



4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Uygulanan Gıda Atık Yönetim Prensipleri Üzerine Bir Araştırma: Ankara İli Örneği (A Research on Food Waste Management Principles Applied in 4 and 5 Star Hotels: Example of Ankara Province)

Esra ZIVALI BİLGİN^a, * Ceren ÖZEN^b

^a Doğuş University, Faculty of Art and Design, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul/Turkey

^b Baskent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 20.09.2021

Kabul Tarihi: 23.11.2021

Anahtar Kelimeler

Gıda atık yönetimi

Gıda israfı

Gıda kaybı

Otel işletmeleri

Öz

Bu araştırma, otellerde müşteri başına düşen ortalama gıda atığı miktarını, gıda atıklarının hangi süreçte meydana geldiğini ve bu atıkları önlemek; azaltmak ve geri dönüştürmek için yapılan uygulamaları tespit etmek amacıyla yapılmıştır. Araştırmanın örneklemini Ankara ilinde bulunan 4 ve 5 yıldızlı otellerden rastgele seçilen 10 otel işletmesinin aşçıbaşılıarı oluşturmaktadır. Çalışmanın verileri Kasım 2020 – Aralık 2020 tarihleri arasında görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda otel işletmelerinde en fazla atığın mutfak ön hazırlık ve servis aşamasında olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Günlük ortalama gıda atık miktarı 594,2 kg bulunmuş ve müşteri başına düşen bu miktar 243,5 g olarak belirlenmiştir. Katılımcılar tarafından mutfak ön hazırlık aşamasında meydana gelen meyve-sebze atıklarının sos, zeytinyağlı, sebze çorbası, baharat çeşnisi, marmelat ya da reçel yapımında kullanıldığı, tabaklardaki artıkların hayvan barınaklarına gönderildiği; balık kılçıklarının ve hayvan kemiklerinin stok ya da demi glace sos yapımında kullanıldığı, artan yemeklerin personel yemeği olarak veya başka bir müşteriye ikram olarak ya da başka bir yemeğe dönüştürülerek değerlendirildiği belirtilmiştir.

Keywords

Push travel motivation

Food waste management

Food loss

Food waste

Hotels

Abstract

This research aims to analyze the average amount of food waste per customer in hotels, the process in which food waste occurs and to prevent these wastes; this waste was conducted to identify the applications made to reduce and recycle. The participants are the executive chefs of 10 hotel which is chosen randomly from 4 and 5 stars hotels in Ankara. The data of the study were collected between November 2020 and December 2020 and used the interview technique in this study. In result, it revealed which is produced more food waste was the kitchen preparation and service stages. The daily average amount of food waste found 594,2 kg and this amount per customer was 243,5 g. Most of the participants stated that use the fruit and vegetable wastes from the kitchen preparation stage to make sauces, olive oil, salad, vegetable soup, paste, spice seasoning, marmalade or jam.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ozenceren@hotmail.com (C. Özen)

DOI:10.21325/jotags.2021.960