



Küresel Bir Sorun “Gıda Atıkları”: Otel İşletmelerindeki Boyutları (A Global Problem “Food Waste”: Food Waste Generators in Hotel Industry)

*Songül KILINÇ ŞAHİN^a , Aydan BEKAR^b 

^a Muğla Sıtkı Koçman University, Muğla Vocatioanl School, Muğla/Turkey

^b Muğla Sıtkı Koçman University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Muğla/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
27.11.2018

Kabul Tarihi: 22.12.2018

Anahtar Kelimeler

Atıklar

Gıda atık yönetimi

Otel işletmeleri

Atık hiyerarşisi

Geri dönüşüm

Keywords

Waste

Food waste management

Hotels

Waste hierarchy

Recycling

Öz

Hem dünyada hem de ülkemizde her geçen gün önem kazanan konulardan biri gıda atıklarıdır. Oluşturduğu kirlilik, doğal kaynakların azalması, ekonomik ve toplumsal zararları göz önüne alındığında; gıda atıklarının etkin bir şekilde yönetimi ve yeniden değerlendirilmesi sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması yönünden önem arz etmektedir. Bu çalışma, yiyecek içecek hizmetlerinin önem arz ettiği otel işletmelerinde meydana gelen gıda atıklarının özelliklerine göre tespit edilip, önlenmesi ve değerlendirilmesine yönelik mevcut uygulamalarını incelemek ve meydana gelen gıda atıklarının önlenmesine yönelik bir model önerisinde bulunmak amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Araştırmanın örneklemini İstanbul, Ankara, İzmir, Antalya, Muğla, Denizli ve Gaziantep illerinde bulunan toplam 24 farklı beş yıldızlı otel işletmesidir. Araştırma Şubat-Nisan 2016 tarihleri arasında, görüşme ve gözlem yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen verilere göre araştırma kapsamına alınan otel işletmelerinde bir günde meydana gelen toplam gıda atık miktarı ortalama 5976,8 kg. olup, bir otelde meydana gelen ortalama gıda miktarı ise 332 kg'dır. Gıda atıklarının diğer atık türleri içindeki oranı yaklaşık olarak %70 (veya 7/10) dir. En çok gıda atığının oluştuğu bölümlerin mutfak, servis, bar olduğu tespit edilmiştir. Gıda atığının oluşma nedenlerinden bazıları ise müşterilerin tüketebileceklerinden çok daha fazlasını tabaklarına almaları, yemek porsiyonlarının büyük olması, personelin eğitimsizliği ve kalitesiz ürünlerle yemek hazırlanmasıdır.

Abstract

Food waste is one of the big problems not only all over the world but also in our country. High level of food waste exacerbates the environmental, inefficient use of resources, economic and social impact. The management of food waste effectively and efficiently provides the development of sustainable development. The purpose of this study is to understand the amount, the reasons of food waste and to determine the waste management practices in the hotel industry. Further a sustainable waste management model has been developed which consists of reducing food waste and utilizes each waste material. In this research, face to face interviewing techniques and observation of qualitative data collection methods were used. Interviews were made with managers of 24 different five-star hotels which are located in İstanbul, Ankara, İzmir, Antalya, Muğla, Denizli and Gaziantep. In conclusion of this study, surveyed hotels put out average 5976,8 kg of food waste per day and each hotel put out average 332 kg of food waste per day. Food waste is approximately 70 per cent of all types of waste. The most food waste occurs in the kitchen, service and bar areas of the hotels. Some reasons of generating food waste are guests taking more food on their plates than able to eat, over preparation, inadequate portion control techniques, poor quality of food and lack of employee training.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: songulkilinc@mu.edu.tr (S. Kılınç Şahin)

Makale Künyesi: Kılınç Şahin, S. & Bekar, A. (2018). Küresel Bir Sorun “Gıda Atıkları”: Otel İşletmelerindeki Boyutları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1039-1061.