



Otel İşletmelerinin Gıda İsrafı Konusundaki Eğilimleri: Kastamonu Örneği (Tendencies of Hotel Businesses on Food Waste: The Case of Kastamonu)

* Furkan Musa ŞENEL^a , Hakkı ÇILGINOĞLU^b 

^a Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/ Turkey

^b Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/ Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.02.2022

Kabul Tarihi: 01.06.2022

Anahtar Kelimeler

Gıda

İsraf

Gıda israfı

Gıda kaybı

COVID-19

Kastamonu

Öz

Gıdalar, üretimden son tüketiciye varıncaya kadar çeşitli basamaklardan geçer. Bu basamaklar esnasında türlü sebeplerden dolayı gıda kayıpları yaşanmakta ve bu kayıpların sonucunda da israf durumu ile karşılaşmaktadır. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO); 1,3 milyar ton gıdanın her sene israf edildiğini, bunun mali karşılığının da yaklaşık 990 milyar dolar değerinde olduğunu bildirmiştir. En çok israf yapan ülkeler sıralamasında yaklaşık 7,7 milyon ton ile 13.sırada yer alan Türkiye’de yılda kişi başı ortalama 93 kilogram gıda israf edilmektedir. Türkiye’nin büyük şehirlerinde yapılan çalışmalarda gıda maddelerinin onda birinin çöplere atıldığı belirtilmiştir. Bu oran, turizm işletmelerinin yoğun olduğu bölgelerde daha da fazla görülmektedir. Türkiye’deki turizm işletmelerinin varlığı göz önüne alındığında, yapılan gıda israfı miktarı hesaplanması güç olan noktalara ulaşmaktadır. Bu çalışma Kastamonu Merkez’de bulunan konaklama işletmelerinde meydana gelen gıda atık miktarının, gıda atıklarının en çok hangi öğünde meydana geldiğinin, gıda atıklarının en çok hangi süreçlerde meydana geldiğinin, COVID-19’un israf üzerindeki etkisinin tespiti; gıda atıklarının değerlendirilme şekillerinin belirlenmesi ve işletmelerin gıda israfını önleme uygulamalarının incelenmesi amacıyla yapılmıştır. Çalışmada veri toplama yöntemi olarak derinlemesine görüşme yöntemi kullanılmıştır. Veri toplama aracı olarak ise yarı yapılandırılmış görüşme formu tercih edilmiş, katılımcılara yöneltilen sorular önceden belirlenmiştir. Türkiye’de gıda israfının ciddi bir boyutta olduğu ve israfı önlemek için yapılacak her bir uygulamanın geleceği daha iyi bir şekilde planlayabilmek adına büyük önem arz ettiği görülmüştür. Araştırmada ulaşılan sonuçların hem sektördeki uygulamalara farklı bir bakış açısı sunması hem de literatüre katkı sağlaması beklenmektedir.

Keywords

Food

Waste

Food waste

Food loss

COVID-19

Kastamonu

Abstract

Foods go through various stages from production to the final consumer. During these steps, food losses are experienced due to various reasons, and as a result of these losses, wastage occurs. The Food and Agriculture Organization (FAO) reported that 1.3 billion tons of food is wasted every year, with a financial equivalent of approximately 990 billion dollars. In Turkey, which ranks 13th with approximately 7,7 million tons in the list of countries that waste the most, an average of 93 kilogram of food per person is wasted annually. In studies conducted in big cities of Turkey, it has been stated that one-tenth of the foodstuffs are thrown into the garbage. This rate is seen even more in regions where tourism establishments are concentrated. Considering the existence of tourism businesses in Turkey, the amount of food wastage reaches points that are difficult to calculate. This study was conducted to amount of food waste, which meal does food waste occur the most, which process is the food waste generated the most, impact of COVID-19 on waste, determination of the evaluation methods of food waste and investigate the practices of businesses to prevent food waste in accommodation establishments located in Kastamonu Merkez. In-depth interview method was used as data collection method in the study. As a data collection tool, semi-structured interview form was preferred and the questions to be directed to the participants were determined in advance. It has been seen that food waste in Turkey is at a serious level and each application to prevent waste is of great importance in order to plan the future in a better way. It is expected that the results obtained in the research will both present a different perspective to applications and contribute to the literature.

* Sorumlu Yazar

E-posta: fmsenell@gmail.com (F. M. Şenel)

DOI:10.21325/jotags.2022.1032