uygulamalar işletmenin çevresel ve sosyal performansını arttırmakta ve hem kısa vadede hem de uzun vadede işletme giderlerini azaltmaktadır (Pullman, Maloni & Carter, 2009: 43).

Yiyecek içecek işletmelerinde çoğunlukla çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik üzerinde durulmaktadır. Çevresel sürdürülebilirlik ele alındığında, insan faaliyetlerinin çevrenin kendini yenilemesine izin vermediği için gelecek kuşakların yaşamının devamlılığının tehdit altında olduğu görülmektedir. Bundan dolayı sürdürülebilir kalkınmanın gelecek kuşaklar ile bağlantı kurmasında çevresel sürdürülebilirlik oldukça önemli bir araçtır (Özgen, 2020: 175). Çevresel sürdürülebilirliğin amacı, eko-sistemlerin değişen koşullara adaptasyonunun sağlanması, yenilenemeyen kaynak tüketiminden uzaklaşılması, biyolojik çeşitlilik, atmosfer dengesi ve diğer eko-sistem unsurlarının korunmasını sağlamaktır (Tıraş, 2012: 62). Bu nedenle kuruluş yeri seçiminde; doğal çevreye ve eko-sisteme, yaban yaşamına zarar

vermeyen bir yer seçiminin sağlanması, zarar veriyor ise bu durumun en aza indirilmesi gerekmektedir.

Yiyecek içecek işletmelerinin en büyük enerji kullanımı mutfak kaynaklıdır bu nedenle enerji yönetimi uygulaması, hem enerji kullanımını hem de maliyetleri azaltmak amacıyla uygulanmaktadır (Sloan, Legrand & Chen, 2009: 360). Yiyecek içecek işletmeleri enerji dışında hammadde, su gibi farklı kaynaklardan yararlanmaktadır. Enerji kullanımı sonucunda emisyon, hammadde kullanımı sonucunda katı atıklar, su kullanımı sonucunda ise sıvı atıklar ortaya çıkmaktadır. İşletmeler bu süreçlerde az ve etkili kaynak kullanarak atık oluşumunu engelleyebilmektedir (Tak, 2009: 213).

İşletmeler toplum sayesinde var olduğu ve güç kazandığı için faaliyetlerini yürütürken; etik değerlere, insan haklarına, yasalara, işletme- yerel halk ilişkilerine olumlu katkı sağlaması ve saygılı olması toplum tarafından istenilen davranışlardandır (Kozak ve Nergis, 2012: 120). Yiyecek içecek işletmeleri sosyal sürdürülebilirlik kapsamında, çalışanların refah ve memnuniyetini üst düzeyde tutarak değişimi ve gelişimi desteklemeli, çalışanların sosyal haklarını eşit bir şekilde dağıtarak adil ve güvenli bir iş ortamı sağlanmalıdır (Pullman, Maloni & Carter, 2009: 47). İşletmelere gelen müşterilere sağlıklı, yerel ve sürdürülebilir ürünler sunmak, faaliyette bulunulan bölgenin yeme-içme kültürüne katkıda bulunmak, reçeteleri standardize etmek ve sonraki nesillere aktarmak, çeşitli yeme-içme kültür ve ritüellerini turistler ile paylaşmak sosyal sürdürülebilirliği geliştirmektedir (Özgen, 2020: 172).

1.2. Sürdürülebilir Gastronomi

Farklı yiyecek hazırlama ve pişirme teknikleri, çeşitli araç-gereçlerin kullanılması mutfak kültürlerinin çeşitlenmesini sağlamıştır. İklim, coğrafya, farklı bitki ve hayvan türleri, din ve inanışların farklılığı, zenginliği gibi faktörler, dünyada her bölgeye ait farklı mutfak kültürlerinin ve ayırt edici özelliklerinin oluşmasına neden olmuştur (Pekyaman, 2008: 52; Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015: 11).

Bireylerin farklı yemek kültürlerini öğrenme isteği, kaliteli yiyecek arayışları ve yemeğe olan ilgileri gastronomi kavramının ortaya çıkmasının temel sebeplerindendir (Ünver, 2015: 25). Gastronomi kavramı; ilk kez Yunan yazar Archestratus tarafından Akdeniz hakkında yazılan ve ilk yiyecek içecek rehberi olduğu bilinen Gastronomia adlı kitapta geçmiştir (Scarpato, 2002: 97 Ülkemizde ise gastronomi alanındaki ilk eser, 1844 yılında Mehmet Kamil Bey tarafından yazılan Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) adlı kitaptır ve içeriğinde batı tarzı yemekler yer almaktadır. (Atalay, 2016: 34).

Küreselleşme ve gelişen teknolojinin etkisiyle bireyler kitle turizminden uzaklaşarak özel ilgi turizmi çeşitlerine yönelmişlerdir. Meydana gelen niteliksel değişimler sonucunda turistler, daha etik davranan, bilgili, bilinçli, çevreye karşı duyarlı, otantik ve yerel yiyeceklere karşı duyarlı ve aktif seyahatleri tercih eder duruma gelmiştir (Demir ve Çevirgen, 2006: 24). Özel ilgi turizminin bir çeşidi olan gastronomi turizmi, turistik bölgelerin çekicilik unsuru haline gelerek gastronomi ve turizm arasında güçlü bir bağ olmasını sağlamıştır (Atalay, 2016: 45). Bölgesel ekonomik kalkınma için kaynak olan gastronomi turizmi, önemi her geçen gün artan bir olgudur (Karahana, 2019: 19). Gastronomi turizmi; “seyahatlerini kısmen ya da tamamen bir yerin mutfağını tatmak veya gastronomi ile ilgili aktivitelere katılmak için planlanan faaliyetler bütünü” olarak tanımlanmaktadır (UNWTO, 2012: 7). Gastronomi turizmi ilk olarak 1998 yılında, “farklı kültürleri yeme-içme yoluyla tanımak” ifadesiyle Lucy M. Long tarafından literatüre kazandırılmıştır (Santich, 2004: 17). Hall ve diğerleri (2003) ise gastronomi turizminin; bir yemek çeşidini tatmak veya hazırlanma aşamalarını görmek amacıyla yemek festivallerine katılma, restoranları ziyaret etme ve ünlü şeflerin yaptığı yemekleri yemenin de bu kapsamda değerlendirilebileceğini belirtmektedir.

Gastronomi turizmi turistik bir ürün olarak değerlendirildiğinde, temelinde yiyecek içecek unsurlarını ve bu unsurların farklılığı ile ortaya çıkan mutfak kültürünü temel almaktadır. Mutfak kültürü özellikleri, bireyler açısından sosyalleşme, eğlence ve kültürel etkileşimi de sağladığı için gastronomi turizminin tek unsurunun yeme-içme olduğunu söylemek yanlış olacaktır (Göker, 2011: 24). Gastronomi turizminin unsurları Murgado tarafından; yerel kültürün bir parçası olması, turizm tanıtım aracı olması, yerel ekonomik kalkınma aracı olması, yerel halkın yaşam tarzının simgesi olması şeklinde özetlenmiştir (Atalay, 2016: 35). Gastronomi turizmi bir bütünü yansıtır ve işletmenin mimari yapısını, tasarımı ve renk uyumunu, çekiciliğini ve dolayısıyla gastronomi turizmini etkilemektedir (Zengin, Uyar ve Erkol, 2015: 517).

Turizm bölgelerini, turistler tarafından tercih edilen bir destinasyon haline getiren imaj unsurları bulunmaktadır. Destinasyon imajı, turizm bölgesinin turistlerin zihninde oluşturduğu algı olarak ifade edilmektedir (Kozak vd., 2012: 33). Bu algıyı oluşturan unsurlar arasında, altyapı, turistik üstyapı hizmetleri, doğal kaynaklar, kültürel ve sanatsal eserler, tarih ve sanat, sosyal çevre bulunmaktadır. Gastronomi de kültür, sanat ve tarih unsurlarını bünyesinde bulundurduğu için destinasyon imajında rol oynamaktadır (Atalay, 2016: 39). Gastro-turistlerin tanınması ve destinasyonla ilgili beklentilerinin tespit edilmesi ziyaretçilerin memnuniyetlerini olumlu yönde etkilemektedir. Memnuniyeti artan gastro-turistler, hem

destinasyon hem de gastronomi turizmi bakımından gelişmeyi ve sürdürülebilirliği sağlayacaktır (Akdağ vd., 2016: 275).

Bireylerin kent hayatından uzaklaşarak sessiz, sakin yerlerde yerel ve kültürel değerleri deneyimleme istekleri sonucunda, yeme-içme alanında sürdürülebilirliğin önemi anlaşılmıştır. Şahin (2004: 23) sürdürülebilirlik kavramının bir şeylerin sürdürülemez olması kaygısı ile bağlantılı olduğunu belirtmektedir. Sürdürülebilirlik geçmişe, günümüze ve geleceğe seslenirken; günümüz nesillerinin ihtiyaçlarını, gelecek nesilleri ihmal etmeden karşılamaya, sürekli güncel kalmaya odaklanmaktadır. Sürekli değişen ve evrim geçiren, dinamik bir süreçtir (Kurnaz ve Arman, 2020: 173).

Sürdürülebilir gastronomi, yiyecek içeceklerin ve yerel mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla ekolojik dengenin korunması ve tarımsal üretimin devamlılığının sağlanması olarak tanımlanmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2013: 17; Yurtseven, 2011: 19). Scarpato'ya (2002) göre sürdürülebilir gastronomi turizmi; yerel gastronomi değerlerini, çevresel sürdürülebilirliği, sosyo-kültürel değerleri ve yerel üretim için ticareti destekleyen çalışmalardır. Sürdürülebilir gastronominin temel bileşenleri; yerel olarak üretilen yiyecek ve içecekler, yeme-içme festivalleri, özel üretim alanları ve restoranlar, doğal mekanlar, yöresel yaşam kültürü, organik tarım ve ürünleri, geleneksel üretim olarak belirtilmektedir (Scarpato, 2002: 101). Bu bağlamda kırsal turizm, agro-turizm ve yavaş turizm hareketleri, sürdürülebilir gastronomiyi destekleyen diğer turizm unsurları arasındadır. (Durlu Özkaya, vd., 2013: 14).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, yiyeceklerin çevresel duyarlılıkla üretimi, hazırlanması ve tüketimini destekleyen, toplum sağlığını, sosyal ve kültürel kalitesini geliştiren bir turizm çeşidi olarak değerlendirilmektedir (Akdağ ve Üzülmüş, 2017: 305). Yurtseven ve Kaya (2011: 59) sürdürülebilir gastronomi ve eko-gastronomi kavramlarının birlikte adlandırıldığını belirtirken; sürdürülebilir gastronominin destinasyona ait sürdürülebilir unsurların korunmasına ve gelişmesine katkı sağlamakla beraber destinasyonun çekiciliğinin artırılmasına ve yeme-içmeye dayalı marka kimlik ve imaj oluşumuna da katkısı olduğunu belirtmektedir. Eko-gastronomi alanı kapsamında, yeme içme ile ilgili tüm konularda araştırma yapılmaktadır. Bu bağlamda eko-gastronomi çalışmaları, toplumdaki gastronomi yetersizlikleri, etkinlikleri ve potansiyel gelişmelerle ilgilidir (Scarpato, 2002: 105). Eko-gastronomi yeni bir süreçtir ve sürekliliği sağlamak, varlığını sürdürmek ve korumak anlamındaki sürdürülebilirlik ilkelerine yer vermektedir (Yurtseven ve Kaya, 2010: 23).

Eko-gastronomi, yerel yiyecek üretimini ve bakkalları korumak, ev yemeği yapımının devamlılığını sağlamak, yerel mutfak kültürünü ve gerekli bilgileri gelecek kuşaklara iletmek ve onlara lezzet eğitimi vermek, mutluluk ve çeşitli yiyecek hakkı sağlamak, turizmle beraber gastronomik özgünlüğe ve toplum refahına katkı sağlama ile ilgili konuları kapsamaktadır (Scarpato, 2002: 109). Eko-gastronomi, çevresel ve sosyo-kültürel sebeplerle yerel üretimi desteklemektedir. Yerel eko-gastronomi sistemi çevresel sürdürülebilirliği, sosyal adaleti ve adil ticareti sağlamaktadır. Eko-gastronomi merkezleri, geleneksel tarım ve mutfak sistemleri, şarap rotaları ve eko-müzeler gibi yerel özellikler taşıyan pazarlar oluşturmak, yerel gelişmeleri de olumlu yönde etkilemektedir (Yurtseven ve Kaya, 2010: 25). Eko-gastronomi, genel olarak turizmin sürdürülebilirlik konularını yansıtmakla birlikte, gastronomi alanındaki araştırmalar için güncel konuları da incelemektedir. Bu konulara; yerel ve özgün koşullara duyarlılık, yerel üretilen gıda ürünleri, organik tarım ve ürünleri, geleneksel yaşam kültürü, geleneksel gıda üretimi, bilinmeyen yerel mutfaklar ve mutfakların destinasyonun markalaşmasına katkısı, eko-gastronominin destinasyona ve sürdürülebilir turizm uygulamalarına katkısı; yerel restoranlar, doğal alış-veriş merkezleri ve özgün-tarihi dükkanlar dahil edilmektedir (Scarpato, 2002: 109).

Sürdürülebilir gastronomi turizminde, turist tercihlerinde oldukça etkili olan unsurların yerel, otantik ve doğal gıda olduğu belirtilmektedir (Işıldar, 2016: 55). Yerel yiyecekler, kültürel mirası ve kimliği yansıtırken aynı zamanda bulunduğu destinasyon için rekabet üstünlüğü sağlamada etkili bir araçtır (Çalışkan, 2013: 41). Yöresel yemek kültürü ise destinasyonun sahip olduğu önemli çekicilik unsurlarındandır (Özdemir, 2008: 21). Bu kaynakların zenginliği destinasyon için çekicilik unsuru olarak değerlendirilirken, kaynakların azalması veya bozulması durumları ise destinasyonun çekiciliğini azaltmakta ve turistlerin ilgisini olumsuz yönde etkilemektedir (Kahraman ve Türkay, 2009: 22). Bu bilgiler doğrultusunda, sürdürülebilirlik konusunun gastronomi alanındaki önemi açıklık kazanmıştır. Sürdürülebilir gastronomiye uygun faaliyetler; yerel ürünler ve otantik yiyecekler, coğrafi işaretler ve coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı, yavaş şehir ve yavaş yemek hareketi ve yaşayan mutfak akımı olarak sıralanabilir.

1.2.1. Yerel Ürünler ve Otantik Yiyecekler

Yemek bir toplumun kültürünü ve yaşam tarzını ifade etme şeklidir. Küreselleşmenin etkisiyle bozulan beslenme alışkanlıklarına karşı ortaya çıkan yerel ürünler, kaynakların korunması ve doğal beslenmeye duyulan özlem sonucunda ortaya çıkmış ve sürdürülebilirlik alanında önem kazanmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 83). Gıda maddelerinin genetiği ile

oyunması, hibrit tohum kullanımının yaygınlaştırılması ve kısıtlı bölgelerde yetişen gıdaların dünyanın çok uzak bölgelerine ulaştırılması gibi sorunlar, gıdaların taşıdığı yerel coğrafyaya ait özellikleri değiştirmekte ve ürünün özü ve kültürünün kaybolmasına neden olmaktadır (Şengül vd., 2015: 34). Yöresel yemekler, bulundukları bölgede gelenek halini alan, daha çok özel günlerde tüketilen, mutfağa yerleşmesiyle ilgili hikayesi olan ve yerel halk tarafından diğer yemeklerden daha değerli ve üstün tutulan yiyecek ve içeceklerdir (Hatipoğlu vd., 2013: 9).

Turistik deneyimin bir parçası olarak algılanan yerel yiyecekler, üretilen bölgenin veya o yörenin kültürünü yansıtan, aynı zamanda turistik çekicilik açısından önem taşıyan ürünler olarak ifade edilebilir (Nummedal ve Hall, 2006: 371). Yerel ürünler; ait olduğu bölgenin coğrafyasını, kültürünü ve halkını temsil eden unsurlar olarak bölgenin kültürel mirasını geleceğe ve diğer kültürlerle aktaran unsurlardandır (Çağlı, 2012: 29). Yerel ürünler destinasyon pazarlaması ve imaj oluşturma çalışmalarında rol oynamakta ve bölge kültürünü yansıtmakta olduğu için gastronomi turizminin çekicilik unsurları arasında yer almaktadır (Durlu Özkaya vd., 2013: 17). Turistlerin yeni bir mutfağı deneme girişimleri, yeni bir kültür öğrenmelerine fırsat vermektedir. Bu bağlamda, yerel yiyecekler bir kültürel deneyim olarak ele alınmaktadır (Fields, 2002: 41).

Gastronomi turizmi açısından ele alındığında yeme-içme faaliyetleri sadece fiziksel bir ihtiyaç olmaktan çıkmış, haz ve tatmin duygusunu yaşamaya yönelik faaliyetler haline gelmiştir. Gastronomi turizminde yer alan faaliyetlerden merak, haz ve tatmin duygularına karşılık verebilen “Yaşayan Mutfaklar Akımı” ile birlikte bireylerin keyifli vakit geçirerek farklı deneyimler kazanması sağlanmaktadır (Durlu Özkaya ve Öztürk, 2021: 200). Yaşayan mutfak akımının amacı beş duyuya hitap eden yemek deneyiminde yerel yiyecek ve içeceklerden oluşan menüler hazırlamak, hazırlanan menünün sunumunda kültürel ve yöresel unsurları birleştirerek misafirlere unutulmaz bir yemek deneyimi yaşatmaktır (Yıldız ve Yılmaz, 2020: 31).

Çeşitli festivaller, gastronomik turlar, yemek festivalleri, yöresel aktiviteler, yemek yarışmaları, şefle bir gün uygulaması, çocuklarla yemek yapma uygulamaları yaşayan mutfak akımının yiyecek içecek işletmelerinde ve turizm faaliyetlerinde rastlanan örneklerdendir (Erdem vd., 2018: 387). Yaşayan mutfak akımı kapsamında yapılan faaliyetlerle birlikte işletmelerin müşteri potansiyelinin artması, yeni müşteriler çekmesi ve sürdürülebilir rekabete katkı sağlayacağı düşünülmektedir (Bölük ve Küçükaltan, 2019: 647). Yerel ürünlerin kullanılması, yörenin kültürünü yansıtması ve müşteri çekerek rekabete katkı sağlaması nedeniyle yaşayan mutfak akımı sürdürülebilir gastronomi açısından oldukça önemlidir.

1.2.2. Coğrafi İşaretler

Günümüzde ülkelerin ekonomik kalkınmalarına katkı sağlayan turizm sektörü, kültürel ve geleneksel değerlerin korunmasına ve tanıtımına önem vermektedir (Orhan, 2010: 245). Yöresel ürünlerin korunması ve yerel halkın ürünlerin getirdiği faydalardan yararlanmasını amaçlayan coğrafi işaret kavramı ilk kez 1994 yılında ortaya çıkmıştır (Durlu Özkaya vd., 2013: 15). Coğrafi işaret; “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad ya da işaret” olarak tanımlanmaktadır (Atalay, 2016: 45). Coğrafi işaretler, bölgelerin kültürel varlığını ve biyoçeşitliliğini korumada, ürünleri aracılığı ile tanıtımında ve üretimde kullanılan geleneksel yöntemlerin sürdürülmesinde oldukça önemlidir.

Coğrafi işaretler mahreç işareti ve menşe adı olarak ikiye ayrılmaktadır. Mahreç işareti: “Üretimi, işlenmesi ve diğer hazırlanma işlemlerden en az birinin sınırları belli olan coğrafya içinde gerçekleşen ürünlere verilen işarettir.” (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018). Menşe adı: “Coğrafi sınırları belirlenen alan ile alanın insan faktörü ya da doğa kaynaklı bir özelliğine sahip olan ve bu özellikleriyle bölgeyle özdeşleşmiş ürünlerin üretimi ve tüm hazırlık aşamaları ile yöre, alan veya bölge içinde yapılması ürünün menşe adını belirtmektedir.” (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018).

Coğrafi işaretler, sürdürülebilir gastronomi anlayışına temel oluşturan geleneksel üretimi destekleme, besin öğelerini koruma, yerel ve otantik yiyecek içecekleri koruma rolüyle bölgenin turizm potansiyelini ve gelişimine destek vermekte; aynı zamanda destinasyona turist çekerek sürdürülebilirliğe, yerel ve ekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 82). Gelecek nesiller için yöresel mutfak kültürünün ve yerel yiyeceklerin aktarılmasında coğrafi işaretler oldukça önemlidir (Albayrak ve Güneş, 2010: 559). Coğrafi işaretleme ile asıl ürünün bozulması önlenmekte ve yörenin ürünlerinin ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtılması sağlanmaktadır. Asıl ürünün taklit ürünlere karşı korunması, bölgenin kültürel değerlerinin korunarak sonraki nesillere aktarılması, bölge ekonomisinin geliştirilmesi, yöresel ürünlerin kalitesinin artırılması, güvenilirliğinin sağlanması ve bölge turizminin canlandırılması coğrafi işaret sisteminin temel amaçlarındandır (Bucak, 2020: 379).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2018), coğrafi işaret kavramını, “ürünün üzerinde kullanılan bir işaret olup, ürünün belli bir coğrafi bölgeden kaynaklandığını tanımlayan ve ürünün kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özelliklerinin belirli bir coğrafi bölgeden

kaynaklandığını işaret eden bir hak” olarak tanımlamıştır. Coğrafi işaret, ürünün üretim yeri, üretim yöntemi gibi konularda bilgi sağlayarak ürüne şeffaflık kazandırmaktadır (Williams ve Penker, 2009: 152). Ayrıca ortak geleneklere bağlı oldukları için insan işgücü ve emeği, kültür, toprak, doğal kaynaklar ve çevre arasındaki bağı vurgulamaktadır (Orhan, 2010: 246). Coğrafi işaretler, ekonomik kazanç sağlanmasında etkili bir araç olmakla beraber geleneksel üretim ve bilgilerin de korunmasına olanak sağlamaktadır (Gökovalı, 2007: 59). Bu bilgilerin korunmasıyla gelecek kuşaklara aktarılan üretim yöntemleri sayesinde, turizm ve coğrafi işaretler olumlu etkilenecek bölgeye ekonomik kazanç sağlayacağı düşünülmektedir.

Coğrafi işaretler sürdürülebilir gastronominin motivasyonlarından biri olan geleneksel üretim ve yaşam kültürünü, farklı ve yöreye has lezzetleri, yerel yiyecek ve içeceklerin korunmasını ve tanıtılmasını sağlayarak destinasyona turist çekmede etkili olarak ekonomik kalkınmaya destek sağlamaktadır (Durlu Özkaya vd., 2013: 19).

Geleneksel ve yerel olan yiyecekleri harmanlayarak, ait olduğu bölgenin kültürünü yansıtan otantik yiyecekler sürdürülebilirliğin bir parçasıdır. Otantik yiyecekler; etnik, ulusal veya yerel bir grubun yaşadığı bölgede mevcut olan ürünleri kullanarak sürecin sonunda ortaya çıkardığı yiyeceklerdir (Sims, 2009: 327; Lu ve Fine, 1995: 543). Otantik yiyecekleri diğer yiyeceklerden ayıran özellikler; toplumsal birikimler sonucunda ortaya çıkması, yöre insanının el emeği sonucu oluşması ve yöresel kültürü temsil etmesi ve kökeninin bulunduğu bölgede yetiştirilmesidir (Pratt, 2008: 57).

Otantik yiyecekler, destinasyonun çekiciliğinin artması ve ekonomik olarak kalkınmasına yardımcı olan, yöreye has gelenek-göreneklerle oluşturulan teknikleri ve yiyecekleri geleceğe aktaran, kültürel mirasın sürdürülmesine katkı sağlayan yiyecekler olarak gastro-turist için temel seyahat motivasyonu ve gastronomi turizmini canlandıran unsurlar arasındadır (Sims, 2009: 325; Işıldar, 2016: 54; Akdağ ve Üzülmüş, 2017: 305).

1.2.3. Yavaş Şehir ve Yavaş Yemek (Slow City and Slow Food)

Turistlerin yerel mutfağın tadına bakma isteği, yerel halkla ilişki kurması, yerel kültürlerle meraklı olması ve bu tarz özelliklere sahip olan destinasyonlara seyahat etmesi yavaş turizm hareketliliği olarak adlandırılmaktadır (Durlu Özkaya vd., 2013: 16). Yavaş yemek ve yavaş şehir olmak üzere ikiye ayrılan bir turizm hareketliliğidir. Yavaş şehir hareketliliğinin amacı, yerel kültürlerin, küresel kültür karşısında ezilmesini ve değer kaybetmesini önlemeye çalışmaktır (Yurtseven vd., 2010: 20).

Günümüzde sürdürülebilir turizm kapsamında başlayan ve yavaş turizm hareketliliğinin parçası olarak adlandırılan slow city ve slow food kavramları yerel kültürlerle

ve mutfaklarla ilgilidir. Bölgesel gelenekleri, iyi yemekleri, gastronomi zevkini ve yavaş bir yaşamı amaçlayan slow food hareketi, 1980’li yıllarda Carlo Petrini ve destekleyicileri tarafından başlatılmıştır (Şimşek, 2020: 301). İtalyanca bir kelime olan “citta” ile İngilizce “slow” kelimesinin birleşimi olan “Cittaslow” terimi, bahsi geçen sürdürülebilir turizm hareketinin ismini oluşturmaktadır. 1999 yılında Paolo Saturnini’nin, İtalya’nın Toscana bölgesinde başlattığı girişim daha sonrası için sakin şehirlerin oluşumuna önderlik etmiştir (Ekinci, 2014: 181). Sembolü salyangoz olan slow food akımı öncelikle kültürlerin, yemeklerin çeşitliliğini ve kalitesini tehlikeye sokacak yeme-içme alışkanlıklarının ortadan kaldırılması gerektiğini savunmaktadır (Petrini, 2003: 14). Aynı zamanda bu hareket ürünlerin taze, mevsiminde ve yerli olmasını, dalında olgunlaşmasını, çevreye zarar verici faktörlere sebep olmamasını ve taşıma zorunluluğu oluşturmamasını amaçlamaktadır (Şimşek, 2020: 303).

Slow food hareketinin temel felsefesi iyi, temiz ve adil gıdadır ve bu üç temel kelime aslında sürdürülebilir gıdayı yansıtmaktadır. İyi gıda; duyuları tatmin eden ve yerel kültürün parçası olan iyi ve lezzetli yemeği yansıtırken, temiz gıda; sağlığımıza, çevreye ve canlılara zarar vermeyen gıda üretimini ve tüketimini, adil gıda; tüketiciler için uygun fiyatlar ve adil koşullar ve ödemelerin sağlanmasını yansıtmaktadır (Şimşek, 2020: 304). Slow food yiyecek içecek sistemiyle ilgili arılar, iklim değişiklikleri, aile çiftliği, yemek atıkları, genetiği değiştirilmiş gıdalar, yerli üreticiler ve tüketiciler, arazi, yavaş et, yavaş peynir, yavaş Avrupa, yavaş balık, yavaş seyahat ve yavaş şarap konularıyla ilgili çalışmalar yapılmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi ve slow food akımının doğal olanı temel almakla birlikte, yerel olanın korunarak gelecek kuşaklara aktarılması, yerel pişirme kültür ve geleneklerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması gibi benzer amaçlara sahip oldukları bilinmektedir (Petrini 2003: 11).

Sürdürülebilir gastronomi adı altında toplanan başlıklarda verilen bilgilerden yola çıkarak mutfaklarda mevsimsel ürünlerin tercih edilmesi ve kullanılan ürünlerin mümkünse minimum düzeyde atık olacak şekilde işlenmesi veya çıkan atıkların farklı yöntemlerle değerlendirilmesi gibi faaliyetlerin gastronominin ve gıda ürünlerinin sürdürülebilirliğini olumlu yönde etkilemesi beklenmektedir.

İKİNCİ BÖLÜM

YEŞİL YILDIZ SİMGESİ

İkinci bölümün içeriği; yeşil yıldız simgesi, yeşil yıldızla sahiplik için gereken kriterlerden, yeşil yıldızlı otellere ait güncel verilerden ve alan yazında yer alan çalışmalardan oluşmaktadır.

2.1. Yeşil Yıldız Simgesi (Çevreye Duyarlılık Kampanyası)

Çevrenin korunması, doğal ve beşeri kaynakların sürdürülebilirliğinin sağlanması konuları turizmin gündeminde ve geleceğinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle çevre konusuyla ilgili çeşitli uygulama, önlem ve kampanyalar geliştirilmiştir. Yeşil Yıldız Simgesi, diğer adıyla Çevre Dostu Kuruluş Belgesi de bu uygulamalardan biri olarak kabul edilmektedir. Çevrenin korunması, çevre bilincinin geliştirilmesi, turistik konaklama işletmelerinde çevreye duyarlı yapılaşma ve işletmecilik özelliklerinin teşvik edilmesi amacıyla 1993 yılından itibaren Kültür ve Turizm bakanlığı tarafından işletmelere Çevre Dostu Kuruluş Belgesi verilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022a). Yeşil Yıldız Simgesi enerji ve su tüketimine, atık miktarına, çevre duyarlılığına ilişkin geliştirilip güncellenen puanlama kriterlerini sağlayan işletmelere; “Çevreye Duyarlı Konaklama Tesisi Belgesi Verilmesine Dair Tebliğ” 19.06.2017 tarih ve 30101 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren karar sonucunda verilmektedir (Resmi Gazete, 2017: 24-40). Tebliğde işletmelerin sağlaması gereken kriterler ve bilgilerin yer aldığı ekler yer almakta, işletme türüne, sınıfına ve kapasitesine göre toplanması gereken asgari puanlar belirtilmektedir. Başvuru sırasında dikkate alınan kriterler değerlendirilerek hak kazanan işletmelere bir yıllık yeşil yıldız simgesi verilir ve bu süre dolduğunda işletme tekrar değerlendirmeye alınır (Resmi Gazete, 2017: 24-40).

Çevreye Duyarlılık Kampanyası; yenilebilir enerji kullanımının teşvik edilmesini, su ve enerji tasarrufunu, işletme planlarının çevreye duyarlılık odaklı olmasını, ekolojik mimariye uygunluğunu, çevre duyarlılığına ilişkin bilinçlendirmeyi kapsamakta ve Avrupa Birliği kriterlerine (Eco-label) uygunluk göstermektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022a). Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022b) güncel verilerine göre, Turizm İşletme Belgeli 5465 tesisten 456 işletme Yeşil Yıldız Simgesi almaya hak kazanmıştır. Kampanya dahilinde yer alan ve Yeşil Yıldız Simgesi almaya hak kazanan turizm işletmelerinin, tanıtım ve pazarlamada ayrıcalıklı olacağı, ülke ekonomisine katkı sağlayacağı ve çevrenin korunmasına sağladıkları katkılarla diğer işletmelerden ayrılarak öne çıkacağı düşünülmektedir.

Yeşil Yıldız Simgesi, sürdürülebilir turizm için oldukça önemli kabul edilmekte ve bu nedenle farklı açılardan ele alınarak literatürde yer alan çalışmalara konu olmaktadır. Araştırmada konuyla ilgili çalışmalara kronolojik sırayla yer verilmiştir.

Mesci (2014: 100), otellerin çevreci uygulamalarının değerlendirilmesi kapsamında yeşil yıldızlı bir otel işletmesini incelediği çalışmada işletmeden elde ettiği ekonomik katkıları belirlemek amaçlanmıştır. Araştırmadan elde edilen verilere göre çevreci uygulamaların, işletmenin tasarruf sağlama ve kaynakları daha verimli kullanma açısından avantaj sağladığı sonucuna varılmıştır.

Akdağ, Güler, Demirtaş, Dalgıç ve Yeşilyurt (2014: 265), turizm ve çevre ilişkisi bağlamında yeşil otellerin, yeşil otelcilik uygulamalarına ilişkin değerlendirmelerini inceledikleri çalışmada, Yeşil Yıldız alan işletmelerin avantajlarını imaj geliştirme, müşteri memnuniyeti, sosyal sorumluluk, tercih edilme, kaynakların verimli kullanılması ve doğal çevreyi koruma olarak değerlendirdikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra işletmeler Çevreye Duyarlı Tesis Belgesine sahip olmayı sürdürülebilir rekabet avantajını sağlamak için bir araç olarak kabul etmektedir. Yapılan görüşme sonucunda elde edilen bilgilerden bir diğeri de işletmelerin yeşil olmak için gereken yatırımları ve devamında gereken bakım onarım maliyetlerini yüksek bulmalarıdır.

