



## Her şey Dahil Sistemde Çalışan Mutfak Şeflerinin Sıfır Atık Uygulamalarına Bakış Açıları: Antalya Beş yıldızlı Her şey Dahil Sistem Otel Örneği (The Perspectives of Cuisine Chefs Who Work in the All-Inclusive System on Zero Waste Applications; An Antalya Five-Star All-Inclusive System Hotel Example)

\*Eda HAZARHUN<sup>a</sup> , Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ<sup>b</sup> , Okan GÜNDOĞDU<sup>c</sup> 

<sup>a</sup> Dokuz Eylül University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, İzmir /Turkey

<sup>b</sup> Mersin University, Vocational School of Anamur, Department of Tourism and Travel Services, Mersin / Turkey

<sup>c</sup> Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin / Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:27.01.2020

Kabul Tarihi:02.11.2020

### Anahtar Kelimeler

Gıda atığı

Herşey dahil sistem  
Mutfak şefleri

Otel işletmeleri

### Öz

Araştırmada otel işletmelerinde her şey dahil sistemde çalışan mutfak şeflerinin sıfır atık uygulamalarına bakış açılarını belirlemek amaçlanmıştır. Nitel bir durum çalışması olarak planlanan bu çalışmada, durum olarak Antalya beş yıldızlı her şey dahil sistemde çalışan otel belirlenmiştir. Bu kapsamda durum olarak belirlenen bu Antalya’da bulunan beş yıldızlı her şey dahil otelin mutfak departmanında çalışan 16 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan toplanan veriler içerik analizine tabi tutulmuş ve bu analiz sonucunda ‘otel mutfağı bölümleri içerisinde meydana gelen atıkların oluşumu’, ‘otel işletmelerinde her şey dahil sistemin gıda atığı oluşumuna etkisi’ ve ‘otel işletmelerinde sıfır atık uygulamaları’ olmak üzere üç tema belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre otel mutfağı içerisinde en çok sıcak, soğuk, kahvaltılık ve sebze hazırlık bölümlerinde gıda atığı meydana geldiği belirlenmiştir. Her şey dahil sistemin otel işletmelerinde oluşan gıda atıklarını daha fazla arttırdığı sonucuna ulaşılmış ve her şey dahil sistemde gıda atıklarını engellemenin zor olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca otel ve restoran işletmelerinde gıda atıklarını en aza indirmek için gıda atıklarının çöplerde ayrıştırıldığı, mutfakta kullanılan yağları varillerde biriktirildiği ve sonrasında ayrıştırıldığı, dolaplarda yiyeceklerin bozulup gıda atığına dönüşümünü engellemek için soğutucuların ısılarını ayarladıkları, artık yemeklerin personel yemekhanesinde değerlendirildiği ve hayvan barınağına gönderildiği ve mutfak personeline eğitimler verildiği belirlenmiştir.

### Keywords

Food waste

All inclusive system

Cuisine chefs

Hotel enterprises

### Abstract

This study was aimed to determine the perspectives of the cuisine chefs, who work in the all-inclusive system at the hotel enterprises, on zero waste applications. In this study, which was planned as a qualitative case study, a five-star hotel working in the all-inclusive system was determined as the case. In this context, semi-structured interviews were held with 17 persons working in the kitchen department of the all-inclusive five-star hotel which was located in Antalya and determined as the case. The data collected from the participants were subjected to content analysis, and as a result of this analysis, three themes were determined: “the occurrence of the wastes in the hotel kitchen’s sections”, “the effect of the all-inclusive system on the occurrence of the food waste at the hotel enterprises” and “zero waste applications at the hotel enterprises. According to results of the study, the most food wastage in hotel kitchens occurs in hot, cold, breakfast and vegetable preparation departments. It is inferred from the study that all inclusive system increases the amount of food wastage in hotel establishments. Moreover, it is determined that in hotel and restaurant establishments; food wastes are being separated in waste containers to minimize the food waste, the oils being used in kitchens are being collected in barrels and being separated afterwards, temperatures of the fridges are being tuned to prevent foods from decomposing and turning into food waste, leftover foods are being used in personnel kitchen or being sent to animal shelters, and kitchen personnel are being trained

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta:edahazarhun@gmail.com(EHazarhun)

DOI: 10.21325/jotags.2020.706