



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2022, 6(3): 744-764.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1087](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1087)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda İsrafı

Ceren AYCİBİN GİRGİN, Yüksek Lisans Öğrencisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale, e-posta: cerenkaraaycibin@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3387-8023>

Şeyma Nur ÜZÜM, Yüksek Lisans Öğrencisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale, e-posta: suzum978@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7609-3715>

Öğr. Gör. Ebubekir YILMAZ, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Osmaneli Meslek Yüksekokulu, Bilecik, e-posta: ebubekir.yilmaz@bilecik.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3770-2332>

Dr. Öğr. Üyesi Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gelibolu Piri Reis Meslek Yüksek Okulu, Çanakkale, e-posta: sunnetciogluayse@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4295-9776>

Öz

Bu çalışmanın amacı turistik bir bölge konumunda olan Gökçeada'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleşen gıda israfı ve bu israfın nedenlerini ortaya çıkarmaktır. Amaca yönelik olarak yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen israfın ne şekilde gerçekleştiği ve hangi sebeplerle ortaya çıktığı incelenmiştir. Bu amaçla Gökçeada'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ve yerel yönetim çalışanlarıyla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz, içerik analizi ve kelime bulutu analizi kullanılmıştır. Analizler sonucunda gıda israfının nedenleri arasında ise en büyük etkenin tüketicilerin tutum ve davranışları olduğu belirlenmiştir. Gökçeada'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde en fazla israfın meydana geldiği öğünün kahvaltı, gıda grubunun ise tatlılar olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Gıda israfının önlenmesinde en yaygın uygulamanın, işletmeler tarafından gıda artıklarının ayrıştırılarak besi ve sokak hayvanlarının beslenmesinde kullanılması olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gıda İsrafı, Gökçeada, Yiyecek İçecek Hizmetleri.

Makale Gönderme Tarihi: 01.05.2022

Makale Kabul Tarihi: 05.09.2022

Önerilen Atıf:

Aycibin Girgin, C., Üzüm, Ş. N., Yılmaz, E. ve Sünnetçioğlu, A. (2022). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda İsrafı, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3): 744-764.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2022, 6(3): 744-764.

DOI: [10.26677/TR1010.2022.1087](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1087)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Food Waste in Food and Beverage Business

Ceren AYCIBİN GİRĞİN, MSc. Student, Çanakkale Onsekiz Mart University, Institute of Graduate Programs, Çanakkale, e-mail: cerenkaraaycibin@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3387-8023>

Şeyma Nur ÜZÜM, MSc. Student, Çanakkale Onsekiz Mart University, Institute of Graduate Programs, Çanakkale, e-mail: suzum978@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7609-3715>

Lecturer Ebubekir YILMAZ, Bilecik Şeyh Edebali University, Osmaneli Vocational School, Bilecik, e-mail: ebubekir.yilmaz@bilecik.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3770-2332>

Assistant Prof. Dr. Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Çanakkale Onsekiz Mart University, Gelibolu Piri Reis Vocational School, Çanakkale, e-mail: sunnetciogluayse@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4295-9776>

Abstract

The aim of this study is to reveal the food waste in food and beverage businesses operating in Gökçeada, which is a touristic region, and the reasons for this waste. For this purpose, face-to-face interviews were conducted with food and beverage businesses and local government employees in Gökçeada. Descriptive analysis, content analysis and word cloud analysis were used in the analysis of the data. As a result of the analyzes, it has been determined that the most important factor among the causes of food waste is the attitudes and behaviors of the consumers. It was found that the most wasted meal in the food and beverage businesses operating in Gökçeada was breakfast, and the food group was desserts. It has been concluded that the most common practice in the prevention of food waste is the separation of food residues by businesses and their use in the feeding of livestock and stray animals.

Keywords: Food Waste, Gökçeada, Food and Beverage Services.

Received: 01.05.2022

Accepted: 05.09.2022

Suggested Citation:

Aycibin Girgin, C., Üzümlü, Ş. N., Yılmaz, E. and Sünnetçioğlu, A. (2022). Food Waste in Food and Beverage Business, *Journal of Turkish Tourism Research*, 6(3): 744-764.

© 2022 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Bugün dünyada her gün 700 milyon insanın açlık çekmesine rağmen, üretilen gıdanın üçte biri ise boşa gitmektedir (wwf.panda.org). Türkiye İsrافی Önleme Vakfı'nın yayınlamış olduğu 'Sayılarla İsrافی Raporu 2019'a göre, yılda 18,8 milyon ton gıdanın çöpe gittiği ve tarladan perakende aşamasına kadar %14'lük bir kayıp yaşandığı belirtilmiştir. Raporu ayrıca günlük 4,9 milyon adet ekmek ile sebze ve meyvelerin %50'sinde kayıp yaşandığı ve gıda israfının 1/3 oranında gerçekleştiği belirtilmiştir (Türkiye İsrافی Önleme Vakfı, 2020). Raporuna göre ise, Türkiye'de yıl bazında tahmini kişi başına 93 kg, toplamda ise 7 milyon 762 bin 575 kg gıda israfı olduğu belirtilmektedir. Aynı zamanda Dünya geneline bakıldığında kişi başına en fazla gıda israfının yapıldığı 10 ülke arasında Türkiye'nin 3. sırada olduğu belirtilmektedir (Türkiye İsrافی Önleme Vakfı, 2021). Söz konusu verilere bakıldığında dünya genelinde gerçekleşen gıda israfının boyutlarının ne kadar büyük olduğu görülmektedir. Bununla birlikte belirtilen veriler, Türkiye'nin bu israfta yadsınamaz bir paya sahip olduğunu ortaya çıkarmaktadır.

BM Çevre Programı (UNEP) ve ortak bir kuruluşu olan Atık ve Kaynaklar Eylem Programı (WRAP) tarafından hazırlanan Gıda Atık Endeksi Raporu'na göre (2021)'e göre ev, restoran ve dükkânlarda israf edilen tüm yiyeceklerin %17'si doğrudan çöpe atılan yiyeceklerden oluşmaktadır. Bununla birlikte raporda üretim çiftlikleri ve tedarik zincirinde de bazı yiyeceklerin kayba uğradığı ve bu sebeple üretilen gıdanın üçte birinin tüketiciye hiç ulaşmadığı için gıdaların tüketilemediği belirtilmektedir (<https://news.un.org>). Türkiye'de gıda israfının en yüksek boyutunu hane içinde israf edilen gıdalar meydana getirirken gıda israfına neden olan etkenler arasında yiyecek içecek işletmelerinde yemek yendikten sonra tabakta bırakılan yemek artıkları da sayılabilmektedir. Öyle ki ülkemizde hizmet sektöründe işletme başına senede 4.2 ton gıda ve 2000 litre içecek israfı gerçekleşmektedir (Türkiye İsrافی Önleme Vakfı, 2020).

Bugün dünyada insanların tüketimi amacıyla ciddi miktarlarda gıda üretimi gerçekleştirilmektedir. Fakat üretilen bu gıdaların insanlar tarafından tüketilmemesi ve boşa gitmesi, dünya üzerinde önemli çevresel, sosyal ve ekonomik sorunlara yol açmaktadır. Tahminler, küresel sera gazı emisyonlarının %8 ila 10'unun tüketilmeyen gıdalarla ilişkili olduğunu göstermektedir. Perakende, yemek hizmeti ve ev düzeyinde gıda israfının azaltılması hem insanlar hem de gezegen için çok yönlü faydalar sağlayabilir (www.unep.org). Gıda kaybı ve gıda israfının azaltılması, arazilerin daha verimli kullanılmasının, iklim değişikliğinin olumsuz etkilerinin azaltılmasını ve geçim kaynakları üzerinde olumlu etkiler yaratmasıyla birlikte, su kaynaklarının daha iyi yönetilmesini sağlayacaktır (www.fao.org).

Sürdürülebilirliđin sağlanması için gıda israfının önlenmesinin önem arz ettiği anlaşılmaktadır. Yayımlanan raporlarda gıda kaybı ve israfının hem dünyada hem de ülke çapında büyük boyutlara ulaştığı görülmektedir. Meydana gelen bu gıda israfında ise, yiyecek içecek işletmelerinin önemli bir rolü olduğu göze çarpmaktadır. Yapılan alan yazın araştırması sonucunda dünyada meydana gelen gıda israfının çevresel, sosyal ve ekonomik olarak önemli boyutlara ulaştığı ve bu israf içerisinde yiyecek içecek işletmelerinin önemli bir rolü olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Dolayısıyla bu konunun ele alınması sürdürülebilirlik konusuna dikkat çekilmesi açısından önem arz etmektedir. Aynı zamanda Türkiye'deki yiyecek işletmelerinde gıda israfının belirlenmesine yönelik sınırlı sayıda çalışmaya rastlanmıştır (Kurt, 2019; Şapçılar, Kalkan ve Büyüksalvarcı, 2019; Çirişoğlu ve Akoğlu, 2021).

Gerçekleştirilen bu çalışmanın yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen gıda israfı konusunda literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Çalışmanın turizm faaliyetleri ile öne çıkan bir bölge olan Gökçeada'da yapılması ise bölgeye konu ile ilgili farkındalık yaratma potansiyeli sağladığından önemli görülmektedir. Yukarıda verilen bilgiler ışında bu çalışmanın amacı, turistik bir bölge konumunda olan Gökçeada'da faaliyet gösteren yiyecek içecek

işletmelerinde gerçekleşen gıda israfı ve bu israfın nedenlerini ortaya çıkarmaktır. Bu amaç doğrultusunda yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen israfın ne şekilde gerçekleştiği ve hangi sebeplerle ortaya çıktığı incelenmektedir.

LİTERATÜR

Gıda İsrafı

Gıda israfı, insan tüketimi amacıyla hayvan ve bitki kaynaklı olacak şekilde üretilen veya hasat edilen fakat bir şekilde tüketilmeyen yenilebilir gıdaları ifade etmek için kullanılan bir kavramdır (Lipinski, Hanson, Lomax, Kitinoja, Waite ve Searchinger, 2013: 4). Başka bir tanımla israf edilen gıdalar, insan tüketimine uygun ve sağlam olan, fakat bozulmadan önce veya sonra çöpe atıldığı için tüketilmeyen gıdaları ifade etmektedir (FAO,2013: 9). Gıda atıkları, önlenebilir ve kaçınılmaz gıda atığı olarak ikiye ayrılmaktadır. Önlenebilir yiyecek atıkları, bir noktada hala yenilebilecek yiyeceklerden oluşur ve genellikle tüketici davranışları ve gıda hizmetleri kaynaklı ortaya çıkmaktadır. Kaçınılmaz gıda atıkları ise, sebze ve meyve kabukları, kemikler gibi besinlerin yenmeyen kısımlarından meydana gelmektedir (www.wrap.org.uk).