Özer, Kement ve Gültekin (2015: 79), Yeşil Yıldızlı otelleri ziyaret eden müşterilerin tekrar ziyaret etme niyetlerini incelemişlerdir. Çalışmadan elde edilen verilerin analizleri sonucunda yapısal eşitlik modellemesine göre müşterilerin tekrar ziyaret etme niyetini olumlu etkileyen faktörler; sübjektif norm ve hizmet kalitesi olarak belirtilirken algılanan davranışsal kontrol ve tutum faktörlerinin etkilemediği bilgisine ulaşılmıştır. Bir diğer sonuç ise hizmet kalitesi ile davranışsal inançlar tutumu etkilerken kontrol inançları da algılanan davranışsal kontrolü etkilememektedir. Özetle Yeşil Yıldızlı otellerin modern ve güncel olanaklara ve donanımlara sahip olması, personelin bilgili, yardımsever ve nazik davranışları müşterilerin tekrar ziyaret niyetleri arttırmaktadır.

Giritoğlu ve Güzel (2015: 901), çalışmalarında Gaziantep ve Hatay şehirlerinde faaliyet gösteren 3, 4 ve 5 yıldızlı otellerde Yeşil Yıldız uygulamalarının uygulanma düzeyini araştırmışlardır. Çevreye Duyarlılık Kampanyası kapsamında çevre koruyucu uygulamaların otellerde 'orta' düzeyde gerçekleştiği tespit edilmiş ve çalışmadan elde edilen verilere göre otellerin büyük çoğunluğunda (%70) uluslararası düzeyde kabul gören çevre sertifikasının bulunmadığı ve çevre yönetim sistemlerine gereken önemin verilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada ulaşılan bir diğer sonuç ise 3 yıldızlı otellerin 4 ve 5 yıldızlı otellere göre Yeşil Yıldız uygulamalarında yetersiz kaldığıdır. Bunun nedeni ise uygulamaların

gereksiz görülmesi, işletmecilerin yeniliklere açık olmaması ve uygulamaların maliyet gerektirmesi olduğu sonucuna varılmıştır. Araştırmada Yeşil Yıldız uygulamalarında illere göre anlamlı bir farklılık olmadığı da ulaşılan bir diğer sonuçtur. Özetle, çalışmadan hareketle 3 yıldızlı otellerin Yeşil Yıldız kriterlerini yeterince sağlamadığı, 4 yıldızlı otellerin yeterli olduğu ama daha da iyileştirilebileceği, 5 yıldızlı otellerin ise kriterleri büyük oranda sağladığı sonucuna ulaşılmaktadır (Giritoğlu ve Güzel, 2015: 902).

Akova, Yaşar, Aslan ve Çetin (2015: 180), İstanbul'da bulunan 4 ve 5 yıldızlı Yeşil Yıldız Simgesine sahip otellerin, örgüt kültürü tiplerinin belirlenmesi ve örgüt kültürü tiplerinin işletme yapısı ve yıldız sayısı ile ilişkisinin incelenmesini amaçlamışlardır. Ayrıca çalışmada örgüt kültürü tipleri ile çevre yönetimi algıları arasındaki ilişkiye yer verilmiştir. Çalışma sonucunda, Yeşil Yıldızlı oteller genel olarak örgüt kültürü tipleri (adhokrasi, bürokrasi, klan, pazar) arasından pazar kültürünü benimserken; çevre yönetimi hakkında pozitif algıya sahip işletme çalışanlarının klan kültürünü benimsedikleri tespit edilmiştir. Pazar kültürünün, rekabet ve kazanma duygusunu öne çıkaran bir örgüt tipi olması nedeniyle Yeşil Yıldızlı otellerin çevreye duyarlı uygulamaları önemsemelerinin asıl sebebinin kazanma duygusu ve rekabetçilik olduğu söylenebilir. Çalışmadan elde edilen bir diğer sonuca göre, Yeşil Yıldızlı otel işletmelerinin benimsedikleri örgüt kültürü tipleri işletmenin sınıfına ve yapısına göre farklılık göstermemektedir.

Aylan ve Sezgin (2016: 298), Antalya'da tatil yapan turistlerin yeşil otellere yönelik düşüncelerinin ve kalma niyetlerinin demografik özelliklere göre farklılıklarını inceledikleri çalışmada tüketicilerin cinsiyet, meslek, yaş, medeni durum, eğitim durumu, gelir düzeyi ve konaklama sıklığı gibi özellikler açısından farklılıklar olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Kadınların erkeklere oranla Yeşil Yıldızlı otel işletmeleri hakkındaki düşünceleri daha olumluyken, 35-44 yaş aralığında yer alan müşterilerin konaklama niyetleri diğerlerine göre daha yüksektir. Evli müşterilerin bekar müşterilere göre Yeşil Yıldızlı otel işletmelerinde kalma niyeti daha olumluyken lise ve üniversite mezunu olan müşterilerin de kalma niyeti olumlu yöndedir.

Ünüvar (2016: 99), Konya'da hizmet veren turizm işletme belgeli konaklama tesislerinin çevreye duyarlılığı üzerine yaptığı çalışmada, işletmelerin Yeşil Yıldız ile ilgili bilgilerinin olduğu fakat yasal bir zorunluluk olmadığı için kriterlerine ilişkin bilgilerden haberdar olmadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Zincir ve kurumsal işletmelerin dışında genel olarak çevre politikası, yenilenebilir enerji kaynağı kullanımı ve eylem planı konularının önemsenmediği fakat çoğu otelde enerji tasarrufu, su kullanımı ve atıklara yönelik uygulama ve önlemlerin alındığı çalışma sonuçlarından biridir. Konya'da faaliyet gören konaklama

işletmelerinden sadece bir tanesinin Yeşil Yıldız Simgesi sahibi olduğu da çalışmada ulaşılan bilgilerdendir.

Büyükşalvarcı, Şapçılar ve Akuğur (2017: 30), Türkiye genelinde hizmet sağlayan otel işletmelerinin Yeşil Yıldız kriterlerine uygunluğunu ve çevre duyarlılığını ölçmek amacıyla 7 bölgede bulunan otel işletmelerinden eşit olarak veri toplamışlardır. Çalışma sonucunda elde edilen verilere göre, otellerde tek kullanımlık ürün kullanımının tercih edilmediği, atık yönetimi, elektrik ve enerji tüketimi konularında Yeşil Yıldız kriterlerine uygunluğa önem verildiği ortaya çıkmıştır.

Akandere ve Zerenler (2017: 77-94), Yeşil otellerin yeşil tedarik zinciri yönetim uygulamalarının işletme performansına olan etkilerini incelemişlerdir. Çalışmada yeşil tedarik zincir yönetiminde etkili olan iç ve dış faktörlerin yeşil tedarik zincir yönetim uygulamalarını ve işletme performansını olumlu yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır. Aynı zamanda çalışmada elde edilen verilere göre, operasyon performansının iyileştirilmesi için eko-tasarım, yeşil satın alma, yeterli bilgiye sahip olma, iç mali politika benimseme, müşteri işbirliği konuları önemli kabul edilmektedir.

Ertaş, Kırklar Can, Yeşilyurt ve Koçak (2017: 103-108-113), Yeşil Yıldızlı konaklama tesislerinin çevreye karşı duyarlılık uygulamalarından hangilerine daha fazla vurgu yaptıklarını ölçmek amacıyla işletmelerin web siteleri üzerinden veri toplamışlardır. Çalışmadan elde edilen verilerin analizi sonucunda 7 kategori ve 12 alt kategori belirlenmiştir. Bu kategoriler; eğitim (personel eğitimi ve misafir eğitimi), genel yönetim (çevre politikası ve etkinlikler), enerji ve su (enerji tasarrufu, su tasarrufu ve yenilenebilir enerji kaynağı kullanımı), çevre uyumu (ekolojik çevre ve ekolojik mimari), yiyecek-içecek, atıklar ve kimyasal (atıkların değerlendirilmesi ve kimyasal kullanılmaması) ve diğer olarak belirtilmiştir. Yiyecek ve içecek kategorisi incelendiğinde az sayıda işletmenin bilgilendirme yaptığı sonucuna ulaşılırken aynı zamanda organik tarım ürünü kullanımı, yerel ürün tercihi ile bölge halkının kalkınmasına verilen destek, bazı işletmeler tarafından özellikle web sitelerinde belirtildiği sonucuna varılmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlar özetle, Yeşil Yıldız Simgesine sahip işletmeler tarafından web sitelerinde çevreyle ilgili sahip oldukları sertifika ve ödüller vurgulanırken çevre politikası, personel ve misafir eğitimi, enerji tasarrufu ve atıkların değerlendirilmesi konularının da üzerinde durulmuştur.

Doğan ve Ertaş (2018: 231), çalışmalarında Yeşil Yıldız Simgeli işletmelerin sahip olduğu çevresel uygulamaların ve katlanılan maliyetin rekabet gücüne olan etkisini ölçmüşlerdir. Çalışmada, çevreyi korumak ve rekabet gücü elde etmek için geliştirilen uygulamaların ve kullanılan maliyetin rekabet gücünü olumlu yönde etkilediği sonucuna

ulaşılmıştır. Çevre duyarlılığına yönelen işletmeler diğerlerine karşı rekabet avantajına sahip olmaktadır.

Kement (2018: 208-209), çevresel kaygı ve algılanan ahlaki yükümlülüğün yeşil otelleri ziyaret etme niyetine etkisini incelediği çalışmasında bu faktörlerin ziyaret etme niyetini olumlu etkilediği sonucuna ulaşmıştır. Müşterilerin çevresel tahribatı engellemek amacıyla yeşil otelleri tercih ettikleri ve çevresel kaygılarının yüksek olduğu ve konaklamalarını yeşil otellerde sağlamayı ahlaki bir yükümlülük olarak kabul ettikleri çalışmada ulaşılan bilgilerdendir. Yeşil satın alma davranışı sergileyen müşteriler, gelecek nesillere sürdürülebilir bir çevre bırakmak ve temiz bir dünyada yaşamak arzusu içindedirler.

Yıldırım (2019: 49), Yeşil Yıldız Simgesinin konaklama işletmelerine sağladığı avantajları ele aldığı çalışmasında, Yeşil Yıldızın İstanbul'da bulunan beş yıldızlı otellere pazarlama, imaj, maliyet ve müşteri memnuniyeti konusunda avantaj sağladığı sonucuna ulaşmıştır. Yeşil Yıldız uygulamalarının dezavantajının olmadığı belirtilirken yatırım aşamasında gereken maliyetin işletmecilere göre yüksek olduğu da ulaşılan sonuçlardandır.

Sahilli Birdir, Toksöz ve Birdir (2019: 130-131), çalışmalarında Y kuşağı tüketicilerinin Yeşil Yıldız uygulamalarına yönelik algıları ve değerlendirmelerinin belirlenmesini amaçlamışlardır. Araştırma sonucunda elde edilen bulgulara göre, Mersin'de bulunan Y kuşağı tüketicilerinin en çok önem verdiği çevre dostu uygulamanın su tasarruf programları olduğu, yeşil yıldız uygulamalarına yönelik bilgilerinin yetersiz olduğu ve seyahat planlarını yaparken çevre dostu işletme olmasına verilen önemin sınırlı olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca verilerin analiziyle birlikte “toplum ve farkındalık” ve “enerji verimliliği ve su koruma” olmak üzere iki faktör elde edilmiştir.

Oğuz ve Yılmaz (2019: 63), çevre bilincinin (çevresel duyarlılık, çevresel tutum ve çevresel davranış) Yeşil Yıldızlı otel tercihinin etkisini araştırdıkları çalışmadan elde edilen verilere göre, değişkenler arasında pozitif yönlü ilişkiler olduğu ortaya çıkmıştır. Araştırmada Eskişehir Osman Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesinde eğitim alan öğrencilerin Yeşil Yıldızlı otel tercih niyetini en fazla etkileyen değişkenler sırasıyla çevresel tutum, çevresel davranış ve çevresel duyarlılıktır. Buradan hareketle öğrencilerin çevre ile ilgili tutumlarının olumlu yönde değişmesi Yeşil Yıldız tercih niyetlerini de olumlu etkileyeceği anlamına gelmektedir.

Zeydan ve Gürbüz (2021: 231-232), çalışmalarında turizmde kullanılan yeşil pazarlama uygulamalarından Mavi Bayrak ve Yeşil Yıldızın konaklama tercihlerine olan etkisini araştırmışlardır. Çalışmadan elde edilen verilere göre tesislerde bulunan eko-etiketler; tesise geliş sayısı, ortalama kalış süresi, geceleme ve doluluk oranını pozitif yönde

etkilemektedir. Ortalama kalış süresi hariç Yeşil Yıldız Simgesinin konaklama tercihlerine etkisi Mavi Bayrak Simgesine göre daha etkilidir. Çalışmanın sonuçlarından hareketle Yeşil Yıldız ve Mavi Bayrak eko-etiketlerinin konaklama işletmelerinde kullanımının yayınlştırılmasının turizm ve çevre açısından olumlu sonuçlar doğuracağı öngörülmektedir.

Çilingir ve Erkılıç (2021: 231-232), Muğla’da bulunan 5 yıldızlı ve Yeşil Yıldızlı otel işletmelerinin web sitelerini yeşil yönetim açısından inceledikleri çalışmadan elde edilen verilere göre, işletmelerin çevre yönetimi, su yönetimi, atık yönetimi ve iç hava yönetimi açısından yetersiz olduğu; yeşil pazarlama, yeşil yönetim uygulamaları ve enerji yönetimi açısından ise kısmen yeterli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. İşletme web sitelerinin tüketiciye bilgi aktarımında yetersiz kaldıkları ve çevre dostu tüketicilerin istek ve beklentilerini karşılamakta yeterince başarılı olamadıkları söylenebilir.

Yurtlu, Kar, Metin ve Güneş (2021: 476), Türkiye’de Kalite Yönetim Ödülü almış olan otel işletmelerinin çevre duyarlılık faaliyetlerinin Yeşil Yıldız’a göre değerlendirmesini incelemiştir. Araştırmaya dahil edilen otellerin yarısından fazlası (%60) çevre duyarlılığı hakkında bilgi sahibidir. Bu işletmelerin büyük çoğunluğu çevre politikasına sahipken %34’ü Yeşil Yıldız Simgesi sahibidir. İşletmelerin web sitelerinde en fazla bilgi verdiği konular ise sırasıyla personel eğitimi, su tasarrufu, gıda güvenliği, elektrik tasarrufu, atık yönetimi, yerel çevre işbirliği olarak belirlenmiştir. Araştırma sonucunda, zincir konaklama işletmelerinin web sitelerinde çevre duyarlılığı konularına daha fazla yer verdikleri ve sürdürülebilirlik raporuna sahip oldukları görülmüştür.

Literatür bölümünde, Yeşil Yıldız ve Yeşil Yıldızlı otellerle ilgili bilgilere ve konuyla ilgili çalışmalara yer verilmiştir. Araştırmada evren olarak İstanbul’da bulunan yeşil yıldızlı otellerin seçilmesinin nedenleri; çevre dostu kuruluş sertifikasına sahip olmaları, sürdürülebilirliğe önem vermeleri, sertifikaya sahiplik şartları arasında atık gıdaları değerlendirmelerine yönelik bir kısmın bulunması, İstanbul’da yerli ve yabancı olmak üzere karma bir turist grubunun olması ve otellerin her sezonda standart bir doluluk oranıyla faaliyetlerine devam etmesi olarak sıralanabilir. Buradan hareketle çalışma, yeşil yıldızlı otellerin mutfaklarında ortaya çıkan atıklar ve bu atıkları önlemeye, azaltmaya ve değerlendirmeye yönelik uygulamaların neler olduğunu açıklamaya yöneliktir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ATIK GIDA UYGULAMALARI

Üçüncü bölümün içeriği; atık gıdanın tanımı, gıda atıklarının sınıflandırılması, oluşum alanları ve oluşum nedenlerine yer verilmiştir. Ayrıca çalışmada gıda atık hiyerarşisi ve atık yönetimi, sürdürülebilir atık gıda uygulamalarından oluşmaktadır.

Ekosistemde meydana gelen hava, su, toprak gibi maddelerin kirlenmesi, oksijen, azot ve karbon döngülerinde meydana gelen aksamalar canlı yaşamını olumsuz etkilemektedir. Gıda atıkları/atık gıdalar, gıdaların tarladan sofraya gelinceye kadar olan tüm işlem süreçlerinde meydana gelebilmektedir. Ayrıca gıda atıklarının oluşması ekonomik ve çevresel kayıpların yaşanmasına da neden olmaktadır. Gıda atıkları çöpe atılmak istenen çiğ veya pişmiş, ham veya işlenmiş, katı veya sıvı olan gıda maddeleri olarak tanımlanmaktadır (Marthinsen, Sundt, Kaysen ve Kirkeyaag, 2012: 38). Gıda atıkları; enerji-kaynak verimliliği, atık yönetimi, iklim değişikliği, fiyat değişkenliği, doğal kaynaklara ulaşılabilirlik, sağlık, ekonomi gibi farklı alanlardaki konularla doğrudan ilgilidir (Sayılarla İsrar Raporu, 2019). Gıda atıklarının “geri dönüştürmek”, “kurtarmak” ve “önlemek” olarak farklı şekillerde yeniden değerlendirilmesi planlanmaktadır (Mourad, 2016: 470).

Evrensel olarak sürdürülebilir kalkınma kapsamında bakıldığında atıkların tehdit olmaktan çıkıp, ekonomik açıdan bir girdiye dönüştürülmesini amaç edinen atık yönetim stratejileri bulunmaktadır (Saltabaş, Sosyal, Yıldız ve Balahorli, 2009: 4). Gıda atıklarının oluşum aşamasında önlenmesi, azaltılması, geri kazandırılması ve dönüştürülmesiyle çevre ve insan sağlığı korunarak ekonomik kayıpların önlenmesiyle sürdürülebilir kalkınmaya katkı sağlanmaktadır (Kılınç Şahin, 2016: 1045). Gıda atıklarının oluşumuna neden olan davranışların önlenmesine yönelik bir farkındalık ve bilgilendirme durumunda çevresel açıdan büyük ve olumlu değişimler ortaya çıkabilmektedir.

Türkiye Cumhuriyeti Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından Ulusal Atık Yönetimi ve Eylem Planı hazırlanmış ve 2017 yılında Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından “Sıfır Atık Projesi” başlatılmıştır (Anonim, 2017: 8). Sıfır Atık; atık oluşumunun önlenmesini, atık oluşmasına neden olan faktörlerin kontrol altına alınmasını, kaynakların daha verimli kullanılmasını, sürdürülebilir ürünlerin tercihini, oluşan atıkların geri dönüşümünü amaçlayan, atığın en aza indirilmesini esas alan yarı felsefi bir teoridir (Anonim, 2018: 10; Upadhyaya, 2013: 25). Sıfır atık belgesinin ön değerlendirme forumunun ön şartları arasında; organik atık ve yemek atıklarını ayrı noktalarda biriktirmek, atık yönetim sistemine ilişkin

bilgilendirme eğitimleri yapmak, kompozit atıkları diğer atıklardan ayrı biriktirmek gibi maddeler bulunmaktadır (Anonim, 2018: 15). İşletmelerde sürdürülebilir bir atık yönetim sisteminin bulundurulması ve uygulanması oldukça önemli bir konudur.

Büyükkol ve Bedük (2020: 533) tarafından yapılan çalışmada, Antalya’da faaliyet gösteren beş yıldızlı otellerde sıfır atık yönetim sistemlerinin uygulanabilirliği incelenmiştir. Çalışmanın sonuçlarına göre, işletmelerin atıkları türlerine göre ayrı biriktirmeleri, bilgilendirici ve ayırt edici işaretlerin bulunduğu atık biriktirme ekipmanlarının kullanılması, ekipmanların tesis içinde belli aralıklarla konumlandırılmaları, atıklarla ilgili müşterilerine ve çalışanlarına bilgilendirici eğitimler vermeleri gibi uygulamalara dayanarak sıfır atık sistemini uygulamaya hazır oldukları belirlenmiştir. İşletmede ortaya çıkan atıklardan en büyük orana sahip olan atıkların gıda atığı olduğu ve konuyla ilgili özellikle gıda atıklarının azaltılması ve geri kazanımını teşvik edici faaliyetlerin uygulanması önerilmektedir. İşletmelerin sıfır atık yönetim sistemini uygulamaya başlamasıyla birlikte ekonomik, sosyal ve çevresel faydalarla birlikte sürdürülebilirliğin sağlanmasına ve doğal kaynakların korunmasına katkı sağlayacağı belirtilmektedir.

3.1. Gıda Kaybı, Gıda İsrafi ve Gıda Atığı

Günümüzde gıda kaynakları, enerji kaynaklarından daha stratejik bir konuma ulaşmıştır. Bu doğrultuda gıda kayıpları günümüzün ve geleceğin en önemli sorunlarından biridir (Gustavsson vd., 2011: 16). Dünyada yetersiz beslenen, açlık tehlikesi içinde yaşayan insanlar için çareler aranırken, diğer yandan üretim fazlalığı ve yüksek tüketim miktarları ile ekosistemin olumsuz etkilenmesi ve yaşanması beklenen gıda krizleri tehlikesi, çözülmesi gereken başlıca sorunlardandır. Yaklaşık 1 milyar kişi yetersiz beslenirken 1,4 milyar kişi de aşırı kiloları nedeni ile sorunlar yaşamakta ve her yıl 2,8 milyon insan obeziteden kaynaklanan sebeplerden hayatını kaybetmektedir (World Health Organization (WHO), 2014). Birleşmiş Milletler Çevre Programı tarafından oluşturulan Gıda İsraf Raporu’nda (2021) yer verilen güncel verilere göre, dünya genelinde her yıl toplam 931 milyon ton gıda israf edilmektedir (United Nations Environment Programme (UNEP), 2021). Bu atık gıda miktarı küresel çapta perakende satış noktaları, evler ve restoranlarda tüketime hazır olan gıdaların yüzde 17’sinin doğrudan çöpe gittiği anlamına gelmektedir.

İsrafın yüzde 61’i evde oluşurken dünyada üretilen gıdaların ise üçte biri çöpe atılmaktadır. İşletmelerde ve hanelerde; üretim, hasat, işleme, depolama, dağıtım, satın alma, hazırlık, gıda servisi gibi gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda atıkları ile karşılaşmak mümkündür (Jones, 2006).

Gıda üretiminin arttırılması toprağın verimliliği, erozyon, temiz su kaynakları ve biyoçeşitlilik üzerinde olumsuz etkilere yol açabilmektedir. Gıda talebinin artması ve yeterli üretimin sağlanamaması sorununa Avrupa Bilim ve Yeni Teknolojilerde Etik Grubu (EGE) tarafından; etkili alanların arttırılması, arazi verimliliğinin arttırılması, ürün-zaman-yer kombinasyonunun doğru yapılması ve tüketim alışkanlıklarının değiştirilmesi olarak dört seçenek sunulmuştur (Bilali vd., 2018: 11). Dahası, gıda üretimi yapılırken gübre, su ve enerji kaynaklarına ihtiyaç duyulmakta ve bu üretim, sera gazı salınımına sebep olarak iklim değişikliklerine yol açmaktadır. Bu nedenle gıda üretimini arttırmak yerine, gıda kayıp ve israfını azaltarak doğal kaynaklar üzerindeki baskıyı azaltmak ve böylece gıda güvencesini sağlamak ve sürdürmek küresel hedeflerden biridir (Smith, 2014: 1259; Food and Agriculture Organization (FAO), 2013). Gıda kayıpları ve israfını azaltan tüketici ve firmalar da ekonomik olarak kazanç sağlamaktadır (Lipinski vd., 2013: 26).

Ülkelere göre gıda atık durumları incelendiğinde özellikle orta ve yüksek gelirli ülkelerde israf oranı daha yüksektir (Buzby ve Hyman, 2012: 567). Kavramsal yönden benzer anlamlara sahip olan gıda kaybı, gıda atığı ve gıda israfı kelimelerinin ayırt edici özellikleri bulunmaktadır.

Gıda Kaybı (Food Loss); Başlangıçta insan tüketimi için tasarlanmış olan gıdanın kütlesinde (kuru madde) veya besin değerinde (kalitede) bir azalmaya işaret etmektedir. Bu kayıpların temel nedenler, zayıf altyapı ve lojistik, teknoloji eksikliği, tedarik zinciri aktörlerinin yetersiz bilgi ve yönetim kapasitesi ve piyasalara erişim eksikliği gibi gıda tedarik zincirindeki verimsizliklerdir. Gıda kayıpları, gıda tedarik zincirindeki üretim, hasat sonrası ve işleme aşamalarında gerçekleşir (FAO, 2013). Buna ek olarak, doğal felaketler de gıda kaybında rol oynamaktadır.

Gıda İsrafı (Food Wastage); Gıda israfı, bozulma veya atık ile kaybedilen yiyecekleri ifade eder. Dolayısıyla “israf ” terimi hem gıda kaybı hem de gıda atığını kapsamaktadır (FAO, 2013). Tanım gereği, gıda kaybı veya gıda atığı, gıda zincirinde kaybedilen veya boşa harcanmış kitlelerdir (FAO, 2013). Shakman (2013) gıda israfını tüketici öncesi ve tüketici sonrası olarak iki gruba ayırmakta ve fazla üretim, bozulma, son tüketim tarihinin geçmesi ve işleme-dekor atıkları tüketici öncesi israfı oluştururken, tüketici sonrası israf ise tabak atıklarını ve müşteri tarafından atık haline gelen yiyecek ve içecekleri temsil etmektedir. Gıda zincirinin halkalarında ortaya çıkan bu kayıp ve israfın ortak nedenleri hazırlanma ve kullanım alanlarına göre verilmiştir (Dölekoğlu vd, 2014; Muriana, 2017: 560).

Gıda Atığı (Food Waste); Gıda zincirinin sonunda ortaya çıkan gıda kayıpları (perakende ve nihai tüketim), perakendecilerin ve tüketicilerin davranışlarıyla ilgili olan “gıda atığı” olarak adlandırılır (FAO, 2013). Güler ve Çobanoğlu (1994) ise gıda atıklarını; gıda servisi, pişirme, hazırlama, satış, depolama ve taşıma sonucu ortaya çıkan hayvansal ve bitkisel kaynaklı (organik) ve ayrışabilen maddeler olarak tanımlamaktadır. Gıda atıkları aynı zamanda çiftçilerin emeklerinin hiç olmasına ve gelirlerinin azalmasına, tüketicilerin ise harcamalarının artmasına neden olan boş yatırımlar olarak değerlendirilmektedir (Songür ve Çakıroğlu, 2016: 18). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO, 2013) konuyla ilgili kavram kargaşasını önlemek amacıyla Gıda Kaybı terimini, “bireylerin tüketimi için üretilen fakat tüketilemeyen tüm yiyecekler” olarak tanımlarken, Gıda Atığı terimini ise “gıda tüketim zinciri boyunca aktörler tarafından alınan kararların bir sonucu olarak atılan veya bozulmaya bırakılan gıda” olarak tanımlanmıştır. Web Of Science veri tabanında “food waste” adı altında, 1975-2019 yılları arasında yapılan tarama işleminde 2.265 farklı akademik yayın ile karşılaşırken; aynı kriterlerle “food loss” kelimeleri taratıldığında ise 56 farklı çalışma sonucu ile daha karşılaşmıştır. Bu sonuçlara göre gıda atığının, israf literatüründe yaygın kabul edilen bir kullanım olduğu çıkarımına ulaşılmaktadır (Sarıkaya, Bölükbaş ve Erol, 2020: 449).

3.2. Gıda Atıklarının Sınıflandırılması

Çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliği doğrudan tehdit eden gıda atıkları önemli bir konu olmakla beraber birçok farklı sınıflandırması bulunmaktadır (Marra, 2013). Gıda atıkları, katı atıklar sınıfında değerlendirse de sıvı yağlar da gıda atıkları arasında yer almaktadır. Gıda atıkları kendi içinde ise “yenilebilir ve yenilemez gıda atığı” olarak iki sınıfa ayrılmaktadır (Büyükbektaş ve Varınca, 2008: 15). Yenilebilir gıda atıkları; hazırlık aşamasında oluşan atıklar (mutfaktan gelen atıklar) ve servisten sonra masadan dönen atıklar (müşteriden gelen atıklar) olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Yenilemez gıda atıkları ise insanlar tarafından tüketilmesi mümkün olmayan yumurta kabuğu, yenilemez meyve sebze kabuğu, kahve telvesi, kemik ve deri benzeri atıklar için kullanılan sınıflandırmadır (Owen, Widdowson ve Shields 2013: 52). Gıdalar yenilebilir özelliklere sahip olmasına rağmen, ticari amaçla kullanılabilmesi için gereken şartları sağlamayabilir ve bu tür gıda ürünlerine yanlış etiketlenmiş, nakliye sırasında zarar görmüş, üretim fazlası, uzun süre depolanmış gıdalar örnek olarak verilebilir. Orijinal gıda ve kısmen kullanılmış gıda olarak yapılan bir diğer sınıflandırmaya göre ise orijinal gıda; paketi hiç açılmamış, hiç kullanılmayan gıdalar, bütün sebze ve meyveler, paketlenmiş peynir gibi gıdaları temsil ederken, kısmen kullanılmış gıdalar ise paketi açılmış veya bütünün bir kısmı tüketilmiş yarım somun ekmek, yarım paket bisküvi gibi gıdaları temsil etmektedir (Schneider ve Obersteiner, 2007). Hane halkından elde

edilen atıklar, önlenibilme potansiyeline göre orijinal, kısmen kullanılmış, tabak artığı ve hazırlık atıkları olmak üzere dört gruba ayrılabilir. İlk üç grup farklı yöntemlerin kullanılmasıyla önlenibilme potansiyeline sahipken, hazırlık atıkları önlenemez olarak kabul edilmektedir (Schneider ve Obersteiner, 2007). Gıda atıklarını önlemeye yönelik tedbir ve uygulamaların kapsamlı ve bütüncül bir şekilde uzun süreli olarak uygulanması önemlidir.

Bir diğer sınıflandırmaya göre, gıda atıkları zorunlu gıda atığı ve önlenibilir gıda atığı olarak değerlendirilmektedir. Zorunlu gıda atıkları, önlenemeyen, engellenemeyen hazırlık aşamasında oluşan kemikler, meyve sebze kabuk ve çekirdekleri, deniz ürünü kabukları gibi insan tüketimine uygun olmayan, yenilemeyen atıkları ifade ederken; önlenibilir gıda atıkları ise insan tüketimi için fakat belli sebeplerden dolayı tüketilmemiş, bayatlamış veya bozulmuş olan gıdaların dahil edildiği sınıflandırmadır (Schott ve Anderson, 2015: 221).

Hizmet sektöründe oluşan atıkların büyük bir bölümünü oluşturan gıda atıkları, otel işletmelerinde oluşan atıklarının 2/3'ü olarak büyük bir oranını oluşturmaktadır. Bu atıklar gıdaların hazırlanmasında ve servis sırasında, yani yiyecek içecek işletmelerinde oldukça fazladır (Creedon, Cunningham ve Hogan, 2010; Shanklin ve Pettay, 1993: 18). Gıda atıkları kategorilere göre incelendiğinde ise en fazla meyve, sebze, yumrulu bitkiler ve tahıl gruplarında yer alan yiyeceklerden gıda atıkları meydana gelmektedir (Dölekoğlu, Giray ve Şahin, 2014). Otel işletmelerinde atık miktarı, en fazla gıdalarda meydana gelmekte daha sonra cam atıkları, kağıt karton atıkları, plastik atıkları ve son olarak metal atıkları olarak sıralanmaktadır (Kılınç Şahin ve Bekar, 2018: 1048).

Gıda atıklarının sınıflandırılması; biyolojik atıklar, atık bileşimi analizlerinin çoğunda kullanılan bahçe atıkları, gıda atıkları ve mutfak atıkları olarak kategorize edilmektedir. Ancak kategoriler tam anlamıyla aynı olsa da atık bileşenleri değişiklik gösterebilmektedir. Gıda atıklarına ilişkin özel sorunların analizi; sınıflandırma, parçalama, ambalajlamanın değerlendirilmesi, tarama ve sınırlamalar olarak beş maddeye ayrılarak incelenmiştir (Lebersorger and Schneider, 2011: 1928).

3.3. Gıda Atıkları Oluşum Alanları ve Oluşum Nedenleri

Hanelerde gıda atığı meydana gelirken satın almaya ilişkin planlama, alışveriş, depolama, hazırlama ve tüketim basamaklarının önemine ve atık sorununun çözümüne yönelik uygulamalar sonucunda çevresel sürdürülebilirliğin teşvik edilmesi oldukça önemlidir. Sarıkaya, Bölükbaş ve Erol (2020: 249) yaptıkları gıda israfına yönelik akademik yayınların analizleriyle ilgili çalışmada, tüm insan gruplarının israf olgusuna sahip olduğunu fakat yalnız yaşayan bireylerin, küçük çocukları olan ailelerin, 25 yaş altı gençlerin, gelir

düzeyi yüksek olan bireylerin ve çalışan kişilerin diğer insanlara kıyasla daha fazla israf eğiliminde olduklarını belirtmişlerdir. Aynı çalışmada israf oluşum nedenleri olarak kentleşme, küreselleşme, kültürel faktörler ve sosyo-demografik faktörlerin öne çıktığı görülmektedir. Atık oluşumu konusunda en fazla paya sahip olan gıda atıkları, yiyecek içecek işletmeleri için ekonomik olarak daha sağlıklı, sürdürülebilir işletme olma çabalarına engel olmakta ve maliyetleri yükselterek ekonomik açıdan işletmeleri olumsuz etkilemektedir (Bolayır ve Ergülen, 2017: 2100; Doğdubay ve Sarioğlu, 2010: 110; Çam, 2009: 510).

