



Araştırma Makalesi (Research Article)

OTEL ÇALIŞANLARININ İSRAFA YÖNELİK YAKLAŞIMLARI: KONYA ÖRNEĞİ (APPROACHES TO WASTE OF HOTEL EMPLOYEES: THE CASE OF KONYA)

Yeliz PEKERŞEN¹ ([orcid.org/ 0000-0003-4769-7717](https://orcid.org/0000-0003-4769-7717))

Mehmet Mert PASLI* ([orcid.org/ 0000-0003-0323-0461](https://orcid.org/0000-0003-0323-0461))

Murat TAKKACIGİL³ ([orcid.org/ 0000-0002-6606-8812](https://orcid.org/0000-0002-6606-8812))

¹Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konya, Türkiye

²Giresun Üniversitesi, Bulancak Kadir Karabaş U.B.Y.O, Turizm İşletmeciliği, Giresun, Türkiye

³Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Konya, Türkiye

Özet

İsrafın en yoğun görüldüğü sektörlerin başında turizm gelmektedir. Mevcut kaynakların boşa harcanarak yok edilmesi anlamına gelen israf, otel çalışanlarının disiplinsiz, müşterilerin ise ilgisiz davranışları nedeniyle kontrol altına alınması güç bir olgu haline gelmiştir. Bu tutumlar işletmeler açısından ekonomik kayba neden olurken, aynı zamanda işletme imajına da büyük zarar vermektedir. Günümüz otel işletmeleri karlılıklarını korumak ve aynı zamanda imajlarına değerlerini yükseltebilmek adına israftan kurtulma yolları geliştirmiş ve uluslararası çapta uygulanabilirliğe erişmişlerdir. İsrafa yönelik yaklaşımların gün geçtikçe önemli bir konu hale gelmesiyle birlikte otel işletmeleri personellerinden de gerekli hassasiyeti göstermelerini beklemektedir. Bu çalışmanın amacı otel çalışanlarının israfa yönelik yaklaşımlarını belirlemektir. Araştırma Konya ilinin üç, dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanında çalışan 204 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanında çalışan personelin israf çalışmalarına ilişkin algı düzeylerinin yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: İsraf, Otel işletmeleri, İsraftan kurtulma yolları

Abstract

Because of overconsumption, tourism, as an industry, is inclined to produce a considerable amount of waste. Waste, which means the extravagant use of the existing resources, has become an increasingly difficult problem to control due to the irresponsible attitude of hotel employees and the indifferent behavior of customers. These approaches cause economic loss for businesses as well as causing great damage to the reputation of the business. Hotel industries have developed several ways to manage waste and they have attained international compliance in order to maintain their profitability which also has improved their corporate image. As waste management is becoming an important issue day by day, hotel industries expect their staff to show the necessary sensitivity. The aim of this study is to determine the approaches of hotel employees towards waste. The research was conducted on 204 people who work in food and beverage departments of three, four and five star hotels in Konya. Within the scope of the research, it has been established that employees who work in food and beverage departments have high levels of awareness towards waste management.

Anahtar Kelimeler: Waste, Hotel industries, Ways of waste management.

* Sorumlu yazar: mert.pasli@giresun.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2022.149

Giriş

Turizm endüstrisi dünyada en hızlı gelişen ve büyüyen sektörlerin başında gelmektedir. Sınırlar azaldıkça insanların daha uzak yerlere seyahat etme arzusu ortaya çıkmıştır (Uluslan ve Batman, 2010: 244). Turizm, ülkelerin ekonomik büyümesine ve istihdama katkıda bulunan başlıca iktisadi faktörlerden birisi olarak görülmektedir. Turizmin endüstrisinin gelişimiyle birlikte israfın artışından da söz etmek mümkündür (Obersteiner, Gollnow ve Eriksson, 2021: 1). Otel işletmeleri, turizm endüstrisinin en temel bileşeni olarak görülmektedir. Bu işletmeler doğru yönetilmediği takdirde, israfa sebebiyet vermek veya doğal kaynakları tahrip etmek gibi olumsuz etkilere neden olabilmektedir (Güneş, 2011: 45). Tüketici davranışı ve ürün tedarik zincirinde meydana gelen koordinasyon problemleri otel işletmelerinde israfın temel sebebi olarak görülmektedir (Giroto, Alibardi ve Cossu, 2015: 33). Otel yöneticileri ve sivil toplum kuruluşları, işletmedeki çalışanların ve misafirlerin bilinçsiz davranışlarının fark edilmesi ve ortadan kaldırılması için çaba sarf etmektedir. Özellikle yöneticiler bu çabalarıyla işletmenin çevreye duyarlılık imajını güçlendirerek tercih edilebilirliği artırmak ve bundan kar sağlamayı amaçlamaktadırlar (Mesci, 2014: 91). Otel yöneticilerinin israfı önleme ve doğayı koruma çalışmaları aynı zamanda yeşil pazarlama stratejisi olarak da adlandırılabilir. Bu strateji ile turizmde çevreye duyarlı uygulamalar yapılmakta ve işletmeler tarafından doğaya zarar vermeyen ürünler kullanılmaktadır. Ayrıca otel misafirlerinin daha bilinçli bireyler olmaları sağlanarak israf ve ürün kaybının önüne geçilmektedir. Bu durum işletmeler adına kısa vadede maliyetli gibi görünse de uzun vadede karlı bir uygulama olarak ifade edilmektedir (Duru ve Şua, 2013: 126).