Gıda israfının oluşmasında tüketici ve gıda hizmetlerinden kaynaklanan birçok faktör etkili olmaktadır. Tüketici kaynaklı gıda israfının meydana gelmesinde rol oynayan davranışlar; tüketicinin planlama eksikliği, ihtiyaçtan fazlasını satın almak, gıda satış noktalarından aşırı yemek siparişi vermek, gıda artıklarını değerlendirmemek ve gıda israfı konusundaki bilinç eksikliği olarak sıralanabilir. Gıda hizmetlerinden kaynaklı israfın başlıca sebepleri içerisinde ise; olması gerekenden fazla yiyecek hazırlamak, endüstriyel gıda işleme sürecinde meydana gelen hatalar, gıda güvenliği politikalarına uyma zorunluluğu, yönetsel, finansal ve teknik kısıtlamalar, kontaminasyon sebebiyle atılan gıdalar, teşhir amacıyla yapılan aşırı gıda alımı ve büyük porsiyon boyutları sayılabilir (Gunders, 2012: 7; Buzby, Welles ve Hyman, 2014: 5; Rohini, Geetha, Vijayalakshimi, Mini ve Pasupathi, 2020: 691). Hem gıda hizmeti sağlayıcıları hem de tüketiciler tarafından gıda israfına sebep olan önemli bir husus ise tavsiye edilen tüketim tarihine yakın olan veya tarihi geçmiş olan yiyeceklerin atılmasıdır (www.fao.org).

Gıda israfı gelişmiş ve gelişmemiş ülkelerde karşılaşılan temel sorunlardan biri olmakla birlikte israfın nedenleri ülkelerin gelişmişlik düzeylerine göre farklılık göstermektedir. Düşük gelirli ülkelerde gıda israfına yol açan başlıca nedenler, yetersiz depolama tesisleri, zayıf altyapı, piyasa imkanları, ulaşım, soğutma sistemlerindeki yetersizlik ve kötü paketleme olmakla birlikte; gelişmiş ülkelerde bu nedenler daha çok tüketici davranışları ve tedarik zincirindeki koordinasyon eksikliğiyle ilgilidir. Sanayileşmiş ülkelerde gıda israfı, gıda endüstrileri, perakendeciler ve tüketiciler arasında farkındalık yaratılarak azaltılabilir. (Gustavsson, Cederberg ve Sonesson, 2011: 10; Girotto, Alibardi ve Cossu, 2015: 33).

Sağlıklı, yenilebilir yiyeceklerin büyük bir kısmı genellikle ev mutfakları ve yemek hizmeti veren kurumlarda çöpe atılmaktadır (www.fao.org). Avrupa Birliği tarafından yayınlanan Sosyal İnovasyon Yoluyla Gıda İsrafını Azaltmak (FUSIONS) isimli raporda israf edilen yenilebilir durumda olan gıdaların ağırlık cinsinden maliyet olarak ev içi israftan sonra yiyecek içecek işletmelerinde meydana geldiği belirtilmiştir (Stenmarck, Jensen, Quested ve Moates, 2016: 18).

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda İsrafı

Yiyecek içecek hizmeti sektöründe meydana gelen gıda atıkları, ekolojik, sosyal ve ekonomik etkilere sahip bir sorundur (Gao, Bao, Li, Liu ve Wu, 2021: 78). BM Çevre Programı (UNEP) ve WRAP tarafından hazırlanan 'Gıda İsrafı Endeks Raporu 2021'e göre, tedarik zinciri içerisinde

gerçekleşen gıda israfının %5'i gıda hizmetlerinde meydana gelmektedir (news.un.org). İlgili literatürün (Heikkilä, Reinikainen, Katajajuuri, Silvennoinen ve Hartikainen, 2016; Principato, Pratesi, Secondi, 2018; Çirişoğlu ve Akoğlu, 2021; Yılmaz ve Ceyhun Sezgin, 2022) incelenmesiyle elde edilen bilgilere göre yiyecek içecek işletmelerinde gıda israfı, müşteri kaynaklı ve işletme kaynaklı olmak üzere iki başlık altında ele alınabilir. Müşteri kaynaklı gıda israfı, tabakta fazla yiyecek görme isteğine karşın tabaktaki yiyeceklerin bitirilememesi ile gerçekleşmektedir. İşletme kaynaklı gıda israfı ise bozulma, hazırlık sürecinde oluşan atıklar, yanlış hazırlama, açık büfe sistemi veya serpm kahvaltı gibi uygulamalar ile gerçekleşmektedir.

Yiyecek içecek hizmetlerinde gerçekleşen gıda israfı, tabaktan geri dönen yiyecekler, henüz kullanılmadan atılan paketli ürünler ve hazırlama sırasında bozulan yiyecekler ile oluşan atıklardır. Otel ve restoranlarda hazır gıdalar ve yiyeceklerin işlenmesinde yıllık yaklaşık olarak 130.000 ton gıda israfı meydana gelmektedir. Buna göre, oluşan gıda israfının %21'i bozulma, 34'ü tüketici tabaklarından geri dönen gıdalar ve 45'i hazırlık sürecinde oluşan atıklar nedeniyle meydana gelmektedir (www.wrap.org.uk). Ceyhun Sezgin ve Ateş (2020) otel restoranlarında gıda israfının en çok yemeğin hazırlık aşamasında meydana geldiğini belirtmişlerdir. Principato, Pratesi ve Secondi (2018) tarafından gerçekleştirilen başka bir çalışmada ise restoran mutfaklarında hazırlanan yemeklerin %12,93'ünün bozulduğu veya yanlış hazırlandığı için boşa gittiği saptanmıştır. Fakat bunun yanı sıra müşteri artıklarının ise %15,83'lük bir orana sahip olduğu bulgusuna ulaşılmıştır.

Gıda israfı ile ilgili olarak gerçekleştirilen birçok çalışma yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerde meydana gelen gıda israfının çoğunlukla müşteri kaynaklı olduğunu desteklemektedir (Betz, Buchli, Göbel ve Müller, 2015; Aydoğdu ve Koçoğlu 2017; Kılınç Şahin ve Bekar, 2017; Şapçılar, Kalkan ve Büyüksalvarcı, 2019). Yiyecek içecek işletmelerinde oluşan gıda israfının en büyük nedenlerinden bir diğeri de gelen müşterilerin tabaklarında fazla miktarda yiyecek görmek istemeleri fakat bunun karşılığında tabaklarındaki yiyeceği bitirememeleridir (Chen ve Jai, 2018: 495). Filimonau, Fidan, Alexieva, Dragoev ve Marinova (2019) tarafından Bulgaristan'da gerçekleştirilen çalışmada, yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen gıda israfının önemli sebeplerinden birinin tüketici davranışlarından dolayı gerçekleştiği belirtilmiştir. Buna göre, işletmeciler porsiyon miktarının azaltılmasının müşteri memnuniyetsizliğine ve dolayısıyla kaybına yol açacağını düşünmektedirler.

Müşteri tabaklarından geri dönen yiyeceklerle gerçekleşen gıda israfı gelen müşterilerin gelir ve eğitim düzeyine göre; işletmelerde meydana gelen gıda israfı ise, hedeflenen pazar bölümüne ve gıda işleme teknolojilerinin kullanımına göre farklılık göstermektedir (Heikkilä vd., 2016; Aamir, Ahmad, Javaid ve Hasan, 2018, Doğan, Dengiz ve Tarhan, 2020). Wang, Liu, Liu, Liu, Gao, Zhou, Gao ve Cheng (2017) tarafından Çin'de faaliyet gösteren restoranlarla gerçekleştirilen çalışmada, turistlerin yöre sakinlerine nispeten daha fazla gıda atığı meydana getirdiği görülmüştür. Aamir vd., (2018) tarafından Pakistan'da yapılan çalışmada, yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleşen gıda israfının en çok hafta sonları, en az ise pazartesi günleri yapıldığı görülmüştür. Mevsime göre incelendiğinde, üst düzey ve orta düzey restoranlarda en çok yiyeceğin, Ekim-Aralık döneminde israf edildiği sonucuna ulaşılmıştır. Havanın güzel olduğu bu dönemde müşteri trafiği oluşmasından dolayı işletmelerin aşırı üretim yaptığı görülmüştür.

Bununla birlikte ilgili alan yazın incelendiğinde yiyecek içecek işletmelerinde müşterilere sunulan açık büfe sistemi veya serpm kahvaltı gibi uygulamaların gıda israfını arttıran önemli sebepler arasında öne çıktığı saptanmıştır (Okumuş, 2019; Şapçılar vd., 2019; Ceyhun Sezgin ve Ateş, 2020; Doğan vd., 2020; Karakan ve Çolak, 2021; Akmeşe ve İlyasov, 2022). Gıda israfının yoğunlaştığı ürün gruplarına bakıldığında ise genel olarak sebzeler, sonrasında ise karbonhidrat içerikli ürünler öne çıkmaktadır (Silvennoinen, Heikkilä, Katajajuuri ve Reinikainen, 2015; Wang vd., 2017; Okumuş, 2019).

Yiyecek içecek işletmelerinde gıda israfına yönelik alınan önlemler arasında, müşterilerin artan yemeklerinin paketlenip verilmesi (doggy bag), gün sonunda artan yiyeceklerin personele verilmesi ve atık yağların anlaşmalı kurumlara teslim edilmesi gibi faaliyetlerin gerçekleştirildiği görülmektedir (Principato vd., 2018; Sakaguchi, Pak ve Potts, 2018; Filimonau vd., 2019; Şapçılar, vd., 2019). Bununla birlikte gıda israfının önlenmesinde eğitilmiş çalışanların rolü, tarifler, menüler, planlama ve yönetim, uygun porsiyon boyutunun sunulması ve tüm faaliyetlerin dokümantasyonu gibi yönetim uygulamalarının önemli olduğu düşünülmektedir (Heikkilä vd., 2016: 452).