Otel ve yiyecek içecek işletmelerinde gıda atıklarının meydana geldiği aşamalar ve oluştuğu alanlar; depolama, satın alma, servis, mutfak (hazırlık) olarak ele alınmaktadır (Kılınç Şahin, 2016). Satın alma aşamasında avantajlı olacağı düşüncesiyle ihtiyaçtan fazla sipariş verilmesi, stok kontrolünün ve ürün kalite kontrollerinin düzenli aralıklarla ve doğru bir şekilde yapılmaması, gıdaların kullanımdan önce bozularak atığa dönüşmesine neden olmaktadır. Gıda ürünlerinin uygunsuz depolama koşullarında tutulması, gıda etiket bilgilerine ve ilk giren ilk çıkar gibi depolama ilkelerine uyulmaması gibi sebepler, gıdalarda bozulmalara ve atık oluşumuna neden olmaktadır (Altınel, 2011: 18). Mutfakta ise ön hazırlık yapılırken işlem görmemiş bütün sebzelerde ve karkas etlerde, fazla soyma veya sıyırma sebebi ile gereğinden fazla ön hazırlık yapılması sonucunda, yarı-işlenmiş ürünlerin bozulması ve pişirme ekipmanlarından ve personelin bilgisizliğinden veya dikkatsizliğinden kaynaklanan gıda kayıpları meydana gelebilmektedir (Kılınç Şahin, 2016: 23). Servis alanlarında servis personelinin eksiksiz sipariş alması ve siparişi doğru bir şekilde mutfığa iletmesi, yanlış anlaşılmalara önlemesi, porsiyon büyüklüğü ve menü içerikleriyle ilgili yeterli bilgi sahibi olması ve müşterinin varsa alerjen, hastalık gibi özel durumlarıyla ilgili detaylara hakim olması gıda atığı oluşumu en başından engellenebilmektedir (Altınel, 2011: 22).

Kılınç Şahin (2016: 28), otel işletmelerinde meydana gelen atıklarla ilgili çalışmasında atık oluşumunun nedenlerini; müşteri duyarsızlığı, uygun olmayan porsiyon büyüklüğü, hazırlık aşamasında yanlış ekipman kullanımı, ucuz ve kalitesiz hammadde satın alımı ve kullanımı, açık büfelerde bekleme süresini aşan yiyecekler, ürün takibinin sağlanamaması, yoğun çalışma koşullarından dolayı mutfak personelinin artan malzemeleri depolara gereken sürede yerleştirememesi, müşteri sayısının tahmin edilenden az gelmesi sonucu, hazırlanan fazla yemeklerin bozulması, dekor amaçlı kullanılan meyve sebzelerin değerlendirilmeden atılması, depo kontrollerinin düzenli ve zamanında yapılmaması nedeniyle bozulan malzemeler olarak belirtilmektedir. Ürünün satın alma sürecinde kullanım amacının bilinmemesi, tedarikçi ve alıcı arasındaki iletişim yetersizliği, ihtiyaç fazlası alım yapılması ve depolama stratejilerinin tam olarak uygulanmaması, gıda atığı oluşumunun diğer

nedenlerindendir (Songür ve Çakıroğlu, 2016: 8; Ceylan, Bulkan ve Tozan, 2017: 449). Restoranlarda oluşan atık sebeplerinden bir diğeri ise gelen müşterilerin tabaklarındaki yemekleri bitirememesi yani porsiyonların gereğinden büyük hazırlanması olarak belirtilmiştir (Betz, Buchli, Göbel ve Müller, 2015: 221).

Güzel, İpek, Yılmaz, Babaoğlu, Şener, Buğday ve Yücel (2019) tarafından hazırlanan Türkiye İsrar Raporu'nda, gıdaların tüketilmeden çöpe atılmasının sebepleri sırasıyla bozulma, tüketememe, taze tüketme isteği, fazla alım, muhafaza etme sıkıntısı olarak en yaygın sebepten en aza doğru verilmiştir. Şerbet ve Onursal (2020: 2065), çalışmasında gıda atıklarının geri kazandırılmasına yönelik bir atık geri kazanım model önerisi geliştirmiştir. Oluşturulan sistem modelinde gıda kayıplarının geri kazanımını sağlayabilmek için eğitimin ve teşviklerin sürekliliğinin sağlanmasına vurgu yapılmıştır. Ceyhun Sezgin ve Ateş (2020: 3492) gıda atıklarının boyutlarını belirlemeye yönelik yaptıkları araştırmada, şeflerden toplanan bilgilere göre otellerde oluşan gıda atıklarının oluştuğu alanlar fazladan aza doğru sırasıyla; restoran, mutfak ve bar olarak belirtilmiştir. Gıda atıklarının oluşumuna en fazla neden olan uygulamalar ise sırasıyla; üretim (ön hazırlık), depolama, satın alma, hatalı pişirme yöntemleri ve servis/sunum olarak belirtilmiştir. Gıda atıklarının en fazla görüldüğü gıda grupları ise kalın kabuklu meyveler, sebzeler ve tüketiciler tarafından daha az tercih edilen meyve ve sebzeler olarak belirtilmiştir. Gıda atıklarına yol açan etmenlerle ilgili ulaşılan sonuçlara göre, satın alınan ürün kalitesi, zengin içerikli menülerin hazırlanması, kültürel farklılıklar ve bilinçsiz tüketim gibi maddeler ön plana çıkmaktadır.

Hanelerde gıda israfına neden olan sebepler arasında; plansız alışveriş, kullanma talimatına uymama, son kullanma tarihini geçirme, gerekli konularda bilgi eksikliği ve farkındalığın oluşmama durumu yer alırken; restoran ve hazır yemek sektöründe ise porsiyon büyüklüğü ve rezervasyon sayısına dikkat edilmeden tüketim miktarının belirlenmesi gıda israfına neden olmaktadır. Perakende satış yerlerinde ise stok yönetiminin uygulanmama durumu, gereğinden fazla satın alma sayısı ve tutundurma çabaları (2 alana 1 bedava vb.) gıda israfına neden olan başlıca sebeplerdendir. İsrafa sebep olan diğer sebepler arasında, bina tasarımında yapılan estetik hatalar, çiftçi ve imalatçıların üretim aşamasında yaptığı hatalar, bilgisizlik kaynaklı eksiklikler, hasat sırası ortaya çıkan kayıplar, uygulanan hatalı işleme ve ambalajlama teknikleri, gıda zincirinde yetersiz ve elverişsiz depolama koşulları bulunmaktadır (Özçiçek Dölekoğlu, 2017: 181).

Talep değişkenliği ile ilgili kaynaklar; tutarsız tahminler, mevsimsel istekler (dönemsel satışlarında azalma), promosyon planlaması ve hatalı tanıtım, perakendeci hizmet gereksinimleri, satılmayan taze ürünler planlama hataları olarak gıda israfı nedenleri arasında

sıralanmaktadır. Ani / öngörülmesi mümkün olmayan olaylar; aşırı üretim, ani iklim değişiklikleri gibi öngörülmesi mümkün olmayan olaylar ya da haşere saldırıları, piyasa dalgalanması ve hava değişikliği nedeniyle teslimatları reddeden perakendeciler olarak sıralanmaktadır. Nakliye ve paketleme hataları; nakliye hasarları, gıdaların uygun olmayan şekilde işlenmesi, düşük kaliteli gıda ambalajı, pakette küçük eziklere veya hasarlara neden olan paketleme / etiketleme hataları olarak belirlenmiştir (Kılınç Şahin, 2016: 33).

Kalite standartları; ürünlerin seçici olarak toplanmasını içeren, devlet düzenlemeleri ile belirlenen asgari kalite standartları ve standartların kontrol eksikliği (örneğin, meyve sebze boyutları) olarak belirtilmiştir. Üretim; imalat hataları ve aşırı üretim olarak belirtilmiştir. Fiyatlandırma politikalarında yapılan hatalar gıda kayıplarının oluşmasına yol açabilmektedir. Envanter / raf kontrol politikaları; perakende, yetersiz raf alanı, mevcut raflar, rafta bulunabilirliği ve kayıpları dengeleme, rafların dolu görünmesi için siparişler, kötü stok kontrol politikaları da gıda atık oluşumuna neden olabilmektedir (Altınel, 2011: 25).

Promosyonlar; yeni ürünlerin testi, promosyonlar için ambalaj tasarımı, promosyonlar nedeniyle yapılan fazla ürün alımı gibi sebepler gıda atıklarının oluşumuna yol açmaktadır. Gün geçtikçe miktarı ve önemi artan gıda atığına yönelik, kamu ve sivil topluluklar tarafından çaba harcanması ve çözüm önerileri geliştirilmesi, gelecek nesiller için önemli bir sorunun ortadan kaldırılmasına yardımcı olacaktır. Gıda israfı ve kayıpları konusunda acil ve somut önlemlerin alınması gerekliliği, mevcut gıda kayıplarıyla ilgili veriler ve zarar gören ekosistemin durumu tarafından doğrulanmaktadır. Doğal kaynakların tükenmesine neden olması, çevre ve ekonomiyi olumsuz etkilemesi gıda atığı kaynaklı problemlerin önemini farklı boyutlara taşımaktadır. Endüstrileşme, kentleşme, alışkanlıklar, yaşam şartları, gelir ve eğitim durumları, gelenek görenekler ve yaşam standartlarına göre üretilen atık miktarı değişiklik göstermektedir (Güler ve Çobanoğlu, 1994).

Kılınç Şahin (2016: 35) yaptığı çalışma sonucunda, bir otel işletmesinde meydana gelen günlük gıda atık miktarının diğer atık çeşitlerine kıyasla %70 olduğunu ve bu yüzdenin 332 kg atık gıdaya denk olduğunu tespit etmiştir. Çalışmada sadece ekonomik açıdan değil çevresel açıdan da zararları olan gıda kaybının evrensel bir sorun olduğuna vurgu yapılmış ve atıkların sadece tüketim aşamasında değil, üretim sürecinden tüketim sürecine kadar oluşan aşamalarda da oluşmasından ve bu oluşumların sebeplerinden bahsedilmiş, insanlar tarafından farklılık ve bilinçlenme konusunda bir hareketlilik başlatılarak konuya ilişkin çözümlere odaklanılması gerektiği vurgulanmıştır (Oral, 2015). Özçiçek Dölekoğlu (2017: 180) açlık üzerinde durduğu çalışmasında, atık gıdanın önlenmesine yönelik belirlenen hedeflere ulaşmak için çabalamanın gerekliliğini, gıda israfını önlemeye yönelik uygulamaların önemini

ve gıda kaybının ekonomik, çevresel ve toplumsal olarak farklı alanları olumsuz etkilediğini açıklayarak konuya yönelik tavsiyelerde bulunmaktadır. Sınırlı olan kaynakların sınırsız algısıyla tüketilmesi sonucunda oluşan gıda atıklarının geri dönüşümünün ve değerlendirileceği farklı yöntemlerin uygulanması sonucunda ülkeye, çevreye ve canlılara sayılayacağı faydalar oldukça önemlidir (Ergülen ve Bolayır, 2017: 74).

3.4. Gıda Atık Hiyerarşisi ve Atık Yönetimi

Gıda atık hiyerarşisi, Avrupa Birliği atık yönetimi uygulamalarının temel ilkelerindendir. Atık hiyerarşisinde sıralama öncelikle atıkların oluşmadan önlenmesi veya azaltılması, daha sonra atıkların yeniden kullanılması veya geri dönüşümle tekrar kazanılması, son seçenek ise geri kazanılması mümkün olmayan atıkların çevreye zarar vermeyen en uygun yöntemin uygulanmasıyla bertaraf edilmesidir (Kılınç Şahin, 2016: 30; Anonim, 2007). Özetle atık hiyerarşisi; önleme, yeniden kullanma, geri dönüştürme ve bertaraf etme olarak sıralanmakta ve aynı zamanda gıdaların doğrudan bertaraf edilmesi ile kaynağında oluşmadan önlenmesi arasındaki farkın daha anlaşılır olmasının ve öneminin vurgulanmasını sağlamaktadır. Günümüzde yaygın olarak kullanılan termal sistem (yakma), kompost, düzenli depolama ve geri dönüşüm katı atık bertaraf tekniklerindendir (Kılınç Şahin, 2016: 32). Geri dönüşüm yöntemi yapılabirliği yüksek olan ve olumlu algılanan atık yönetim uygulamalarındandır.

Kompost yöntemi; bitkisel temelli organik katı atıkların, oksijenli (aerobik) veya oksijensiz (anaerobik) ortamda ayrıştırılmasıyla oluşturulan maddedir (Erdoğan, 2012:15). Günümüzde gelişmiş ülkelerde uygulanan kompost yöntemi organik maddeleri tekrar kendi aralarında sınıflandırarak (mutfak atıkları, bahçe atıkları vb.) ve ayrıştırarak yapılmaktadır (Kemirtlek, 2007). Organik atıkların ve plastik atıkların birbirine temas etmesi, atıkların geri kazanımında kompost kalitesini düşürmekte ve plastik veya cam gibi diğer atıkların komposta karışmasının da fiziki bir tehlike içerdiği belirtilmektedir (Altıntop, Bozlu ve Karabıyık, 2014: 53). Bir diğer atık değerlendirme yöntemi ise hayvansal, organik, evsel ve endüstriyel atıklardan biyogaz üretiminin sağlanmasıdır. Biyogaz ısı ve buhar üretimi, araç yakıtı, kimyasal madde üretimi ve elektrik üretimi gibi alanlarda kullanılmaktadır. Biyogaz üretimi için kullanıma uygun olan atık çeşitleri; hayvansal atıklar, tarımsal ve park-bahçe atıkları, meyve sebze işleme atıkları, organik atıklar ve kağıt atıklarıdır (Çallı, 2012: 18).

3.5. Sürdürülebilir Atık Gıda Uygulamaları

Literatürde gıda atıklarının sürdürülebilir yöntemlerle geri kazanılması ile ilgili üç farklı çözüm yolundan bahsedilmektedir. Bu bağlamda söz konusu çözüm yolları, paydaşların analizine, motivasyonuna ve teknik konulara odaklanma; gıda atıklarının önlenmesi için insanlara yönelik alternatif tüketim alanları oluşturma ve atıkların hayvan besini olarak kullanılması; kompost yöntemi ile geri dönüşümü sağlama veya atıkların enerji üretiminde kullanılması olarak sıralandırılabilir (Maried, 2016: 467). Filimonau ve Coteau (2019: 238) konaklama işletmelerinde meydana gelen gıda atıklarını ve gıda atıklarını azaltma konusunda başarılı olunabilmesi için gereken koşulları araştırdıkları çalışmalarında, çalışanların gıda atığının önlenmesi sonucunda ortaya çıkacak faydaları anlamalarının ve misafirperverliğin etkili olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Kılınç Şahin (2016: 35) otel işletmelerinde oluşan atıklarla ilgili çalışmasında, gıda atığı yönetiminde bazı işletmelerin atıklarını hayvan barınaklarına gönderildiğini, bazı atıkların sos, çorba gibi yiyeceklerin yapımında kullanıldığını, bazı işletmelerde ise atıkların çöp olarak atıldığı sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca gıda atıklarını önleme prosedürü olarak depolamada ilk giren ilk çıkar ilkesinin uygulandığı, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) sisteminin kullanıldığı, müşteri sayısına göre stok miktarının minimumda tutulduğu, açık büfeye özel porsiyon yöntemlerinin kullanıldığı, depodan sorumlu personel bulunduğu, sürekli denetlemeler yapıldığı, kaliteli hammadde alımı yapıldığı, açık büfe servisinden sorumlu eleman bulundurulduğu, son tüketim tarihine dikkat ederek alım yapıldığı ve bazı işletmelerde ise yazılı herhangi bir prosedürün bulunmadığı ve uygulanmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Tercih edilen ve çöpe atılan yiyeceklerin tespit edilip menülerin ona göre düzenlenmesi, oluşan bitkisel yağ atıklarının geri kazanım tesislerine verilmesi kayda geçen diğer atık değerlendirme yöntemlerindendir (Büyükkol ve Bedük, 2020: 532).

Demirbaş (2018: 21) çalışmasında adaletsiz kaynak dağılımı ve küresel iklim krizi sonucunda kaliteli ürün üretiminde oluşan yetersizliklerden ve ülkemizde gıda israfını önlemeye yönelik paydaşların yapması gereken uygulamalardan bahsetmekte ve uygulamaların genişletilmesi ve geliştirilmesine yönelik tavsiyelerde bulunmaktadır. Otel işletmelerinde gıda atığının önlenmesinde önemli olan mutfak öncesi, mutfak esnası ve mutfak sonrası olmak üzere üç aşama bulunmaktadır. Mutfak öncesi olarak adlandırılan aşamada asıl sayılara en yakın talep tahmini ve stok kontrolü, mutfak aşamasında hammaddelerin gerekli yerlerde ve doğru kullanılması, mutfak sonrası aşamasında ise müşterilerle gerekli şekillerde ilgilenilmesi ve gıda atığı konusunda bilgilendirici ve farkındalık yaratan faaliyetler yürütülmesi oldukça önemlidir (Filimonau ve Coteau, 2019: 240). Mourad (2016: 468) çalışmasında, gönüllü katılımcılarla gıda israfının önlenmesi

konusunda görüşmeler gerçekleştirmiş ve topladığı veriler doğrultusunda israfın ekonomik, çevresel ve sosyal etkilerinden bahsetmiştir. Gıda israfını engelleme konusunda zayıf ve güçlü sürdürülebilirliğin önemini, gıda zincirinde en önemli yöntemin sürdürülebilirlik olduğunu ve sürdürülebilirliğin sistemdeki bütün değişiklikleri ifade ettiğini belirtmişlerdir. Bir diğer çalışmada ise gıda atık miktarının azaltılmasına yönelik motivasyon kaynağının maddi kazanım olması nedeniyle atıkların yarattığı çevresel sorunların öneminin yeterince anlaşılamadığı ve harekete geçmek için itici motivasyon olarak kabul edilmediği belirtilmiştir (Graham-Rowe, Jessop ve Sparks, 2014: 18). Erik ve Pekerşen (2019: 421) gıda atıklarını değerlendirme amacıyla geliştirilen LUSE (Lezzetli, Ucuz, Sağlıklı, Enfes) uygulaması hakkında yapmış oldukları çalışmada, insanların bir kısmının gıda atığı konusunda duyarlı davranırken daha büyük bir kısmının ise konuyla ilgili çaba göstermediği ve bilgilendirici davranışlarda bulunmadıkları sonucuna ulaşırken; bu durumun en önemli sebepleri arasında yoğun iş temposu olduğunu vurgulamaktadırlar. Çalışma kapsamında geliştirilen LUSE uygulaması, ekonominin en küçük halkasından en büyük halkasına kadar yarar sağlayıcı bir uygulama olmakla birlikte teknolojik açıdan uygulamanın gıda atıklarını değerlendirme konusunda kilit rol oynayacağı ve ülkemizde faaliyet gösteren birçok sosyal kurum ve kuruluşa bünyesinde yer vermeye müsait bir alt yapıda olduğu düşünülmektedir. Ceyhun Sezgin ve Ateş (2020: 3500) çalışmalarında, otellerdeki şeflerle yapılan görüşmelerde atık değerlendirme yöntemi olarak; atık gıdaların hayvan barınaklarına gönderildiği, Sıfır Atık Projesi kapsamında faaliyetler yürütülmesi nedeniyle ayrıştırma yapıldığı, artan meyve ve sebzelerin meze ve sos yapımında kullanıldığı ve fazla sayıda hazırlanan ürünlerin şoklanarak saklandığını belirtmişlerdir. Ayrıca geri dönüşüm faaliyetlerinin uygulandığı, açık büfeden kalan etlerin et salatalarında kullanıldığı, açık büfede kullanılamayan ürünlerin personel yemeği olarak tüketildiği ve artan ekmeklerin alternatif tariflere dönüştürülerek tüketildiği sonuçlarına ulaşılırken; atıkların yol açtığı maliyetleri kontrol altına almak amacıyla cost control üzerinden düzenli aralıklarla takip sistemi uygulandığı sonucuna varılmıştır.

Otellerin açık büfelerinde oluşan gıda atıkları, açık büfe servisinden sorumlu bir elemanın çalışmasıyla birlikte normalde oluşan gıda atıklarında %80 civarında azalma, açık büfeden alakart servise geçildiğinde ve porsiyon ve tabak büyüklüklerinin küçülmesiyle de gıda atık miktarlarında azalma gözlemlenmiştir (Kalbekken ve Saelen, 2013: 325). Açık büfede tüketilmeyen yemeklerin, otel işletmeleri tarafından %42'sinin imha edildiği, hazırlık aşamasında meydana gelen kabuk, kemik gibi atıkların ise yaklaşık olarak %92'sinin çöpe atıldığı belirtilmiştir (Kılınç Şahin, 2016: 43). Gıda atık oluşumunun önlenmesi sonucunda hammadde, enerji, ekonomik ve personel açısından tasarruf sağlanmış olacaktır. Yiyecek

içecek işletmelerinde gıda atık oluşumunu önlemeye yönelik menü ve pişirme tekniklerinde yapılan değişiklikler sonucunda, atık yağ oluşumunda %40 azalma meydana geldiği gözlemlenmiştir (Creedon, 2010).

Yenilebilir ancak pazarlanmayan yiyecekleri toplayan ve bu yiyecekleri yardım kuruluşlarına veya doğrudan ihtiyaç sahiplerine ulaştıran kuruluşlar, birçok ülkede faaliyet göstermekte ve gıdaların üretilme amacını gerçekleştirmesini sağlayarak atık oluşumunun azaltılmasına yardımcı olmaktadır (Schneider ve Obersteiner, 2007: 23). Gıda bankaları da gıda atıklarının değerlendirilmesinde kullanılan uygulamalardan biridir. Gıda bankası; ihtiyaç fazlası üretilen gıdaların, uygun muhafaza koşullarını sağlayarak depolanmasını ve kar amacı gütmeden, aracılar vasıtası ile ihtiyaç sahibi kişilere ulaştırılmasını sağlayan organizasyondur (Türkiye İşrafi nleme Vakfı, 2019: 28).

Atık gıda ile ilgili alan yazında yer alan yukarıdaki çalışmalardan yola çıkılarak bu araştırmada, yeşil yıldıızlı otellerin atık gıdalara karşı aldığı önlemler ve atık gıda uygulamaları ele alınmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA YEŞİL YILDIZLI OTELLERİN ATIK GIDA UYGULAMALARI; İSTANBUL ÖRNEĞİ

4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Küresel ısınma, nüfus artışı, bilinçsiz ve aşırı tüketim sonucu doğal kaynakların tükenme tehlikesiyle karşı karşıya kalması günümüz sorunlarından biridir. Bu nedenle gündemde yer alan sürdürülebilirlik, geri dönüşüm ve sıfır atık konuları önem kazanmaya başlamıştır. Gıda kaynaklarında aşırı tüketim, azalmalar ve bundan kaynaklanan fiyat artışları ise bireyleri olduğu kadar işletmeleri de ilgilendiren bir sorun haline gelmiştir. Bu nedenle yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan gıdalarda oluşan atıklar hem gıda kaynaklarını hem de işletmenin maliyetini olumsuz etkilemektedir. Bu olumsuz etkilerin önlenmesi veya azaltılması için sıfır atık uygulamalar ve atık gıda uygulamaları gerekmektedir.

Çalışma atık gıda uygulamalarının ortaya çıkarılması ve bu uygulamaların literatüre kazandırılması sonucu yiyecek içecek işletmelerine fikir vermesi ve örnek olması açısından oldukça önemlidir. Literatürde atık gıdalar ile ilgili çalışmalar, sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir gastronomi ile ilgili çalışmalar yer almaktadır. Fakat sürdürülebilir gastronomi ve atık gıda uygulamalarını bir arada ele alan çalışma sayısı kısıtlı olduğu için bu çalışmanın alan yazına ve akademiye katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Çalışmanın amacı İstanbul ilinde faaliyet gösteren Yeşil Yıldızlı otellerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında atık gıda uygulamalarını incelemektir. Bu nedenle çalışmada, çalışmanın amacına yönelik hazırlanan görüşme soruları araştırmacı tarafından işletmede çalışan yiyecek içecek müdürleri ve mutfak şeflerine sorularak görüşmeler yapılmış ve derinlemesine bilgi almak amaçlanmıştır. Çalışma sonunda elde edilen bilgilerin literatüre kazandırılması ve atık gıda üzerine benzer uygulama yapmak isteyen turizm işletmelerine ulaştırılarak kılavuz işlevi görmesi ve atık gıda uygulamaları ile ilgili önerilerin geliştirilmesi çalışmanın amaçlarından biridir.

4.2 Araştırma Sınırlılıkları

Araştırmanın sınırlılıklarından birincisi, araştırma ve veri toplama sürecinin Covid-19 pandemi sürecine denk gelmiş olmasıdır. Çünkü Covid-19 sürecinde çoğu otel işletmesi uzun bir süre boyunca yiyecek içecek faaliyetinde bulunamamıştır. Veri toplama sürecinde ise Covid-19 nedeniyle görüşmeler online olarak dijital kanallar üzerinden görüntülü konuşma

şeklinde sağlanmışır. Her ne kadar bu durum zaman ve maliyet açısından araştırmacının ve katılımcının lehine de olsa yüz yüze görüşmeden elde edilen verilerden farklı olmuştur.

Araştırmanın sınırlılıklarından ikincisi, araştırmanın çalışma grubunun belirlenmesi ve daha fazla katılımcıya ulaşılammış olmasıdır. Fakat çalışmada İstanbul’da bulunan yeşil yıldızlı otellerin yiyecek içecek departmanı çalışanları, gönüllülük esasına göre araştırmaya katılım ve katkı sağlamıştır. Katılım sağlayacağını belirten katılımcılardan bazıları ise işlerinin yoğunluğu gereği görüşmelerini iptal etmişlerdir. Gönüllülük esaslı araştırma sırasında sorulan sorulara samimi cevap verme ve elde edilen verilerin güvenilirliği açısından önem göstermektedir.

4.3. Araştırma Problemi

Çalışmanın amaçları doğrultusunda iki adet ana araştırma problemi belirlenmiştir.

- 1) Yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları nasıldır?
- 2) Yeşil yıldızlı otellerin sürdürülebilir gastronomiye yönelik atık gıda uygulamaları nelerdir?

Araştırma problemlerinden yola çıkılarak görüşme soruları, literatürde yer alan benzer çalışmalardan (Çetinoğlu, ve Ünlüöner, 2020; Güner, ve Çirişoğlu, 2021; Kalkan, Şapcılar, Adabalı, ve Büyükşalvarcı, 2020; Kurnaz, ve Özdoğan, 2018; Ceyhun Sezgin, & Ateş, 2020; Şahingöz, ve Güleç, 2019; Yazıcıoğlu, Özata, ve Yarış, 2018) yararlanılarak araştırmanın amacı doğrultusunda oluşturulmuştur. Görüşme soruları katılımcıların demografik özelliklerine, gıda atıklarına, atık gıda uygulamalarına ve sürdürülebilir gastronomiye yönelik sorulardan meydana gelmektedir.

- 1) İşletmenizde oluşan gıda atıkları hangi aşamalarda meydana gelmektedir? Oluşum nedenlerini örneklerle açıklayabilir misiniz?
- 2) Atık gıda oluşumunu önlemek için ne gibi önlemleriniz bulunmaktadır?
- 3) Mutfaklarda oluşan gıda atıklarının oluşum nedenleri nelerdir? Somut örneklerle açıklayabilir misiniz?
- 4) İşletme olarak benimsediğiniz atık gıda uygulamaları nelerdir, örneklerle açıklayabilir misiniz?
- 5) İşletmenizde atık gıdaları kullanarak oluşturduğunuz bir yemek veya sıfır atık menü var mı? Bu ürünler hakkında kısaca bilgi verir misiniz?
- 6) Personele atık gıda oluşumunu önlemeye yönelik eğitim veriyor musunuz?
- 7) Misafirlere atık gıda oluşumunu önlemeye yönelik bilgilendirme yapılıyor mu?

- 8) Sizce atık gıdaları değerlendirmeniz işletmeyi nasıl etkilemektedir? Örnek verebilir misiniz?
- 9) Covid-19 sürecinin işletmenizin atık gıda uygulamalarına nasıl yansıdığını düşünüyorsunuz?
- 10) Sürdürülebilirlik kavramı hakkında ne düşünüyorsunuz?
- 11) İşletmenizde atık gıdalara yönelik sürdürülebilir uygulamalar gerçekleştiriyor musunuz?

4.4. Araştırma Yöntemi

Çalışmada İstanbul'da bulunan Yeşil Yıldızlı otellerin atık gıda uygulamalarının belirlenmesi ve açıklanması amaçlanmıştır. Açıklayıcı desen; bir olaya, duruma neden olan güçleri açıklamak ve nedensel ağları belirlemek için kullanılan araştırma desenidir (Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün ve Demirel, 2011: 268). Bu amaç doğrultusunda araştırma yöntemlerinden nitel, araştırma desenlerinden durum çalışması kullanılmıştır. McMillan, (2000) durum çalışmaları bir varlığın mekana ve zamana bağlı tanımlandığı ve özelleştirildiği çalışmadır. Durum çalışması aynı zamanda örnek olay çalışması olarak bilinir. Araştırmalarda durum çalışmaları; bir olayı oluşturan ayrıntıları tanımlamak ve görmek, bir olaya ilişkin olası açıklamaları geliştirmek ve bir olayı değerlendirmek amacıyla kullanılır (Gall, Borg ve Gall: 1996). Bu çalışma bir durum çalışması olup tür olarak durum analizi kategorisine girmektedir. Durum analizi özel bir olayın farklı bakış açıları kullanılarak incelenmesidir (McMillan, 2000).

4.5. Araştırma Örneklemi

Kültür ve Turizm bakanlığının güncel verilerine göre Türkiye'de 5466 adet turizm işletme belgeli tesis bulunmaktadır. Bu tesislerden 456 tanesi yeşil yıldızla sahiptir. İstanbul'da bulunan 48 adet yeşil yıldızlı otel araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Çalışma evreninin İstanbul ilinde bulunan yeşil yıldızlı otellerden seçilmesinin nedeni tüm yıl faaliyette olan şehir otellerinin bulunması ve karma turist grubu ağırlamasıdır. Ayrıca yeşil yıldızla sahip olabilmesi için atıklara yönelik uygulamalarının bulunması aranan kriterler arasındadır. Bu nedenler göz önüne alınarak araştırmanın evreni belirlenmiştir.

İstanbul'da bulunan 48 adet yeşil yıldızlı otel işletmesinden 2 tanesi farklı nedenlerle faaliyetine devam etmediği için çalışmanın evreni 46 adet yeşil yıldızlı (Çevreye duyarlı tesis belgesine sahip) otel işletmesinden meydana gelmektedir. İstanbul ilinde bulunan 46 adet yeşil yıldızlı otel işletmesinde yiyecek içecek müdürü, mutfak şefi, gıda mühendisi ve genel müdür olarak görev yapan kişiler araştırmanın çalışma grubunu oluşturmaktadır. Çalışmanın

örnekleme yöntemi olasılıklı örnekleme yöntemlerinden basit rastgele (tesadüfi) örnekleme yöntemidir (Gazeloğlu ve Erkılıç, 2020: 29). Çalışmaya gönüllülük esaslı katılım göstermeyi kabul eden 18 işletme ile görüşmeler yapılmıştır. Nitel araştırmaların örneklem büyüklüğüne ilişkin çeşitli yaklaşımlar bulunmaktadır. Veri toplama sürecinin, yeni verilerin toplanmasıyla ilgili yeni bakış veya özellikler ortaya çıkmadığında durdurulması önerilmektedir (Charmaz, 2006). 18 işletme ve 21 katılımcı ile görüşülmüş ve analiz için görüşmeler kayıt altına alınmıştır.

4.6. Veri Toplama Aracı

Çalışmada veri toplamak için görüşme (mülakat) tekniğinden faydalanılmıştır. Görüşmeler kaynakların ulaşılabilirliğine ve araştırmada toplanmak istenen verilerin özelliklerine göre farklı şekiller alabilmektedir (Büyüköztürk, vd., 2011: 268). Bu çalışmada faydalanılan görüşme tekniği yarı yapılandırılmış görüşme sınıfına girmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulurken katılımcıların demografik özelliklerinin yanı sıra açık uçlu olarak tasarlanmış 11 adet soru bulunmaktadır. Görüşme tekniği; görüşmeye hazırlama, konuyu tanımlama, katılımcının bilgi sahibi olmasını sağlama, görüşmeyi yapma ve sonlandırma ile not alma süreçlerinden oluşmaktadır (Büyüköztürk, vd., 2011: 185). Süreçlerden hareketle çalışmada öncelikle katılımcılara e-posta yoluyla iletişime geçilmiş ancak beklenen geri dönüşlerin sağlanmaması sonucunda işletmelere telefon aracılığıyla ulaşma yoluna gidilmiştir. Daha sonra katılımcılara çalışmadan ve çalışmaya sağlayabilecekleri katkılardan bahsedilmiş ve gönüllülük esasına uygun olarak katılımcılarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında katılımcılara çalışmayla ilgili gerekli açıklamaların yanı sıra atık gıda tanımı yapılarak soruları bu tanıma göre cevaplamaları istenmiştir.