Kitle turizminin, mevsimsel ve bölgesel yoğunluğa bağlı olarak çevreye verdiği olumsuz etkileri yüzünden tüketiciler ve işletmeciler olumsuz etkileri yok etmek için çözüm yolları aramaktadır (Turpcu ve Çelikkanat Paslı, 2019: 413). Otel işletmelerinde israfın önlenmesi de bu olumsuz etkilerle mücadele hususunda önemli bir konu haline gelmiştir. İsrafın en yoğun görüldüğü alanlardan biri olan turizm işletmelerinde bu durumun başlıca nedenlerinden birisi otel çalışanlarının dikkatsiz tutum ve davranışlarıdır. Buna ek olarak otel müşterilerinin bilinçsiz tavırları da birçok kaynağın israf edilmesinde rol oynamaktadır. Bu bağlamda çalışmanın amacı; Konya ilinde merkez ilçelerde bulunan üç, dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışmakta olan yiyecek içecek departmanı personelinin israfa yönelik yaklaşımlarının belirlenmesidir. Bu sayede otel işletmelerinde israfın temel nedenleri hakkında fikir elde edilebilecek ve bu nedenlerin çözümü için çalışmalar yapılabilir. Ayrıca işletmeler için kar elde edilirken doğal çevre ve turizm sektörü için de sürdürülebilirlik sağlanabilecektir. Turizm endüstrisinin varlığını sürdürebilmesi için gerekli olan kaynaklar tükenme riski ile karşı karşıyadır. Bu hususta, geleceğin turizm çalışanlarının bilinçlenmesi gerekmektedir. Bu çalışma turizm işletmelerinde görev alan personelin israf hakkında gerekli bilince sahip olması açısından da büyük önem arz etmektedir.

Kavramsal Çerçeve

İsraf Kavramı

İsraf, yapılacak bir işte harcanan malın gereğinden fazla olması veya değmeyecek amaç uğruna harcanan mal olarak tanımlanmaktadır (Eskikurt ve Akgül, 2016: 528). İsraf, tüketime tamamen uygun yiyecek, eşya ve malzemelerin kasıtlı bir biçimde atılmasıdır (Lundqvist, De Fraiture ve Molden, 2008: 22). Katı atık olarak da nitelendirebileceğimiz israf kavramı, insan ve hayvanların yaşamsal faaliyetlerini sürdürdükleri esnada oluşturdukları kullanıma elverişli atık malzeme veya eşyalardır (Agarwal, 2021: 32). Günlük hayatta tüketimin olduğu her yerde israf görülebilmektedir. Zamanın boşa harcanması, enerji kaynağı kaybı, para kaybı gibi maddi ve manevi tüketimler kontrol altına alınmadığı takdirde israf kaçınılmazdır (Dal, 2017: 2).

