



Çevreye Duyarlı Mutfak Uygulamaları: Ankara Yeşil Otel Restoranları Örneği (Environmentally Responsible Kitchen Practices: Example of Ankara Green Hotel Restaurants)

* Hakan GÜLEÇ^a , Kurban ÜNLÜÖNEN^b 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 03.06.2022

Kabul Tarihi: 24.06.2022

Anahtar Kelimeler

Yeşil otel

Yeşil restoran

Çevreye duyarlı mutfak

atık yönetimi

Sürdürülebilir gıda

Öz

Birleşmiş Milletlere göre 2021 yılında 7,9 milyar olan Dünya nüfusu, 2100 yılında %38 artarak 11 milyara yaklaşacaktır. Artan küresel ısınma ve onun ortaya çıkardığı olumsuz gıda üretim koşulları, sınırlı tarımsal alanlar, artan atıklarla birlikte çevre kirliliği; çevreye duyarlı uygulamaları daha da önemli hale getirmektedir. Türkiye’de çevreye duyarlı tesis olarak sertifikalandırılan yeşil oteller ve uygulamaları da çevreye duyarlılık noktasında önemlidir. Bu bağlamda, araştırma Ankara’daki yeşil otel restoranlarının çevreye duyarlı uygulamalarını, mutfak yöneticileri gözünden değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Ankara’daki 14 yeşil otelde yüz yüze görüşme tekniğiyle verilerin toplandığı araştırmada yeşil otellerin restoran mutfaklarında çevreye duyarlı uygulamalardan; atık yönetimi, sürdürülebilir gıda, su ve çevreye duyarlılık ile müşteri boyutları incelenmiştir. Çalışmada, nitel durum çalışma deseni kullanılmış, katılımcıların görüşleri alınarak, betimsel analizleri yapılmıştır. Araştırmaya göre en çok atık madde taze sebze ve meyve kabuklarından oluşmaktadır. Gıda atıklarının oluşum nedenleri arasında ilk sırayı açık büfeler almaktadır. Tüm mutfak yöneticilerinin yerel ürün tedarikine bakışı olumlu ve destekler niteliktedir. İşletmelerde en çok su tüketimi, mutfakta ürün hazırlığında olmaktadır.

Keywords

Green hotels

Green restaurants

Eco-friendly kitchen

Waste management

Sustainable food

Abstract

According to UN, world population, which was 7.9 billion in 2021, will increase by 38% to reach 11 billion in 2100. Increasing global warming caused negative food production conditions, limited agricultural areas, environmental pollution with increasing waste; which makes environmentally friendly practices even more important. Green hotels certified in Türkiye and practices of these businesses are also important in terms of environmental awareness. This research aims to evaluate the environmentally friendly practices of green hotels in Ankara from the perspective of kitchen managers. Data were collected using face-to-face interview technique at 14 green hotels in Ankara. Environmentally responsible practices in restaurant kitchens of green hotels; waste management, sustainable food, water and environmental awareness and customer dimensions were examined. In this study, a qualitative case study design was used, and descriptive analysis were made by taking the opinions of the participants. According to the research, the most waste material consists of fresh vegetable and fruit peels. Open buffets take the first place among the causes of food waste. All culinary managers have a positive and supportive attitude towards using local food. The most water consumption in the enterprises is made in the kitchen during product preparation

* Sorumlu Yazar

E-posta: gulec.hakan@hbv.edu.tr (H. Güleç)

DOI:10.21325/jotags.2022.1039