



Samsun İlinde Faaliyet Gösteren 4 ve 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Gıda İsrafı Üzerine Bir İnceleme (An Investigation on Food Waste in 4 and 5 Star Hotels Business in Samsun)

Cihan CANBOLAT^a , *Yener OĞAN^b 

^a Samsun Ondokuz Mayıs University, Şevket Aşçı Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Samsun/Turkey

^a Artvin Çoruh University, School of Applied Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Artvin/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 03.09.2021

Kabul Tarihi: 14.11.2021

Anahtar Kelimeler

Gıda israfı

Otel işletmeleri

Yiyecek içecek departmanı

Samsun

Öz

Son yıllarda gıdaların israfı konusu gerek dünya ekonomisi gerekse çevresel etkiler bakımından olumsuz sonuçların ortaya çıkmasında etkili olmaktadır. Gıdalarda israfın karşılaşıldığı başlıca işletmeler arasında ise yiyecek içecek ile ilgili kuruluşlar yer almaktadır. Bu kapsamda araştırmanın amacını, otel işletmelerinin yiyecek ve içecek departmanında karşılaşılan gıda israf boyutlarının incelenmesi oluşturmaktadır. Araştırma verileri, Samsun ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel işletmesinde yönetici pozisyonunda çalışan 10 (on) bireyden yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Araştırmada gıda israfı, yiyecek içecek departmanının satın alma ve depolama, yemek hazırlığı, yemek servisi ve tüketim aşamalarında en fazla karşılaşıldığı görülmektedir. Otel işletmesi yöneticilerinin gıda israfı boyutları hakkında bilgi sahibi olduğu, işletmelerde gıda israfını önleme konusunda çalışmaların yeterli düzeyde olmadığı ve işletme çalışanları ile misafirler açısından gıda israfı ile ilgili farkındalık oluşturulması gerektiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerine gıda israfını önlemek amacıyla bazı önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Food waste

Hotel management

Food and beverage department

Samsun

Abstract

In recent years, the issue of food waste has been effective in the emergence of negative results in terms of both the world economy and environmental effects. Food and beverage establishments are among the main businesses where food waste is encountered. In this context, the aim of the research is to examine the food waste dimensions encountered in the food and beverage departments of hotel businesses. The research data were obtained through a semi-structured interview form from 10 (ten) individuals working in managerial positions in 4 and 5 star hotels businesses in Samsun. In the research, it is seen that food waste is mostly encountered in the purchasing and storage, food preparation, food service and consumption stages of the food and beverage department. It has been concluded that hotel business managers have known about the dimensions of food waste, that the efforts to prevent food waste in businesses are not at a sufficient level and that awareness about food waste should be raised in terms of business employees and guests. In addition, within the scope of the research, some suggestions are given to the managers of food and beverage businesses in order to prevent food waste.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: cihan.canbolat@omu.edu.tr (C. Canbolat)

DOI:10.21325/jotags.2021.964