İsraf Türleri

Üretim yerlerinde ve günlük hayatta oluşabilen altı temel israf türü bulunmaktadır (Özkoç, 2004: 125). Bu israf türleri, gıda israfı, ekmek israfı, su israfı, enerji israfı, kıyafet israfı ve lüks israfı şeklinde sınıflara ayrılmaktadır (Read, 1999: 218). Gıda israfı, yapısal özelliği bozulmamasına rağmen tüketilmemiş ve çöpe atılmış yiyeceklerin tümüne denilmektedir (Bhat vd., 2021:158). Gıda israfı sadece besin maddelerinin kaybedilmesine değil, aynı zamanda su ve enerji kaynağı kaybına da neden olmaktadır (Tekiner vd., 2021: 123). Ekmek, bütün insanların tükettiği ortak bir yiyecek olması nedeniyle israf edilen en yaygın ürünler arasında yer almaktadır (Taşçı vd., 2017: 2). Ekmek israfı, ürün çeşitliliğinin artması, gıdaya olan güvenin azalması, ihtiyaç fazlası satın alım ve muhafaza yöntemlerinde yetersizlik gibi nedenlerle oluşmaktadır (Onurlubaş ve Altunışık, 2019: 266). Su israfı, dünya nüfusunun artış göstermesiyle birlikte sanayi ve tarım faaliyetlerinin yaygınlaşması sonucunda meydana gelmektedir. İnsan faaliyetlerinin büyük çoğunluğunda, suyun dikkatsiz kullanımı su israfına neden olmaktadır (Meriç, 2004: 28). Enerji israfı, üretim esnasında

makinaların gereksiz, yenilebilir kaynakların verimsiz kullanılması ve enerji kaynaklarının boşa harcanması şeklinde açıklanabilmektedir. Ayrıca gereksiz yere harcanan insan gücü de enerji kaybı olarak ifade edilebilmektedir (Huang ve Koroteev, 2021: 1). Kıyafet israfı, tüketicilerin moda ya da beğeni ve ego tatmini için giysi satın alımını gerçekleştirdikten sonra ürünün kullanılmaması ve çöpe atılması durumu ile ilgilidir (Jain, O'Brien ve Gloria, 2021: 1). Lüks israfı ise insanlar arasında sosyal sınıf farklılığını gösteren bir olgudur. Gösteriş için yapılan bu tüketim türünde bireyler, benlik duygusunun tatmini ve sosyal statü kazanımını beklemektedirler (Açıklalın ve Erdoğan, 2004: 16).

İsrafın Nedenleri

İsraf; depolama kusurları, planlamada aksaklıklar, gereğinden fazla ürün alımı, hatalı belge işlemleri ve tüketici davranışları gibi nedenlerle oluşabilmektedir (Rohini vd., 2020: 691). Depolama kusurlarından kaynaklanan israf, haşere istilası, böceklenme, depolama sürecinde ürünün kuruması veya nemlenmesiyle meydana gelebilmektedir (Liu vd., 2013: 51). Planlamada aksaklıklar, ürüne ihtiyaç olup olmadığına bakılmaksızın gereksiz ve plansız yapılan mal tedariki israfına denilmektedir (Karunasena, Ananda ve Pearson, 2021: 2). Gereğinden fazla ürün alımlarında işletmelerde depolanmış ürünlerin giriş-çıkış takibi gerçekleştirilmediğinde sipariş edilen yeni ürünler stoktakilerle aynı olabilmekte ve bu durum israfa sebebiyet verebilmektedir (Songür ve Çakıroğlu, 2016: 22). Hatalı belge işlemleri genellikle kâğıt israfına neden olmaktadır. Otel işletmelerinde misafirlerin kayıt ve giriş çıkış işlemlerinde kullanılan belge miktarının fazla olmasından dolayı yapılan her yanlış işlemde kâğıt israfı görülmektedir (Kızıldemir ve Sandıkçı, 2014: 55). Tüketici davranışına bağlı israf ise otellerdeki her şey dâhil sistem ile örneklendirilebilir. Bu sistemde misafirlere, açık büfe yiyecek-içecek hizmeti, konaklama ve seyahat imkânı tek bir ücret karşılığında sunulmaktadır. Buna bağlı olarak konukların kendilerini özgür hissetmeleri amaçlanmaktadır (Heung ve Chu, 2000: 52). Dolayısıyla sunulan bütün sınırsız imkânlar misafirlerin savurgan davranışlar sergilemesine neden olabilmektedir (Çuhadar ve Çuhadar, 2017).