Veri analizlerinin kolaylığı, görüşülen kişiye kendini ifade etme imkanı ve derinlemesine bilgi sağlaması gibi avantajları bulunan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği aynı zamanda araştırmacının, sorgulama hattını kontrol etmesine izin vermesi nedeniyle bu çalışma için kullanılması uygun görülmüştür. Bu teknik yarı yapılandırılmış görüşmeler yapma, görüşmelerin ses kaydını alma ve çözümleme aşamalarından meydana gelmektedir (Creswell, 2017: 191-193; Dede, 2017: 191-193).

4.7. Veri Geçerlilik ve Güvenilirliği

Nitel araştırmalarda güvenilirliği arttırmanın yollarından biri araştırma izlenen her bir aşama ve yolun detaylı bir şekilde tanımlanmasıdır (Büyüköztürk, vd., 2011: 265). Bu bilgiden hareketle çalışmada izlenen tüm adımlar detaylı olarak verilmiştir. Görüşme soruları,

literatürde yer alan benzer çalışmalardan yararlanılarak araştırmanın amacı doğrultusunda oluşturulmuştur. Oluşturulan 11 adet yarı yapılandırılmış görüşme sorusu daha sonra alanında uzman beş akademisyene gönderilmiş ve uzman görüşleri doğrultusunda revize edilmiştir. Yeniden gözden geçirilen görüşme soruları, çalışma grubuna uygun olarak belirlenen bir konaklama işletmesinde çalışan mutfak şefi ile dijital platformlar aracılığıyla pilot görüşme gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşme sonucunda soruların çalışmanın amacına uygun olarak yeterli ve anlaşılır olduğu belirlenmiş ve görüşme formuna son hali verilerek veri toplama süreci başlatılmıştır.

Nitel bir çalışmada kayıtların detaylı bir şekilde alınması, araştırmacı tarafından doğru ve kapsamlı bilgi sağlanması, doğruluk için notların katılımcıların incelenmesi, mülakatlara ilişkin ses ve görüntü kayıtlarının tutulması, çalışmada katılımcılardan doğrudan alıntılara yer verilmesi, alıntıların ekleme yapmadan olduğu gibi verilmesi çalışmanın güvenilirliğini arttırmaktadır (Büyüköztürk, vd., 2011: 265) . Veri toplama aşamasında görüşmeler katılımcıların izni doğrultusunda kayıt altına alınmış ve daha sonra kayıtlar birincil veri kaynağından aktarıldığı şekliyle yazılı hale getirilmiştir.

4.8. Verilerin Analizi

Görüşme verilerinin analizindeki amaç elde edilen görüşme verileri ile araştırma konusunu kaynaştırmaktır (Büyüköztürk, vd., 2011: 176). Görüşme verilerinin analizinde birçok yöntem bulunmaktadır. Bu çalışmada görüşme tekniği kullanılarak elde edilen verilerin analizinde temalar oluşturularak, içerik analizinden ve doğrudan alıntılardan faydalanılmıştır. Görüşme verilerinin analizine ve araştırmanın amacına en uygun olan yaklaşımın içerik analizi olmasının yanı sıra en yaygın kullanılan analiz yöntemidir (Büyüköztürk, vd., 2011: 177).

İçerik analizi yapılırken araştırmacı açık içerik kullanarak kodlama yapabileceği gibi gizli içerik kullanarak da kodlama yapabilir. Açık kodlama da araştırılmak istenen konuya ilişkin bir kelime ya da resim gibi metin içinde açık bir şekilde görülebilecek bir kavram belirlenir. Gizli içerik kodlamasında ise metin içinde doğrudan geçmeyen ancak altında yatan anlam aranır. Bu nedenle içerik analizi yapılan belgenin tamamının ayrıntılı bir biçimde incelenmesi gerekir (Büyüköztürk, vd., 2011: 272). Sayısallaştırma ya da sayma içerik analizinin önemli özelliklerinden biridir. Uygun kategoride yer alan her bir birim her seferinde sayılır. Kodlama sürecinin en son ürünü sayılar olmalıdır. Belli kelime, ifade ve sembollerin kısaca açık olarak kodlanabilecek birimlerin sıklığının belirlenmesinde sayılır kullanılır. Betimlemeler yapılırken rakamlardan çok kelimeler ve resimler kullanılır amaç

zengin tanımlamalar yaparak çalışmaya katkı sağlamaktadır. Çalışmada tanımlama ve betimlemelere katılımcıların ifadelerinde belirttikleri haliyle doğrudan yer verilir.

Bu çalışmada içerik analizi sonucunda elde edilen verilerin yorumlanmasında temalar, alt temalar ve görüşler kullanılmıştır. İçeriğin düzenlenmesi ve bulguların sözel olarak betimlenmesinde kodlar ve temalar tercih edilmiş ve bunlara şematik olarak çalışmada yer verilmiştir.

4.9. Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde yeşil yıldızlı otellerin yiyecek içecek departmanı personelleri ile yapılan görüşmeler sonucu elde edilen verilerin analizleri sonucunda ulaşılan bulgulara yer verilmiştir. Veriler içerik analizine tabi tutularak temalar oluşturulmuştur. Katılımcılara ait ifadeler birden fazla görüş, uygulama, neden içerdiği için aynı katılımcılar tablolarında birden fazla temada yer almaktadır.

4.9.1. Araştırma Grubunun Bazı Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.1. *Araştırma Grubunun Bazı Demografik Özellikleri*

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Düzeyi	Kurumdaki Görevi	Kurumdaki Çalışma Süresi	Bölümdeki Çalışma Süresi	İşletmenin Yeşil Yıldız Sahiplik Süresi
K1	Erkek	55	İlkokul	Mutfak Şefi	40 Yıl	6 Yıl	1 Yıl
K2	Erkek	35	Lisans	F&B Müdürü	5 Yıl	8 Ay	4 Yıl
K3	Erkek	38	Lisans	F&B Müdürü	12 Yıl	6 Yıl	5 Yıl
K4	Kadın	28	Lisans	Gıda Mühendisi	2 Yıl	2 Yıl	9 Yıl
K5	Erkek	42	Lisans	F&B Müdürü	10 Yıl	6 Yıl	3 Yıl
K6	Erkek	38	Lise	Mutfak Şefi	2 Yıl	2 Yıl	1 Yıl
K7	Erkek	49	Lisans	F&B Müdürü	7 Yıl	7 Yıl	5 Yıl
K8	Erkek	38	İlkokul	Mutfak Şefi	5 Yıl	3 Yıl	5 Yıl
K9	Erkek	31	Lise	Mutfak Şefi	3 Yıl	3 Yıl	2 Yıl
K10	Erkek	60	Yüksek Lisans	Genel Müdür	6 Yıl	6 Yıl	8 Yıl
K11	Kadın	40	Lisans	Gıda Mühendisi	2.5 Yıl	2.5 Yıl	5 Yıl
K12	Erkek	55	Lise	F&B Müdürü	9 Yıl	9 Yıl	10 Yıl
K13	Erkek	40	İlkokul	Mutfak Şefi	12 Yıl	12 Yıl	5 Yıl
K14	Erkek	49	İlkokul	Mutfak Şefi	20 Yıl	20 Yıl	5 Yıl
K15	Erkek	32	Ön Lisans	Mutfak Şefi	4 Yıl	2 Ay	6 Yıl
K16	Erkek	36	Ön Lisans	Mutfak Şefi	5 Yıl	5 Yıl	9 Yıl
K17	Erkek	56	Lisans	Gıda Mühendisi	22 Yıl	22 Yıl	8 Yıl
K18	Erkek	32	Lisans	Mutfak Şefi	10 Yıl	1 Ay	5 Yıl

Araştırmanın çalışma grubunu oluşturan yeşil yıldızlı otellerin yiyecek içecek departmanı personellerinin bazı demografik bilgileri Tablo 4.1’de verilmiştir. Tablo 4.1’de

yer alan demografik bilgilere göre araştırma grubunun çoğunluğu cinsiyet bakımından erkeklerden, yaş bakımından 28-38 yaş grubu içerisinde ve eğitim düzeyi bakımından lisans mezunu katılımcılardan meydana gelmektedir. Katılımcıların kurumdaki görevleri incelendiğinde 8'i mutfak şefi, 6'sı yiyecek-içecek müdürü (F&B Müdürü), 3'ü gıda mühendisi, 1'i ise genel müdür olarak görev yapmaktadır. Tablo 4.1'de yer alan bilgilere göre katılımcıların yarısının kurumdaki çalışma süresi 1-5 yıl arasında iken bölümdeki çalışma süreleri ise 1-5 yıl ve 6-10 yıl arasında ağırlık göstermektedir. İşletmelerin yeşil yıldız sahiplik süreleri ise en fazla 10 yıl en az 1 yıl olarak dağılım göstermektedir.

4.9.2. Yeşil Yıldızlı Otellerde Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Aşamaları ve Nedenlerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.2. Yeşil Yıldızlı Otellerdeki Gıda Atıklarının Oluşum Aşamaları ve Nedenleri

Temalar	Nedenler	Referans Katılımcılar
Satın Alma ve Teslim Alma Aşamaları	Gelen ürünlerin tesliminde ambalaj atıkları olduğundan	K4,K6,K16
Depolama Aşaması	Beklentinin altında misafir gelebileceğinden	K5,K6
	Departmanlar arası ürün geçişleri olduğundan	K5,K4
	Ürün kontrollerinin yapılmadığından	K5
	Ürün stokları takip edilmediğinden	K10
Üretim ve Hazırlık Aşaması	Personelin bilgi eksikliğinden	K1,K3,K7,K10,K14,K16
	Ürünlerin belli kısımlarının kullanılabileceğinden	K8, K9, K11,K12,K18
	Stajyer çalışmamız olduğundan	K7,K13,K14
	Ürünlerin temizleme, yıkama, soyma ve işleme aşamalarında atık oluşumu meydana gelebileceğinden	K8, K9, K18
	Atık yağlar oluşabileceğinden	K13, K16
	Misafirlere sunulan ürünlerin fazla üretilmesinden	K17
Servis Aşaması	Misafirlere gelen ürünler geri dönüştürülemediğinden	K2,K3,K11,K12
	Misafirlerin tüketim ihtiyacından fazla ürün aldıklarından	K5,K6
	Personel ürünleri gereğinden fazla servis ettiği için	K5
	Yemeklerin açık büfede uzun süre kalmasından	K7

Tablo 4.2.'de yer alan yeşil yıldızlı otellerdeki gıda atıklarının oluşum aşamaları ve nedenleri incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin “üretim ve hazırlık”, “servis”, “depolama”, “satın alma ve teslim alma” ve “servis sonrası” temaları altında toplandığı görülmektedir. Personellerin görüşlerinin sıklıkla “üretim ve hazırlık” teması altında ifade edildiği söylenebilir. Bu temayı takiben “servis” temasının yer aldığını söylemek mümkündür. Görüşlerin “satın alma ve teslim alma” ve “servis sonrası” temalarında ise daha az belirtildiği görülmüştür.

Tablo 4.2.'de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “üretim ve hazırlık” teması altında “personellerin bilgi eksikliğinden, ürünlerin belli kısımlarının kullanılabileceğinden” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Genelde yemekler tabağa fazla koyulduğu zaman atık oluşabiliyor. Personel hataları kaynaklı atık oluşabiliyor, yere düşme sonucu oluşabiliyor. Açık büfede yemeklerin uzun süre beklemesinden dolayı olabiliyor. Personel bilgi eksikliği kaynaklı olabiliyor, stajyer çalıştırdığımız için, satın almada atık oluşmaması için beyaz ve kırmızı et teslimini 15 dakika içinde mutfakta olacak şekilde tamamlamış oluyoruz. Yiyecek içecek anlamında zayi vermemeye dikkat ediyoruz. Satın almada ürün gelir gelmez depo kapısı açılır satın alma müdürü ve tesellüm ürün kontrollerini yapar mutfaktan aşçı gelir o da kontrol eder şartları sağlasa bile ürün kalitesi yetersiz ise ürünü geri gönderir. Depolama için -18 dolaplar kullanılır ve SKT kontrolleri yapılır.” (K7).

“...Personel bilgi eksikliği kaynaklı atık oluşmaması için personele gerekli eğitimleri ve alışma süresi veriyoruz. Kontrollü ve denetimli çalışıyoruz.”(K13).

“Mutfakta üretim aşamasında da özellikle kontrollü üretim yapıyoruz. Kalan kabuk ve sap kısımlarından kullanılabilecek kısımları ise yine değerlendiriyoruz. Personel bilmiyorsa da hemen onlara müdahale edip doğru yöntemi gösteriyoruz. Domatesi de kabuklu sos yaparak değerlendirebiliyoruz.” (K14).

“Mümkün olduğunca atıkları kaynağında önlemeye çalışıyoruz. Maliyetlerimizi azaltmaya çalışıyoruz. Kurum adına da kari sağlamamız gerekmektedir. Patatesin kabukları ıspanakların kullanılamaz kısımları zaruri atık olarak ayrılmaktadır. Satın almada en az 6 ay vadeli ve soğuk kontrolleri yapılan ürünlerin alımını kabul ediyoruz.” (K8).

“Mesela salatalık salataya kullanırken köşe ve uç kısımları kalıyor domates kabukları da aynı şekilde kalabiliyor. Biz bunları daha sonra kurutup domates çorbasında kullanıyoruz, salatalıklardan personele cacık yapıyoruz” (K9)

Tablo 4.2.'de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “servis” teması altında “misafirlerden gelen ürünler geri dönüştürülemediğinden” ve “misafirlerin tüketim ihtiyacından fazla ürün aldıklarından” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Satın almada bazı ürünlerin teslimini bizzat F&B müdürü olarak kendim yapmaktayım. SKT'si en az 6 ay olan ürünleri kabul etmekteyiz. Yaklaşık 9-12 ay olmasına dikkat ediyoruz. Alınan ürünün özellikle 6 ay içinde kullanılmış olmasına dikkat ediyoruz. Sirkülasyonu sağlıyoruz. Misafirlerden geri gelen ürünleri geri dönüştüremiyoruz. Fakat atıkları ayrıştırarak kullanılabilir ve kullanılamaz olarak ayırıyoruz. Barınaklara gönderiyoruz veya personellerimizden gönüllü olanlar bu işlemi kendileri de yapıyor.” (K2).

“Depolama aşamasında beklentinin altında misafir gelirse ürünlerden atık olabiliyor. Depolama ve servis aşamasında meydana gelmektedir. Depo takibinin düzenli yapılmaması neden olabiliyor. Özellikle sebzeler çabuk çürüyor. Servis sırasında da gerek misafirlerden gelen gerek personelin fazla kullanımından kaynaklanabiliyor. Misafir açık büfeden fazla alıp aldıklarını tüketmezse atık oluşumu meydana geliyor.

Depolamada atık miktarı 1 ise servis elemanı kaynaklı kayıp 2 ise misafir kaynaklı 4-5 olabiliyor. Özellikle Pazar kahvaltısında fazla alım kaynaklı atık oluşuyor.” (K5).

“İmalat ve üretim aşamasında atıklar oluşmaktadır. Büfe ve kafeteryalardan veya müşteri tabağından geri dönen gıda atıkları daha fazladır. Satın alma aşamasında kapalı paketli ürün tercih ediyoruz ve sorun varsa iade ediyoruz.” (K11).

Tablo 4.2’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “depolama” teması altında “beklentinin altında misafir gelebileceğinden” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Menüleri 6 ayda bir değiştiriyoruz. Örneğin dana etli bir yemeğimiz var menüde 50 porsiyonluk hazırlık yapıp dondurucuya atık fakat 2 ay sonra sadece 10 porsiyon satıldıysa bu 40 porsiyonu personel yemeğinde değerlendiriyoruz.”(K9).

4.9.3. Yeşil Yıldızlı Otellerde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Yapılan Faaliyetlere İlişkin Bulgular

Tablo 4.3. Yeşil Yıldızlı Otellerde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Yapılan Faaliyetler

Temalar	Faaliyetler	Referans Katılımcılar
Satın Alma ve Teslim Alma Aşaması	Ürün kontrolü(SKT (Son Kullanma Tarihi), renk, deformasyon vb.) yapılabileceğinden	K1,K2,K3,K5,K10
	Soğuk zincire dikkat edilebileceğinden	K7,K14,K16
	Ürün iadesi yapılabileceğinden	K7,K11
	Depo personeline eğitim verilebileceğinden	K15
	Sebze ve yeşilliklerin alımlarının sık sık yapılabileceğinden	K9
	Riskli ürün gruplarının tesliminin kontrol edilebileceğinden	K4
	Paketli ürün tercih edilmesi gerektiğinden	K11
Depolama Aşaması	FİFO, LİFO ürün kontrolü, stok kontrolü yapılabileceğinden	K1,K3,K4,K7,K10, K17
	Ürün özelliklerine yönelik ambalajlama yapılabileceğinden	K1,K6,K12
	Tüketim önceliğinde değişiklik yapılabileceğinden	K2,K17
	Ürünlerin özelliklerine, çeşitlerine göre depolanabileceğinden	K18
Üretim ve Hazırlık Aşaması	Kişi sayısına göre hazırlık yapılabileceğinden	K1,K10
	Menülerin belirli aralıklarla yenilenebileceğinden	K9
Servis Aşaması	Misafirlerin yemek siparişlerinin teyit edilebileceğinden	K8,K10
	Personel sayısının yeterlilik düzeyinin ayarlanabileceğinden	K8
	Siparişlerde alerjen bilgisinin verilebileceğinden	K10
	Pişmiş yemeklerin soğuk/sıcak zincirine dikkat edilebileceğinden	K17
Servis Sonrası Aşaması	Atıkların kullanılabilir ve kullanılamaz olarak ayrıştırılabileceğinden	K2,K10,K13

Tablo 4.3’te yer alan yeşil yıldızlı otellerdeki gıda atıklarının oluşumunun önlenmesi amacıyla yapılan faaliyetler incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin “satın alma ve teslim alma”, “depolama”, “servis sonrası”, “üretim ve hazırlık”

ve “servis” temaları altında toplandığı görülmektedir. Personellerin görüşlerinin sıklıkla “satın alma ve teslim alma” teması altında ifade edildiği söylenebilir. Bu temayı takiben “depolama” temasının yer aldığını söylemek mümkündür. Görüşlerin “servis” ve “üretim ve hazırlık” temalarında ise daha az belirtildiği görülmüştür.

Tablo 4.3’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; gıda atıklarının oluşumunun önlenmesi amacıyla yapılan faaliyetler “satın alma ve teslim alma” teması altında “ürün kontrolü (SKT, renk, deformasyon vb.) yapılabileceğinden” ve “soğuk zincire dikkat edilebileceğinden” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Satın alma aşamasında atık olmamasına dikkat ediyoruz. Satın almada ilk kontrolde sorunlu ürün olursa tedarikçi firmaya ürünleri iade ederiz. O riski üzerimize almayız. Bu aşamada atık oluşmaması için FIFO, renk, arıza ve deformasyon kontrolü, malzeme yeterliliği kontrolü yaparız. Daha sonra ambalajlama, paketlenme, vakumlama yaparak depolama yaparız.” (K1).

“Satın almada bazı ürünlerin teslimini bizzat F&B müdürü olarak kendim yapmaktayım. SKT’si en az 6 ay olan ürünleri kabul etmekteyiz. Yaklaşık 9-12 ay olmasına dikkat ediyoruz. Alınan ürünün özellikle 6 ay içinde kullanılmış olmasına dikkat ediyoruz. Sirkülasyonu sağlıyoruz. Satın almada teslimi depocu bölüm yapar FIFO kullanılır. Ayrıca depolarda SKT’si yaklaşan ürünler kontrollerde belirlenerek öncelikli tüketilecekler rafına aktarılır ve personel yemeğinde veya menülerde farklı kalemlerde tüketilir.” (K2).

“Satın alma aşamalarında atık oluşmaması için müdür, depo personeline eğitim vermektedir. Sonrasında riskli ürün grupları (kırmızı et, tavuk, balık vb.) için alımı bizzat kontrol ederek gıda mühendisimiz gerçekleştirmektedir. İstenilen kriterlere uygunluk sağlaması durumuna göre teslim alma gerçekleştirilir. Etin yağ, sertlik, ph, sıcaklık (soğuk zincir) gibi uygunluk koşulları göz önünde bulundurularak teslim alma yapılır. Bu nedenle bu aşamalarda çok atık oluşmamaktadır.” (K4).

“Satın almada atık oluşmaması için beyaz ve kırmızı et teslimini 15 dakika içinde mutfakta olacak şekilde tamamlamış oluyoruz. Yiyecek içecek anlamında zayi vermemeye dikkat ediyoruz. Satın almada ürün gelir gelmez depo kapısı açılır satın alma müdürü ve tesellüm ürün kontrollerini yapar mutfaktan aşçı gelir o da kontrol eder şartları sağlasa bile ürün kalitesi yetersiz ise ürünü geri gönderir. Depolama için -18 dolaplar kullanılır ve SKT kontrolleri yapılır.” (K7).

“Satın alma aşamasında atık oluşmaması için donmuş ürünlerin soğuk zincirini kırmadan teslim alıyoruz. Hızlıca kontrol edip depolarımıza yerleştiriyoruz.” (K14).

Tablo 4.3’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; gıda atıklarının oluşumunun önlenmesi amacıyla yapılan faaliyetler “depolama” teması altında “FIFO, LIFO ürün kontrolü, stok kontrolü yapılabileceğinden” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“...Fazla stoklu çalışmamaya dikkat ediyoruz. FIFO uyguluyoruz. Mutfakta üretimde ürünler belli standartlara göre oluşturuluyor o standartlara uyulduğu sürece yanlış sipariş veya geri dönmesi söz konusu olmuyor.” (K10).

“HACCP 22000 programına uygun çalışmaktayız Minimum maksimum stok sınırlarımız var. FIFO’ya göre çalışmaktayız. SKTsi yaklaşan ürünleri 40 gün kalaya kadar firmaya geri verebiliyoruz. Servis aşamasında bile soğuk sıcak zincirleri kırmadığımız için kalanları personel yemekhanesinde değerlendirebiliyoruz.” (K17).

“...Bizde depolama kısmında oto kontrol sistemi vardır. Ürünler özelliklerine, çeşitlerine ve tarihlerine göre ayrı ayrı depolanır. Bu nedenle stok esnasında atık oluşumu çok meydana gelmez.” (K18).

Tablo 4.3’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; gıda atıklarının oluşumunun önlenmesi amacıyla yapılan faaliyetler “servis sonrası” teması altında “atıkların kullanılabilir ve kullanılamaz olarak ayrıştırılabileceğinden” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Misafirlerden geri gelen ürünleri geri dönüştüremiyoruz. Fakat atıkları ayrıştırarak kullanılabilir ve kullanılamaz olarak ayırıyoruz. Barınaklara gönderiyoruz veya personellerimizden gönüllü olanlar bu işlemi kendileri de yapıyor.” (K2).

“Satın alma, depolama ve servis aşamalarında atık oluşumu meydana gelmektedir. Banket hazırlığında hazırlık yapılan sayıya ulaşamaması sonucunda atık oluşumu meydana gelebiliyor. Kullanılabilecek durumda olanları kurtarıyoruz. Bazıları ise kullanılamamaktadır.” (K6).

Tablo 4.3’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; gıda atıklarının oluşumunun önlenmesi amacıyla yapılan faaliyetler “servis” teması altında “misafirlerin yemek siparişlerinin teyit edilebileceğinden” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Mutfakta üretimde ürünler belli standartlara göre oluşturuluyor o standartlara uyulduğu sürece yanlış sipariş veya geri dönmesi söz konusu olmuyor. Örneğin et siparişi alırken pişme derecesine göre sipariş alınıyor. Menülerde alerjen bilgileri yer aldığı için misafirler de ona göre sipariş veriyor. Bu tür hatalar olmuyor.” (K10).

“Servis aşamasında abuyer olan iki adet personel bulunur ve servis aşamasında alınan siparişler özellikle birkaç kez teyit edilir.” (K8).

4.9.4. Yeşil Yıldızlı Otel Mutfaklarında Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Nedenlerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.4. Yeşil Yıldızlı Otellerin Mutfaklarındaki Gıda Atıklarının Oluşum Nedenleri

Temalar	Nedenler	Referans Katılımcılar
Depolama	Ürün SKT’sine dikkat edilmediğinden	K3
	Taze olarak tüketilmesi gereken ürünlerden kaynaklı	K18
Üretim ve Hazırlık	Personel bilgi eksikliğinden	K3,K4,K5,K8,K9,K13,K14,
	Sebze ve yeşilliklerin kabukları atık haline geldiğinden	K1,K2,K4,K11,K12, K13,K14,K17
	Tabak prezentasyonu ve sunumda yanlış planlama ve estetik kaygısı güdüldüğünden	K2,K11,K13,K15,K16, K10
	Dezenfeksiyon ve ayıklama işlemi yapıldığından	K2,K8,K11

	Ürün bilgi eksikliğinden	K6,K9
	Teknik bilgi eksikliğinden	K6,K8,K9
	Yemeklerin açık büfe şeklinde misafirlere sunulduğundan	K2,K4,K7,K16,K18
Servis	Misafirden kaynaklanabilecek nedenler(yanlış sipariş, yemeğin beğenilmemesi, tüketilebileceğinden fazla ürün alınması vb.) olabileceğinden	K3,K7,K9
	Rezervasyondan kaynaklanabilecek sorunlar(iptal, beklenenin altında misafir gelmesi) olabileceğinden	K4,K18
	Misafir portföyü kaynaklı	K3,K4

Tablo 4.4'te yer alan yeşil yıldızlı otellerin mutfaklarındaki gıda atıklarının oluşum nedenleri incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin “üretim ve hazırlık”, “servis” ve “depolama” temaları altında toplandığı görülmektedir. Personellerin görüşlerinin sıklıkla “üretim ve hazırlık” ve “servis” temaları altında ifade edildiği görülmektedir. Görüşlerin “depolama” temalarında ise daha az belirtildiği görülmüştür.

Tablo 4.4'te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “üretim ve hazırlık” teması altında “personellerin bilgi eksikliğinden”, “sebze ve yeşilliklerin kabukları atık haline geldiğinden”, “tabak prezentasyonu ve sunumda yanlış planlama ve estetik kaygısı güdüldüğünden” ve “dezenfeksiyon ve ayıklama işlemi yapıldığından” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Satın almadan mutfığa girişte atık oluşumu başlamaktadır. Alınan ürünler dezenfeksiyon odalarında işlem görür. Bu aşamada istenmeyen atıklar oluşmaktadır. Örneğin Marulun dış kabukları temizlik aşamasında %10 fire vermektedir. Otel restoranlarında yapılan yemeklerin trende uygunluğuna ve bir hikayesinin olmasına dikkat ederiz. Lezzeti kadar görüntüsünün de cazbetmesi gerekir. Bu nedenle kullanılan üründen arta kalan kullanılabilir kısımları püre veya sos olarak kullanabiliriz. Veya menüde başka bir yemeğin içine dahil edebilmekteyiz. Örneğin bonfile yemeğini karnabahar püresi ile sunmaktayız. Ayrıca da fırınlanmış karnabahar kullanmaktayız. Bu yemek için kullanılan bir adet karnabahardan 4 porsiyon roasted çıkarken arta kalan kısımları da farklı bir şekilde işleyerek püre yapmaktayız. Böylece ürünün tüm kısımları değerlendirilmiş olur.” (K2).

“Kabuk soyma ve ayıklama aşamaları ile başlamaktadır. Kalifiyesiz bir personelin sebze ayıklama aşamasında kullanılabilecek kısmı da atık olarak ayırması ile atık oluşumu başlıyor. Personelin bilgi eksikliğinden kaynaklanan gıda atıkları da meydana gelmektedir. Özellikle hazırlık ve ürün işleme aşamalarında bu nedenle atık oluşumu gözlenmektedir. Bu oluşumu engellemek için mutfak şefleri personele eğitim vermektedir.” (K4).

“Personellerde özellikle stajyer arkadaşlarımızda bilgi eksikliği kaynaklı atık oluşuyor biber doğrarken mesela yanlış teknik kullanıyorsa atık oluşuyor.” (K9).

“Üretim aşamasında sebze yıkama ve dezenfeksiyon aşamasında dış kabuk ve yaprak kısımlarından atıklar oluşmaktadır. Domates kabuğu soyulmuşsa oradan bir atık meydana gelmektedir. Tabaklamadan kalan malzemeleri ise farklı bir tabakta sos olarak kullanabiliyoruz. Veya kalan patatesten çorba yapabiliyoruz veya personel yemeğinde değerlendirebiliyoruz.” (K11).

“Estetik kaynaklı veya tabaklama aşamasında meydana gelen atık oluşumlarını zamanla personele eğitim vererek, planlı çalışmayla engelledik. Menüde bulunan tüm ürünlerin nasıl tabaklanacağı kaç gram olacağı ve görüntüsüne dair bilgiler vardır personeller de u bilgilere göre ürün çıkarmaktadır.” (K16).

Tablo 4.4’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “servis” teması altında “yemeklerin açık büfe şeklinde misafirlere sunulduğundan”, “misafirden kaynaklanabilecek nedenler olabileceğinden” ve “rezervasyondan kaynaklanabilecek sorunlar olabileceğinden” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Mutfakta spesifik olarak bazı hatalardan kaynaklanan gıda atık oluşumu meydana gelebiliyor. Misafir yanlış sipariş verebiliyor, yemeği beğenmeyip geri gönderebilir veya çok tuzlu bulabiliyor bu durumlarda gıda atığı oluşabiliyor. Ürün etiketlemelerine dikkat edilmezse atık oluşabiliyor. Sabah kahvaltısı açık büfe bu yüzden çok fazla gıda atığı oluşabiliyor. Müşteri profili de atık oluşumunu etkileyebiliyor.” (K3).

“Rezervasyondan daha fazla kişi için hazırlık yapıldıysa atık oluşumu meydana geliyor. Açık büfelerde bulunan unlu mamul gruplarında fazla üretim yapılırsa da arta kalan ürünler olabiliyor. Tabi bu durum müşteri portföyüne göre de değişiklik göstermektedir.” (K4).

“Açık büfelerden arta kalan yiyeceklerden oluşan atık gıdalar veya organizasyonlar sonrasında kalan fazla yiyeceklerden oluşan atık gıdalar da bulunmaktadır.” (K16).

“Bunlardan en önemli atık oluşumu restoranda veya toplu yemek organizasyonlarında meydana gelmektedir. Özellikle restoran menüsünde bulunan yemekler için ön hazırlık yapılır ve beklenen sayıda sipariş gelmezse hazırlıklardan bazıları atık oluşumuna neden olabilir. Buna engel olmak için ise otelin yoğunluk ve doluluk oranına göre, sezona göre minimum hazırlık yapmaya özen göstermekteyiz. Özellikle taze olarak tüketilmesi gereken ürünlerde atık oluşumu olabiliyor. Toplu organizasyon yemeklerinde atık oluşumu sadece misafirden dönen tabaklarda meydana gelmektedir. Çünkü kişi sayısına göre hazırlık yapılmaktadır. Açık büfelerde de misafir sayısına göre üretim yapılır fakat tüketimin ne kadar olacağı müşteriye bağlı olduğu için ciddi miktarda atık oluşabilmektedir. Tabaklama da kontrollü üretim yaptığımız için de atık oluşumu yoktur. Menüde bulunan yemeklerde kullanılan ürünlerin kalan kısımlarını başka bir yemekte kullanarak değerlendirmekteyiz. Bu konuda özellikle işletme ve mutfak ekibi olarak hassas davranmaktayız.” (K18).