Verilen bilgiler doğrultusunda yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen gıda israfının başlıca nedenlerinin arasında porsiyon miktarı ile ilgili endişeler ve yanlış uygulamalar göze çarpmaktadır. Yine porsiyon miktarı ve ürün çeşidine bağlı olarak özellikle kahvaltı öğününde verilen servis türünün serpmeye veya açık büfe olmasının, gerçekleşen bu israfın içerisinde önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Yiyecek ve içeceklerin hazırlık sürecindeki hatalar ve gereğinden fazla gıda üretimi gibi yanlış uygulamalar nedeniyle gıda israfının gerçekleştiği ortaya çıkmaktadır. Buna göre gıda israfının hem tüketici hem de gıda üretim sistemleri tarafından çeşitli sebeplerle meydana geldiği anlaşılmaktadır. Buna rağmen yukarıda verilen bazı çalışmalar, tüketicilerin ve işletmelerin çeşitli uygulamalarla gıda israfının önüne geçilebileceğini belirtmektedir.

Sözü edilen literatür ışığında bu çalışmada, gıda israfının nedenlerinin tam olarak neler olduğu, ne şekilde meydana geldiği ve aynı zamanda gıda israfının önlenmesinde başvurulan faaliyetlerin neler olduğu saptanmaya çalışılmaktadır. Çeşitli faaliyetlerin gerçekleştirilememesi durumunda ise bu faaliyetlerin önündeki engeller araştırılmaktadır. Farklı olarak işletmelerin dışında yerel yönetimlerin de gıda israfındaki yeri ve rolü saptanmaya çalışılmaktadır.

YÖNTEM

Gökçeada, Ege denizinin kuzeydoğusunda yer alan, 285 km² yüz ölçümü ile Türkiye'nin en büyük adası olma özelliğine sahiptir (Özözen Kahraman, 2005: 39-40). Türkiye İstatistik Kurumu 2021 verilerine göre toplam nüfusu ise 10.377 olarak belirlenmiştir (www.tuik.gov.tr). Eski adı İmroz olan Gökçeada, kendine özgü coğrafi yapısı, çevre özellikleri ve korunan doğal kaynakları ile önemli bir turizm potansiyeline sahiptir (Yurtseven ve Karakaş, 2013: 92). Gökçeada uluslararası çapta bilinir bir destinasyon konumuna gelmesiyle birlikte bölgenin turizmi hızlı bir şekilde gelişim göstermiştir (Yurtseven ve Can, 2002: 149). Aynı zamanda 2011 yılında Cittaslow unvanı alarak Türkiye'nin ilk ve tek sakin adası olma özelliğine sahip olmuştur (www.cittaslowturkiye.org).

Çalışmanın evrenini Çanakkale'nin bir ilçesi olan Gökçeada'da faaliyet gösteren bağımsız yiyecek içecek işletmeleri ve yerel yönetim çalışanları oluşturmaktadır. Çalışmanın örnekleminin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemlerinden kolay ulaşılabilir durum örnekleme kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, araştırmacıların çalışmanın evrenini temsil eden ve konu ile ilgili bilgi sahibi olduğu düşünülen bazı grupların örnekleme olarak seçildiği bir yöntemdir. Böylelikle araştırmacılar tarafından konu ile ilgili bazı özellikleri olan bireyler çalışmaya dahil edilebilmektedir (Berg ve Lune, 2019: 67). Kolay ulaşılabilir durum örnekleme ise araştırmaya hız ve pratiklik kazandırması amacıyla nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılmakla birlikte araştırmacının kendisine yakın olan ve erişiminin kolay olduğu durumlarda başvurulan bir örnekleme yöntemidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 123). Bu doğrultuda çalışmanın örneklemini, Gökçeada'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri çalışanları içerisinde 18 kişi, yerel yönetim birimlerinden ise Gökçeada Belediyesi ve Gökçeada İlçe Tarım Müdürlüğü'nde çalışan 2 kişi oluşturmaktadır.

Araştırmada veri toplama tekniği olarak görüşme yöntemine başvurulmuştur. Veri toplama işlemi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'nin Etik Kurulu'nun 03.08.2021 tarih ve 13/23 sayılı kararı ile Bilimsel Araştırmalar Etik Kurul ilkelerine uygun olduğu kararı sonrasında gerçekleştirilmiştir. Görüşme, araştırmacıların araştırdıkları konu ile ilgili daha önce belirlemiş oldukları soruları katılımcılara yönelterek katılımcıların duygu ve düşüncelerini belirlemeyi amaçladıkları bir yöntemdir (Türnüklü, 2000: 544). Bu doğrultuda katılımcılarla yüz yüze ve çevrimiçi olarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında, daha önceden alanında uzman kişilere danışılarak oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu, bağımsız yiyecek içecek işletmeleri ve yerel yönetim çalışanları için ayrı olarak hazırlanmıştır. Araştırmacının konu ile ilgili genel bilgiye sahip olduğu ve bu bilgi doğrultusunda çerçevesini belirlediği yarı yapılandırılmış görüşmelerde, araştırmacı gereksiz gördüğü soruları çıkarabilir veya gerekli gördüğü soruları ekleyebilir (Karagöz, 2017: 578). Görüşmeler sırasında gerekli görülen yerlerde katılımcılara alternatif sorular yöneltilmiştir. Aynı zamanda veriler ses kaydına alınmış, görüşmelere veri doygunluğuna ulaşılan kadar devam edilmiştir. Araştırmanın verileri Haziran 2021-Ağustos 2021 tarihleri arasında toplanmıştır.

Araştırmada elde edilen verilerin analizi için Maxqda 2018 programından yararlanılmıştır. Bu doğrultuda verilerin analizinde içerik analizi, betimsel analiz ve kelime bulutu analizi kullanılmıştır. İçerik analizi, belirli yöntemlerle elde edilen ham verilerin incelenmesi ve anlamlandırılması için sistemli bir metot sağlar (Demirci ve Köseli, 2014: 344). İçerik analizinde elde edilen veriler kavramlaştırılır, kavramlaştırılan veriler belirli bir mantık çerçevesinde düzenlenir ve belirli temalar altında toplanır. Betimsel analiz ise, katılımcıların duygu ve düşüncelerinin etkili bir biçimde yansıtılabilmesi amacıyla başvuru bir analizdir. Bu yöntemde, elde edilen veriler düzenlenir, yorumlanır, sistemli ve açık bir biçimde betimlenerek okuyucuya sunulur (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 239-242). Ayrıca katılımcıların sıklıkla tekrar ettiği kelimelerin belirlenmesi ve gösterimi amacıyla kelime bulutu analizine başvurulmuştur.

Çalışmada geçerlilik ve güvenilirliği sağlamak amacı ile amaçlı örnekleme ve derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilmiş, katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden doğrudan alıntılar sunulmuş, doküman analizi ve görüşme gerçekleştirilerek yöntem çeşitleme sağlanmaya çalışılmış ve kodlamalar farklı araştırmacılarla yapılarak karşılaştırılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2018: 281).

Bununla birlikte çalışmanın bazı sınırlılıkları mevcuttur. Bu çalışma yalnızca Gökçeada İlçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ile sınırlandırılmıştır. Yerel yönetimlerle yapılan görüşmelerde ise ilçe tarım müdürlüğünden ve belediyeden olmak üzere birer personele ulaşılabilmektedir.

BULGULAR

Çalışmada yer alan katılımcılara ait tanımlayıcı özellikler Tablo 1'de yer almaktadır. Katılımcı isimleri bilimsel etik gereği kodlanmıştır. Katılımcıların, farklı yaş, eğitim düzeyi ve mesleklere sahip olduğu görülmektedir. Böylelikle katılımcı çeşitliliğinin sağlandığı ifade edilebilir.

Katılımcılara yöneltilen "Gıda israfı ile ilgili düşünceleriniz nelerdir?" sorusuna verilen cevaplar genel olarak gıda israfının oldukça yanlış olduğu ve yapılmaması gerektiği yönünde olmuştur. Gıda israfı ile ilgili olarak **G2** "Çok can acıtıcı buluyorum. Çünkü dünyanın bir ucunda insanlar harika yaşarken, çok üst düzey yaşarken, yiyip içip hatta artıklarını çöpe atarken diğer ucunda aç, susuz, su yok, ekme yok. Çok can acıtıcı ve kalp kırıcı bir şey." İfadesini kullanırken **G14** ise konu ile ilgili düşüncelerini "Boyutu çok yüksek. Yani üzüntü verici düzeyde. Yazık oluyor. Emekle üretilen, insanların

ihtiyaç duyduğu kalemlerin çöpe gitmesi üzüntü verici." şeklinde olmuştur.

Tablo 1. Katılımcılara İlişkin Tanımlayıcı Özellikler

Kod	Cinsiyet	Yaş	Pozisyon	Meslekte Çalışma Süresi	İşletmedeki Çalışma Süresi	Görüşme süresi (yaklaşık)
G1	Kadın	55	İşletmeci	1 yıl	1 yıl	5 dakika
G2	Kadın	51	İşletmeci Yardımcısı	1 ay	1 ay	11 dakika
G3	Kadın	31	Restoran Sorumlusu	12 yıl	8 yıl	12 dakika
G4	Kadın	52	Şef	30 yıl	1 yıl	10 dakika
G5	Erkek	41	Et Ustası	30 yıl	4 yıl	14 dakika
G6	Kadın	53	İşletmeci	8 yıl	8 yıl	18 dakika
G7	Erkek	40	İşletmeci	19 yıl	1 yıl	30 dakika
G8	Erkek	29	İşletmeci	10 yıl	4 yıl	11 dakika
G9	Erkek	53	İşletmeci	20 yıl	5 yıl	23 dakika
G10	Erkek	45	İşletmeci	15 yıl	15 yıl	8 dakika
G11	Erkek	28	İşletme Yöneticisi	8 yıl	8 yıl	10 dakika
G12	Erkek	25	İşletmeci	10 yıl	2 ay	15 dakika
G13	Kadın	56	Şef	25 yıl	4 yıl	12 dakika
G14	Erkek	59	İşletmeci	3 yıl	3 yıl	17 dakika
G15	Erkek	45	İşletmeci	2 yıl	2 yıl	16 dakika
G16	Erkek	30	Garson	16 yıl	8 yıl	9 dakika
G17	Kadın	38	İşletmeci	5 yıl	3 yıl	8 dakika
G18	Kadın	56	İşletmeci	5 yıl	5 yıl	13 dakika

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu dünyada meydana gelen gıda israfında yiyecek içecek işletmelerinin rolünün ise oldukça büyük olduğunu dile getirmişlerdir. Konu ilgili katılımcı görüşlerinin bazıları şu şekildedir:

G4: "Tabi ki çok büyük. İnanılmaz büyük. Çünkü çok düzensizce ve bilinçsizce menüler hazırlandı için bu durum israfa yol açıyor. O yüzden çok büyük."