Otel İşletmelerinde İsrif ve İsraftan Kurtulma Yolları

Otel işletmeleri varlığını ve karını koruma faaliyetlerini yerine getirirken israfa ve çevresel sorunlara yol açabilmektedir (Yuniati, 2021: 184). Otel işletmelerinde yaygın olarak görülen; her şey dahil sistemi kapsamında bütün hizmetlerin tek bir fiyat karşılığında alınması, turist kalitesinin düşmesine ve israfın artmasına yol açmaktadır (Üngören, Algür ve Doğan, 2009: 110). Aynı zamanda her şey dâhil konseptli otel işletmelerinde, müşteri sayısına göre porsiyon belirlenememesi ve kişi sayısının çok üstünde yemek yapılması da israfa sebebiyet vermektedir (Sezgin ve Ateş, 2020: 3501). Otel işletmelerinde sıklıkla meydana gelen gıda israfı; depolama, hazırlık ve pişirme esnasında oluşabilmektedir (Leverenz vd., 2021: 617). Misafirler tarafından bir kez kullanılmış havlu ve çarşaf lar günlük olarak defalarca değiştirilmektedir. Bu durum havlunun yıkanmasında harcanan suyun, çalışan makinanın enerjisinin ve doğal kaynakların tamamının israfına neden olmaktadır (Aydoğdu ve Koçoğlu, 2017: 326). Otel işletmelerinde misafirlerin odalardan çıkış esnasında lambaları, televizyonu veya klimayı açık unutmaları ile enerji israfı meydana gelebilmektedir (Giritlioğlu ve Güzel, 2015: 902). Ayrıca otel restoranlarında masalarda bulunan tek kullanımlık kâğıt peçeteler misafirlerin dikkatsiz kullanımı sonucunda israf edilebilmektedir (Yazıcıoğlu, Özata ve Yarış, 2018).

Sürdürülebilir turizm, doğal çevreye ve ev sahibi topluluğun kültürel yapısına zarar vermeden yapılan ekonomik turizm olarak ifade edilebilirken (Sorensen ve Grindsted, 2021: 2) aynı zamanda gelecek nesilleri turizme bağlamayı hedefleyen ve uzun vadeli düşünen bir anlayış olarak tanımlanmaktadır (Yurtsal, 2019: 62). Sürdürülebilir turizm kapsamında otel işletmeleri faaliyetlerini sürdürürken, olumlu bir imaj sergilemek, çevreye duyarlılık göstermek ve karlılığı artırabilmek adına israftan kaçınma uygulamaları yapmaktadırlar (Deste, Binbaşıoğlu ve Türk, 2018: 232). Bu uygulamalara, açık büfelerde israfın önüne geçilmesi, konukların havluları, çarşaf ları bir defadan fazla kullanması, odalardaki tuvaletlerin su tasarruflu ve (Dolnicar, Juvan ve Grün, 2020: 7) işletmelerin ısı yalıtımlı olması örnek verilebilir (Yetiş, 2018: 95). Restoran işletmelerinde tek kullanımlık ürünlerin masalardan kaldırılması ile israf kontrolü sağlanabilir. Kâğıt peçeteler yerine kumaş peçeteler, plastik çatal bıçak yerine çelik çatal bıçak takımı kullanmak israf önleme çalışmalarında önemli bir yer teşkil etmektedir (Arslan vd., 2017: 97). Gıda israfına engel olmak amacıyla otel/restoran işletmeleri porsiyonları küçültürken yemek artıklarının azalmasını sağlamakta açık büfede turuncu bayrak, yeşil anahtar gibi kuruluşların logolarını kullanarak gıda israfına dikkat çekmeyi amaçlamaktadırlar (Çetinoğlu ve Ünlüönen, 2020: 332). Günlük ve müşterilerin talepleri doğrultusunda değiştirilen havlu ve çarşaf ların yıkama derecesi 85°C den 65°C ye indirilerek bir ayda sadece iki bin dolarlık kâr elde edilebilmektedir (Alexander, 2002: 3). Ayrıca geliştirilen akıllı oteller uygulaması sayesinde işletmelerde enerji tasarrufu ve sürdürülebilirlik adına adımlar atılmaktadır (Jaremen, Jedrasiak ve Rapacz, 2016: 68). Bu uygulamayı kullanan

otelde su tüketiminin takibinin sağlandığı cihazlar, kendi kendini karartabilen camlar, internete bağlı ışıklar ve kişiselleştirilebilen sistemler bulunmaktadır (Terry, 2016).