4.9.5. Yeşil Yıldızlı Otellerdeki Atık Gıda Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Tablo 4.5. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları

Temalar	Uygulamalar	Referans Katılımcılar
Geri Dönüşüm	Cam, şişe, kâğıt, pil, plastikler ve organik atıklar ayrıştırılır	K1, K3, K5, K7, K8, K12, K13, K16
	Yanık yağlar biriktirilir	K1, K2, K6, K14, K15
	Kompost uygulaması yapılır	K10, K12, K13
	Organik ve likit gübre yapımında kullanılır	K10, K11, K12, K15, K17

	Geri dönüşüm için belediyeye gönderilir	K1,K5,K8,K18
Alternatif Kullanım	Hayvan barınaklarına ulaştırılır	K1,K2,K3,K4,K5,K7,K9,K10,K11,K14,K16,K17
	İhtiyaç sahibi kişilere ulaştırılır	K2,K18
	Misafirlerin talepleri doğrultusunda artan yemekler paketlenir	K8
	Belirli araklılarla menü değişikliğine gidilir	K6
	Menüde tercih edilmeyen yemekler revize edilir	K6
Ürünü Dönüştürme	Sebzelerden sos veya stok yapılır	K2,K4,K13,K15,K18
	Sebzelerden yenilebilir toprak, kül(toz) ve renkli yağlar yapılır	K2,K4,K15
	Meyvelerden reçel, meyve suları ve soslar yapılır	K2,K15
	Peynir ve şarküteri ürünleri yeniden değerlendirilir	K10,K11,K14
	Etlerin artan kısımları farklı tabaklarda yeniden değerlendirilir	K4,K6,K18
	Bayat ekmekler kruton olarak değerlendirilir	K4
Tekrar Kullanma	Personel yemeğinde değerlendirilir	K3,K5,K7,K13,K14,K17
	Geri dönen (temassız) ürünler uygun koşullarda depolanarak yeniden kullanılır	K3,K10
	Ala carte restoranda değerlendirilir	K3
İmha Etme	Toplanan atıklar belediyeye teslim edilir	K4
	Atıklar konusunda tutanak tutulur	K4
	Sağlığa zarar verebilecek ürünler imha edilir	K4

Tablo 4.5’te yer alan yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin “geri dönüşüm”, “alternatif kullanım”, “ürünü dönüştürme” “tekrar kullanma” ve “imha etme” temaları altında toplandığı görülmektedir. Personellerin görüşlerinin sıklıkla “geri dönüşüm”, “ürünü dönüştürme” ve “tekrar kullanma” temaları altında ifade edildiği görülmektedir. Görüşlerin “imha etme” temasında ise daha az belirtildiği görülmüştür. Personellerin görüşlerinden hareketle atık gıdaları imha etme aşamasından önce farklı yöntemlerle tekrar kullanmaya önem verdikleri söylenebilir. En sık görüş bildirilen ifade “alternatif kullanım” teması altında “hayvan barınaklarına ulaştırılır” olarak öne çıkmaktadır.

Tablo 4.5’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “geri dönüşüm” teması altında “cam, şişe, kâğıt, pil, plastikler ayrıştırılır”, “yanık yağlar biriktirilir”. “organik atıklar ayrıştırılır”, “kompost uygulaması yapılır” ve “organik ve likit gübre yapımında kullanılır” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Biz burada camları, şişeleri, kağıtları, pilleri topluyoruz. Yanık yağlar biriktirilir. Böyle bir atık sistemimiz var. Toplanan atıkları belediye teslim alır. Tekrar kullanılamayacak hale gelen gıda atıklarını tutanak tutarak nedenlerini belirterek imha ederiz. Tekrarlanmaması için personele eğitim verilir.”(K1).

“Personel yemeği, hayvan barınaklarına gönderiyoruz. Otele yakın büyük bir barınak var. Diğer çöpleri de çeşitlerine göre ayrıştırarak belediyeye gönderip geri dönüşümü sağlıyoruz. Ay sonunda gönderilen atıkların enerji ve doğadaki ağaç karşılığı olarak verilerle geri dönüş oluyor bunu da personelimizle paylaşıyoruz.” (K7).

“...Meyve atıklarıyla ilgili bir proje kapsamında bir çalışmamız oldu. Likit gübre yapımında kullandık.” (K11).

“Mutfağımızdan çıkan organik atıkların çöp olmasını önlemek için kompostlama yapılmaktadır. Ayrışabilir organik maddeleri mikro organizmaların aktiviteleri sonucu bio kimyasal yolla oksijenli koşullarda parçalanmaya tabii tutulmasını sağlayarak sağlık yönünden zararsız bir tür organik humusun oluşturulmasını sağlamaktır. Mutfağımızdan çıkan ve ayrıştırılan tüm atıklar (Evsel, plastik, kâğıt, karton, ambalaj, maske eldiven gibi tıbbi atıklar) tanımlanan alanlarda ve konteynerler de toplanmaktadır. Çay ve Kahve posaları sürdürülebilir enerji ve çevre kapsamında toplanıp gübre enerjisi için geri dönüşüme kazandırılmaktadır. Evsel atıklar, hiçbir atık ile karıştırılmadan tanımlanan kovalarda toplanarak kompostlama için ayrıştırılmaktadır.” (K12).

“Üretim sonrası değerlendirilemeyen posalar oluşmaktadır. Bunların yenilebilir olanları hayvan barınaklarına diğer kullanılamayanları için gübre yapımında veya yeşil enerjiye dönüştürmeleri için belediyeye vermekteyiz.” (K17).

Tablo 4.5’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “ürünü dönüştürme” teması altında “sebzelerden sos veya stok yapılı”, “meyvelerden reçel, meyve suları ve soslar yapılı”, “peynir ve şarküteri ürünleri yeniden değerlendirilir” ve “etlerin artan kısımları farklı tabaklarda yeniden değerlendirilir” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Meyve sebze pişmiş gıda atıkları çöpe atmaktan ziyade tekrar değerlendiriyoruz. Meyveden reçel, meyveli soslar yapıyoruz. Salata büfesinde atık gıda varsa bunları yenilebilir salatalara çevirerek ihtiyaç sahibi kişilere ulaştırıyoruz. Kullanılamaz atık gıdaları ise anlaşmalı olduğumuz hayvan barınaklarına haftada 3 kez göndeririz. Yağ atıklarını biriktirip belediyeye teslim ediyoruz. Sebzeleri sos veya sebze stok yenilebilir toprak veya kül olarak dönüştürüp kullanıyoruz. Mutfakta üretimde oluşan kullanılamaz atık oranı %3ü geçmemektedir.” (K2).

“Organik atıkları ve ekmekleri ayrıştırarak biriktiriyoruz. Bonfilenin belli kısımlarını kullanıyoruz kenarlar kalıyor onları da diğer çiftlik salatada farklı bir şekilde kullanıyoruz. Veya kalan parça etleri kullanarak yaptığım bir İskender tabağı vardır. 6 ayda bir menü değişikliğine giderek tercih edilmeyen yemekleri değiştiriyoruz.” (K6).

“Açık büfeleri zengin hazırladığımız için kalanlar olabiliyor. Kahvaltıdan kalan peynirleri alıp rendeleyerek farklı ürünlerde tekrar kullanıma sunuyoruz. Sağlığa zarar vereceğini düşündüğümüz ürünleri de direkt imha ediyoruz.” (K14).

“Sıfır atık projesini destekleyen bir işletmeyiz. Hem atık ayrıştırmada hem de gıda atıklarını değerlendirmeye çalışmaktayız. Örneğin salata yaparken kalan salatalık kabuğundan sos yapmak veya kalan kabukları kurutup toz yapmak limon kabuğundan turşu yapmak gibi uygulamalarla kalan gıda atıklarını değerlendirmekteyiz. Kalan kemiklerden et suları ve soslar yapmaktayız. Maydanoz sapını aroma verici olarak kullanıyoruz. Gıda atıklarında tüketilebilir olanları ayırarak belediye veya şahıslara veriyoruz.” (K18).

Tablo 4.5’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “tekrar kullanma” teması altında “personel yemeğinde değerlendirilir” şeklinde ifade edilmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Hiç dokunulmadan geri dönen ürünler uygun koşullarda depolanarak bir sonraki gün tekrar servise sunulmaktadır. Meyve sebze gibi ürünleri de akşam servisinde ala carte restoranda değerlendiriyoruz. Veya personel yemeğinde arkadaşlarımıza sunuyoruz.” (K3).

“Tekrar kullanılabilir bir ürün ise personel yemeğinde çay saatinde değerlendiriyoruz. Çürümüş veya kullanılamayacak olan gıda atıkları için anlaşmalı olduğumuz belediyeler haftada bir hayvan barınaklarına teslim edilir. Geri dönüşüm içinde belediyeyle anlaştık.” (K5).

“Organizasyon ve kişi sayısı kaynaklı gıda atığı meydana gelmektedir. 1000 kişilik yemek hazırlanıyor ve 750 kişi geliyor mesela orada 250 kişilik yemek kalıyor bunu biz değerlendirme olarak sırasıyla önce personelimize servis ediyoruz, yine de kalırsa anlaşmalı hayvan barınaklarımıza gönderiyoruz.” (K14).

Tablo 4.5’te yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşum nedenleri “diğer” teması altında “hayvan barınaklarına ulaştırılır” ve “İhtiyaç sahibi kişilere ulaştırılır” şeklinde ifade edilmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Salata büfesinde atık gıda varsa bunları yenilebilir salatalara çevirerek ihtiyaç sahibi kişilere ulaştırıyoruz. Kullanılmaz atık gıdaları ise anlaşmalı olduğumuz hayvan barınaklarına haftada 3 kez göndeririz.” (K2)

“Büfeden dönen gıda atıklarını ayrıştırarak anlaşmalı olduğumuz hayvan barınaklarına veya ahırlara gönderiyoruz. Bazen personellerimizden kendi evinde hayvan besleyenler ayrıştırarak evlerine götürüyorlar. Barınaklara gıda teslimini haftada birkaç kez olmak üzere biz sağlıyoruz.” (K3)

“Son zamanlarda belediyenin katı atık ayrıştırma işlemleri yapılmakta ve organik atıklardan hayvan maması yapıyorlar bu nedenle biz onlara teslim ediyoruz ve günlük teslim alıyorlar. Misafirler için kalan yemekleri paketliyoruz onlar yanında götürebiliyorlar.” (K8)

4.9.6. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdaları Kullanarak Oluşturdukları Sıfır Atık Menüleri Olma Durumlarına İlişkin Bulgular

Tablo 4.6 Yeşil Yıldızlı Otellerin Sıfır Atık Menüleri Olma Durumları

Temalar	Görüşler	Referans Katılımcılar
Sıfır Atık Menü Mevcut Değil	Atıkları mevcut menüdeki yemeklerde yeniden değerlendirdiğimizden	K2,K7,K8,K9,K10,K13,K15,K16,K17,K18
	Atık gıda oluşumunu kaynağında engellediğimizden	K3,K7,K13,K14,K18
	Misafirlerin ön yargılı olabileceğinden	K2,K4,K5,
	Atık gıdalardan oluşan reçetelerimiz yetersiz olduğundan	K9,K15,K16
	Beş yıldızlı bir otel olduğundan	K1,K5
	Misafir memnuniyetini olumsuz etkileyebileceğinden	K4,K5
	Riskli bir menü olduğundan	K1,K13

	Covid-19 olduğundan	K1
--	---------------------	----

Tablo 4.6’da yer alan yeşil yıldızlı otellerin sıfır atık menüleri olma durumları incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin ifadelerinin “sıfır atık menü mevcut değil” teması altında toplandığı görülmektedir. Personellerin “sıfır atık menü mevcut değil” teması altındaki görüşlerinin sıklıkla “atıkları mevcut menüdeki yemeklerde yeniden değerlendirdiğimizden”, “atık gıda oluşumunu kaynağında engellediğimizden”, “misafirlerin ön yargılı olabileceğinden” ve “atık gıdalardan oluşan reçetelerimiz yetersiz olduğundan” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Sadece atıkları kullanarak oluşturduğum bir ürün yok fakat yan ürün olarak yemeklerde kullanıyorum. Pürelerde sebzeleri, sebze suyu, balık suyu, et suyu, sebze consome olarak değerlendiriyoruz. Misafirlerin ön yargılı olacağını ve böyle bir menü istemeyeceklerini düşünüyorum.” (K2).

“Mesela biz havuç ve soğan kabuklarından et suyu veya sos yapıyoruz. Büfede kalan sebzeleri sebze çorbasına çeviriyoruz. Ama tamamen atıkları kullandığımız bir yemek veya menü bulunmamaktadır.” (K6).

“Yok, öyle bir menümüz mevcut değildir. Fakat ürünlerin özellikle tüm kısımlarını kullanmaya dikkat ediyorum.” (K14).

“Sıfır atık menümüz yok fakat işleyişte oturttuğumuz sistem aslında bütün menüyü sıfır atık menüye dönüştürmektedir. Temel prensibimiz atık oluşumu önlemeye yönelik kuruldur. Tamamen atıklardan yapılan bir yemek olmasa bile garnitür olarak veya farklı formlarda menüde ve tabaklarda kullanılmaktadır.” (K18).

Tablo 4.6’da yer alan bilgilerden ulaşılabilecek bir diğer sonuç ise görüşme yapılan 18 işletmenin hiçbirinde sıfır atık menünün bulunmadığıdır. Bunun yanı sıra katılımcılardan bazıları (K9 ve K15) sıfır atık menülerinin olmadığını fakat sıfır atık yemeklerinin olduğunu ve bazıları (K3, K13 ve K16) ise menü fikrinin gelecek sezonlarda değerlendirebileceklerini belirtmişlerdir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Sıfır atık menümüzde yer almamaktadır. Mevcut menümüzde yer almamakta fakat güncellemeyi düşündüğümüz menümüzde benzer bir içerik planlamaktayız. Bir iki ürün olarak planlıyoruz.” (K3).

“Sıfır atık menü adında ürünümüz yok fakat bazı reçetelerimiz için sıfır atık diyebilirim örneğin vejetaryen burgerde ürünlerin tüm kısımlarını kullanıyoruz. Ama et yemeklerinde sınırları mecburen ayıklamamız gerekiyor. Sebze bazlı yemeklerimizde bu tarz ürün etiketleri kullanıma daha müsaittir.” (K9).

“Böyle bir menümüz bulunmamaktadır fakat iyi fikir ileride değerlendirebiliriz. Riskli bir menü olduğu için şimdiye kadar düşünmedik. Her üründe kullanılan hammaddeden maksimum verim almaya ve tüm kısımlarını kullanmaya özen gösteriyoruz.” (K13).

“Böyle bir menümüz bulunmamaktadır. Kuşkonmaz çorbası buna örnek verilebilir. Normalde kuşkonmazın sadece baş kısmı kullanılırken sapları atık olarak kalmaktadır. Biz bu atıkları değerlendirmek için menüye kuşkonmaz veya kalan kuşkonmaz saplarını kullanarak yaptığımız kuşkonmaz çorbasını ekledik.” (K15).

“Maalesef böyle bir menü hiç tasarlamadık yapmadık, ama düşünebiliriz. Özellikle deniz mahsulü kabuklarından yaptığımız bir çorbamız var menümüzde bunu örnek verebilirim. Tereyağını sadeyağ olarak kullanırız o işlem sırasında açığa çıkan süt kremasını tekrar işleme tabi tutarak pastane bölümü için krema haline getirerek değerlendirmekteyiz. Daha sonra börek yaparken kullanmaktayız.” (K16).

4.9.7. Yeşil Yıldızlı Otellerde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Personele Eğitim Verilme Durumlarına İlişkin Bulgular

Tablo 4.7. Yeşil Yıldızlı Otellerde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Personele Eğitim Verilme Durumları

Temalar	Durumlar	Referans Katılımcılar
Bölüm İçinde Eğitim	İşbaşında öğretmeye yönelik	K1,K2,K9,K14,K15
	Departman içinde hiyerarşik olarak	K1,K4,K10,K15,K18
	Ürün ve teknik bilgileri edinmeleri için stajyerlere yönelik	K1,K4,K8
	Dezenfeksiyon ve hazırlıkta dikkat edilmesi gereken bilgilere yönelik	K1
	Ürün özelliklerine göre ambalajlama bilgilerine yönelik	K1
	Gıda ürünlerinin muhafaza yöntemlerine yönelik	K1
	Menü planlama ve uygulama aşamalarına yönelik	K18
Kurum İçinde Eğitim	Oryantasyon sürecinde vererek	K2,K5,K8,K16
	Atık ayırtırmaya yönelik	K2,K5,K6,K15
	Farklı departmanlar arasında iş birliği yaparak	K3,K4,K13,K16
	Satın alma aşamasında ürün kalitesine yönelik	K1
	Servis personelinin sipariş alırken dikkat etmesi gerekenlere yönelik	K4
Dışardan Eğitim	Çevre mühendislerinden alarak	K6,K11,K12,K13,K17
	İş güvenliği uzmanından alarak	K7,K12
Alternatif Bilgi Kaynakları	Bireysel öğrenme yoluna giderek (dijital kaynaklar)	K9
	Otellerde broşürlerle bilgilendirme yaparak	K17

Tablo 4.7’de yer alan yeşil yıldızlı otel işletmelerinde atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla personele eğitim verilme durumları incelendiğinde; 17 kişi eğitim verilir yanıtını verirken 1 kişi çalıştığı işletmede eğitim verilmediğini belirtmiştir. Yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin sıklığa göre “bölüm içinde eğitim”, “kurum içinde eğitim”, “dışardan eğitim” ve “alternatif eğitimler” temaları altında toplandığı görülmektedir.

Tablo 4.7’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; yeşil yıldızlı otel işletmelerinde atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla personele eğitim verilme durumları “bölüm içinde eğitim” teması altında “işbaşında öğretmeye yönelik”, “ürün ve teknik bilgileri edinmeleri için stajyerlere yönelik ve “departman içinde hiyerarşik olarak” şeklinde ifade

edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Biz personelimize sürekli kısa eğitimler vererek gıda atıklarının önlenmesinin gerekliliğini, ürünlerin nasıl korunması gerektiğini, tedarikçiden alınırken nelere dikkat edilmesi gerektiğini, depolama ve stoklamada, temizlikte, hazırlıkta, vakumlamada dikkat edilmesi gereken aşamaları öğretiriz. Mutfaka stajyer veya komi geldiğinde en az bir hafta usta-öğretici ile veya şefi ile beraber eğitimi tamamlanana kadar aynı alanda çalışır. Böylece personelin bilgi eksikliğinden kaynaklanan gıda atık oluşumu önlenmiş olur.” (K1).

“Mutfakta atık konusu personele operasyon sırasında deneyimleyerek öğretilmektedir. Her istasyonda edildiği farklı deneyimleri sonucunda öğreniyor. Personele yönelik eğitimler daha çok iş güvenliği anlamında verilmektedir. Personele ayrıca atık ayrıştırma ile ilgili eğitimler verilmektedir.” (K2).

“Eğitimler veriyoruz. Etkili doğrama, pişirme nasıl yapılır, hangi ürün için hangi yöntemler uygundur şeklinde eğitimler mutfak şefleri tarafından mutfak personeline verilmektedir. Sipariş alırken gramaj vb. kriterleri özellikle yazmaları için servis personeline eğitim veriliyor. Uygulamalı eğitimleri mutfak sous şefi teorik eğitimler ise gıda mühendisi tarafından verilmektedir. Ayda iki kez eğitim verilmektedir.” (K4).

“Eğitimleri mutfak şefi ekibine dönemsel olarak vermektedir.” (K10).

“Evet eğitim vermekteyiz. Menü planlama ve uygulama aşamalarında ve ara ara ekibe bu konuda eğitimler vermekteyiz. Hiyerarşik olarak her kısımda kendi içinde eğitimler verilmektedir.” (K18).

Tablo 4.7’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; yeşil yıldızlı otel işletmelerinde atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla personele eğitim verilme durumları “kurum içinde eğitim” teması altında “oryantasyon sürecinde vererek” ve “atık ayrıştırmaya yönelik” şeklinde ifade edilmiştir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Oryantasyon eğitimlerinde kısa da olsa gerekli bilgilendirmeler zorunlu olarak yapılmaktadır.” (K2).

“Departmanlar kendi içinde toplantılar ve eğitimler yapmaktadır. Bakanlıktan ve üniversiteden yetkili kişiler eğitim verdiler. Hijyen ve gıda atıkları üzerine 6 ay boyunca toplamda 10 saatlik eğitim verdiler. Yeni başlayan personele de kurum içinde oryantasyon sürecinde benzer eğitimler verilmektedir.” (K5).

“Kendi departmanlarımız arasında da eğitim veriyoruz. Yılda bir kez hazırlık, hijyen ve atıklarla ilgili eğitimler veriliyor.” (K6).

Tablo 4.7’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; yeşil yıldızlı otel işletmelerinde atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla personele eğitim verilme durumlarının “dışardan eğitim” teması altında “çevre mühendislerinden alarak” ve “iş güvenliği uzmanından alarak” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Personelimiz geri dönüşüm prosedürüne harfiyen uymak zorunda olduğundan bu konularla ilgi eğitim süreçleri tamamlanmıştır. Tüm otel çalışanlarına eğitim programları uygulanmakta, bu eğitimler çevre mühendisi, Henkel Ecolap, İşyeri Hekimi ve İSG uzmanı tarafından verilerek ve raporlanmaktadır.” (K12).

“Evet, kendi içimizde senede iki kez sıfır atık eğitimimiz var, dışarıdan da çevre danışmanlığı alıyoruz. Ayrıca gıda teknikerlerimiz var toplamda 3-4 kez bu konuda personele eğitim veriyoruz.” (K13).

“Atık yönetimi politikası kapsamında çevre mühendisimiz personele 3 ayda bir eğitim vermektedir. Otelde atıklarla ilgili, su tüketimi ile ilgili broşürlerimiz bulunmaktadır.” (K17).

Tablo 4.7’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise yeşil yıldızlı otel işletmelerinde atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla personele eğitim verilme durumlarının “alternatif eğitim” teması altında “bireysel öğrenme yoluna giderek”, “otellerde broşürlerle bilgilendirme yaparak” şeklinde ifade edilmiştir.

“Eğitim adı altında düzenli bir uygulamamız yok fakat gördüğümde direkt müdahale ediyorum ve doğrusunu gösteriyorum. Ben kendim araştırıp öğreniyorum online kanallardan güncel eğitimlere ulaşım alıyorum.” (K9)

“Otelde atıklarla ilgili, su tüketimi ile ilgili bilgilendirici broşürlerimiz bulunmaktadır.”(K17).

4.9.8. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Misafirleri Bilgilendirme Durumlarına Yönelik Personel Görüşlerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.8. Yeşil Yıldızlı Otel İşletmelerinde Atık Gıda Oluşumunu Önlemek Amacıyla Misafir Bilgilendirme Durumlarına İlişkin Personel Görüşleri

Temalar	Görüşler	Referans Katılımcılar
Bilgilendirme Mevcut Değil	Misafirlere böyle bir uyarıda bulunulamayacağı için	K1,K6,K8
	Yanlış anlaşılma kaygısı duyduğumuzdan	K1,K2,K3,K9,K15
	Uluslararası misafir portföyüne sahip olduğumuzdan	K8,K9,K15
	Misafir memnuniyeti amacı güttüğümüzden	K4,K6,K14
	Hoşlanmadığımız uygulamaları işletmemizde gerçekleştiremeyeceğimizden	K2,K9
Bilgilendirme Mevcut	Afiş, poster, broşür, internet ortamları ve bilgilendirme metinleri aracılığıyla	K4,K5,K10,K11,K13,K16,K17,K18
	Atık gıdaları değerlendirme sürecimize yönelik anlatım yaparak	K3,K4,K13,K17
	Misafir alanlarında ayrıştırma için farklı renklerde çöp kutuları bulundurarak	K6,K11,K12,K13
	Açık büfede kullanılan servis tabaklarını standarttan küçük seçerek	K1,K8
	Bilinçli misafir portföyüne sahip olduğumuzdan	K2,K18
	Açık büfeyi misafire daha yakın bir alana yerleştirerek	K1
	Açık büfede misafirlere servisi personelimiz yaptığından	K11

Tablo 4.8’de yer alan yeşil yıldızlı otel işletmelerinde atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla misafir bilgilendirme durumları incelendiğinde; 8 kişi bilgilendirme yapılır yanıtını verirken 9 kişi de çalıştığı işletmede bilgilendirme yapılmadığını belirtmiştir. K7 kodlu

katılımcı bu soruya yönelik görüş bildirmemiştir. Yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerine göre yeşil yıldızlı otel işletmelerinde atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla misafir bilgilendirme durumlarının “bilgilendirme mevcut değil”, ve “bilgilendirme mevcut” temaları altında toplandığı görülmektedir.

Tablo 4.8’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla misafir bilgilendirme durumları “bilgilendirme mevcut değil” teması altında “misafirlere böyle bir uyarıda bulunulamayacağı için” ve “yanlış anlaşılma kaygısı duyduğumuzdan” şeklinde ifade edilmişti. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Şu anda o tarz bir uygulamamız yok. Çok almayın, yemeyin, israf etmeyin diyemeyiz. Çünkü biz uluslararası bir turizm ve otelcilik uyguladığımız için öyle bir hakka sahip değiliz. Ama onun yerine ne yapabiliriz. Örnek verecek olursam; büfede kullandığımız servis tabaklarını özellikle küçük seçiyoruz, büfeyi misafire daha yakın bir alana yerleştiriyoruz, uzak olursa tek seferde ihtiyacından fazlasını almasın diye, azar azar istediği kadar yesin diye bu tarz çabalar sarf ediyoruz. Yazılı veya sözlü olarak misafire uyarıda bulunmamız sıkıntı yaratabilir.” (K1).

“Maalesef yapamıyoruz. Misafir açısından yanlış anlaşılabilir.” (K15).

“Bu durum bizde çok mümkün değil işletmemize yakışı kalmamakta ve prensip olarak ters düşmektedir. Ama otelimizin sıfır atık projesini destekleyen bir işletme olduğunu websitemizde ve otel girişinde bulundurmaktayız. Bu düşüncede olan hassas gruplar vardır.” (K18).

Tablo 4.8’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla misafir bilgilendirme durumlarının “bilgilendirme mevcut” teması altında “afiş, poster, broşür, internet ortamları ve bilgilendirme metinleri aracılığıyla”, “atık gıdaları değerlendirme sürecimize yönelik anlatım yaparak” ve “misafir alanlarında ayrıştırma için farklı renklerde çöp kutuları bulundurarak” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Çok fazla uyarı kullanıyoruz. Fakat atık önleme konusunda antipatik bir imaj çizmemek için uyarıda bulunamıyoruz. Misafirlerimizi büfelerden kalan ürünlerimizi hayvan dostlarımıza veriyoruz diye bildiriyoruz. Bu nedenle daha dikkatli olduklarını düşünüyoruz.” (K3).

“Açık büfe kahvaltısında “Save The World” “Afrikalı Çocuk Resmi” gibi teması olan görseller kullandık.” (K5).

“Özellikle sabah kahvaltı büfesinde büfe arkasına bazı küçük notlar bırakıyoruz. Yazılı olarak yiyebileceğiniz kadar alın tarzında uyarılarımız oluyor.” (K10).

“Otelin her yerinde odalarda dahil olmak üzere broşürlerimiz bulunmaktadır. Yazılı ve görsel olarak bilgilendirme sağlamış oluyoruz. Ayrıca çöp ayrıştırma kabinlerimiz bulunmaktadır.” (K13).

4.9.9. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdaları Değerlendirmelerinin İşletmelerini Etkileme Durumlarına Yönelik Personel Görüşlerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.9. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdaları Değerlendirmelerinin İşletmelerini Etkileme Durumları

Temalar	Görüşler	Referans Katılımcılar
Olumlu	İşletme maliyetini azalttığı için	K3,K4,K5,K6,K8, K9,K10,K11,K13, K15,K16,K17,K18
	Misafir memnuniyetini sağladığı için	K1,K2,K3,K5,K13, K16,K17
	Misafirlerin işletmemizi tercihini etkilediği için	K2,K13,K16,K17, K18
	Pazarlama ve reklam açısından etkilediği için	K2,K6,K7,K8,K13, K17
	İşletmenin imajını olumlu etkilediği için	K1,K2,K3,K7,K8, K17
	Misafir takdiri kazandırdığı için	K2,K3,K11,K17
	Personeli motive ettiği için	K3,K7,K9,K12
	İşletmeye sosyal sorumluluk projesi yapma fırsatı sunduğu için	K1,K12,K13
	Atıkların otel giderlerine bırakılmadığı için	K1
	Atık kaynağında önlenebildiği için	K11
Olumsuz	Atık gıdaları ayrıştırmada fazla personel çalıştırmak gerektiği için	K2
	İşletmede kullanılan geri dönüştürülebilir ürünlerin maliyetlerinin fazla olacağı için	K2
	Misafir memnuniyetsizliğine yol açtığı için	K5
Etkisiz	Misafirler duyarlı olmadığı için	K10,K14

Tablo 4.9’da yer alan yeşil yıldızlı otellerin atık gıdaları değerlendirmelerinin işletmelerini etkileme durumları incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin “olumlu”, “olumsuz” ve “etkisiz” temaları altında toplandığı görülmektedir. Personellerin görüşlerinin sıklıkla “olumlu” teması altında ifade edildiği söylenebilir. Bu temayı takiben “olumsuz” ve “etkisiz” temalarının yer aldığını söylemek mümkündür.

Tablo 4.9’da yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıdaları değerlendirmelerinin işletmelerini etkileme durumlarının “olumlu” teması altında “işletme maliyetini azalttığı için”, “misafir memnuniyetini sağladığı için”, “misafirlerin işletmemizi tercihini etkilediği için”, “pazarlama ve reklam açısından etkilediği için” ve “işletmenin imajını olumlu etkilediği için” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Yani çöpe gidecek bir gıda ürününün hayvan barınağına gitmesi ne kadar güzel bir şeydir. Değerlendirme değerlendirmedir. Atık gıdaların binanın giderlerine dökülmemesi, belediyenin atık yağları dönüştürmesi güzel şeylerdir. İşletme imajını olumlu etkilemektedir. Mesela misafirin tabağında yemek kaldı, bunu nasıl değerlendirebiliriz diye soruyor. Bizde sizin adınıza hayvan barınağına gönderebiliriz diyoruz. Bazen bu tarz olaylarla da karşılaşabiliyoruz.” (K1).

“Maliyeti olumlu etkilemektedir özellikle mutfakta. Birçok işletmenin atık konusunda bilinçli olmaktan ziyade maliyet ve reklam pazarlama için bu konulara dikkat ettiğini düşünüyorum.” (K6).

“İnsan olarak vicdanen bir şeyleri atmamanın bir rahatlığı oluyor, işletme olarak ise maddi anlamda bir kazanım sağlıyor. Değerlendirilebilir kısımları kullandığımız için işletme maliyet olarak olumlu etkilenmektedir.” (K9).

“Olumlu yönde etkilemektedir. Sosyal sorumluluk projesi olarak insani açıdan, reklam açısından ve maliyet açısından da olumlu etkilemektedir. Hayvanlara ve doğaya da değer katmaktadır. Bireyler daha bilinçli olduğu için tercihe de yansımaktadır. Maliyeti de olumlu etkilemektedir.” (K13).

Tablo 4.9’da yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; atık gıdaları değerlendirmelerinin işletmelerini etkileme durumları “olumsuz” teması altında “atık gıdaları ayrıştırmada fazla personel çalıştırmak gerektiği için”, “işletmede kullanılan geri dönüştürülebilir ürünlerin maliyetlerinin fazla olacağı için” ve “misafir memnuniyetsizliğine yol açtığı için” şeklinde ifade edilmiştir. Yeşil yıldızlı otellerin atık gıdaları değerlendirmelerinin işletmelerini etkileme durumlarının “etkisiz” teması altında “misafirler duyarlı olmadığı için” şeklinde ifade edildiğini söylemek mümkündür. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Plastik kullanımını %90 azalttık ve cam, bambu gibi geri dönüştürülebilir ürünler tercih edilmektedir. Müşteri memnuniyetine ve geri dönütlerine çok önem veriyoruz. Atık gıdaların barınaklara gönderilme aşaması ve ayrıştırılması işletme için maliyetli de olabilmektedir. Bu işlemler (atıkların ayrıştırılması) için bir personelimiz de bulunmaktadır.” (K2)

“...Onun dışında misafirlerin bu konulara duyarlı olduğunu düşünmüyorum.” (K10)

4.9.10. Yeşil Yıldızlı Otellerin Covid-19 Sürecinin İşletmelerindeki Atık Gıda Uygulamalarına Etki Etme Durumlarına Yönelik Personel Görüşlerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.10. *Yeşil Yıldızlı Otellerin Covid-19 Sürecinin İşletmelerindeki Atık Gıda Uygulamalarına Etki Etme Durumları*

Temalar	Görüşler	Referans Katılımcılar
Olumlu	Personel tarafından yemek servisi yapıldığı için	K2,K3,K4,K5, K6,K7,K8,K9, K10,K11,K13, K14,K15,K17, K18
	Otel yiyecek içecek faaliyetinde bulunulmadığı için	K1,K3,K4,K12, K13,K14
	Gıda atık oluşumu kaynağında önlendiği için	K2,K5,K6,K10, K11,K15,K16
	FİFO, soğuk zincir ve hijyen kurallarına ekstra dikkat edildiği için	K7,K12
	Misafir sayısına göre üretim yapıldığı için	K7,K8
	Misafir odalarına yemek servisi yapıldığı için	K2,K3
	Gıda ürünlerine verdiğimiz önemi arttırdığı için	K2

Olumsuz	Rezervasyon iptaline yol açtığı için	K6,K9,K14, K16
	Ürün ve ambalaj maliyetlerini arttırdığı için	K1,K3
	Kişiye özel ve tek kullanımlık ürün tercihinin gidildiği için	K1,K3,K17
	Toplu gıda atıkları oluşturduğu için	K6,K14
	Pandemiye özel menü hazırlandığı için	K6
	Ekstra ürün satın alma ve ön hazırlık süreci yapıldığı için	K6,K14
	Alınan ürünlerin iadesi yapıldığı için	K6
	Temaslı ürünler geri dönüşümde kullanılmadığı için	K12
Etkisiz	Atık gıdaya yönelik prosedür bulunmadığından	K17

Tablo 4.10’da yer alan yeşil yıldızlı otellerin Covid-19 sürecinin işletmelerindeki atık gıda uygulamalarına etki etme durumları incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin “olumlu”, “olumsuz” ve “etkisiz” temaları altında toplandığı görülmektedir. Personellerin görüşlerinin sıklıkla “olumlu” teması altında ifade edildiği söylenebilir. Bu temayı takiben “olumsuz” ve “etkisiz” temalarının yer aldığını söylemek mümkündür.

