


Türkiyede Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunun Belirlenmesi: Helal Konseptli Oteller Çerçevesinde Bir Araştırma (Determination of Food Wasting in Accommodation Businesses Operating in Turkey: A Research in the Framework of Halal Concept Hotels) **

* Mustafa YILMAZ ^a , Aybuke CEYHUN SEZGİN ^b 

^a Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 31.01.2022

Kabul Tarihi: 24.03.2022

Anahtar Kelimeler

Helal konseptli otel

Gıda israfı

Gıda atığı

Öz

Araştırmada gıda israfının fazla miktarda ortaya çıktığı sektörlerden biri olan konaklama işletmelerinde gıda israfı ve gıda atığı ile ilgili mevcut durum, nedenler, önlemler ve geri dönüşüme ilişkin boyutlar incelenerek bu konulara çözümler üretmek amaçlanmıştır. Bu nedenle konaklama işletmelerinde helal konseptin gıda israfı üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla yürütülen bu araştırmada helal konseptli ve helal konseptli olmayan otellerin mutfak şeflerinin gıda israfına yönelik görüşlerinden yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda helal konseptli otellerin gıda israf politikalarında ve oluşan gıda atığını ve gıda israfını geri dönüştürme çabalarında helal konseptli olmayan otellere kıyasla herhangi bir farklılıklarının olmadığı ve bu işletmelerin müşteri tatminini hedefledikleri için gıda israfını göz ardı edebildikleri tespit edilmiştir. İşletme mutfaklarında yeterli sayıda personel olmaması, mevcut personelin tecrübesiz olması, plansız iş yoğunluğu, geri kalmış mutfak teknolojisi, servis kısmında bilinçsiz tüketim, büyük servis tabakları ile sunum ve dengesiz porsiyonlama gibi faktörlerin gıda israfı nedenleri arasında yer aldığı tespit edilmiştir.

Keywords

Halal concept hotel

Food waste

Food waste

Abstract

In this research, it is aimed to find solutions to these issues by examining the current situation, reasons, precautions and recycling dimensions of food waste in accommodation businesses, which is one of the sectors where food waste occurs in large quantities. For this reason, in this research carried out to determine the effect of halal concept on food waste in accommodation businesses, the opinions of the kitchen chefs of halal concept and non-halal concept hotels on food waste were used. As a result of the research, it has been determined that halal concept hotels do not have any differences in food waste policies and efforts to recycle the food waste and food waste compared to non-halal concept hotels, and these businesses can ignore food waste because they aim at customer satisfaction. It has been determined that factors such as insufficient number of personnel in the kitchens of the enterprise, inexperience of the existing personnel, unplanned workload, underdeveloped kitchen technology, unconscious consumption in the service section, presentation with large serving plates and unbalanced portioning are among the causes of food waste.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: mustafayilmaz14@gmail.com (M. Yılmaz)

DOI:10.21325/jotags.2022.1013

**Bu çalışma Mustafa Yılmaz'ın "Konaklama İşletmelerinde Helal Konsept Uygulamalarının Gıda İsrafı Üzerindeki Etkisi" başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.