



## Otel İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma (A Research on Determination of Food Waste in Hotel Enterprises)

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

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

<sup>b</sup> Expert, Food Friendly Association, Ankara/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:17.09.2020

Kabul Tarihi:27.11.2020

### Anahtar Kelimeler

Gıda israfı

Otel işletmeleri

Yiyecek-içecek birimleri

Açık büfe sistemi

### Öz

Gıda israfı her geçen gün ciddiyetini artırmaya devam ederken her şey dâhil sistemi ve açık büfe servis sistemi, sayısız gıda ve içecek seçeneğini aynı anda tüketicisiye sunduğundan otel işletmeleri, gıda israfının en yoğun olarak görüldüğü işletmelerin başında gelmektedir. Bu çalışma ile otel işletmelerinin yiyecek-içecek hizmetleri yönetimi biriminde faaliyet gösteren mutfak şeflerinin görüşlerinden yararlanılarak yiyecek-içecek birimlerinde oluşan gıda israfı boyutunun ve gıda atıklarının ortaya çıkma nedenlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada Antalya'daki her şey dâhil/ultra her şey dâhil sisteme sahip otel işletmelerinde 16 mutfak şefinin görüşlerine yer verilmiş ve verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilerek betimsel analize tabi tutulmuştur. Elde edilen bulgulara göre; üretim sırasında hatalı pişirme yöntemleri ile personelin bilgi ve deneyim eksikliğinin gıda atıklarına yol açan temel etmenler olduğu belirlenmiştir. Yapılan görüşmelerde restoranın gıda atıklarının en fazla ortaya çıktığı alan olduğu, ön hazırlık sürecinin ise gıda atıklarına yol açan başlıca uygulama aşaması olduğu aktarılmıştır. Çalışmada otellerde uygulamalı bir şekilde yaygınlık kazanması adına mutfak şeflerinin gıda israfını azaltmaya ve önlemeye yönelik çeşitli çözüm önerilerine yer verilmiştir.

### Keywords

Food waste

Hotel businesses

Food and beverage units

Buffet system

### Abstract

While food waste continues to increase its severeness day by day, hotel businesses are one of the businesses where food waste is most intense, as the all-inclusive concept and buffet service system in hotels offer numerous food and beverage options to the consumer at the same time. In this study, it was aimed to determine the size of food waste and the reasons for its occurrence in food and beverage units by taking advantage of the opinions of kitchen chefs working in hotels. In the study, 16 kitchen chefs who gained experience in hotels with all-inclusive/ultra-inclusive concept in Antalya were included and a semi-structured interview form was used to collect the data. The replies received for each question asked in the interview form were categorized and subjected to descriptive analysis. According to the findings, unconscious consumption has been found to be the main factor leading to food waste in hotels. It has been determined that the lack of knowledge and experience of the personnel during production with faulty cooking methods are the main factors leading to food waste. In the interviews, it was stated that the restaurant is the area where food waste occurs the most, and that the preliminary preparation process is the main application stage leading to food waste. Various solution suggestions of kitchen chefs to reduce and prevent food waste are included in the study in order to gain practical popularity in hotels.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr (A. Ceyhun Sezgin)

DOI: 10.21325/jotags.2020.773