Tablo 4.10’da yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; Covid-19 sürecinin işletmelerindeki atık gıda uygulamalarına etki etme durumları “olumlu” teması altında “personel tarafından yemek servisi yapıldığı için”, “otel faaliyetinde bulunulmadığı için”, “gıda atık oluşumu kaynağında önlendiği için” ve “FİFO, soğuk zincir ve hijyen kurallarına ekstra dikkat edildiği için” şeklinde ifade edilmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Yeni nesil açık büfe uygulamasına geçtik. Meyveleri kesmeden bütün olarak servis ediyoruz. Yemek dağıtımını görevli personelimiz gerçekleştiriyor. Bazı kötülükler bazı durumlara olumlu yansıyor. Covid-19 ve atık gıda bu duruma bir örnektir. Pandemi nedeniyle daha sağlıklı yiyeceklere ve değer bilmeye yöneldik diyebiliriz. Bağışıklığı kuvvetlendiren menü kalemlerine yöneldik.” (K2).

“Açık büfe servisini artık personelimiz sağlamaktadır. Misafirimize tabağındaki yemekler bittikçe tekrar gelip alabileceğini söylüyoruz. Bu uygulama atık gıda oluşumunu engelleyen bir uygulama oldu. Misafirden dönen gıdalar azalmış oldu. Az da olsa oluşan atıkları hayvan barınaklarına gönderdik...” (K3).

“Hala açık büfe servisini personelimiz yapmaktadır. Biraz kuyruk olması dışında bir sorun olmuyor. Müşteri sayısına göre üretim yapılıyor, FIFO uygulanıyor. Porsiyonlamaya dikkat edilmeli, denetimler önemlidir. Soğuk zincire özellikle dikkat ediyoruz.” (K7).

“1 yıl boyunca kapalı kaldık. Daha sonra işletmeyi hizmete açtığımızda da büfe servisini personellerimiz sağladı fakat şimdi eski düzene geçtik. Misafir kendi aldığı daha fazla alıyor ve tabağında yemek kalıyor. Eski düzene geçer geçmez aynı misafir sayısı olmasına rağmen 1 kilogramlık ürün yerine 1.5 kilogramlık ürün hazırlamaya başladık. Kişiler personelden isterken çekinebiliyor. 5 köfte personelden isteyemiyor ama kendisi alıyor 2 tanesini yerse gerisi kalıyor. Müşteri portföyü de atık oluşumunda etkilidir.” (K13).

Tablo 4.10’da yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; Covid-19 sürecinin işletmelerindeki atık gıda uygulamalarına etki etme durumları “olumsuz” teması altında “rezervasyon iptaline yol açtığı için”, “ürün ve ambalaj maliyetlerini arttırdığı için” ve “kişiye özel ve tek kullanımlık ürün tercihinin gidildiği için” şeklinde ifade edilmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Covid-19 sürecinin başlangıcında otel aktif değildi. Sadece personele hizmet verdik. Sonraki aşamada tabakta servis ettiğimiz tüm ürünleri paketleyerek kişiye özel üretimler gerçekleştirdik. Kişiye özel kahvaltılar, içecekler verdik ve açık gıdalardan mümkün olduğunca kaçındık. Bu süreçte maliyetimiz yükselmiş olabilir. Hem ürün maliyeti hem ambalajlama maliyeti oluştu. Çatal bıçak, tuzluk gibi her şeyi pakete dönüştürdük. Bu nedenle küçükte olsa ekstra bir maliyet oluştu.” (K1).

“...İşletme olarak ilk 3-4 ay kapalı kaldık daha sonra belli kurallar ve önlemlerle birlikte tekrar hizmete başladık. Menülerde gıda olarak bir değişiklik yapmadık room servis için kapalı ambalajlar kullanmaya başladık. Teması en aza indirmeyi amaçladık. Odalarda bulunan ikramlıkları pandemi nedeniyle tek tek paketleyerek servis ettik. Kişilere özel ve tek kullanımlık ürün tercihinin yöneldik.” (K3).

“Başlarda kapanış aşamasında atık olarak bizi etkiledi çünkü kongre, düğün gibi organizasyon rezervasyonlarımızı almış ve hazırlık yapmıştık. Bir anda kapanma kararı verince hazırlığı yapılan ürünler elimizde kaldı. Bu ürünlerin bir kısmını dondurucu dolaplarımızda muhafaza ettik, bir kısmını hayır kurumlarına dağıttık. Tekrar açıldığında ise müşteri tercihi azdı. Her işletme gibi bu durum bizi de etkiledi. Açık büfelerde izolasyon için yemek servisini personel sağladı.” (K14).

“Açık büfede farklılaşmaya gittik ve zorlandık. Satışlar azaldığı için ilk başlarda gıda atığı oluşumu arttı. Daha sonra sürece alıştık ve normale döndük. Covid-19 sürecinde otel doluluk oranlarımız %20’lere kadar düştü.” (K16).

Tablo 5.10’da yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; Covid-19 sürecinin işletmelerindeki atık gıda uygulamalarına etki etme durumları “etkisiz” teması altında “atık gıdaya yönelik prosedür bulunmadığından” şeklinde ifade edildiğini söylemek mümkündür.

4.9.11. Yeşil Yıldızlı Otellerdeki Personellerin Sürdürülebilirlik Kavramına Yönelik Görüşlerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.11. Personellerin Sürdürülebilirlik Kavramına Yönelik Görüşleri

Kategoriler	Görüşler	Referans Katılımcılar
Bireysel	Önemli Olma	K2,K3,K6,K9,K11
	Farkındalık Sağlama	K4,K5,K11,K13,K15
	Sorumluluk	K9,K10,K12
	İleriyi düşünmek	K2,K13,K17
	Kişisel faaliyet	K2,K5,K10
	Gerekli Olma	K4,K9
	Duyarlılık	K16
Sosyo-Kültürel	Popüler Olma	K3,K10,K18
	Faydalı Olma	K4,K5,K8

	Süreklilik	K1,K7,K9
	İş birliği sağlamak	K2,K14
Çevresel	Multisipliner Olma	K2,K16
	Mevsimsellik	K10,K18
	İyileştirme politikaları	K17
	Doğaya saygı duyma	K2
	Enerji dönüşümü	K13
	Kaynakların sınırlılığı	K5,K6,K13
Ekonomik	Ekonomik kar	K5,K15
	Sıfır açlık	K4

Tablo 4.11’de yer alan personellerin sürdürülebilirlik kavramına yönelik görüşleri incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin “bireysel”, “sosyo-kültürel”, “çevresel” ve “ekonomik” temaları altında toplandığı görülmektedir.

Tablo 4.11’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; personellerin sürdürülebilirlik kavramına yönelik görüşlerinin “bireysel” teması altında “önemli”, “farkındalık” ve “sorumluluk” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Bu söyleşi bende bir farkındalık yarattı ve sürdürülebilir gıdalarla ilgili birçok makale okuma fırsatı buldum. Sürdürülebilir gıda karlıdır, toplum için fayda sağlamaktadır. Makalelerden bu sene Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütünün temasının sürdürülebilirlik ve sıfır açlık olduğunu öğrendim. Fakat ülkemiz bu konularda biraz geride kalmış olsa da coğrafya ve iklim olarak bu yenilikleri kaldırabiliriz. Gerekli olduğunu düşünüyorum.” (K4).

“Son zamanlarda özellikle dikkat edilmesi gereken ve ön planda olan önemli bir konu olduğunu düşünüyorum. İşletme ve kendi adıma da özellikle dikkat ediyorum. Mevsiminde ürün kullanmaya dikkat ediyoruz. Hem özel hayatımda hem de işletmede bu hassasiyeti gösteriyorum.” (K10).

“Sürdürülebilir bir dünya için İnsana, çevreye, doğaya ve hayvanlarına karşı sorumluluklarımız.” (K12).

Tablo 4.11’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; personellerin sürdürülebilirlik kavramına yönelik görüşlerinin “sosyo-kültürel” teması altında “popüler”, “faydalı” ve “süreklilik” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Sürdürülebilirlik 2 senedir bizim çok ciddi olarak ilgilendiğimiz bir kavram. Pandemi de bunu tetikleyen nedenlerden, gösteriş için yapmıyoruz. İşletme olarak sürdürülebilirliği ve müşteri sağlığını önemsiyoruz.” (K3).

“Önemli bence örnek verecek olursak yapılan bir yemek var ve bunun devamı gelmezse müşteride olumsuz bir algı oluyor. İşletmelerde, iş hayatında ve özel hayatta olmazsa olmazlardan biri olduğunu düşünüyorum.” (K9).

“Son zamanlarda oldukça popüler bir konu haline geldi. Bizde menüleri planlarken bunu marka standardı haline getirdik. Bu nedenle mevsimsel ürün kullanımına, yerel ürün tercihin, porsiyonlara dikkat etmekteyiz.” (K18).

Tablo 4.11’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; personellerin sürdürülebilirlik kavramına yönelik görüşlerinin “çevresel” teması altında “muti-disipliner olma” ve “mevsimsellik” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“...Tarım, balıkçılık, büyükbaş ve küçükbaş hayvancılıkta şirket politikası olarak sürdürülebilir olmasına dikkat ediyoruz.” (K2)

“Son zamanlarda özellikle dikkat edilmesi gereken ve ön planda olan önemli bir konu olduğunu düşünüyorum. İşletme ve kendi adıma da özellikle dikkat ediyorum. Mevsiminde ürün kullanmaya dikkat ediyoruz. Hem özel hayatımda hem de işletmede bu hassasiyeti gösteriyorum.” (K10)

Tablo 4.11’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; personellerin sürdürülebilirlik kavramına yönelik görüşlerinin “ekonomik” teması altında “kaynakların sınırlılığı” ve “ekonomik kar” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“...Tasarruf içinde olmamız gerekiyor, ben zaten özel hayatımda da buna dikkat etmeye çalışıyorum. Bu programı ben şahsım adıma destekliyorum. İşletmelerde maddi olarak fayda sağladığı için destekliyor.” (K5).

“...Gıdalar açısından ise nüfus ve kaynakların orantılı olmadığını ve bir süre sonra kaynak sıkıntısı çekeceğimizi medyadan takip ediyorum. Bazı kıtalar şimdiden açlık ve susuzlukla savaşıyor.” (K13).

4.9.12. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdalara Yönelik Sürdürülebilir Uygulamalar Yapma Durumlarına Yönelik Personel Görüşlerine İlişkin Bulgular

Tablo 4.12. Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıdalara Yönelik Sürdürülebilir Uygulamalar Yapma Durumları

Temalar	Uygulamalar	Referans Katılımcılar
Uygulama Mevcut	Mevsimsel ürün kullanımı	K1,K2,K5,K6, K8,K9,K10,K16
	Atığı kaynağında önlemek	K8,K11,K14, K15,K17,K18
	Güvenilir tedarikçi tercihi	K2,K3,K5,K10,K16,K17
	Mevsimsel menü oluşturma	K1,K2,K8,K10,K13
	Yakın tedarikçi tercihi	K5,K6,K16,K17
	Çöpleri ayrıştırmak	K5,K7,K11,K12
	Yanık yağları biriktirmek	K5,K11,K17

	Yerel/geleneksel ürün kullanımı	K6,K11,K17
	Gıda ürünlerini dönüştürerek kullanma	K14,K15
	Hayvan haklarına yasasına aykırı ürün kullanmamak	K2,K11
	Güvenilir ve sertifikalı ürün tercihi	K2,K3
	Personele eğitimler verilmesi	K16
	Yerli ürün kullanımı	K1
	Misafir portföyüne göre menü oluşturma	K17
	Toplu ürün alımı yapma	K6
	Fazla ürün stoğu bulundurmama	K7
	Atık gıda raporu tutma	K16
Uygulama Mevcut Değil	Menü çeşitliliği nedeniyle mevsimsel ürün kullanamama	K4

Tablo 4.12’de yer alan yeşil yıldızlı otellerin atık gıdalara yönelik sürdürülebilir uygulamalar yapma durumları incelendiğinde; yiyecek-içecek departmanı personellerinin görüşlerinin “uygulama mevcut” teması altında toplandığı görülmektedir. Tablo 11’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; personellerin “uygulama mevcut” teması altındaki görüşlerinin sıklıkla “mevsimsel ürün kullanımı”, “atığı kaynağında önlemek”, “güvenilir tedarikçi tercihi”, “mevsimsel menü oluşturma”, “yakın tedarikçi tercihi” ve “çöpleri ayrıştırmak” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Var tabi ki, menülerimizi oluştururken mevsime göre karar veriyoruz. Türkiye dört mevsimin mümkün olduğu bir ülke bu nedenle mevsimsel ürünleri misafir portföyüne göre menüde değerlendiriyoruz. Yerli ürünleri mevsiminde işleyip (yarı-mamul) şoklayabiliyoruz. Mevsimsel ürünlere ise taze olarak menülerde yer veriyoruz.” (K1).

“Kaz ciğeri kullanmamaya dikkat ediyorum. Doğru bir yöntem olduğunu düşünmüyorum. Lagos ve Orfoz balığı kullanmıyoruz. Özellikle mutfığa kabul etmiyoruz. Kullanılan ürünler özellikle büyük çiftliklerden temin ediliyor. Güvendiğimiz ve nasıl yetiştirildiğini bildiğimiz yerlerden alım yapıyoruz. Zayi etmemeye ve senenin her zamanında ulaşabileceğimiz yerlerden alım yapıyoruz. Mevsimlik ürünler için sadece sebze ve meyvelerde dikkat ediyoruz. Menüleri oluştururken mevsimlik ürünler ve fiyat farkı da mevsimlik ürün kullanımını teşvik ediyor.” (K2).

“ISO 2200’e göre sertifikalı ve güvenilir ürün alımı gerçekleştiriyoruz. Sürdürülebilir gıda adı altında ise her zaman ürünleri çöpe atmadan önce değerlendirmeyi amaç edindik. Misafirden kalan kullanılabilir ürünleri personel için, diğerlerini ise barınaklara gönderiyoruz. Her ay belli denetlemelerimiz var. Bütün ürünler ve etiketler kontrol edilmektedir. Tedarikçi konusunda titiz davranıyoruz ve taleplerimizi karşılayabilecek olanları tercih ediyoruz.” (K3).

“Tedarik aşamasında yakın yerlerden alım yapıyoruz. Toplu alım yaparak sera gazı üretimine engel olmaya çalışıyoruz. Mevsimlik ürün kullanımına ağırlık veriyoruz (Kalite ve fiyat). Özellikle personel menüsünde sebze meyve olarak mevsimlik ürün tercih ediyoruz. Bazı yerel ürünlerin tanınırlığını arttırmak için farklı yerel ürünler kullanıyorum.” (K6).

“Atıkları ayrıştırıp belediyeye gönderiyoruz. Otel olarak kendi elektriğimizi üretiyoruz. Ürün alımında kalite, fiyatlama, zaman durumuna bakıyoruz. Sözleşmeli çalışmıyoruz. Çok büyük depolamaya gitmiyoruz.” (K7).

“İşletmede kullanılan tüm ürünlerin tüm kısmını kullanmaya dikkat ediyoruz. Atık olabilecek kısımları bile değerlendirmeye özen gösteriyoruz.” (K15).

“Haftalık toplantılar yapmaktayız. Müşteri portföyünü, tüketim durumlarını menülerimizi gözden geçirmekteyiz. Genele veya özel kesimlere yönelik menüler oluşturmaktayız ki ekstra atık gıda oluşmasını önlemek için. Toplantı gruplarına yerel ürünlerden oluşan menüler servis etmekteyiz. Ürün tedariklerini ise ar-ge ekibinin katıldığı gıda fuarlarından, tedarikçilerden sağlamaktayız. Özellikle coğrafi işaretli ürünlere ve yeni ürünlere ilgilimiz. Gıdayı daha uzun süre saklamayı daha az enerji kullanmaya dikkat ederiz kızartma yağı yerine fırında buharda pişirme gibi opsiyonları değerlendirmekteyiz. Yanmış yağları ise biyoenerjiye dönüştürmeleri için firmalara teslim etmekteyiz. Otelden çıkan tüm atıkları kontrollü bir şekilde yok etmeye çalışıyoruz. Ayrıca sıfır atık kampanyasına destek vermekteyiz. Otelde kullanılan malzemelerin %90’ı geri dönüştürülebilir ürünlerden oluşmaktadır.” (K17).

Tablo 4.12’de yer alan bulgular genel olarak değerlendirildiğinde ise; personellerin “uygulama mevcut değil” teması altındaki görüşlerinin sıklıkla “menü çeşitliliği nedeniyle mevsimsel ürün kullanamama” şeklinde ifade edildiği görülmektedir. Yiyecek-içecek departmanlarındaki personellerden bazılarının bu tema altında verdikleri cevaplar şu şekildedir:

“Satın alma da mevsimsel ürün tercihinde bulunamıyoruz. Menü kalemlerimiz çok geniş olduğu için. Örneğin domates her zaman ihtiyaç duyuluyor özellikle kahvaltı büfesi için gerekli. Her zaman talep edilen domates salatalık gibi ürünler gıda sektörünün olmazsa olmazıdır. Mevsiminde ürün kullanımı ise lezzet ve fiyatlandırma anlamında avantajlıdır.” (K4).

SONUÇ

Küresel açıdan bir sorun olan atık gıda gün geçtikçe popülerleşmektedir. Gıda atıklarına yönelik önlemler alınması gerekmektedir. Sürdürülebilir gastronomi içerisinde yer alan atık gıdalar önemli hale gelmektedir. Atık gıda oluşumunu azaltmaya ve önlemeye yönelik uygulamalar olduğu gibi atık gıdaları imha etmeden farklı yöntem ve uygulamalarla kullanıma geri kazandırmak mümkündür. Bu araştırmada yeşil yıldızlı otel işletmelerinin atık gıda uygulamaları ele alınmıştır. Yeşil yıldızlı otellerin yiyecek içecek departmanı çalışanlarından oluşan katılımcıların görüşleri ve işletmelerin bu konuda yaptığı uygulamalara yönelik sonuçlara çalışmanın bu bölümünde yer verilmiştir. Ayrıca bu bölümde benzer konularda yapılan çalışmalar ve bu araştırmadaki benzerlik ve farklılıklara da değinilmiştir. Sonuçlar doğrultusunda araştırmacı tarafından yiyecek içecek işletmelerine ve araştırmacılara öneriler geliştirilmiştir.

Atık Gıda Oluşum Aşamaları

Araştırmada yeşil yıldızlı otellerin gıda atıklarının oluşum aşamalarına yönelik ulaşılan sonuçlara göre gıda atıkları sırasıyla “üretim ve hazırlık aşaması, servis aşaması, depolama aşaması, satın alma ve teslim alma” aşamalarında meydana gelmektedir. Literatürde benzer konularda yer alan diğer çalışmalarda elde edilen sonuçlara bakıldığında çalışmanın sonuçlarıyla benzerlikler ve farklılıklar ortaya çıkmaktadır.

Otel işletmelerinde meydana gelen gıda atıklarının boyutunu belirlemek amacıyla ele alınan çalışmada gıda atığının en fazla meydana geldiği alanların restoran, mutfak ve bar olduğu sonucuna ulaşılrken gıda atığına yol açan uygulamaların ise sırasıyla üretim, depolama ve satın alma aşamalarında meydana geldiği sonucuna ulaşılmıştır (Ceyhun Sezgin ve Ateş, 2020). Buradan hareketle her iki araştırmada üretim ve hazırlık aşamasında atık oluşumunun fazla olduğu ulaşılan benzer sonuçlardandır. Bu aşamada atık oluşumunun fazla olmasının nedeni ise yiyecek içecek işletmelerinde ürünlerin hazırlığından önce temizleme ve ayıklama aşamasında sebze, meyve ve yeşilliklerin kabuk, dış yaprak, sap gibi kısımlardan atık oluşması, pişirme işlemlerinde de et grubu ürünlerinin kemik, deri, sinir ve sert kısımlarının kullanılamaması olarak söylenebilir. Ayrıca araştırmada üretim ve hazırlık aşamasında personellerin ürün ve tekniklere yönelik bilgilerinin yetersiz olmasının atık gıda oluşumuna yol açtığı saptanmıştır.

İstanbul’daki restoranlarda oluşan gıda atıkları ve atık yönetimi ele alınan çalışmada en çok gıda atıklarının servis, hazırlık ve depolama bölümlerinde meydana geldiği sonucuna ulaşılmıştır (Çirişoğlu ve Akoğlu, 2021). Bu çalışma ile araştırmada elde edilen sonuçlar

karşılaştırıldığında ise atık oluşum aşamalarının aynı olduğu fakat servis aşamasının en fazla atık oluşan aşama olması açısından farklılık gösterdiğini söylemek mümkündür. Bu çalışma ile araştırmada ulaşılan sonuçların farklılık göstermesinin nedeni çalışma grubunun restoranlar ve yeşil yıldızlı oteller olarak farklılık göstermesidir. Otellerin açık büfe servisinin bulunması ve müşteri kapasitelerinin restoranlara göre daha fazla olması da bu farklılıklara neden olarak gösterilebilir. Açık büfelerde kişi sayısına göre üretim yapılması amaçlansa kişi kapasitesinin üzerinde üretim yapılması, ürün çeşitliliğinin fazla olması, büfenin görsel olarak misafirleri cezbetmesi ve misafirlerin bazılarının tüketebileceği miktardan daha fazla yemek almaları atık gıda oluşumuna neden olmakta böylece üretim ve hazırlık, servis aşamalarında atık gıda oluşumu artmaktadır.

Atık gıda yönetimi ve sürdürülebilirlik üzerine yapılan çalışmada gıda atıklarının meydana geldiği aşamalar; satın alma, taşıma ve depolama, üretim (hazırlık), servis ve paketleme olarak belirtmiştir (Ademoğlu, 2021). Dölekoğlu (2017) çalışmasında gıda zincirinde israf ve kayıp oluşum aşamalarını; üretim, ambalaj ve depolama, işleme ve paketleme, dağıtım ve pazar, tüketim olarak kategorize etmiştir. Araştırmada katılımcılardan paketleme aşaması ile ilgili görüş bildiren olmamıştır. Araştırmadan farklı olarak bu çalışmalarda paketleme aşamasında da atık gıda oluştuğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada ise paketleme aşamasına yönelik sadece Covid-19 sürecinde kişiye özel üretim ve paketleme (ambalajlama) yapıldığı ve bunun maliyeti ve atık gıda oluşumunu arttırdığı sonucuna ulaşılmıştır.

Yiyecek içecek işletmelerinde gıda kayıplarına yönelik mutfak şeflerinin algı ve tutumlarını ölçmek için geliştirilen ölçekte üretim, satın alma ve tüketim boyutlarına ulaşılmışlardır (Kırmızıkuşak ve Yücel 2019). Gıda atıklarının önlenmesi bu boyutlar altında toplanan algının arttırılmasına ve buna ilişkin çabalarla sağlanabilecektir. Çalışmada tüketim teması altında ele alınan içerik araştırmada servis teması altında verilmiştir. Bu açıdan atık oluşan aşamalar benzerlik göstermektedir. Çalışma mutfak şeflerinin gıda kayıplarına yönelik algı ve tutumlarını ele alırken araştırmada sade mutfak şefleri ile değil yiyecek içecek müdürleri, gıda mühendisleri ve genel müdür ile de görüşülmüştür. Her iki çalışmada çalışma grubunun yiyecek içecek departmanı çalışanlarından oluşmasının benzer sonuçlara yol açtığı söylenebilir.

Araştırmada mutfaklarda atık gıda oluşum aşamalarına ve nedenlerine yönelik elde edilen sonuçlar incelendiğinde üretim ve hazırlık, servis, tabak prezentasyonu ve sunum, depolama olarak tekrarlanma sıklığına göre sıralandığı görülmektedir. Servis aşamasında yemeklerin açık büfe olarak sunulması, misafirden kaynaklanan ve rezervasyondan

kaynaklanabilecek sorunlar en fazla tekrarlanan ifadelerdir. Çirişoğlu ve Akoğlu (2021) araştırmalarında tabak atıklarına neden olan faktörler sırasıyla; müşterilerin fazla sipariş vermesi, damak zevkine uymaması, porsiyon büyüklüğü, fazla çeşit olması, müşterilerin bilgisizliği, kısıtlı zaman, hijyen eksikliği, garsonun yemek önerileri, sağlık ve müşterinin bilgilendirmemesi olarak belirtmişlerdir. Bu çalışmadan hareketle benzer sonuçlara ulaşıldığı söylenebilir. Ayrıca araştırmada tabak prezentasyonu ve sunum aşamasında atık oluşumuna neden olan en önemli etkenin estetik kaygılı tabak prezentasyonu olduğu öne çıkmıştır. Yemeğin şekilsel, estetik, miktar ve kombinasyon açısından kabul edilen belli estetik çerçevelere göre tabak prezentasyonunun yapılmasının da atık gıda oluşumuna yol açtığı belirlenmiştir.

İncelenen çalışmalardaki sonuçlar ile araştırmada ulaşılan sonuçlar karşılaştırıldığında atık gıda oluşum aşamalarının genelde aynı temalar altında toplandığı sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca araştırmada katılımcılara önce oteldeki atık gıda oluşum aşamaları, daha sonra mutfaktaki atık gıda oluşum aşamaları sorulmuştur. Mutfakta atık gıda oluşum aşamalarına verilen yanıtlara göre “tabak prezentasyonu ve sunum” aşaması eklenirken “satın alma ve teslim alma” teması tekrar etmemiştir. Fakat atık gıda oluşum aşamasının tekrar sıklığına göre sıralandığında ise farklı sonuçlar elde edildiğini söylemek mümkündür. Bu farklılıklara işletmelerin özelliklerinin ve çalışma gruplarının özelliklerinin neden olduğunu söylemek mümkündür.

- Atık gıda oluşumunu azaltmak veya önlemek için geliştirilen uygulamalar genel olarak tüm aşamalara yönelik geliştirilmektedir. Bu nedenle özel olarak her aşamaya yönelik atık gıda uygulamaları geliştirilebilir.

Atık Gıda Oluşum Sebepleri

Araştırmada yeşil yıldızlı otellerde gıda atıklarının oluşum aşamalarına ve nedenlerine yönelik sonuçlar incelendiğinde “üretim ve hazırlık aşaması” teması altında “personelin bilgi eksikliği kaynaklı atık oluşumu” en çok tekrar eden nedenlerdendir. Otel işletmelerinde atık gıda oluşumuna yol açan ana etmenlerin; bilinçsiz tüketim, hatalı pişirme yöntemleri ve personelin bilgi ve deneyim eksikliği olduğu sonucuna ulaşmışlardır (Ceyhun Sezgin ve Ateş 2020). Coşkun ve Yetkin Özbük (2019) hizmet planına göre atık gıda oluşum sebeplerini araştırdıkları çalışmalarında “arka ofis çalışanlarının faaliyetleri” teması altında “yemek pişirenlerin atık gıdaya yönelik farkındalık, kaygı ve tutumunun olmaması” ifadelerinin atık gıda oluşumuna neden olduğu sonucu ile benzerlik göstermektedir. Araştırmada ayrıca “servis aşaması” teması altında misafirlerden gelen ürünler geri dönüştürülemediği için ve misafirler tüketim ihtiyacından fazla ürün aldıkları için atık gıda oluştuğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yiyecek içecek hizmetleri sektöründe faaliyet gösteren restoranlarda hizmet sunumu esnasındaki faaliyetleri temsil eden hizmet planına göre atık gıda oluşum sebepleri araştırılan çalışmada müşteri faaliyetleri teması altında müşteri davranışı ve müşteri özelliklerinin atık gıda oluşumuna sebep olan davranışlardan olduğu ortaya koymuşlardır (Coşkun ve Yetkin Özbük, 2019). Ön ofis çalışanlarının faaliyetleri teması altında garson müşteri etkileşimi, garsonlarda atık gıdaya yönelik kaygı, farkındalık ve tutumun olmaması davranışlarının atık gıda oluşumuna neden olduğu ortaya koyulmuştur.

Personel üretim esnasında, müşterilerin ise tüketim esnasında sergiledikleri davranışlar atık gıda konusunda belirleyici rol oynayan etmenlerdendir. Bu durum literatürde yer alan çalışmalarda ve bu araştırmada ulaşılan sonuçlarla örtüşmektedir. Personel ve müşteri iletişimi ve etkileşimi, çalışanların atık gıdaya yönelik farkındalığının olmaması ve mutfaktaki teknik bilgilere ve ürünlere yönelik bilgilerinin yeterli olmaması durumlarının atık gıda oluşumunda önemli bir etken olduğu söylenebilir. Araştırmada ulaşılan sonuç literatürde yer alan çalışmalardaki sonuçlarla desteklenmiştir. Buradan hareketle yiyecek içecek departmanı personellerinin üretim, hazırlık ve servis gibi en çok atık oluşan aşamalarda faaliyet göstermeleri nedeniyle atık gıda oluşumunda oldukça belirleyici bir rollerinin olduğunu söylemek mümkündür. Buradan hareketle sadece personellere gerekli eğitimler verilerek üretim, hazırlık ve servis aşamasında oluşan gıda atıkları kaynağında önlenabilir.

- Mutfak personellerine ürün kullanımına ve teknik bilgilere yönelik verilen eğitimler güncellenerek ve belli aralıklarla tekrarlanarak üretim ve hazırlık aşamasında meydana gelen atık gıdaların önüne geçilebilir.
- Atık gıda oluşumunu azaltmak için personel ve misafirlere yönelik teşvik edici uygulamalar geliştirilebilir veya ödüllendirmeler sağlanabilir.
- Servis aşamasında müşteri ve servis personeli iletişim eksikliği kaynaklı oluşabilecek atık gıdaların önlenmesi için; görevli olan personelin sipariş alırken müşterilerden alerjen bilgisi istemesi, alınan siparişi teyit ettirmesi ve özel bir isteği varsa belirtmesini istemesi atık oluşmadan önlenmesini sağlayabilir.

Atık Gıda Önlemleri

Araştırmada atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla yapılan faaliyetlere yönelik sonuçlar incelendiğinde katılımcıların en çok satın alma ve teslim alma aşamasında önlem aldıkları sonucuna ulaşılmıştır. Satın alma ve teslim alma aşamasında ürün alırken kalite, SKT, deformasyon kontrolü yaparak atık gıda oluşumunu önlediklerini belirtmişlerdir. Kurnaz ve Özdoğan (2018) çalışmalarında görüşülen işletmelerden biri tarafından gıda atığını azaltmak amacıyla misafirlere garnitür seçme ve yarım porsiyonluk yemek siparişi verme

seçeneklerini sunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada ise katılımcılar açık büfe servisi sırasında alınan bazı önlemlere değinmiştir; açık büfenin yemek salonuna yakın bir alana konumlandırılması, servis tabaklarının boyutunun normal servis tabaklarına göre daha küçük olması, sıcak servis edilen ürünlerin siparişe yönelik hazırlanmasıdır. Otel işletmelerinde en büyük atık gıda oluşum kaynağı açık büfeler olarak belirlenmiştir. Buradan hareketle bu tarz küçük önlemlerin bile atık gıda oluşumunu büyük ölçüde azalttığı söylenebilir.

Satın alma ve teslim alma temasının devamında ise sırasıyla depolama aşaması, servis aşaması, servis sonrası aşama, üretim ve hazırlık aşamalarında atık oluşumuna yönelik önlemler alındığı belirtilmiştir. Ayrıca ürün de depo planlamasında depo kontrollerini yaparak sadece ihtiyaçları kadar ürün aldıkları, işletmede ürün akışında ilk giren ilk çıkar (FIFO), son giren ilk çıkar (LIFO) gibi uygulamalar benimsedikleri, deforme olan ve SKT'si yaklaşan ürünleri tedarikçi firmalara iade edebileceklerini veya öncelikli tüketilmesi gereken ürünler için ayrı bir raf belirledikleri araştırmada ortaya çıkarılan diğer sonuçlardır. Araştırmada atık gıdaların oluşum aşamalar ve atık gıda oluşumunu engellemek için önlem alınan aşamalar incelendiğinde en fazla atık oluşumu gözlenen üretim ve hazırlık aşaması aynı zamanda en az önlem alınan aşamadır. Diğer aşamalarda ise gerekli önlemler alındığı için atık gıda oluşumuna daha az rastlanmaktadır. Buradan hareketle atık gıda oluşumunu engellemek için gerekli önlemler alındığı takdirde aşamalara yönelik sıralamalarda farklılıklar gözlenebileceğini söylemek mümkündür.