G9: "Çok fazladır herhalde. Korkunç derecede çok fazladır. Bunu ben sadece sosyal medyadan gördüğüm olaylarla ya da israf olabilecek şeylerle görebilirim. Dünya dediğiniz zaman ama tahminim çok çok fazladır."

Katılımcılara yöneltilen "İşletmenizdeki gıda israfı hakkında düşünceleriniz nelerdir?" sorusuna ise katılımcıların büyük bir çoğunluğu genel olarak işletmelerinde gıda israfına dikkat ettiklerini ve geri dönen ürünleri dönüştürebildiklerinden belirtmişlerdir. Konu ile ilgili **G1**, "Biz çok küçük bir işletme olduğumuz için burada çok fazla gıda israfı olmuyor. Dönüştürebiliyoruz." İfadesini kullanmıştır.

Gerçekleştirilen araştırmada yiyecek içecek işletmelerinin hizmet verdikleri öğünler ve konseptlerine ilişkin bilgiler Tablo 2'de gösterilmektedir. Gökçeada'da faaliyet gösteren işletmelerin genellikle kahvaltı, öğlen ve akşam yemeklerinde hizmet verdiği söylenebilir. Söz konusu işletmelerde çalışan katılımcıların en çok kahvaltıda gıda israfı gerçekleştiğine yönelik görüşlerinin olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 2. İşletmelerin Hizmet Verdikleri Öğünler ve En Çok İsraf Yapılan Öğünler

Kod	Öğünler					En Çok İsraf Yapılan Öğün
	Kahvaltı	Öğlen Yemeği	Akşam Yemeği	Fast Food	Gün içi İçecek ve Tatlı Servisi-Meze	
G1	x			x	x	Kahvaltı
G2	x			x	x	Kahvaltı
G3		x	x			Akşam
G4	x	x	x		x	Kahvaltı
G5		x	x	x		Akşam
G6	x		x			Kahvaltı
G7	x				x	Kahvaltı
G8	x	x	x			Kahvaltı
G9			x			Akşam
G10	x	x	x			Kahvaltı
G11	x		x			Akşam
G12	x	x			x	Kahvaltı
G13			x			Kahvaltı
G14			x			Kahvaltı
G15	x			x	x	Kahvaltı
G16			x			Akşam
G17	x			x		Kahvaltı
G18	x	x	x			Kahvaltı

Tabloda görüldüğü üzere katılımcıların büyük bir çoğunluğu gerçekleşen gıda israfının en çok kahvaltı öğününde meydana geldiğini belirtmiştir. Katılımcılardan **G12**, “Kahvaltıda. Çünkü kahvaltıda özellikle serpme kahvaltı gibi bir durum söz konusu olduğu için özellikle reçeller, peynirler, domates, salatalık ve genel itibarıyla hepsi diyebiliriz, tamamı neredeyse geri dönüyor” ifadesini kullanırken **G15** ise konu ile ilgili düşüncelerini “Kahvaltı. Kahvaltıda ekmek olsun israf daha çok oluyor. Şimdi kahvaltıda niye? Çeşit çok. Çeşit çok olduğu için açgözlü insanoğlu her şeye saldırıyor. Ondan bir parça, bundan bir parça, kalanların hepsi çöp.” şeklinde açıklamıştır. En çok akşam öğününde israfın gerçekleştiğini belirten katılımcılardan **G3** “Akşam. Öğlenden akşama kadar servisimiz var. En çok akşamleyin gıda israfı gerçekleşiyor.” ifadesini kullanırken **G9** konuyu “Zaten mutfakta hangi saatlerde fazla israf varsa demek ki o saatlerde yoğunluk vardır. İsraf o zaman salonda da aynı saatlere denk gelir, ben de akşamüzeri yoğun çalıştığım için akşam servisi diyebilirim, zaten servis olarak sabah kahvaltısı almıyorum, öğlen yemeği çok az alıyorum, akşam servisim çok yoğun geçtiği için akşam servisi, akşam yemeği diyebiliriz.” şeklinde açıklamıştır.

G13 ve **G14** ise kahvaltı servisi vermemelerine rağmen en çok israf edilen öğünün kahvaltı olduğunu belirtmiştir. Bu işletmeler daha önceden kahvaltı hizmeti vermiş olup, şu anda vermemektedirler.

Katılımcıların israf edilen gıda grubuna ilişkin görüşleri kelime bulutu analizine tabi tutulmuş, elde edilen bulgular Şekil 1’de gösterilmiştir. En çok israf edilen ürünlerin reçel, ekmek, bal, zeytin ve domates olduğu görülmektedir.



Şekil 1. İsrاف Edilen Gıda Grubuna İlişkin Kelime Bulutu Analizi Bulguları

En çok israfın gerçekleştiği gıdalar ile ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

G7: "İlk sıraya şeyi koyabilirim, reçel grupları."

G15: "Daha çok reçellerde yani tatlı grubunda, öyle diyeyim. Çünkü insanların gözüne hoş geliyor ve fazla tatlı koyuyorsun, ediyorsun."

G2: "Ekmekte çok fazla var. Çok küçük kalıyor ama toplandığı zaman çok şey ediyor aslında. En fazla ekmek..."

G4: "Peynir, zeytin ve reçel. Verilen kahvaltıda başı çekenler bunlar. Bunlarda hemen hemen verdiğim gibi geri dönenleri de biliyorum."

G14: "Taze sebzede domateste falan çıkar. O da neden çıkar? Alıyorsun. Stoklu alıyorsunuz, yani stoklu derken yüzlerce kilo almıyorsunuz. Ama aldığımız ürün sıcaktan 2 gün dayanıyor. Bir gün beklettiğinizde 2.gün yumuşamaya başlıyor, üçüncü gün bozulmaya başlıyor."

Yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen gıda israfının nedenleri Tablo 3'te gösterilmektedir. Gıda israfının, tüketici kaynaklı israf, işletme kaynaklı israf, porsiyon miktarı ile ilgili sorunlar, dış etkenler ve geri dönüşüm ile ilgili sorunlar olmak üzere beş ana tema oluşturduğu belirlenmiştir. Yiyecek içecek işletmelerinde gıda israfının en çok gereğinden fazla sipariş verilmesi, doyumsuzluk, açken sipariş verilmesi, gösteriş arzusu, kahvaltı servisi türü, porsiyon beklentisi, müşteri sirkülasyonundaki dengesizlik, artan yemeklerin tekrar kullanılamaması gibi nedenlerle ortaya çıktığı ifade edilebilir.

Tüketici kaynaklı gıda israfına örnek olarak G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G12 ve G16 kodlu katılımcılar yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleşen gıda israfının en büyük nedenlerinden biri olarak tüketicilerin çok fazla yemek siparişi vermelerine vurgu yapmaktadırlar. G3 "Bu tamamen müşterinin açlığından kaynaklanıyor (Gülüyor). Yani iki kişi geliyorlar. 6 tane meze, 1 salata, 1 ara sıcak, 2 ana yemek, meyvesi, tatlısı... Yani insanlar buraya aç geldiği için ilk önce insanın gözü doyması lazım ya. İşte o göz doyduktan sonra mide doymuyor yani. Mide full artık. Göz daha çok doyuyor ama mide gözden daha az istiyor. Bunun şeyini yapamıyorlar yani." ifadesiyle tüketicilerin gereğinden fazla sipariş vermelerinin yanı sıra doyumsuzluk ve açken sipariş verilmesinin de gıda israfında rol oynadığını vurgulamaktadır. Benzer şekilde G5 "İnsanlar özellikle tatil beldelerinde mesela deniz gidiyor ve geldiğinde acıkmış oluyor. Şunu da alalım bunu da alalım çok olsun diye düşünüyor. Masasına ekmek bırakmana rağmen tekrar tekrar istiyor. İstedığı zaman vermemezlik yapamıyorsun. Verdiğin zaman ise yarısını yiyor. Ucundan kopartıyor. İsriflar genel olarak bundan kaynaklanıyor. Bizim açımızdan sıkıntı bu ama bir şey de diyemiyorsun. Vermesen bir dert versen ayrı bir sıkıntı oluyor." ifadesinde bulunmuştur.

Tablo 3. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda İsrafının Nedenlerine İlişkin Bulgular

Temalar	Kodlar	Σ_i	Σ_i (67)
(1) Tüketici kaynaklı israf	(1.1) Gereğinden fazla sipariş verilmesi	9	31
	(1.2) Doyumsuzluk	6	
	(1.3) Açken sipariş verilmesi	4	
	(1.4) Gösteriş arzusu	3	
	(1.5) Damak tadı uyumsuzluğu	2	
	(1.6) Hizmet beklentisi	2	
	(1.7) Kötü yorum baskısı	1	
	(1.8) Satın alma isteği	1	
	(1.9) Hızlı hizmet baskısı	1	
	(1.10) Ön bilgi verilmemesi	1	
	(1.11) Obezite	1	
(2) İşletme kaynaklı israf	(2.1) Kahvaltı servisi türü	4	14
	(2.2) Personelin tutumu	2	
	(2.3) Ayıklama ile ilgili sorunlar	2	
	(2.4) Tedarik sorunu	2	
	(2.5) Hesapsız üretim	1	
	(2.6) Mutfak hataları	1	
	(2.7) Ürün çeşitliliği	1	
	(2.8) Ürün süresinin kısalığı	1	
(3) Porsiyon miktarı ile ilgili sorunlar	(3.1) Porsiyon beklentisi	7	7
(4) Dış etkenler	(4.1) Müşteri sirkülasyonundaki dengesizlik	3	6
	(4.2) Arz talep dengesizliği	1	
	(4.3) Gelişememe	1	
	(4.4) Pandemi	1	
(5) Geri Dönüşüm ile ilgili sorunlar	(5.1) Artan yemeklerin tekrar kullanılmaması	8	9
	(5.2) Yerel yönetimin artık toplamaması	1	

Doyumsuzluk ile ilgili olarak **G4** “Önce ruhumuzun ve gözümün doyması gerekiyor derler ya öyle. Çok fazla yemek söyleniyor.” İfadesini kullanırken, **G10** ise “Yani bizden değil de daha çok müşterinin doyumsuzluğundan diyebilirim.” açıklamasında bulunmuştur.