- Atık gıda oluşumuna yol açan sebepler dikkatli bir şekilde incelenmeli ve bu sebeplere yönelik potansiyel çözümler belirlenmelidir. Bu çözümlerin maliyet-kazanç hesaplamaları yapılarak, en cazip ve uygun olanları uygulamaya geçirilmelidir.
- FIFO, LIFO uygulamalarına daha fazla önem verilmesi, depolanan ürünlerin deformasyon ve SKT kontrollerinin daha sık yapılması ve gerekli görülürse bu konuda bir personel görevlendirilmesi atık oluşumunun önlenmesini sağlayabilir.
- Satın alma ve teslim alma aşamasında tedarikçiden gelen ürünleri teslim alırken istenilen kalite özelliklerini ve miktarları sağladığı konusunda emin olunduktan sonra teslim alma işlemi gerçekleştirilmelidir. Böylece yanlış ürün gelmesi, fazla veya eksik ürün teslim alınması, ürünlerin istenilen kalitede olmaması gibi sorunlardan kaynaklanan atık gıda oluşumunu önlemek mümkündür.

Atık Gıda Uygulamaları

Araştırma sonucunda ulaşılan yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları; geri dönüşüm, ürünü dönüştürme, tekrar kullanma, imha etme ve alternatif kullanım temaları olarak belirlenmiştir. İstanbul'da bulunan restoranların atık gıda değerdendirme yöntemleri

sırasıyla biyodizel, yeniden yiyecek üretimi, bağış, çok yönlü ürün kullanımı, süsleme ve renklendirici olduğu sonuçlarına ulaşmışlardır (Çirişoğlu ve Akoğlu, 2021). Kurnaz ve Özdoğan (2018) İstanbul'da bulunan restoranların yeşil uygulamalarını araştırdıkları çalışmalarında atık gıdalara yönelik geliştirilen uygulamaların kompostlama ve yağ geri dönüşüm sisteminden öteye gitmediği ve bunları da sadece bir işletmenin gerçekleştirdiği sonucuna ulaşmışlardır. Gıda kazanım hiyerarşisinde yer alan atık gıda değerlendirme aşamaları; kaynağında azaltma, ihtiyaç sahiplerine gıda yardımı, hayvanları besleme, endüstriyel kullanım, gübreleştirme ve arazi doldurma/yakma olarak sıralanmıştır (Ademoğlu, 2021). Özçiçek Dölekoğlu (2017) gıda kullanım hiyerarşisini, kaynağında azaltma, yeniden kullanım, hayvan besini olarak kullanma, endüstride değerlendirme ve imha etme olarak sıralamıştır. Ele alınan çalışmalarda sıralamaya göre farklılıklar olsa da bu çalışmada ulaşılan sonuçlarla benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Araştırmada ulaşılan sonuçlardan bir diğerine göre yeşil yıldızlı otellerin amacı; atık gıda oluşumunu kaynağında engellemek, çıkan atık gıdaları farklı yöntemlerle değerlendirerek atık oluşumunu azaltmak ve son olarak imha etme yoluna gitmektir. Bu sonucu literatürde yer alan çalışmalar da desteklemektedir. Bu sonuç, araştırmancının çalışma grubunu oluşturan yeşil yıldızlı otellerin atıklar konusundaki hassasiyetini desteklemektedir. Aynı zamanda restoran, otel işletmesi ve yiyecek içecek işletmelerinde yapılan çalışmalarda da benzer bir sonuca ulaşılması bu işletmelerin de yeşil yıldızlı oteller kadar atık gıda konusunda hassasiyetleri olduğunu göstermektedir. İşletmelerin atık olarak değerlendirilen her gıda ürününü tekrar kullanıma kazandırması ise işletme maliyetine olumlu olarak yansımaktadır.

Araştırmada özellikle alternatif kullanım teması altında hayvan barınaklarına ulaştırma uygulaması en sık tekrar eden uygulamalardan biri olarak belirlenmiştir. Aynı temanın altında kalan yemeklerin uygun koşullarda ulaşımını sağlayarak sosyal restoranlar aracılığı ile ihtiyaç sahibi kişilere ulaştırılması yer almaktadır. Oluşan atık gıdaların hayvan barınaklarına ulaştırılması belediyeler, farklı kurumlar, gönüllü kişiler ve görevli personeller aracılığıyla sağlanırken kalan yemeklerin ihtiyaç sahiplerine ulaştırılması ise tek kanaldan bireysel olarak gerçekleştirilmektedir. Fakat literatürde yer alan çalışmalarda bu işlemi sağlayan bazı mobil uygulamalardan bahsedilmiştir. İşletmelerde gün sonunda kalan yemeklerin uygulama üzerinden tüketicilere ulaştırabilmesi için bir mobil uygulama olan LUSE uygulaması geliştirmişlerdir (Erik ve Pekerşen, 2019). Taş ve Olum (2020) yiyecek içecek sektöründe sürdürülebilirlik ve yenilikçi yaklaşımlar adlı çalışmalarında son kullanma tarihleri yaklaşan gıda ürünlerinin dijital kanallarla ya da doğrudan ilgili kurumlarla ihtiyaç sahiplerine

ulaştırılmasının gıda israfının önüne geçtiği vurgulanmıştır. Bu amaca yönelik olarak “Too Good To Go” ve “No Food Waste” uygulamaları örnek verilmiştir. Çavuş (2021) gıda israfının önlenmesine ve değerlendirilmesine yönelik olarak geliştirilen dijital uygulamaları (23 adet) incelediği çalışmasında uygulamaların gıda aktörleri arasındaki bağlantıyı kurmada köprü görevi görmesi ve atık gıda oluşumunu engellemesinin yanı sıra ekonomik değer üretme ve enerji tasarrufu sağlama gibi birçok fayda sağladığı sonuçlarına ulaşmıştır. Çalışmalardan yola çıkarak atık gıdaları değerlendirmenin yollarından biri de atık gıdaların ihtiyaç sahibi kişilere ulaştırılması için dijital kanallar aracılığı ile oluşturulan mobil uygulamalardır. Fakat araştırmada katılımcılar herhangi bir mobil uygulamadan bahsetmemişlerdir. Bunun nedeni Türkiye’de benzer bir uygulamanın faaliyette olmaması olarak söylenebilir.

Geri dönüşüm teması altında atıkların ayrıştırılması uygulaması öne çıkmaktadır. Atıkların ayrıştırılmasının en önemli nedenleri ise organik atıkların kompost ve organik gübre yapımında kullanılmasıdır. Araştırmada görüşülen işletmelerden bazıları kompost için gerekli bilgi ve ekipman donanımına sahip olduğu için bu işlem işletme içinde gerçekleştirilmektedir. İşlemin zor olduğu ve başlangıç aşamasında gerekli ekipman ve sistem kurulumunun maliyetli olduğu da katılımcıların ifadelerine göre ulaşılan sonuçlardandır. Gerekli donanıma sahip olmayan işletmeler ise bu işlem için belediye veya özel kurumlarla işbirliği içindedir. İşletmelerin farklı yollar deneyerek kompost işlemini gerçekleştirmeleri bu konuya verdikleri önemi yansıtmaktadır.

Araştırmada atık gıdaların ürünü tekrar kullanma teması altında personel yemeğinde değerlendirildiği sonucu öne çıkmaktadır. İşletmelerin bazıları ise atıkların personel yemeğinde değerlendirilmesini etik olarak uygun görmediklerini ve personel yemeklerinde özellikle en kaliteli ürünleri kullanarak personel memnuniyetini sağladıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca araştırmada ürünü dönüştürme teması altında sebzelerin, meyvelerin, peynir ve şarküteri ürünlerinin, etlerin ve bayat ekmeklerin farklı formlara dönüştürülerek misafire yeniden sunulduğu ulaşılan sonuçlardandır. Ürün dönüştürme için atık gıdalardan sos, çorba, stock, turşu, toz, iç harç, garnitür ve dekorlar yapılarak misafirlere sunulması da ulaşılan sonuçlardandır.

- İşletmelerde oluşan atık gıdaları ve ihtiyaç sahibi grupları ortak noktada buluşturan farklı uygulamalar geliştirilebilir. Atık gıdaları değerlendirmek amacıyla günümüz teknolojisinden yararlanılarak dijital/mobil uygulamalar geliştirilip kullanımı yaygınlaştırılabilir.

- Menüde bulunan ürün gruplarına ve çeşitlerine yönelik oluşan gıda atıklarını değerlendirmek için yeni teknikler ve reçeteler geliştirilerek tekrar kullanıma kazandırılması yaygınlaştırılabilir.
- İlgili kurumlar yiyecek içecek işletmelerine kompost hakkında eğitimler vererek başlangıç aşamasında sistem kurulumu ve ekipman kurulumu konusunda destek sağlayabilir.

Sıfır Atık Menü Durumları

Araştırma sonucunda yeşil yıldızlı otellerin sıfır atık temalı menülerinin olmadığı tespit edilmiştir. Katılımcılar gıda atıklarını mevcut menülerde yeniden değerlendirdiklerini ve atık gıda oluşumunu kaynağında engelledikleri için sıfır atık menülerinin olmadığını vurgulayarak belirtmişlerdir. Katılımcılardan bazıları menülerinin olmadığını fakat sıfır atık olarak değerlendirebilecekleri menü kalemlerinin olduğunu ve gelecekte böyle bir menü tasarlayarak misafirlere sunabileceklerini ifade etmişlerdir.

Araştırmanın veri toplama aşamasında yapılan görüşmeler sırasında katılımcılara sıfır atık menü mevcudiyetleri hakkında soru sorulduğunda bazı katılımcıların atık menü düşüncesinden rahatsız oldukları, atık gıdayı çöp olarak algıladıkları ve bu gıdaların yeniden bir menüde değerlendirilmesinin müşteriler tarafından olumsuz sonuçlara neden olabileceği düşüncesinde oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Bazı katılımcılar ise sıfır atık menü fikrini beğendiklerini ve ileride değerlendirebileceklerini belirtmişlerdir. Bu durumda işletmelerde atık gıda kavramının yanlış anlaşıldığı ve asıl anlamının bilinmediği çıkarımında bulunulabilir.

- Kullanılabilir ve kullanılmaz gıda atıkları, gıda israfı, gıda kayıpları gibi kavramlar hakkında personele bilgilendirmeler yapılarak kavram kargaşasının önüne geçilebilir. Böylece işletme personeli atık gıdanın çöp olmadığını ve farklı yöntemlerle kullanıma geri kazandırabileceğini anlayabilir.
- Misafirlerin sıfır atık konusunda ön yargılı olabileceği hakkında işletmelerin endişeleri bulunmaktadır. Bazı işletmelerde ise bu uygulamalara yönelik motive eden ve takdir içerikli misafir geri dönüşleri gitmektedir. Bu geri dönüşlerin daha belirgin alanlarda diğer işletmelerle paylaşılması bu endişeleri kırarak diğer işletmeleri benzer uygulamalar ve menüler geliştirme konusunda teşvik edebilir.

Personel Eğitimi ve Müşteri Bilgilendirme

Araştırmada atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla personele eğitim verilme durumları incelendiğinde; eğitimlerin daha çok bölüm içinde işbaşında öğretme temelli, kurum içinde oryantasyon sürecinde eğitim verme temelli, dışarıdan eğitim adı altında çevre

mühendislerinden ve iş güvenliği uzmanlarından alma temelli olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Bu kaynakların yanı sıra alternatif bilgi kaynakları olarak dijital kanallar ve broşürler vasıtasıyla da çalışanlar bireysel öğrenme yoluna gidebilmektedir. İşbaşında yapılan eğitimler ise özellikle stajyer çalışan işletme mutfaklarında yoğunluk gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Oryantasyon ve dışarıdan ilgili uzmanlar tarafından sağlanan eğitimler ise birebir atık gıdalara yönelik değil diğer eğitimlerle birlikte verildiği ulaşılan sonuçlardandır.

Araştırmada atık gıda oluşumunu önlemek amacıyla misafirlere bilgilendirme yapılma durumları incelendiğinde; görüşme yapılan işletmelerden misafirlerine bilgilendirme yapan işletme sayısı daha fazladır. Katılımcıların ifadelerine göre bilgilendirmeler afiş, poster, broşür, internet ortamları, bilgilendirme metinleri aracılığıyla ve atık değerlendirme süreçlerine yönelik anlatımlar yaparak gerçekleştirilmektedir. Çetinoğlu ve Ünlüöner (2020) turuncu bayrak uygulaması hakkında ele aldıkları çalışmalarında müşterilerde gıda atığı ile ilgili farkındalık oluşturmaya yönelik belirli aralıklarla müşterilere anketler yapıldığı, etkinliklerin müşterilerle paylaşıldığı ve gıda israfı hakkındaki güncel verilerin müşterilere aktarıldığı sonucuna ulaşmışlardır. Ayrıca gıda atıklarına yönelik prosedüre uygun olarak ayırıştırma işlemi yapıldığı, porsiyon küçültme işleminin yapıldığı ve personellere gıda israfına yönelik eğitimler verildiği ulaşılan sonuçlardandır.

Araştırmada ulaşılan sonuçlardan hareketle turuncu bayrak, yeşil yıldız gibi çevre dostu uygulamalara sahip olan işletmelerin personelleri ve misafirleri atık gıda konusunda bilgilendirmek ve farkındalık kazandırmak istedikleri söylenebilir. Katılımcılar misafirlere bu konuda herhangi bir bilgilendirme yapmayan işletmeler ise sebep olarak misafirlere yönelik yanlış anlaşılma kaygısı göttüklerini, misafirlerin memnuniyetsiz olabileceklerini ve uluslararası bir misafir portföyüne sahip olduklarını belirtmişlerdir. Bazı işletmeler ise bu tarz yeşil ve sürdürülebilir uygulamalara sahip oldukları için misafirler tarafından tercih edilmektedir.

- İşletmelerin çevre dostu uygulamaları ve atık gıda uygulamaları hakkında misafirlerin düşünceleri anket, yorum gibi geri dönüşlerle işletmelere bildirilebilir. Bu kanallarla geri dönüş sağlayan misafirlerin olumlu görüşleri diğer işletmelerle de paylaşılabilirse işletmelerin bu konulardaki endişeleri azaltılabilir.

- Atık gıda oluşumunu azaltmaya veya önlemeye yönelik otel misafirlerine gerekli bilgilendirmeler yapılarak farkındalık kazandırılabilir. Atık gıda oluşumunu azaltmak için personel ve misafirlere yönelik teşvik edici uygulamalar yapılabilir veya ödüllendirmeler sağlanabilir.

İşletmeye Etkisi

Araştırmada yeşil yıldızlı otellerin atık gıdaları değerlendirmelerinin işletmeye yönelik etki durumlarının olumlu, olumsuz ve etkisiz temaları altında toplandığı görülmektedir. Olumlu temasının altında en fazla işletme maliyetini azalttığı, misafir memnuniyetini sağladığı, misafirlerin işletme tercihini olumlu etkilediği, pazarlama ve reklam açısından ve işletmenin imajını olumlu etkilediği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca misafirlerin işletme tercihini olumlu etkilediği ve misafir memnuniyetini sağladığı belirtilen misafirlerin yabancı olduğunu ve bu konuda daha duyarlı oldukları katılımcıların ifadelerinden ulaşılan sonuçlardandır. İşletme maliyetini olumlu etkilemesi ise işletmeye alınan bir ürünün her anlamda kullanılması ve tüm kısımlarının değerlendirilmesi sonucu fire miktarının azalması ve üründen maksimum verim sağlanmasıyla ilgilidir. Pazarlama ve reklam açısından ise işletmeler yeşil yıldızlı bir otel olduklarını ve atık gıda ile ilgili uygulamalarının olduğunu, internet siteleri, sosyal medya ve satış esnasında kullandıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca atık gıdaları değerlendirmeleri vicdanen rahat hissettirdiği ve gelecek nesiller için üstüne düşen görevi gerçekleştirdiği için personeli de motive ettiği ulaşılan sonuçlardandır.

Sürdürülebilir uygulamaların işletmelere etkisine yönelik kodlamada; karlılığı artırır, imajı olumlu etkiler, tanınırlığı artırır, farkındalık yaratır, maliyeti düşürür, kurumsallaşma sağlar temalarını oluşturmuşlardır (Yazıcıoğlu, Özata ve Yarış, 2018). Araştırmada ulaşılan sonuçlar bu çalışmayla desteklenmiştir. Sürdürülebilirlik konusunun oldukça popüler olması ve bireylerin bir tüketici olarak bu konularda duyarlı olması benzer sonuçlara ulaşılmasına neden olabilmektedir. Misafirlerin bu konuda duyarlı olması da bu uygulamaların pazarlama ve tanıtımda kullanılması sonuçlarını beraberinde getirmektedir.

Araştırmada aynı zamanda olumsuz teması altında ayrıştırma işleminde personel çalıştırmak gerektiği için fazladan iş gücüne ihtiyaç olduğu ve geri dönüşümün maliyet anlamında fazla olacağı sonuçlarına ulaşılmıştır. Etkisiz teması altında ise misafirlerin atık gıdalarla ilgili konularda duyarlı olmadıkları sonuçları ortaya çıkmıştır. Genel olarak sonuçlara bakıldığında ise atık gıda uygulamalarının işletmeleri birçok anlamda olumlu etkilediğini söylemek mümkündür.

- Atık gıda uygulamalarının olumlu etki, olumsuz etki karşılaştırması yapılarak işletmenin avantajına olduğu sonucuna ulaşılabilir. Bu sonuç işletmecileri ve personeli motive edecektir.

Covid-19 Etkisi

Araştırmada yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamalarına Covid-19 sürecinin etki etme durumları incelendiğinde olumlu, olumsuz ve etkisiz temaları ortaya çıkarılmıştır. Olumlu teması altında personel tarafından yemek servisi yapıldığı için, pandemi sürecinde

otel yiyecek içecek faaliyeti bulunmadığı için, gıda atık oluşumu kaynağında önlendiği için Covid-19 süreci işletmeleri olumlu etkilemiştir. Güneysu (2020) evsel atık gıda ve ambalajlarının Covid-19 sürecindeki değişimini incelediği çalışmasında evsel gıda atıklarının çoğunluğunun meyve ve sebze atıklarından meydana geldiğine ulaşılırken, bozulan ve bayatlayan gıdaların sebep olduğu atıklarda ise azalma olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bu açıdan araştırmadaki sonuçlara benzer bir sonuç elde edildiği söylenebilir.

Araştırmada yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamalarına Covid-19 sürecinin olumsuz etkiledikleri durumlar rezervasyon iptaline yol açması, ürün ve ambalaj maliyetlerini arttırması, kişiye özel ve tek kullanımlık ürün tercihinin gidilmesi, toplu gıda atıkları oluşturması olarak sıralanmıştır. Güneysu (2020) çalışmasında Covid-19 sürecinde hane halkında oluşan gıda atıklarının artışına neden olan ana sebepleri ihtiyaç fazlası gıda alışverişi ve yemek üretimi olarak belirlemiştir. Covid-19 sürecinde hazırlanan yemeğin saklanması aşamasında kaynaklanan atık gıda oluşumunun ise azaldığı ulaşılan sonuçlardandır. Buna kaynak olarak bireylerin evde uzun süre vakit geçirmesi ve yemek hazırlık ve tüketiminin artması gösterilebilir. Sonuçlar genel olarak değerlendirildiğinde ise Covid-19 dönemi ve öncesinde atık gıda oluşum miktarları karşılaştırıldığında gıda atık miktarları Covid-19 döneminde %26 azalırken, ambalaj kaynaklı atıklar %36 artmıştır. Bu açıdan ambalaj atıklarının artması durumu hem hane halkında hem de otel işletmelerinde Covid-19 sürecinin ortak olumsuz etkilerinden olduğu söylenebilir. Ambalaj atıklarının hane halkında daha fazla oluşmasının nedeni ise bireysel ve küçük miktarlarda gıda alımının yapılması olarak gösterilebilir. Ayrıca araştırmada etkisiz teması altında ise atık gıdaya yönelik prosedür bulunmadığı sonucu ortaya çıkmıştır. Covid-19 önlemlerinin daha çok sağlık, hijyen, sosyal mesafe ve izolasyon üzerine olduğunu ve atık gıdalar için ayrıca bir uygulama olmadığını söylemek mümkündür.

Araştırmada ulaşılan sonuçlar genel olarak incelendiğinde ise Covid-19 sürecinin birçok konuda olumsuz etkileri bulunurken atık gıda uygulamalarını olumlu etkilemiştir. Bunun ana nedeni ise izolasyon nedeniyle misafirlerin açık büfelerden birebir yararlanamaması ve personelin yemek dağıtımını sağlamasıdır. Buna ilaveten görüşmeler esnasında katılımcılardan bazıları büfeyi misafirlere tamamen açık hale getirdiklerinde otel doluluk oranının aynı olmasına rağmen atık gıda miktarlarının bir hafta içinde %20 arttığını belirtmiştir. Sadece tek bir uygulamayla bilinçsiz tüketim kaynaklı gıda atıklarının önüne geçilebileceğini söylemek mümkündür.

- Covid-19, her zaman ulaşabildiğimiz için sıradan gelen konuların aslında ne kadar değerli ve özel olduğunun farkına vardığımız bir dönem olmuştur. Gıdalar ve bu gıdalar

ulaşılabilirlik konusu da bunlardan biridir. Bu nedenle gıdaları en az atık olacak şekilde kullanmayı ve atık gıdaları değerlendirme konusunda edindiğimiz hassasiyeti devam sşrdşrelemek için gerekli önlemler alınabilir.

Sşrdşrşlebilirlik Kavramı

Araştırmada yeşil yıldıızlı otellerdeki personellerin sşrdşrşlebilirlik kavramına yönelik grşşleri alınmıştır. Katılımcıların grşşleri bireysel, sosyo-kşltşrel, çevresel ve ekonomik temaları altında toplanmıştır. Katılımcıların bireysel teması altındaki grşşleri sşrdşrşlebilirlik kavramının önemli olması, farkındalık sağlaması, sorumluluk ve kişisel faaliyet gerektirmesi ynşndedir. Katılımcıların sosyo-kşltşrel teması altındaki grşşleri sşrdşrşlebilirlik kavramının popşler olması, faydalı olması, sşrekliyet sağlaması ynşndedir. Katılımcıların evresel teması altındaki grşşleri sşrdşrşlebilirlik kavramının multidisipliner olduğu, mevsimsellik gerektirdiği, iyileştirme politikaları, doğaya saygı duyma ve enerji dnşşşmş gerektirdiği ynşndedir. Katılımcıların ekonomik teması altındaki grşşleri sşrdşrşlebilirlik kavramının kaynakların sınırlılığı, ekonomik kar ve sıfır açlık kavramlarını yansıttığı ynşndedir.

Sşrdşrşlebilir yiyecek içecek işletmeciliğini ele alan çalışmada katılımcıların sşrdşrşlebilirlik kavramının önemine yönelik grşşleri sırasıyla; işletme başarısı, doğal kaynaklar, sorumluluk, maliyetler, mşşteriler, sağlık, yaptırımlar, hava kirliliği, gelecek nesiller ve enerji kaynakları kategorilerinde belirtmişlerdir (Yazıcıoğlu, zata ve Yarış, 2018). Araştırmada ulaşılan çevresel, ekonomik ve bireysel temaları ve bu çalışmada ulaşılan sonuçlar ile desteklenmiştir. Ayrıca katılımcılar sşrdşrşlebilirlik kavramını kşresel anlamda değerlendirildiğinde şlkenin bu konuda faaliyete geçme konusunda geç kaldığını ve yeterince öneminin anlaşılmadığını dşşşndşklerini dile getirmişlerdir. Grşşmeler sırasında bazı katılımcılar ise sşrdşrşlebilirlik kavramının ne olduğunu bilmediklerini belirterek araştırmacıdan bu konuda bilgi talep etmişlerdir. Yeşil yıldıızlı otellerde çalışan yiyecek içecek personelinin sşrdşrşlebilirlik kavramı hakkında bilgi sahibi olmaması da araştırmada ulaşılan şaşırtıcı sonuçlardan biridir.

- Sşrdşrşlebilirlik ve sşrdşrşlebilir gastronomi uygulamalarına yönelik personele gerekli bilgilendirmeler yapılarak konuya daha hakim olmaları sağlanabilir. Böylece yaptıkları uygulamaların gelecek nesiller ve kaynakların devamlılığı için ne kadar önemli olduğu farkındalığı oluşturularak verilen önem dşzeyi de arttırılabilir.

Sşrdşrşlebilir Atık Gıda Uygulamaları

Araştırmada yeşil yıldıızlı otellerin atık gıdalara yönelik sşrdşrşlebilir uygulamaları hakkında ulaşılan sonuçlar bir işletme dışında tşm işletmelerin mevcut bir uygulamasının

bulunduğu şeklindedir. Uygulamalarının mevcut olmadığını ifade eden işletme çalışanı ise menü çeşitliliğini sağlayabilmek için her mevsim her ürüne yetişmek zorunda oldukları ve bu nedenle mevsimsel ürün kullanımını sağlayamadıklarını ifade etmiştir.

Atık gıdalara yönelik uygulamalar; yarım porsiyon seçeneği, menüde seçmeli garnitür, atık yağların biriktirilmesi ve tabaklarda artan yemekler için müşterilere paketleme teklifinin sunulması olarak sıralanmışlardır (Yazıcıoğlu, Özata ve Yarış, 2018). Sürdürülebilir gıda teması altında ise mevsiminde gıda tercihi, yerel üreticilerden gıda tercihi yanıtları öne çıkan sonuçlardandır. Kurnaz ve Özdoğan (2018) çalışmalarında satın alma ve tedarik aşamasındaki yeşil uygulamalar organik ürün kullanımı, taze ve günlük ürün tercihi, yerel ürün kullanımı olarak belirtmişlerdir. Araştırmada ise mevcut uygulamalara yönelik mevsimsel ürün kullanımı ne mevsimsel menü oluşturma, gıda atıklarını kaynağında önleme, yakın ve güvenilir tedarikçi tercihi, çöpleri ayrıştırma, yanık yağları biriktirme, yerel ürün kullanma sonuçlarına ulaşılmıştır.

Araştırmada elde edilen veriler genel olarak değerlendirildiğinde görüşme yapılan tüm katılımcılar atık gıda oluşumuna yönelik duyarlı olduklarını, personellerine gerekli eğitimleri verdiklerini, oluşan atık gıdaları imha etmeden önce değerlendirmek için farklı uygulamalara başvurduklarını ve işletmelerinde atık gıdalara yönelik sürdürülebilir uygulamalar gerçekleştirdiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcılar bu uygulamaların insani açıdan kendilerini iyi hissettirdiğini ve işletme açısından da birçok faydası olduğunu vurgulamışlardır.

- Değişim toplumdaki en küçük parçadan başlar diyerek atık gıdalara ve sürdürülebilir gıda uygulamalarına yönelik farkındalık kazanarak evlerde uygulanabilecek (planlı alışveriş, toplu değil ihtiyacımız kadar ürün alma, yiyebileceğimiz kadar yemek hazırlama/pişirme vb.) uygulamalar geliştirilebilir.

- İşletmecilere sürdürülebilir uygulamaların çevresel sosyo-kültürel ve ekonomik faydalarının yanı sıra işletme için de birçok konuda oldukça faydalı olduğu anlatılarak bu konuda farkındalık sağlanabilir.

- Araştırmanın amaçları doğrultusunda çalışma grubu, İstanbul'da bulunan Yeşil Yıldızlı otellerden oluşmaktadır. Gelecek çalışmalarda ise Antalya'da bulunan Yeşil Yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları incelenerek iki farklı destinasyondan elde edilen sonuçlar karşılaştırılabilir.

- Bu çalışmada Yeşil Yıldızlı otellerin yiyecek içecek departmanında istihdam eden personellerle görüşmeler yapılmış ve onların görüşleri doğrultusunda bulgulara ulaşılmıştır. Gelecek çalışmalarda, müşteri görüşlerini esas alan araştırmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Ademoğlu, A. (2021). “Atık Gıda Yönetimi ve Sürdürülebilirlik”. Y. Oğan (Ed.). *Gastronomi Araştırmaları*. Çizgi Kitabevi, Konya/İstanbul 64-73.
- Ahn, Y. H., Choi, Y. O., & Pearce, A. R. (2012). Sustainable Luxury: Case Study of Two LEED Platinum Hotels. In *ICSDC 2011: Integrating Sustainability Practices in the Construction Industry* (pp. 443-449).
- Ahn, Y.H., & Pearce, A.H. (2007). “Green Construction: Contractor Experiences, Expectations, And Perceptions”. *Journal of Green Building*, 2(3):106-122.
- Akandere, G., & Zerenler, M. (2017). “Yeşil Otellerde Yeşil Tedarik Zinciri Yönetimi ve İşletme Performansı”. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (2): 77-98.
- Akdağ, G. ve Üzülmez, M. (2017). “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special issue2): 301-309.
- Akdağ, G., Güler, O., Demirtaş, O., Dalgıç, A., ve Yeşilyurt, C. (2014). “Turizm ve Çevre İlişkisi: Türkiye’deki Yeşil Otellerin Gözünden Yeşil Otelcilik Uygulamaları Üzerine Bir Değerlendirme”. Türkiye Coğrafyacılar Derneği Uluslararası Kongresi, 4-6 Haziran 2014, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, ss:258-267.
- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., ve Çetinsöz, B.C. (2016). “Sürdürülebilir Gastronomi İçin Bir Alternatif: Surf & Turf”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(Special issue1): 270-281.
- Akova, O., Yaşar, A. G., Aslan, A., ve Çetin, G. (2015). “Çalışanların Çevre Yönetimi Algıları Ve Örgüt Kültürü İlişkisi: Yeşil Yıldızlı Otelere Yönelik Bir Araştırma”. *Research Journal of Business & Management*, 2(2): 169-184.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3): 79-89.
- Albayrak, M. ve Güneş, E. (2010). “Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey”. *African Journal of Business Management*, 4(4): 555-561.
- Altınel, H. (2011). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*, 4.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Altıntop, E., Bozlu, H., Karabıyık, E. (2014). Evsel Atıkların Ekonomiye Kazandırılması Tr62 (Adana, Mersin) Bölgesi. Çukurova Kalkınma Ajansı.

- Anonim, (2007) Türkiye’de Katı Atık Yönetimi Ulusal Düzenleme ve Uygulama Sonuçlarının Değerlendirilmesi Performans Denetimi Raporu, T.C. Sayıştay Bakanlığı, Ocak 2007.
- Anonim, (2017). Ulusal Atık Yönetimi ve Eylem Planı 2023, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Ankara.
- Anonim, (2018). Sıfır Atık Yönetmelik Taslağı, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Ankara.
- Artık, N., & Hancı, H. (2020). Covid-19 Sonrası Gıda Kayıp Ve İsrafı Azaltılmalı Gıda Üretimi Artırılmalıdır. *E-Gıda-Gastronomi Dergisi*, 2(6): 8-14.
- Atalay, S. (2016). Ziyaretçilerin Edirne İli Gastronomik İmaj Algılarının Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Aylan, F. K., ve Sezgin, M. (2016). “Turistlerin Yeşil Otellere Yönelik Düşünceleri Ve Kalma Niyetleri: Antalya’da Bir Araştırma”. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (1): 285-300.
- Babacan, E. (2020). “Sürdürülebilir Turizm ve İletişim”. M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 141-156.
- Bardakoğlu, Ö. (2020). “Sürdürülebilir Turizm ve Planlama”. M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 107-123.
- Berjan, S., Capone, R., Debs, P., & El Bilali, H. (2018). Food losses and waste: A global overview with a focus on Near East and North Africa region. *International journal of agricultural management and development*, 8(1): 1-16.
- 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.
- Birdir, S. S., Toksöz, D., & Birdir, K. (2019). “Yeşil Yıldız Uygulamaları: Y Kuşağı Örneği”. *Journal Of Tourism Theory and Research*, 5(2): 123-133.
- Bolayır, B. ve Ergülen, A. (2017). “Bulanık Doğrusal programlama Yöntemi İle Optimal Planlama: Gıda ve Tarım Ürünleri Atıklarından Geri Dönüşüm Yapan Bir İşletmede Uygulama”. *Ulakbilge*, 5(18): 2097-2129.
- Bozkurt, A., ve Dücan, E. (2018). “Eko-Etiketlerin Turizme ve Yerel Ekonomiye Etkileri”. *Uluslararası Ticaret ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 2(1): 68-85.
- Bölük, H ve Küçükaltan D. (2019). Gastronomide Yaşayan Mutfak Kavramı ve Uygulama Örnekleri. 4. International Gastronomy Tourism Studies Congress, 19-21 Eylül, Nevşehir, 647-650.

- Bucak, T. (2020). "Coğrafi İşaretleme". A. Akbaba, N. Çetinkaya (Ed.). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık, Ankara, 375-393.
- Buzby, C. B. and Hyman, J., (2012). "Total and Per Capita Value Of Food Loss In The United States". *Food Policy*, 37(5): 561-570.
- Büyükbektaş, F., ve Varınca, K. B. (2008). Entegre Atık Yönetimi Kavramı ve AB Uyum Sürecinde Atık Çerçeve Yönetmeliği. Üniversite Öğrencileri III. Çevre Sorunları Sempozyumu (ÇESKO), 15-16.
- Büyükkol, M. ve Bedük, F. "Antalya'da Faaliyet Gösteren Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde "Sıfır Atık Projesi"nin Uygulanabilirliği". *Uludağ Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi*. 25(1): 529-537.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E. , Karadeniz, Ş., & Demirel, F., (2011). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara, Pegem Akademi.
- Büyükşalvarcı, A., Şapçılar, M. C. ve Akuğur, Ş. B. (2017). "Otel İşletmelerinde Çevre Duyarlılığı Ve Yeşil Yıldız Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma". *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 1(1): 25-35.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Ateş, A. (2020). "Otel İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma ". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4):3489-3507.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Ateş, A. (2020). "Otel İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma ". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4): 3489-3507.
- Ceylan, Z., Bulkan, S. ve Tozan, H. (2017). "Tek ve çok dönemli envanter kontrol modelleri." *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 5(2), ss. 441-455.
- Charmaz, K. (2006). *Constructing Grounded Theory: A Practical Guide Through Qualitative Analysis*, Sage Publications, London.
- Coşkun, A. & Yetkin Özbük, R. M. (2019), "Restoranlardaki Atık Gıda Oluşum Sebeplerinin Hizmet Planı Üzerinden İncelenmesi", *Business & Management Studies: An International Journal*, 7(5): 2556-2576.
- Creedon, M. (2010). *Less Food Waste More Profit: A Guide to Minimising Food Waste in the Catering Sector*. CIT Press.
- Creedon, M., Cunningham, D., & Hogan, J. (2010). *Food Waste Prevention Guide Ireland*. Clean Technology Center, Cork Institute of Technology.

- Creswell, J. W. (2017). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches (Araştırma Deseni: Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları)* (Çev. S. B. Demir). Ankara, Eğiten Kitap Yayınevi.
- Çağlı, B. I. (2012). Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Çalışkan, O. (2013). “Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2):39-51.
- Çallı, B. (2012). Atıklardan Biyogaz Üretimi, Türkiye Kimya Derneği – Genç Kimyacılar Platformu, 4 Şubat 2012, Marmara Üniversitesi.
- Çam, M. (2009). “Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolünün Önemi ve Akdeniz Bölgesindeki Konaklama İşletmelerinde Bir Anket Çalışması”. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11):502-524.
- Çavuş, O. (2021). “Gıda İsrafının Önlenmesinde Teknolojinin Gücü: Dijital Uygulamalar”. *Journal of New Tourism Trends*, 2(1), 83-96.
- Çetinoğlu, D., & Ünlüöner, K. (2020). “Otel İşletmelerinde Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Turuncu Bayrak Uygulaması Üzerine Bir Araştırma”. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5), 318-335.
- Çetinoğlu, D., & Ünlüöner, K. (2020). Otel İşletmelerinde Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Turuncu Bayrak Uygulaması Üzerine Bir Araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5): 318-335.
- Çilingir, F., ve Erkılıç, E. (2021). “Yeşil Yıldızlı Otel İşletmelerinin Yeşil Yönetim Ve Uygulamaları Üzerine Bir İnceleme: Muğla Örneği”. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2): 218-238.
- Çirişoğlu, E., & Akoğlu, A. (2021). “Restoranlarda Oluşan Gıda Atıkları ve Yönetimi: İstanbul İli Örneği”. *Akademik Gıda*, 19(1), 38-48.
- Deale, C.S. (2013). “Sustainability Education: Focusing On Hospitality, Tourism and Travel”. *Journal Of Sustainability Education*, 4: 7-16.
- Dede, Y. (2017). “Nitel Yöntemler”. S. B. Demir, (Ed) *Araştırma Deseni: Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları*. Ankara, Eğiten Kitap Yayınevi.
- Demir, C. ve Çevirgen A.(2006), *Turizm ve Çevre Yönetimi Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı*, Nobel Yayıncılık, Ankara.
- Demir, M. (2020). “Sürdürülebilir Turizm ve Otel İşletmeleri”. M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 159-174.

- Demir, Ş.Ş. (2010). Turizmde Tüketici davranışları Modelini Oluşturan Aşamalar Arasındaki İlişki: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İzmir.
- Demir, Ş.Ş. (2012). “Avrupa Müşteri Memnuniyet Endeksi modeli: Uluslararası Otel İşletmelerine Yönelik Bir Uygulama”. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 9(1):672-695.
- Demirbaş, N. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gıda israfını önleme çalışmalarının değerlendirilmesi. VIII. IBANESS Kongreler Serisi, Plovdiv, Bulgaristan, 21, 22.
- Demircan, Ş. (2016). “Sürdürülebilirliğin Boyutları (Çevresel, Sosyal, Kültürel ve Ekonomik Boyutları)”. H. Çeken, (Ed.) *Sürdürülebilir Turizm(Temel Kavramlar ve İlkeler)*. Detay Yayıncılık, Ankara, 1-164.
- Dilek, S. E. (2020). “Sürdürülebilir Turizm ve Ekonomi”. M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 77-90.
- Doğan, Ö., & Ertaş, F. C. (2018). “Çevreye Duyarlılığın Rekabet Gücüne Etkisi: Yeşil Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Uygulama”. *Maliye ve Finans Yazıları*, (110): 217-233.
- Doğdubay, M. ve Sarıoğlu, M. (2010). “Büyük Ölçekli Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Ünitelerinde Üretim Dengesini Bozan Üretim Kayıplarının Rapor Edilmesi”. *Türk Bilim Araştırma Vakfı*, 3(1):106-116.
- Dölekoğlu, C. Ö. (2017). “Gıda Kayıpları, İsraf Ve Toplumsal Çabalar”. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 23(2), 179-186.
- Dölekoğlu, C. Ö., Giray, F.H. ve Şahin, A. (2014).”Mutfaktan Çöpe Ekmek: Tüketim ve Değerlendirme”. *Akademik Bakış Dergisi*, 44.
- Durlu Özkaya, F. ve Öztürk, B. (2021). “Sürdürülebilir Gıda Hareketleri”. Durlu Özkaya, F., Özkök, F., Sünnetçioğlu, A., Sünnetçioğlu S. (ED.). *Sürdürülebilir Gastronomi*. Detay Yayıncılık, Ankara, 189-210.
- Durlu Özkaya, F.; Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). “Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü”, *Journal of Tourism and d Gastronomy Studies* 1(1): 13-20.
- Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (World World Commission For Environinent and Development), (1987). Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future.
- Dyllick, T & Hockerts, K. (2002). “ Beyond the business case for corporate sustainability”. *Business Strategy and the Environment*, 11: 130-141.

- Ekinci, M. (2014). "The Cittaslow Philosophy in the Context of Sustainable Tourism Development: The Case of Turkey". *Tourism Managment*, 41: 178-189.
- Erdem, B., Akyürek, S. ve Bölük, H. (2018). Living Cuisines as an Example of New Practice in Hotel Cuisines. *Social Sciences Researches in the Globalizing World*, 387.
- Erdoğan, D. (2012). Atık Konusunda Uygulamada Belediyelerin Rolü, Çevre Ve Şehircilik Bakanlığı Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü, İstanbul, 2012.
- Ergülen A, Bolayır B. (2017). "Food And Agricultural Products Raw Feed Waste Recycling From Linear Programming That An Application In Business". *Eurasian Academy of Sciences Eurasian Business & Economics Journal*, 1: 64-84.
- Erik, U. Ve Pekerşen, Y. (2019). "Restoran İşletmelerinde Gıda İsrafının Önlenmesi ve İhtiyaç Fazlası Yemeğin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Uygulama Modelinin Geliştirilmesi: LUSE". *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(3): 418-436.
- Ertaş, M., Can, B. K., Yeşilyurt, H., & Koçak, N. (2018). "Konaklama İşletmelerinin Yeşil Yıldız Uygulamaları Kapsamında Çevreye Duyarlılığının Değerlendirilmesi". *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1): 102-119.
- Fields, K. (2002). *Demand For The Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors. Tourism and Gastronomy*. (Ed: Hjalager, A. ve Richards, G). London: Routledge. 37-50.
- Filimonau, V. ve Coteau, D. A. D. (2019). "Food Waste management In Hospitality Operations: A Critical Review." *Tourism Management*, 71: 234-245.
- Food and Agriculture Organization (FAO), (2013). "Food Wastage Footprint: Impacts On Natural Resources- Summary Reports". Sustainable Food Value Chains Knowledge Platform.
- Gall, M. D., Borg, W. R., & Gall, J. P. (1996). *Educational research: An introduction*, (6th ed.). USA, Longman Publisher.
- Garrod, B., and Fyall, A. (1998). "Beyond The Rhetoric of Sustainable tourism ?". *Tourism Management*, 19(3):199-212.
- Garthner, W.C. (1996). *Tourism Development Principles, Processes and Policies*. NY: John Wiley.
- Gazeloğlu, C. ve Erkılıç, E. (2020). *Bilimsel Araştırmalarda Temel Örneklem Yöntemleri*. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Giritlioğlu, İ., ve Güzel, M. O. (2015). "Otel İşletmelerinde Yeşil Yıldız Uygulamaları: Gaziantep Ve Hatay Bölgesinde Bir Araştırma". *Journal of International Social Research*, 8(40): 889-904.

- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği). Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gökovalı, U. (2007). “Coğrafi işaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği”, *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2): 41-160.
- Graham-Rowe, E., Jessop, D. C., & Sparks, P. (2014). Identifying Motivations And Barriers To Minimising Household Food Waste. *Resources, Conservation And Recycling*, 84, 15-23.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R., Meybeck, A., (2011).”Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention”. Study Conducted For The International Congress SAVE FOOD (FAO).
- Güler, Ç. ve Çobanoğlu, Z. Katı Atıklar, T.C.Sağlık Bakanlığı, Ankara, 1994.
- Güner, D., & Çirişoğlu, E. (2021). Birinci Sınıf Restoranlarda Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Süreci Üzerine Bir İnceleme (Ankara-Çankaya Örneği). *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1): 64-90.
- Güneysu, S. (2020).“İstanbul’da Evsel Atık Gıda ve Ambalajlarının COVID-19 Sürecindeki Değişimi”. *Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi*, 3(4): 175-180.
- Günlü, E. (2020). “Sürdürülebilir Turizm ve Yönetim” M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 15-27.
- Güzel Y, İpek G, Yılmaz T, Babaoğlu M, Şener A, Buğday EB, Yücel S. (2019). Türkiye İsrar Raporu, Araştırma Ekibi, Bulgular ve Yorum. Ankara: T.C. Ticaret Bakanlığı.
- Hall. M. C., Sharples, L., Mitchell R., Macionis, N., Cambourne B. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets, Great Britain: Rochester, Kent, Genesis Typesetting Limited*.
- Han, H., Hsu, L.T.J. ve Lee, J.S. (2009). “Empirical Investigation Of The Roles Of Attitudes Toward Green Behaviors, Overall Image, Gender and Age In Hotel Customers’ Ecofriendly Decision-Making Process”. *International Journal of Hospitality Management*, 28(4):519-528.
- Harris, J. M. (2003). “Sustainability and Sustainable Development”. *International Society for Ecological Economics*, 1(1):1-12.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. (2013). “Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri Örneği”. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(1):06-11.

- Holcomb, J.L., Upchurch, R.S., .& Okumuş, F. (2007). "Corporate Social Responsibility: What Are Top Hotel Companies Reporting?". *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 19(6):461-475.
- Hu, H. H., Parsa, H.G. ve Self, J. (2010). "The Dynamics of Green Restaurant Patronage". *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3):344-362.
- Işıldar, P. (2016). "Sürdürülebilirlik ve Gastronomi". H. Kurgun, ve D. B. Özşeker (Ed.) *Gastronomi ve Turizm*. Detay Yayıncılık, Ankara, 47-63.
- Kahraman, N. ve Türkay, O. (2009). *Turizm ve Çevre*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kalkan, F., Şapcılar, M. C., Adabalı, M. M., & Büyükşalvarcı, A. (2020). An Investigation on Waste and Wastage in Hotel and Restaurant Businesses Operating in Konya. *Sciences*, 10(2): 277-304.
- Kallbekken, S., Sælen, H. (2013). "Nudging" Hotel Guests To Reduce Food Waste As Win-win Environmental Measure. *Economics Letters*, 119: 325-327.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği (Cretan Food Culture and It's Sustainability). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 13.
- Karahan, G. (2019). Gastronomi Turizminin Yerel halk Üzerindeki Algısı ve Sürdürülebilirliği: Giresun İli Örneği, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kement, Ü. (2018). "Çevresel Kaygı ve Algılanan Ahlaki Yükümlülüğün Yeşil Otelleri Ziyaret Etme Niyetine Etkisinin İncelenmesi". *Turizm Akademik Dergisi*, 5(2): 203-214.
- Keskin, B. E. (2012), "Sürdürülebilir Kent Kavramına Farklı Bir Bakış: Yavaş Şehirler (Cittaslow)". *Paradoks Ekonomi Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 8(1): 16- 26.
- Kılınç Şahin, S. (2016). Küresel Bir Sorun "Gıda Atıkları": Otel İşletmelerinde Önlenmesi ve Değerlendirilmesine Yönelik Model Önerisi. Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Muğla.
- Kılınç Şahin, S. ve Bekar, A. (2018). "Küresel Bir Sorun "Gıda Atıkları": Otel İşletmelerindeki Boyutları". *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4):1039-1061.
- Kırmızıkuşak, D ve Yücel, R. (2019). "Yiyecek İçecek Sektöründeki Gıda Kaybı ve İsrafiyla İlgili Ölçek Önerisi" 4. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Nevşehir. 410-416.

- Kızılırmak, İ. (2011). “Dünya’da ve Türkiye’deki Turizm İşletmelerinde Çevre Korumaya Yönelik Uygulamalar: Amacı ve Önemi”. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2: 1-12.
- Kibert, C.J. (2008). *Sustainable Construction: Green Building Design And Delivery*. Hoboken, NJ: John Wiley.
- Koç, E. (2007). *Tüketici Davranışları ve Pazarlama Stratejileri: Global ve Yerel Yaklaşım*. Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Kozak, M.A. ve Nergis, H.G. (2012). *Turizmde Etik, Kavramlar, İlkeler ve Standartlar*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kozak, N.; Akoğlu Kozak, M. & Kozak, M. (2012). *Genel Turizm İlkeler – Kavramlar*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kurnaz, A. Arman, A. (2020). “Sürdürülebilir Gastronomi”, A. Akbaba & N. Çetinkaya, (Ed.) *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık, Ankara, 161-180.
- Kurnaz, A., & Özdoğan, O. N. (2018). “İstanbul’da Yer Alan Restoranlardaki Yeşil Uygulamaların Değerlendirilmesi”. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 16(1), 240-257.
- Lebersorger, S. and Schneider, F. (2011).” Discussion On The Methodology For Determining Food Waste In Household Waste Composition Studies”. *Journal of Waste Management*, 31: 1924–1933.
- Lipinski,C., Hanson, C., Lomax, J., Kitinoja, L., Waite, R., Searchinger,T., (2013). Reducing Food Loss and Waste, Installment of Creating a Sustainable Food Future. *World Research Institute Working Paper*.
- Lu, S. and Fine, G. A. (1995). The presentation of ethnic authenticity: Chinese food as a social accomplishment. *The Sociological Quarterly*, 36(3), 535-553.
- Luna, D. Ve Gupta, S.F. (2001). “An Integrative Framework For Cross-Cultural Consumer Behavior”. *International Marketing Review*, 18(1):45-69.
- Maried M. (2016). Recycling, Recovering and Preventing “Food Waste”: Competing Solutions For Food Systems Sustainability In The United States and France. *Journal of Cleaner Production*, 126: 461 – 477.
- McMillan, J. H. (2000). *Educational research: Fundamentals for the consumer* (3. Edition). New York, Longman.
- Mesci, Z. (2014). “Otellerin Çevreci Uygulamalarının Değerlendirilmesi: Yeşil Yıldızlı Bir Otel İşletmesinde Örnek Olay Çalışması”. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(1): 90-102.

- Mourad, M. (2016). "Recycling, Recovering and Preventing "Food Waste": Competing Solutions For Food Systems Sustainability In The United States and France." *Journal of Cleaner Production*, 126: 461-477.
- Muriana , C. (2017)." A Focus On The State Of The Art Of Food Waste/Losses Issue And Suggestions For Future Researches". *Waste Management*, 68:557–570.
- Nummedal, M., &Hall, M., (2006). "Local food and Tourism: An Anvestigation Of the New Zealand South Island's Bed and Breakfast Section's Use and Perception of Local Food". *Tourism Review International*, 9: 365–378.
- Oğuz, Y. E., Ve Yılmaz, V. (2019). "Çevre Bilincinin Yeşil Yıldızlı Otel Tercihine Etkisi: ESOGÜ Turizm Fakültesi Öğrencileri Örneği". *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 14(1): 51-66.
- Oral Z. (2015). Dünya'da Ve Türkiye'de Gıda İsrafi. AB Uzmanlık Tezi. Ankara, Türkiye: Avrupa Birliği Ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü.
- Orhan, A. (2010). "Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği". *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2): 243-254.
- Owen, N., Widdowson, S., & Shields, L. (2013). "Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus: Saving Money and Improving the Environment. *The Travel Foundation; Cyprus Sustainable Tourism Initiative*. November, 2013.
- Özçiçek Dölekoğlu, C. (2017). Gıda Kayıpları, İsfraf ve Toplumsal Çabalar. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 23(2): 179-186.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Özer, L., Kement, Ü., ve Gültekin, B. (2015). "Genişletilmiş Planlanmış Davranış Teorisi Kapsamında Yeşil Yıldızlı Otelleri Tekrar Ziyaret Etme Niyeti". *Hacettepe Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 33(4): 59-85.
- Özgen, I. (2013). Uluslararası Gastronomi, Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler, Sarıışık, M. (Ed.), *Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış*. Detay Yayıncılık, Ankara, 1-26.
- Özgen, I. (2020). "Sürdürülebilir Turizm ve Yiyecek İçecek İşletmeleri". M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 176-189.
- Padin, C. (2012). "A Sustainable Tourism Planning Model: Components and Relationships". *Emerald Insight*. 510-518.
- Pekin, F. (2011). *Çözüm: Kültür Turizmi Turizm ve Kültür Politikaları*. İletişim Yayınları, İstanbul.

- Pekyaman, A. (2008). Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Petrini, C. (2003). *Slow Food: The Case For Taste*. Colombia University Press, New York.
- Pratt, J. (2008). Food Values: The Local And The Authentic. *Research in Economic Anthropology*, 28: 53-70.
- Pullman, M.E., Maloni, M.J., & Carter, C.R. (2009). “Food For Thought: Social Versus Environmental sustainability Practices And Performance Outcomes”. *Jornal Of Supply Chain Management*, 45(4):38-54.
- Saarinen, J. (2006). “Traditions of Sustainability In Tourism Studies”. *Annals Of Tourism Research*, 33(4):1121-1140.
- Saltabaş, F., Soysal, Y., Yıldız, Ş., Balahorli, V. (2009). Evsel Katı Atık Termal Bertaraf Yöntemleri ve İstanbul'a Uygulanabilirliği. Türkiye’de Katı Atık Yönetimi Sempozyumu’nda Sunulan Bildiri, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul, Türkiye, 15-17 Haziran.
- Santich, B. (2004). The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education And Training. *International Journal Of Hospitality Management*, 23(1):15-24.
- Sarıkaya, G. S., Bölükbaş, R. & Erol, E. (2020) “Gıda İsrafına Yönelik Çalışmaların Bibliyometrik Analizi”. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue(4):246-256.
- Scarpato, R. (2002). “Gastronomy as a Tourist Product: the Perspective of Gastronomy” A.M. Hjalager, G. Richards (Eds.) *Tourism and Gastronomy. Studies* (93-105), Londra, UK: Routledge.
- Schneider, F. and Obersteiner, G. (2007). Food Waste İn Residual Waste Of Households – Regional And Social-Economic Differences. Proceedings of the Eleventh International Waste Management and Landfill Symposium, CISA, S. Margherita di Pula, Sardinia, Italy.
- Schott, A.B.S., Andersson, T. (2015). “Food Waste Minimization From A Life-Cycle Perspective”. *Journal of Environmental Management*, 147: 219-226.
- Sezgin, A. C., & Ateş, A. (2020). Otel İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4): 3489-3507.
- Shanklin, C. W., & Pettay, A. (1993). An Analysis Of The Type (And) Volume Of Waste Generated In The Food And Beverage Operations Of Two Selected Mid-Scale Hotel

- Properties (P.18). In Proceedings of the 1993 Annual Conference of the Council of Hotel, Restaurant and Institutional Educators.
- Sharpley, R. (2006). "Ecotourism: a Consumption Perspective". *Journal of Ecotourism*, 5(1-2):7-22.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3):321-336.
- Sloan, P., Legrand, W., & Chen, J.S. (2009). *Sustainability In The Hospitality Industry: Principles Of Sustainable Operations*. Oxford: Butterworth & Heinemann.
- Smith, S. L. and Cunningham-Sabo, L. (2014). "Food Choice, Plate Waste and Nutrient Intake of Elementary and Middle-School Students Participating In The US National School Lunch Program". *The Nutrition Society* 17(6):1255-1263.
- Songür, A., N. ve Çakıroğlu, F., P. (2016). "Gıda Kayıpları ve Atık Yönetimi" Türkiye Klinikleri. *Journal of Nutrition and Dietetics Special Topics*, 2(3): 6-21.
- Sonuç, N. (2020). "Sürdürülebilir Turizm: Tanımı ve İçeriği". M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 15-27.
- Sundt, P. (2012). *Prevention Of Food Waste In Restaurants, Hotels Canteens And Catering*. Nordic Council Of Ministers. Copenhagen, Denmark.
- Swarbrooke, J. (1998). *Sustainable Tourism Management*. Oxon: CABI. UK.
- Şahin, Ü. (2004). "Bir Truva Atı Olarak Sürdürülebilir Kalkınma". *Üç Ekoloji Dergisi*, 9-30.
- Şahingöz, S. A., & Güleç, E. (2019). Green Generation Restaurant Movement in Restaurants: An Example Of "La Mancha Restaurant". *Journal Of Tourism Theory and Research*, 5(2): 292-300.
- Şen Demir, Ş. (2020). "Sürdürülebilir Turizm ve Tüketiciler". M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 91-106.
- Şengül, S., Çakır, A. ve Çakır, G. (2015). Yöresel Mutfaklar Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması Projesi. Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş, Ankara.
- Şerbet, N. ve Onursal, F.S. (2020). "Atık Gıda Geri Kazanım Sürecine Yaklaşık Sistemik Bir Yaklaşım". *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(10): 2059-2067.
- Şimşek, A. (2020). "Slow-Food Fast-Food". A. Akbaba, N. Çetinkaya (Ed.). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık, Ankara, 296-309.
- Tak, B. (2009). *İşletmelerin Sosyal Sorumlulukları ve Paydaş Grupları İle İlişkilerinin Yönetimi*. Beta Yayıncılık, İstanbul.

- Taş, D., & Olum, E. (2020). “Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik Ve Yenilikçi Yaklaşımlar”. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3082-3098.
- The United Nations World Tourism Organization (UNWTO), (2012). *Global Report on Food Tourism*. P. Jordan (ed.), 4, Madrid: World Tourism Organization Press.
- The United Nations World Tourism Organization (UNWTO (1994). *National And Regional Tourism Planning: Methodologies And Case Studies*. International Thomson Business Pres, London.
- Tıraş, H.H. (2012). “Sürdürülebilir Kalkınma ve Çevre: Teorik Bir İnceleme”. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 2: 57-73.
- Türkiye İsrافی Önleme Vakfı (TİSVA), (2019). 2018 Sayılarla İsraf Raporu.
- United Nations Environment Programme (UNEP), (2021). Food Waste Index Report 2021. Nairobi, Kenya.
- Upadhyaya, L. (2013) Zero Waste, Bachelor's Thesis, Centria University of Applied Sciences, Chemical Engineering, Kokkola.
- Usta, Ö. (2008). *Turizm Genel ve Yapısal Yaklaşımı*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ünüvar, Ş. (2016). “Konya’da Faaliyet Gösteren Turizm İşletme Belgeli Konaklama Tesislerinde Çevreye Duyarlı Tesis Simgesi-Yeşil Yıldız Üzerine Bir Araştırma”. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 19(41. Yıl Özel Sayısı): 97-110.
- Ünver, G. (2015). Destinasyonların Pazarlanmasında Gastronominin Etkisi: İstanbul Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Veenhoven, R. (2004). “Sustainable Consumption and Happiness, Driving Forces and Barriers to Sustainable Consumption”, International Workshop, University of Leeds.
- Williams, R.M. ve Penker, (2009). “Do Geographical Indications Promote Sustainable Rural Development”. *Journal Of The Austrian Society Of Agricultural Economics*, 18(3):147-156.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E., & YARIŞ, A. (2018). “Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma”. (Sustainable. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 350, 368.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E., & Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir Yiyecek Ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(2): 350-368.

- Yıldırım, Ö. (2019). İstanbul'da Beş Yıldızlı Otellerde Yeşil Yıldız Uygulamasının Otellerin İşletmeciliğine Sağladığı Avantajların Analizi. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yıldız, M. ve Yılmaz M. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5: 27-34.
- Yılmaz, B. S. (2020). “Sürdürülebilir Turizm ve Eğitim”. M. Kozak, (Ed.). *Sürdürülebilir Turizm Kavramlar-Uygulamalar*. Detay Yayıncılık, Ankara, 126-139.
- Yurtlu, M., Merve, K. A. R., Metin, F., & Güneş, S. G. (2021). “Kalite Yönetim Ödülü Alan Otellerin Çevre Duyarlılık Faaliyetlerinin Yeşil Yıldız Kriterleri Kapsamında Değerlendirilmesi”. *Journal Of Architectural Sciences And Applications*, 6(2): 476-493.
- Yurtseven, H. R. (2011). “Sustainable Gastronomic Tourism In Gokceada (Imbros): Local And Authentic Perspectives”. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18):17-26.
- Yurtseven, H. R., Kaya, O. ve Harman, S. (2010). *Yavaş Hareketi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yurtseven, R. ve Kaya, O. (2011). *Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*. Osman. E. Ç (Ed.) 11 Ulusal Turizm kongresi, Ankara: Detay Yayıncılık, 57-65.
- Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, Gazi Üniversitesi. 511-524.
- Zeydan, İ., ve Gürbüz, A. (2021). “Turizmde Yeşil Pazarlama Uygulamaları: Mavi Bayrak ve Yeşil Yıldızın Turistlerin Konaklama Tercihlerine Etkisi”. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 17(1): 224-235.

İnternet Kaynakları

- Birleşmiş Milletler Çevre Programı & Dünya Turizm Örgütü (2005). “Making Tourism More Sustainable a Guide For Policy Makers”. <https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/8741> (erişim tarihi: 06.01.2021).
- Boz, N, (2014). Türkiye Otelciler Federasyonu, “Türk Turizmi”, <http://www.sesric.org/imgs/news/TOBB.pdf> (erişim tarihi: 06.01.2021).
- Cittaslow Türkiye, (2014). “Cittaslow Felsefesi”. <https://cittaslowturkiye.org/#cittaslow> (erişim tarihi 11.06.2021)
- Jones T. (2006). Addressing food wastage in the US. Interview: The Science Show. <http://www.abc.net.au/rn/scienceshow/stories/2006/1608131.htm> (erişim tarihi: 29.12.2020)

- Kemirtlek, A. (2007). Entegre Katı Atık Yönetimi. http://istac.com.tr/contents/44/cevre-makaleleri_130838592910380265.pdf (erişim tarihi 15.01.2021)
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022a) “Çevreye Duyarlılık Kampanyası (Yeşil Yıldız)” <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-11596/cevreye-duyarlilik-kampanyasi-yesil-yildiz.html> (erişim tarihi: 05.01.2022)
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2022b). “Turizm Tesisleri”. <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9579/turizm-tesisleri.html> (erişim tarihi: 29.01.2022)
- Marra, F. (2013). Fighting Food Loss And Food Waste In Japan. Unpublished Master’s Thesis, Leiden University, Leiden, Netherlands. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FFLFW_in_Japan (erişim tarihi: 8.11.2021)
- Resmi Gazete, (2017). 30101 Sayılı Çevreye Duyarlı Konaklama Tesisi Belgesi Verilmesine Dair Tebliğ, ss.24-40. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/06/20170619.pdf> (erişim tarihi: 29.01.2022)
- Shakman, A., 2013. How to Cut Pre-Consumer Food Waste. [Online] URL: <http://www.food-management.com/facilities-management/how-cut-pre-consumerfood-waste> (erişim tarihi: 12.04.2022)
- The United Nations World Tourism Organization (UNWTO), (2013). Tourism Highlight, 2013 Editions. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284415427> (erişim tarihi: 10.04.2022).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2018). “Coğrafi İşaret Nedir ?” <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir> (erişim tarihi: 11.04.2022).
- World Health Organization (WHO), (2014). “10 Facts On Obesity”. <https://www.who.int/features/factfiles/obesity/en/> (erişim tarihi: 30.12.2021).

EK 1- GÖRÜŞME FORMU

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA YEŞİL YILDIZLI OTELLERİN ATIK GIDA UYGULAMALARI; İSTANBUL ÖRNEĞİ

Katılımcı Bilgileri	
Katılımcı Kodu	
Kurumdaki Görevi	
Yaş	
Eğitim düzeyi ve alan bilgisi	
Kurumdaki çalışma süresi	
Bölümdeki çalışma süresi	

İşletme Bilgileri	
Yeşil yıldıza sahiplik süresi	
İşletme kodu	

- 1) İşletmenizde oluşan gıda atıkları hangi aşamalarda meydana gelmektedir? Oluşum nedenlerini örneklerle açıklayabilir misiniz?
- 2) Mutfaklarda oluşan gıda atıklarının oluşum nedenleri nelerdir? Somut örneklerle açıklayabilir misiniz?
- 3) İşletme olarak benimsediğiniz atık gıda uygulamaları nelerdir, örneklerle açıklayabilir misiniz?
- 4) İşletmenizde atık gıdaları kullanarak oluşturduğunuz bir yemek veya sıfır atık menü var mı? Bu ürünler hakkında kısaca bilgi verir misiniz?
- 5) Personele atık gıda oluşumunu önlemeye yönelik eğitim veriyor musunuz?
- 6) Misafirlere atık gıda oluşumunu önlemeye yönelik bilgilendirme yapılıyor mu?
- 7) Sizce atık gıdaları değerlendirmeniz işletmeyi nasıl etkilemektedir? Örnek verebilir misiniz?

- 8) Covid-19 sürecinin işletmenizin atık gıda uygulamalarına nasıl yansıdığını düşünüyorsunuz?
- 9) Sürdürülebilirlik kavramı hakkında ne düşünüyorsunuz?
- 10) İşletmenizde atık gıdalara yönelik sürdürülebilir uygulamalar gerçekleştiriyor musunuz?



ÖZGEÇMİŞ

Adı ve SOYADI	Ayşen ERTAŞ
EĞİTİM DURUMU	
Mezun Olduğu Lise	Akhisar Çağlak Anadolu Lisesi/ Yabancı Dil Bölümü (İngilizce)
Lisans Diploması	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi/Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Tezli Yüksek Lisans Diploması	Akdeniz Üniversitesi/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Tez Konusu	Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları; İstanbul Örneği
Yabancı Dil	İngilizce
BİLİMSEL FAALİYETLER	
1) A. Ertaş and G. Yıldırım, "An Investigation of Local Cuisine of Silk Road: The Case of Turkic Council Modern Silk Road Joint Tours," 4TH INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE "TOURMAN 2021" "RESTARTING TOURISM, TRAVEL AND HOSPITALITY: THE DAY AFTER", Thessaloniki, Greece, 2021. 2) G. YILDIRIM and A. ERTAŞ, "İNANÇSAL YAPILARIN YEME-İÇME KÜLTÜRÜNÜN OLUŞUMUNDAKİ ROLÜ," In HALKBİLİMİ BAĞLAMINDA TÜRKİYE'DE YEME- İÇME KÜLTÜRÜ, Konya: Eğitim Yayınevi, 2021, 60-87. 3) A. G. Kahraman, G. Yıldırım and A. Ertaş, "Traditional Turkish Tea Culture in Gastronomy Tourism," In Gastronomy and Hospitality Studies in Tourism , Berlin: Peter Lang International Academic Publishers, 2021, 177-201. 4) A. Ertaş and D. Kırmızıkuşak, "Geleceğin Mutfak Kültürü," In Geleceğin Restoranları, Ankara: Detay Yayıncılık, 2021, 14-35.	
İŞ DENEYİMİ	
Stajlar	• Arzak Restaurant (İspanya/2018) • Victorian Restaurant (Almanya/2017)
Çalıştığı Kurumlar	• Swot Hospitality/ Nemo Restaurant: Komi (Antalya 2019-2020) • Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları- Araştırma Görevlisi (Rize/2020-...)