Gösteriş arzusu ile ilgili olarak ise **G9**, “Ya da şu da olabilir, belki hava atacağım ben. Donat bizim masamızı mantığı biz Türklerde her zaman için vardır.” ifadesiyle fikrini belirtirken **G7**, gıda israfında gösterişin yanında kötü yorum baskısının da bir etken olduğunu “Arkadaşım bir sosyal medya var, bu sosyal medyada insanlar yemekten önce sosyal medyada paylaşmayı önemsiyor, önemsedığı için de masasını dolu görmek istiyor. Şimdi biz tabaklarımızı büyük tuttuk ve tabaklarımızın içerisindeki koyduğumuz ürünleri de az koyarsak bu sefer bu sosyal medyada diyor ki; bizler oraya gittik çok az porsiyonla karşılandık, aç kaldık, aç kalktık. Şimdi oradaki kötü yorumlar geldiği zaman sıkıntı, o zaman ne gıda israfı kalıyor ne insanların dönüşü kalıyor.” ifadesiyle dile getirmiştir.

İşletme kaynaklı gıda israfının katılımcı ifadelerinde (G1, G4, G15, G16) en çok öne çıkan nedenlerden birinin kahvaltı servisi türünün olduğu tespit edilmiştir. Kahvaltı servisi türü ile ilgili **G1** “Genellikle kahvaltıda tatlıları tabldot olarak verdiğimiz için oluyor.” ifadesini kullanırken, **G4** “Biz de mesela kahvaltıda çok israf oluyor yemekler haricinde. Çünkü bir serpme kahvaltı söyleniyor ve çok çeşit olduğu için. Mesela dört çeşit peynir gidiyor. Sadece bir tanesini yemiş üçü kalmış. O zaman onu değil de daha küçük, mini bir kahvaltıya dönüştür veya ne bileyim serpme kahvaltının yerine bir omlet, bir börek, o tarz şeyler yapılabilir. Çünkü çok fazla... Bizde bir serpme kahvaltı furyası var. İnanılmaz derecede serpme kahvaltı isteniyor ama hiçbir şey yenmiyor.” açıklamasında bulunmuştur.

Porsiyon miktarı ile ilgili sorunlarda ise katılımcılar (G7, G8, G11, G12, G14, G15, G17) tüketicinin porsiyon beklentisi ile ilgili ifadelerde bulunmuşlardır. **G11** “Porsiyon düşürdüğünüz zaman müşterinin karşısında kötü bir talep oluşturur o yüzden mecburen porsiyonlar birazcık büyük ama dediğiniz gibi porsiyonlar düşürülüp fiyatlar düşürüldüğü zaman israf belki bir nebze kısılabılır yani.”

ifadesiyle porsiyon beklentisinin işletme üzerindeki baskısına değinmektedir. **G15** ise “Bizim porsiyonlarımız doyurucu ama şimdi insanlar olaylara hep parayla ilintili baktığı için hani önlerine ne kadar kaba porsiyon ne kadar yüklü malzeme gelirse verdiği parayı o kadar iyi harcamış sayıyorlar.” ifadesiyle porsiyon beklentisinin yanı sıra tüketicilerin verdikleri paranın karşılığını görmek istedikleri için hizmet beklentisine girdiklerini vurgulamaktadır.

Dış etkenlerde öne çıkan sorunlar arasında en üst sırayı müşteri sirkülasyonundaki dengesizlik almaktadır. G3, G5 ve G15 kodlu katılımcılar iş olacağını düşündükleri ve bunun için hazırlık yaptıkları zamanlarda bekledikleri talebi göremediklerinden dolayı israfın gerçekleştiğinden bahsetmektedir. Konuyla ilgili **G3**, “Diyelim ki biz iş olacağını düşündük hafta sonuydu cacık yaptık örnek veriyorum veya herhangi başka bir meze ama beklediğimiz iş olmayınca ya personel yiyor ki personel de her gün cacık veya meze yemeyeceğine göre o zaman israf oluyor gerçekten.”, **G15** ise “İnsan sirkülasyonundan kaynaklı. Bazen planladığımız kadar insan gelmiyor bazen fazlası geliyor. Belli olmuyor. Elinizde belli bir miktarda stok tutmanız gerekiyor. O stokların da vakti geldiği zaman dediğim gibi bozulmadan işte birilerine ulaştırmaya çalışıyoruz, elimizdeki malzemeyi. Benim gördüğüm o. En azından bizim işletmemizdeki israfın ana kaynaklarından biri bu.” ifadesini kullanmıştır.

Geri dönüşüm ile ilgili sorunlara bakıldığında ise bazı katılımcılar (G1, G4, G5, G6, G11, G13, G14, G15) gıda israfının gerçekleşmesinde rol oynayan en büyük etkenlerden birinin artan yemeklerin tekrar kullanılamaması olduğunu belirtmektedir. Durum ile ilgili **G4**, “Biz de müşteriden geri dönenleri başka bir müşteriye veremediğimiz için bu da bir israf” ifadesini kullanmıştır. **G15** ise, “Tüketim sonrasındakiler çöp. Çünkü hem pandemi var. Oluyor yani ne kadar yaparsanız yapın yani yine de atılıyor. Çünkü ona çatal değdiği anda onun hiçbir hükmü kalmıyor.” ifadesiyle artan yemeklerin tekrar kullanılamaması ile birlikte pandeminin etkisine de değinmektedir.

İşletmelerde gıda israfının önlenmesine yönelik gerçekleştirilen faaliyetler Tablo 4’de gösterilmektedir. Bu doğrultuda işletmelerin gıda israfını önlemek üzere geri dönüşüm yaptıkları faaliyetler atık yönetimi, artan gıdanın değerlendirilmesi, üretim kontrolü, farkındalık oluşturma ve personel kontrolü olmak üzere beş ana tema altında toplanmıştır. İşletmelerin çoğunluğunun gıda israfının önüne geçmek için gıda atıklarını ayrıştırdığı ve hayvanların beslenmesinde kullandığı söylenebilir.

Tablo 4. İşletmelerde Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Önlemlere İlişkin İçerik Analizi

Temalar	Kodlar	Σ_i	Σ_i (61)
(1) Atık yönetimi	(1.1) Hayvan beslenmesi	17	18
	(1.2) Gıda artıklarının ayrıştırılması	14	
(2) Artan Gıdanın Değerlendirilmesi	(2.1) Gastronomik dönüşüm	6	29
	(2.2) Ambalaj atıklarının ayrıştırılması	4	
	(2.3) Personel tüketimi	3	
	(2.4) İhtiyaç sahiplerine ulaşım	3	
(3) Üretim kontrolü	(3.1) Günlük hammadde kullanımı	3	9
	(3.2) Üretim potansiyeli	2	
	(3.3) Ölçeklendirme	2	
	(3.4) Ürün takibi	1	
	(3.4) Uygun saklama koşulları	1	
(4) Farkındalık oluşturma	(4.1) Müşteride farkındalık oluşturma	3	4
	(4.2) Personelde farkındalık oluşturma	1	
(5) Personel kontrolü	(5.1) Personel sorumluluğu	1	1

G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G15, G16 ve G17 kodlu katılımcılar, gıda israfını önüne geçebilmek için gıda artıklarını besi ve sokak hayvanlarının beslenmesinde kullandıklarını belirtmişlerdir. Bazı katılımcıların ilgili görüşleri şu şekildedir:

G3: “Onun dışında biz yiyeceklerimizin çoğunu yüzde 80’ini zaten hayvanlar için ayıran bir işletmeyiz. Bunun en büyük sebebi personelimizin ihtiyacının olması. Ustalarımız her akşam ekmekler olsun, kavun, karpuz yiyecek atıklarının hepsini değerlendiriyorlar. Köpeğimiz var mesela. Bu köyde tanıyorlar bizi. Köpek için ayırır mısın diyorlar. Hemen ayırıyoruz yani. Bizim öyle çok büyük bir israfımız söz konusu değil.”

G4: “Ne kadar yapmamaya çalışsak da israf olmuyor değil oluyor ama biz onu hayvanlara veriyoruz. Atıyorum şu sebzenin sapını bile çöpe değil de hayvanlara vererek gidermeye çalışıyoruz. Masalardan geri dönen yemekler de yine hayvanlara gidiyor.”

G5: “Mesela burada müşteri yemeğini yedi. Tabagında artık kaldı. Hemen aşağıda çocukların elinde eldiven olması şartıyla hayvanların yiyebileceği ürünleri kovaya sıyrırılar. Bunların hepsinde tasarruf yapıyor. Onu da hayvanlarımız olduğu için yapıyoruz. Hayvanlarımız olmasa diğer esnaf gibi biz de çöpe atmak durumunda kalırız. İşin gerçeği bu...”

Bazı katılımcılar ise (G1, G6, G11, G13, G15, G16) israf olacak ürünleri gastronomik olarak dönüştürdüklerini belirtmişlerdir G11’in gastronomik dönüşüm faaliyetine ilişkin görüşleri şu şekildedir:

G11: “Atıyorum biz balıkları pişiriyoruz mesela balık kafasını ayırdığımız balıklar var, büyük balık alımları yapıyoruz, balık kafalarından çorba yapıyoruz veya atıyorum karideslerin kabuklarını ayıklıyoruz içini müşteri yiyor dışından sos yapıyoruz mesela o şekilde şeyler var.”

Bunlara ek olarak katılımcıların, gıda israfının önüne geçebilmek için günlük hammadde kullandıkları (G1, G14, G15) ve yemeğe gelen tüketicilerde sipariş alma sırasında farkındalık yaratmaya çalıştıkları (G7, G9, G12) belirlenmiştir. Konu ile ilgili bazı katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

G14: “Yenebilecek kadar. Yetmezse tekrardan şey yapıyoruz ama özel bir takip sistemimiz yok. Üretim aşamasında zaten maksimum dikkatle kullanıyoruz. Bozuk malzeme kullanmıyoruz. Bozmamaya çalışıyoruz. Onun için de zaten mümkün olduğu kadar günlük almaya çalışıyoruz.”

G7: “Şöyle ben bir masaya 3, 4 misafir geldiğinde kişi başı serpme satmaya uğraşmıyorum. Diyorum ki misafirlerime siz 3 kişisiniz ama size 2 tane serpme yeter, onlar şaşırıyor, ya da 4 kişi geliyorlar 6 kişi geliyorlar 3 serpme kahvaltı veriyorum ya da meze verirken diyorum ki bu 100 gram kapları gösteriyorum bence çok açsınız siz bir başlayın istediğiniz olursa ben size takviye ederim.”

Aynı zamanda katılımcılara “İşletmenizde gerçekleşen gıda israfını takip etmek için neler yapıyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Tüm katılımcılar özel bir sistemleri olmadığını söylerken katılımcıların büyük bir kısmı genel olarak bireysel çabaları doğrultusunda personel ve ürün kontrolü yaparak gıda israfının takibini gerçekleştirdiklerini belirtmişlerdir. G8, G12 ve G16 kodlu katılımcıların ifadelerinde ise hayvancılık faaliyetleri öne çıkmaktadır. Katılımcılar gıda israfının takibi için herhangi bir eylemde bulunmadıklarını, bunun nedeni olarak da geri dönen ürünleri her şekilde besi hayvanları için ayırdıklarını belirtmişlerdir.

İşletmelerin gıda israfının önlenmesinde karşılaştığı engeller Tablo 5’de raporlanmıştır. Buna göre, katılımcı görüşleri içerik analizine tabi tutulmuş ve yedi ana tema ortaya çıkmıştır. Bu temalar; tüketici davranışları, kamu kurumları ile ilgili engeller, personel davranışları, etkisizlik, gastronomik engeller, tedarik ile ilgili engeller ve kazanç sağlama isteği olarak isimlendirilmiştir.

Tablo 5. İşletmelerin Gıda İsrafının Önlenmesinde Karşılaştığı Engellere İlişkin İçerik Analizi Bulguları

Temalar	Kodlar	Σ_i	Σ_i (23)
(1) Tüketici Davranışları	(1.1) Bilinçsizlik	9	12
	(1.2) Sorumsuzluk	3	
(2) Kamu Kurumları ile İlgili Engeller	(2.1) Kamu Kurumlarının Eylemsizliği	3	4
	(2.2) Politik İlgisizlik	1	
(3) Personel Davranışları	(3.1) Çalışanların İlgisizliği	3	3
(4) Etkisizlik	(4.1) Fazla Tüketime Engel Olamama	1	1
(5) Gastronomik Engeller	(5.1) Yemek Sunum Alışkanlıkları	1	1
(6) Tedarik ile İlgili Engeller	(6.1) Gıda Tedarik Biçimi	1	1
(7) Kazanç Sağlama İsteği	(7.1) Para Kazanma Hırsı	1	1

Birçok katılımcı yemeğe gelen tüketicilerin gıda israfı konusunda bilinçsiz (G3, G5, G8, G9, G11, G12, G15, G16, G18) biçimde davrandıkları konusunda hemfikir olmuşlardır. Katılımcıların bu konudaki görüşleri şu şekildedir:

G3: “O gıdanın, o yemeğin kıymetini bilmiyoruz kesinlikle. Nasıl o tabakla önümüze geliyor onu bilmiyoruz. Bilinçsizlik yani.”

G12: “Biz elimizden geldiğince bir şeyler yapmaya çalışıyoruz fakat engelden kasıt insanların birazcık da bu konu hakkında bilinçli davranmaması, daha fazla tüketmek istemesi, birazcık da bizim tüketim toplumu haline gelmemiz diye düşünüyorum”.

Karşılaşılan engelin kamu kurumlarının eylemsizliği olduğunu belirten katılımcılardan (G2, G9, G12) **G2** kodlu katılımcı görüşlerini, “Bence devlet, yetkililer, belediye, kaymakamlık. Onlarda sorun. Bize gerçekten söyleseler biz adım adım uyarız.” şeklinde belirtmiştir.

Tüketicinin fazla tüketim isteğine karşı koyamadığını dile getiren **G4** ise “Gelen misafirlere az söyleyin ya da şu kadar söyleyin diye müdahale edemiyorsunuz. Yiyeceğiniz kadar söyleyin diye bir şey yapamıyoruz. Bize engel olan bir tek şey şu an o.” ifadesini kullanmıştır. **G10** diğerlerinden farklı olarak yemek sunum şekli alışkanlıklarının gıda israfını engelleme üzerindeki etkisini, “Ama özellikle sabah kahvaltısı, üstüne basarak söylüyorum serpm kahvaltının Türkiye hatta dünya üzerinden kaldırılması lazım. Genelde %80-90 oranında gıda israfı serpm kahvaltı verenler hatta kahvaltı tabağı olarak verenler bile bu gıda israfına bir nebze katkıda bulunmuş oluyorlar.” ifadesiyle açıklamıştır. **G13** kodlu katılımcı gıda tedariki ile ilgili engelleri, “Marketlerimiz, manaolarımız fahiş fiyatta. Biz bunu ne yapıyoruz tedarikçilerle uğraşıyoruz.” şeklinde ifade etmiştir. **G15** ise karşısına çıkan engellerin kazanç sağlama isteği ile olan ilgisini, “O bilinç yerleşmez bence bu saatten sonra. Çünkü büyük porsiyon paramın karşılığıdır bilinci var. O yüzden o biraz.” şeklinde ifade etmiştir.

Katılımcıların gıda israfının önlenmesinde yerel yönetimlerden hangi faaliyetleri yürütmelerini belediklerine ilişkin görüşleri içerik analizine tabi tutulmuş ve sonuçları Tablo 6’da raporlanmıştır. Bu doğrultuda beş ana tema ortaya çıkmış, temalar geri dönüşüm, eğitim, koordinasyon, denetim ve yerel yönetimlerin doğrudan sorumlu olmaması olarak adlandırılmıştır. Gıda israfının önlenmesinde yerel yönetimlerden beklenen faaliyetlerin öne çıkanları, atıkların toplanması, bilinçlendirme faaliyetlerinin yürütülmesi ve kurumlar arasında aracılık yapılması olarak tespit edilmiştir.

Bazı katılımcılar (G1, G2, G8, G9 ve G15) yerel yönetimlerden geri dönüşüm faaliyetleri içerisinde en çok, gıda artıklarının toplatılmasına yönelik faaliyetlerin gerçekleştirilmesi gerektiğini söylemişlerdir. **G1** kodlu katılımcı konuyla ilgili, “Yiyecekleri ayrı bir yerde toplayabilirler. Tabaktan dönenleri hayvanlar için ayırabilirler.” ifadesini kullanmıştır.

Tablo 6. Gıda İsrafının Önlenmesinde Yerel Yönetimlerin Yürütmeleri Gereken Faaliyetlere İlişkin İçerik Analizi Bulguları

Temalar	Kodlar	Σ_i	Σ_j (32)
(1) Geri Dönüşüm	(1.2) Artıkların toplanması	5	15
	(1.3) Artıklar için konteyner	2	
	(1.4) Atık yağların toplanması	2	
	(1.5) Artıkların ayrıştırılması	2	
	(1.6) Hayvan yemi olarak geri dönüşüm	2	
	(1.7) Ambalaj atıklarının ayrıştırılması	1	
	(1.8) İhtiyaç sahiplerine ulaştırma	1	
	(2) Eğitim	(2.1) Bilinçlendirme faaliyetleri	
(2.2) Az tüketime teşvik		1	
(3) Koordinasyon	(3.1) Aracılık	4	5
	(3.2) İletişim	1	
(4) Denetim	(4.1) Kontrol	2	2
(5) Yerel Yönetimlerin Doğrudan Sorumlu Olmaması	(5.1) Yerel yönetimlerin ikinci planda gelmesi	3	3

İfadeler arasında en çok öne çıkanlardan bir diğerinin ise eğitim çalışmaları içerisinde bilinçlendirme faaliyetleri olduğu söylenebilir (G2, G3, G6, G7, G9 ve G12). Bilinçlendirme faaliyetleri ile ilgili **G3**, “*Bence önce insanların bilinçlendirilmesi lazım. Yani geri dönüşümün sadece kişisel değil de topluma olan etkilerini gösterip önce halkı bilinçlendirmesi gerekiyor ki insanlar kendilerine gelsinler.*” ifadesinde bulunmuştur.

Koordinasyon temasına bakıldığında ise katılımcıların yerel yönetimlerden kurumlar arası aracılık yapılmasını beklediği görülmektedir (G3, G6, G14 ve G15). **G3**, gerçekleştirilmesi gereken aracılık faaliyetlerini “*Örnek veriyorum işletmeler ve hayvancıları birbirleri ile buluşturup onlarla anlaşma yapıp burada bizim yaptığımız gibi hayvanlara yemek ayırttırabilirler.*” şeklinde ifade etmiştir.

G7 ve G12 ise yerel yönetimlerin gıda israfını denetlemesi gerektiğinden bahsetmişlerdir. **G12** kodlu katılımcının ifadesi şu şekildedir: “*Şu an aklıma gelenler bunlar ve belki bu konu hakkında yaptırımlar uygulanabilir. Çünkü farklı yerlerde uygulanabiliyor, denetlenebiliyor.*”

Diğer katılımcılardan farklı olarak G4, G5 ve G6, gıda israfı konusunda sorumluluğun bireysel olduğunu, yerel yönetimlerin bu konuda herhangi bir etkisinin olamayacağını ifade etmişlerdir. Konuyla ilgili görüşlerini **G5**, “*Onların elinde de fazla bir şey yok. Sen, ben, Ahmet, Mehmet bir şeyler yapmadığımız sürece yerel yönetim ne yapabilir? Bizim başımıza adam dikemez. Bunu bizim yapmamız gerekiyor. Kendimizin sahip çıkması gerekiyor. Yoksa kocaman ülke, kocaman devlet tek bir insanın başına adam dikip aman şunu israf etmeyin deme şansı yok.*” şeklinde ifade etmiştir.

Gökçeada Belediyesi ve Gökçeada İlçe Tarım Müdürlüğü çalışanları ise, işletme çalışanları ile benzer bir şekilde dünyada meydana gelen gıda israfını yanlış bulduklarını ve gerçekleşen gıda israfında yiyecek içecek işletmelerinin rolünün oldukça büyük olduğunu belirtmişlerdir. Yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen gıda israfının nedeni olarak ise müşteri sirkülasyonundaki dengesizliğe değinmişlerdir.

Yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen gıda israfında yerel yönetimlerin ne gibi bir rolü olduğu sorulduğunda ise ilçe tarım çalışanı, “*Aslında belediyenin girmesi lazım bu işin içine. Halkla diyalog içerisinde olması lazım, işletmecilerle diyalog halinde olması lazım. Siyasi partizanlık gözetilmemesi lazım. Rantın işin içine girmemesi lazım. Belediyeye çözülebilecek bir sorun bu. Ancak belediye çözebilir bunu.*” ifadesinde bulunurken, belediye çalışanı ise “*Belediyenin rolü diye bir şey yok. Belediye tüm lokantaların, içecek yerlerinin ya da işletmelerin hepsini kontrol altına alamaz. Çünkü*

kimsenin gelir gider tablosunu bilmiyor ama belediyeye gelip yani bunu biz nasıl aza indirebiliriz? Ne yapabiliriz? Ya da bir teşvik bir şey evet belediye o zaman bir yol alabilir ama küçük yerde yaşıyoruz atıyorum burada 10 tane restoran var. Bunlar kendileri gelip söyleyebilir. Bizde ona göre bir çalışma yapabiliriz ama büyük yerlerde bu kontrol altına alınmaz” şeklinde bir açıklamada bulunmuştur.

Bunlarla birlikte yerel yönetim çalışanlarına *“Yiyecek içecek işletmelerinde gıda israfının önlenmesine yönelik ne gibi faaliyetler yürütmektesiniz?”* ve *“Yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen gıda israfının önlenmesine yönelik gerçekleştirdiğiniz teşvik politikalarınız nelerdir?”* sorusu yöneltilmiştir. Her iki yerel yönetim çalışanı da gıda israfının önlenmesine yönelik herhangi bir faaliyet ve teşvik politikaları olmadığını dile getirmişlerdir. İlçe tarım çalışanı konu ile ilgili şu ifadede bulunmuştur: *“Bir ara bakanlık olarak ekmele ilgili bir politikamız vardı. Türkiye’de günlük dokuz milyona yakın ekmeğin çöpe gittiği söyleniyordu ama netice ne oldu pek bir bilgimiz yok açıkçası ve sıkıntı da şu bizde gıda mühendisi yok. Gıda mühendislerinin biraz daha sahada olması avantaj sağlayacaktır.”*

Yiyecek içecek işletmelerinde gıda israfının önlenmesinde gerçekleştirilmesi gereken faaliyetler ile ilgili olarak ise belediye çalışanı, *“Daha çok bence gıda sektöründeki insanların biraz daha tutumlu davranıp ilerlemesi gerekiyor diye düşünüyorum.”* ifadesinde bulunurken ilçe tarım çalışanı ise, *Yani çöpe atılan yiyeceklerin en azından bir gramajına bakılır. Ona göre porsiyonlar küçültülebilir. Mesela sallıyorum her tabakta belli bir miktar pilav kalıyorsa porsiyonu azaltırsınız ama akşam kalan pilav için veya akşam kalan yemek için diyorsanız hayvan sahiplerine verilebilir eğer insan tüketimine uygun değilse. İnsan tüketimine uygunsu da ihtiyaç sahibi insanlara dağıtılabilir. Mesela restoranım var ve yemeğim arttı. Belediye de bir yer olacak ben yemeğimi getireceğim belediye de bana destek verecek. İnsanlı oraya anca öyle getirebilirsin. Bedava kimse gitmez oraya üşenir yani oraya bir eleman lazım çünkü. Teşvik olacak işte. Atıyorum 100 liralık yemekte alacak 50 lirasını gibi. Belediye teşvik edecek. O yemeği de fakirlere verecek ya da hayvanlara verecek.”* önerilerinde bulunmuştur.

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

En çok israf edilen ürün grubunun kahvaltıya ait olması ve en çok gıda israfının yine kahvaltıda ortaya çıkıyor olması araştırma bulgularının birbirini desteklediğini göstermektedir. Yapılan araştırmanın bulgularında en çok gıda israfının yapıldığı öğünün, Okumuş (2019), Şapçılar vd. (2019), Ceyhun Sezgin ve Ateş (2020), Karakan ve Çolak (2021)’in gerçekleştirdikleri çalışmalara benzer bir şekilde kahvaltı olduğu ve serpm kahvaltı, açık büfe sistemi gibi uygulamaların gıda israfının gerçekleşmesinde büyük bir rolü olduğu görülmektedir.

En çok gıda israfının gerçekleştiği ürün grubuna bakıldığında tatlı grubunun öne çıkması ile birlikte karbonhidrat ve sebze grubunun da israf edildiği belirlenmiştir. Çalışmanın bulguları, Silvennoinen, Heikkila, Katajajuuri ve Reinikainen (2015), Wang vd. (2017), Okumuş (2019)’un çalışmalarında bulgularına ulaşılan sebze ve karbonhidrat gruplarına benzer olsa da tatlı grubunun öne çıkmasıyla bahsedilen çalışmalardan farklılaşmaktadır. Bunun nedeninin serpm kahvaltı içerisinde yer verilen reçel ve bal grubunda fazla çeşide yer verilmesi olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda tatlı grubunun hayvan beslenmesinde kullanılamıyor oluşunun tatlıların gıda atığı olarak görülmesine sebebiyet verdiği de eklenebilir.

Gerçekleştirilen çalışmada gıda israfının en çok tüketim aşamasında meydana geldiği belirlenmiştir. Ceyhun Sezgin ve Ateş (2020)’nin otel restoranlarında gerçekleştirdikleri çalışmada ise, gıda israfının en çok hazırlık aşamasında gerçekleştiği bulgusuna ulaşılmaktadır. Bulguların farklılaşmasının nedeninin Gökçeada içerisindeki yiyecek içecek işletmelerinin otel mutfaklarına nazaran daha küçük ölçekli olması ve düşük kapasiteli üretimin gerçekleştirilmesi olduğu düşünülmektedir.

Betz, Buchli, Göbel ve Müller (2015), Aydoğdu ve Koçoğlu (2017), Kılınç Şahin ve Bekar (2017),

Şapçılar, Kalkan ve Büyüksalvarcı (2019)'un çalışmalarını destekler biçimde gıda israfının çoğunlukla tüketici kaynaklı olduğu görülmektedir. Gıda israfının nedenlerine tüketici kaynaklı olarak bakıldığında, elde edilen bulgular Gunders (2012), Buzby, Welles ve Hyman (2014), Rohini, Geetha, Vijayalakshimi, Mini ve Pasupathi (2020)'nin çalışmalarında öne çıkan nedenlerle paralellik göstermektedir. Araştırmanın bulguları arasında tüketicinin ihtiyacı olandan fazlasını satın almak istemesi, gereğinden fazla sipariş vermesi ve gıda israfı konusundaki bilinçsizlik birbirini destekleyen bulgular arasında yer almaktadır. Literatürde yer alan bu çalışmalarda işletme kaynaklı gıda israfında gıda politikalarına uyma zorunluluğu, yönetsel, finansal ve teknik kısıtlamalar, kontaminasyon, teşhir edilen gıdaların sebep olduğu israf, gereğinden fazla gıda alımı nedenlerinin öne çıktığı görülmektedir. Gerçekleştirilen bu çalışmada ise işletme kaynaklı gıda israfının nedenlerine bakıldığında bahsi geçen çalışmalardaki bulgulardan farklılaşmaktadır. Bu çalışmada işletme kaynaklı gıda israfında öne çıkan nedenlerden en büyüğü kahvaltı servisinin türü olmuştur. Bununla birlikte işletme kaynaklı gıda israfında çalışmalara benzer bir şekilde mutfak hataları ve büyük porsiyonların rol oynadığı söylenebilir.

Özellikle porsiyon miktarı ile ilgili kaygıların gıda israfında önemli bir rol oynadığı söylenebilmektedir. Filimonau, Fidan, Alexieva, Dragoev ve Marinova (2019)'un gerçekleştirdikleri çalışmada belirttikleri gibi, işletmecilerin müşteri memnuniyetsizliğine yol açma kaygısı ile porsiyonlarını küçültemedikleri bulgusuna ulaşılmıştır. Principato vd. (2018), Sakaguchi, Pak ve Potts (2018), Filimonau vd. (2019), Şapçılar vd. (2019)'un çalışmalarında ulaşılan gıda israfını önleme faaliyetleri bulgularından olan doogy bag ve atık yağların anlaşılabilir kurumlara verilmesi gibi uygulamalara rastlanmamıştır. Bunun nedeninin Gökçeada'da doggy bag uygulamasının yaygın olmayışı ve atık yağların ilgili kurumlara ulaştırılamaması sorunu olduğu düşünülmektedir. Ancak artan yemeklerin personele verilmesi gibi faaliyetler benzer bir şekilde bu çalışmada da yer almaktadır.

Literatürde yer verilen araştırmalara ek olarak Gökçeada'da gerçekleştirilen bu çalışmada önlenemez gıda atıklarının yanı sıra kaçınılmaz gıda atıklarının da hayvancılık faaliyetleri ile birlikte minimuma indirildiği bulgusuna ulaşılmıştır. Özellikle gıda artıklarının hayvan beslenmesinde aktif olarak kullanılıyor olmasına dair elde edilen bulgular, diğer çalışmalardan farklı olarak ortaya çıkan bir sonuçtur.

En çok israf edilen öğünün diğer çalışmalara benzer bir şekilde kahvaltı olduğu, özellikle serpmeye kahvaltı uygulamasının gıda israfını arttırdığı sonucuna ulaşılmıştır. Bununla birlikte işletmelerin gıda israfını önlemek istedikleri ancak birçok engelle karşılaştıkları görülmektedir. Meydana gelen gıda israfında ve gıda israfının önlenmesinde karşılaşılan engellerde ise işletmelerden ziyade tüketicilerin tutum ve davranışlarının öne çıktığı belirlenmiştir. Gıda israfının önlenmesine yönelik faaliyetlere bakıldığında Gökçeada'da gerçekleştirilen hayvancılık faaliyetlerinin, yiyecek içecek işletmelerinde meydana gelen gıda artıklarının değerlendirilmesinde oldukça büyük bir öneme sahip olduğu tespit edilmiştir. Fakat tüm işletmeler gıda artıklarının hayvanlara ulaştırılmasını bireysel olarak gerçekleştirmektedir. Yine bazı işletmelerin günlük hammadde alımında bulunmasının ve az üretim gerçekleştirmesinin gıda israfının önlenmesinde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Bununla birlikte işletmelerde oluşan atık yağların büyük bir problem olduğu tespit edilmiştir. Birçok işletmenin atık yağları çöpe döktüğünü belirtmesi ve konu ile ilgili anlaşılabilir kurumlara ulaştırılamaması en temel sorunlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bazı katılımcılar atık yağları belediyeye verdiklerini dile getirmiş olsalar da belediye çalışanı ile gerçekleştirilen görüşmelerde atık yağların alınması gibi bir uygulamanın var olduğundan bahsedilmemiştir. Yerel yönetimler ve işletmeler arasında gıda israfı ile ilgili bir iletişimsizlik olduğu, her iki tarafın da gıda israfına yönelik atılması gereken adımları birbirlerinden bekledikleri tespit edilmiştir.

Yukarıda yer verilen sorunlar ışığında gıda israfının önlenmesine yönelik öneriler şu şekildedir:

- Öğünler arasında en fazla kahvaltıda meydana gelen gıda israfının azaltılmasına yönelik olarak kahvaltı öncesinde verilecek ürünler ile ilgili tüketicinin bilgilendirilmesi ve porsiyonların küçük tutulması önerilmektedir. Böylece tüketicinin yemeyeceği ürünlerin masaya gönderilmemesi ve porsiyonların küçük tutulmasıyla birlikte gıda israfının bir nebze de olsa önüne geçilebileceği düşünülmektedir.
- Gıda israfının önlenmesinde özellikle işletmelere yönelik bilinçlendirme çalışmaları ve eğitimler gerçekleştirilebilir. Sosyal medya ve ulusal kanallar aracılığı ile tüketicilere ulaşılması ve tüketicilere yönelik bilgilendirme faaliyetlerinin de gerçekleştirilmesi önerilmektedir.
- İşletmelerin kullanabileceği noktalara gıda üretiminde meydana gelen ambalaj ve organik atıklar için geri dönüşümün gerçekleştirilmesi amacıyla çöp konteynerleri koyulabilir.
- Yerel yönetimlerin, hayvan barınakları ve besi hayvancılığı yapan kişilerle işletmeler arasında aracılık yaparak, hazırlık ve tüketim aşamasında meydana gelen gıda artıklarının değerlendirilmesini sağlaması önerilmektedir.
- Büyük bir problem oluşturan atık yağlar ile ilgili olarak ise Gökçeada Belediyesi'nin atık yağ toplayan kurum ve kuruluşlarla protokol imzalayarak, her mahallede olacak şekilde atık yağ toplama alanları oluşturması önerilmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda belediyeler ve kurumların ortak olarak atık yağ konusunda bilinçlendirme ve yağları toplama kampanyaları yaptıkları belirlenmiştir (www.efeler.bel.tr)
- Atık yağlar ve ambalajların geri dönüşümü için kamu kurumlarının veya yerel yönetimlerin belirlediği birimlerin işletmelere belirli bir zaman aralığı olmaksızın denetimler gerçekleştirmesi önerilmektedir.
- Gıda israfının önlenmesi ve atık yağların toplatılmasına yönelik bazı teşvik politikaları gerçekleştirilebilir. Örneğin israf konusunda özen gösteren veya titiz davranan işletmelere maddi bir getirisi olmasa da belediyenin kendi internet sayfasında yer verilebilir. Bu işletmeler örnek olarak gösterilebilir veya konu ile ilgili reklamı yapılabilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 03.08.2021 tarih ve 13/23 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Aamir, M., Ahmad, H., Javaid, Q. and Hasan, S.M. (2018). Waste Not, Want Not: A Case Study on Food Waste in Restaurants of Lahore, Pakistan. *Journal of Food Products Marketing*, 24(5): 591-610.

Akmeşe, H. ve İlyasov, A. (2022). Açık Büfe Servis Sisteminde Gıda İsrafı: Rus Turistler Üzerine Bir İnceleme, *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 3(1): 1-14.

Aydoğdu, A. ve Koçoğlu, C. M. (2017). Helal Konseptli Otellerde İsrâf: Bir Örnek Olay İncelemesi. 1. International Halal Tourism Congress, 7-9 Nisan 2017, Alanya, Türkiye.

Berg, B. L. and Lune, H. (2019). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (Çeviren, Durmuş, Y. T.) Konya: Eğitim Yayınevi.

Betz, A., Buchli, J., Göbel, C. and Müller, C. (2015). Food Waste in the Swiss Food Service Industry- Magnitude and Potential for Reduction, *Waste Management*, 35: 218-226.

Ceyhun Sezgin, A. ve Ateş, A. (2020). Otel İşletmelerinde Gıda İsrâf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4): 3489-3507.

Chen, H. S. and Jai, T. (2018). Waste Less, Enjoy More: Forming A Messaging Campaign And Reducing Food Waste in Restaurants, *Journal of Quality Assurance in Hospitality&Tourism*, 19(4): 495-520.

Çirişoğlu, E. ve Akoğlu, A. (2021). Restoranlarda Oluşan Gıda Atıkları ve Yönetimi: İstanbul Örneği. *Akademik Gıda*, 19(1): 38-48.

Demirci, S. ve Köseli, M. (2014). İkincil Veri ve İçerik Analizi, (Editör) Böke, K.: *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* içinde (s.320-364). Türkiye: Alfa.

Doğan, H., Dengiz, C. ve Tarhan, S. (2020). Otel Restoranlarında Gıda İsrâfı Algısına Yönelik Bir Araştırma. International Marmara Social Sciences Congress (IMASCON), 4-5 December 2020, Kocaeli, Turkey.

Filimonau, V., Fidan, H., Alexieva, I. and Dragoev, S. (2019). Restaurant Food Waste and The Determinants of its Effective Management in Bulgaria: An Exploratory Case Study of Restaurants in Plovdiv, *Tourism Management Perspectives*, 32: 1-11.

FAO (2013). Food Wastage Footprint Impacts on Natural Resources. [Online] <https://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf> [Erişim Tarihi: 28.03.2021].

Gao, S., Bao, J., Li, R., Liu, X. and Wu, C. (2021). Drivers and Reduction Solutions of Food Waste in the Chinese Food Service Business, *Sustainable Production and Consumption*, 26: 78-88.

Giroto, F., Alibardi, L. and Cossu, R. (2015). Food waste generation and industrial uses: A review, *Waste Management*, 45: 32-41.

Gunders, D. (2012). *Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill*. [Online] <https://www.nrdc.org/sites/default/files/wasted-food-IP.pdf> [Erişim Tarihi: 23.05.2022].

Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., van Otterdijk, R. and Meybeck, A. (2011). *Global food losses and food waste*. [Online] <https://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf> [Erişim Tarihi: 23.05.2021].

Heikkilä, L., Reinikainen, A., Katajajuuri, J., Silvennoinen, K. and Hartikainen, H. (2016). Elements Affecting Food Waste in the Food Service Sector. *Waste Management*, 56: 446-453.

<https://cittaslowturkiye.org/cittaslow-gokceada/> [Erişim Tarihi: 10.05.2021].

<https://data.tuik.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 23.05.2022].

<https://news.un.org/en/story/2021/03/1086402> [Erişim Tarihi: 29.03.2021].

<https://wrap.org.uk/resources/report/overview-waste-hospitality-and-food-service-sector> [Erişim Tarihi: 23.05.2022].

https://wwf.panda.org/discover/our_focus/food_practice/food_loss_and_waste/ [Erişim Tarihi:

01.05.2021].

<https://www.efeler.bel.tr/hizmetlerimiz/neden-bitkisel-atik-yag-topluyoruz> [Erişim Tarihi: 23.05.2022].

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/flw-data> [Erişim Tarihi: 28.03.2021].

<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021> [Erişim Tarihi: 29.03.2021].

Karagöz, Y. (2017). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği*. (1. Basım), Konya: Nobel Yayıncılık.

Karakan, H. İ. ve Çolak, O. (2021). Serpme Kahvaltıdaki Gıda İsrafı Üzerine Bir Araştırma. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 45: 329-352.

Kılınç Şahin, S. ve Bekar, A. (2018). Küresel Bir Sorun 'Gıda Atıkları': Otel İşletmelerindeki Boyutları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4): 1039-1061.

Kurt, Y. (2019). *Yiyecek-içecek Personelinin Gıda İsrafı Hakkında Bilgi, Görüş ve Davranışları: Eskişehir Örneği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Lipinski, B., Hanson, C., Lomax, J., Kitinoja, L., Waite, R. and Searchinger, T. (2013). Reducing Food Loss and Waste. Installment 2 of Creating a Sustainable Food Future. Washington, United States.

Okumuş, B. (2020). How Do Hotels Manage Food Waste? Evidence From Hotels in Orlando, Florida. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 29(3): 291-309.

Özözen Kahraman, S. (2005). Gökçeada'da Göçlerin Nüfus Gelişimi ve Değişimi Üzerine Etkileri. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 3(2): 39-53.

Principato, L., Pratesi, C.A. and Secondi, L. (2018). Towards Zero Waste: An Exploratory Study on Restaurant Managers. *International Journal of Hospitality Management*, 74: 130-137.

Rohini, C., Geetha, P. S., Vijayalakshmi, R., Mini, M. L. and Pasupathi, E. (2020). Global Effects of Food Waste, *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(2): 690-699.

Sakaguchi, L., Pak, N. and Potts, M. D. (2018). Tackling the Issue of Food Waste in Restaurants: Options for Measurement Method, Reduction and Behavioral Change. *Journal of Cleaner Production*, 180: 430-436.

Türkiye İsrafı Önleme Vakfı (2020). Sayılarla israf raporu 2019. [Online] http://www.tisva.net/flip/israf_raporu_2019.html [Erişim Tarihi: 28.03.2021]

Türkiye İsrafı Önleme Vakfı (2021). İsraf Raporu 2020. [Online] http://www.tisva.net/eyayin/israf_raporu_2020.html [Erişim Tarihi: 28.03.2021]

Silvennoinen, K., Heikkilä, L., Katajajuuri, J.M. and Reinikainen, A. (2015). Food Waste Volume and Origin: Case Studies in The Finnish Food Service Sector. *Waste Management*, 46: 140-145.

Stenmarck A., Jensen C, Quested T. and Moates G. (2016). Estimates of European Food Waste Levels. [Online] <https://www.eufusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf> [Erişim Tarihi: 23.05.2021].

Şapçılar, M.C., Kalkan, F. ve Büyüksalvarcı, A. (2019). Atıkların ve İsrafın Kahvaltı Düzeyinde İncelenmesi: Konya Örneği. Selçuk 1. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi Kitabı, 9-11 Nisan 2019, Konya, Türkiye.

Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yöntemi Dergisi*, 24: 543-559.

Wang, L., Liu, G., Liu, X., Liu, Y., Gao, J., Zhou, B., Gao, S. and Cheng, S. (2017). The Weight of Unfinished Plate: A Survey Based Characterization of Restaurant Food Waste in Chinese Cities. *Waste Management*. 66: 3-12.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018) *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (11. Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, M. ve Ceyhun Sezgin, A. (2022). Türkiye’de Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunun Belirlenmesi: Helal Konseptli Oteller Çerçevesinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 10(1): 732-753.

Yurtseven, R. H. ve Can, E. (2002). Gökçeada'daki Turizm Çekiciliklerinin imajı: İlk Kez ve Birden Fazla Gelen Turistler Açısından Karşılaştırmalı Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 13(2): 148-154.

Yurtseven, R. H. and Karakaş, N. (2013). Creating a Sustainable Gastronomic Destination: The Case of Cittaslow Gokceada Turkey. *American International Journal of Contemporary Research*, 3(3): 91-100.