Günümüzde turizm işletmelerinin çevre dostu planlamalarının ve israfa yönelik temel uygulamaların başında Eko Etiketler (Çevre Etiketleri) gelmektedir (Ceylan, 2019: 65). Uluslararası adı Eco Label olarak da bilinen bu uygulama başta gıda, ilaç ve tıbbi malzemeler alanlarında hizmet vermek amacıyla açılmıştır. Günümüzde ürün yelpazesi genişleyen Eko Etiketleri, Avrupa Konseyi kararı ile tüzük haline getirilmiş ve etiket sistemi kurulmuştur. Eko Etiketleri sahibi olmak isteyen işletmelerin doğaya zarar vermeyen ürünler kullanması gerekirken aynı zamanda insan sağlığını önemseyen işletmeler olmaları da gerekmektedir (Eko Marc, 2022). Eko Etiket uygulaması adı altında otel işletmecileri, çevre dostu uygulamalar ve bilinçli personeller ile yeşil otel olabilmek için bir dizi çevreci ve israf karşıtı projelere yönelmişlerdir (Yuniati, 2021: 185). Bunlardan bazıları Turuncu Bayrak, Yeşillenen Oteller, Yeşil Yıldız, Yeşil Küre ve Yeşil Anahtar projeleridir (Gökdeniz, 2017: 72-73). Turuncu Bayrak, hizmet sektörüne bağlı işletmelerde meydana gelen gıda israfının azaltılması amacıyla kurulan bir sertifikasyon programıdır. Özellikle açık büfe sistemi ve her şey dâhil konseptli otellerdeki çalışanları gıda israfı konusunda bilinçlendirmek ve israfı önlemek amacıyla oluşturulan bir uygulama olarak ifade edilmektedir (Turuncu Bayrak, 2022). İşletmelerin doğa dostu ve israf karşıtı uygulamalarından biri de Yeşillenen Oteller'dir. Otel işletmeleri günlük faaliyetlerinde büyük bir enerji ve su israfı oluşturmaktadır. Bu durumda işletmeler ciddi çevresel sorunlara neden olmaktadır. Bu sorunlar karşısında otel yöneticileri imaj kaybı ve tüketici tepkisi ile karşılaşmamak adına çevre dostu uygulamalara ağırlık vermektedir (Merli vd., 2019: 169). Bu uygulamalar arasında enerji tasarruflu ampuller, su tasarruflu tuvaletler, ışık sensörleri, tekrar kullanılabilir havlular ve sadece talep üzerine değiştirilen çarşafklar yer almaktadır (Lee ve Cheng, 2018: 32). Vietnam'da Yeşillenen Oteller'in logosu olan "lotus" çevreye saygılı ve israftan kaçınan otellerin sembolü haline gelmiştir. Bu harekete katılan otellere lotus çiçeği sertifikası verilmektedir. Sertifika ile işletmelerin çevresel sürdürülebilirlik çalışmalarının yanı sıra yiyeceklerin de korunması ve ekonominin geliştirilmesi amaçlanmaktadır (Han vd., 2018: 59). Yeşil yıldız projesi, doğanın korunması, çevre bilincinin geliştirilmesi, turizm işletmelerinin çevreye olumlu etkilerinin teşvik edilmesi amacıyla, 1993 yılında Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı'na harekete geçirilmiştir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Yeşil Yıldız belgeli işletmelere uygulanan %30 elektrik indirimi, diğer işletmeler için de teşvik edici bir güç kaynağı oluşturmuştur (Ertaş vd., 2018: 115). Bu proje sayesinde on senelik sürede Yeşil Yıldız sertifikalı işletme sayısı 2021 yılı itibarıyla 464'e ulaşmıştır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Yeşil Anahtar programı, doğanın korunması yönündeki girişimleri ödüllendirerek destek sunan, iklim değişikliğinin önlenmesi ve sürdürülebilir turizme katkı sunmayı hedefleyen bir eko etiket uygulamasıdır. Günümüzde 65 farklı ülkede uygulanan bu ödül işletmelere Yeşil Anahtar ulusal jürisi tarafından yapılan denetimler sonucunda, belirlenen kriterlere gösterilen hassasiyet karşılığında verilmektedir. Bu kriterler arasında işletmenin çevreye zarar vermeyerek enerji, su tasarrufu yapması, doğaya zarar vermeyen temizlik malzemeleri kullanması, atıklarda azaltmaya giderek maliyetleri düşürmesi ve sürdürülebilir turizme katkı sağlaması yer almaktadır (Türk Çevre Eğitim Vakfı, 2022). Dünyada 65 ülkede 3200 işletmeye, Türkiye'de ise 103 otel işletmesine Yeşil Anahtar ödülü verilmiştir. Ayrıca Türkiye'de 2012 yılında başlayan ve sadece otel işletmelerine verilen Yeşil Anahtar ödülü, 2021 yılı itibarı ile restoran işletmelerine de verilmeye başlanmıştır (Yıldız, 2021). Sürdürülebilirlik adına uygulanan diğer bir proje olan Yeşil Küre ise turizm işletmelerinin çevresel zararlarını ve etkilerini ölçmek, ardından bu etkileri azaltmak için stratejiler geliştiren bir sertifikasyon uygulaması olarak ifade edilebilir. Bu uygulamada temel amaç, doğal çevrenin korunmasına katkı sağlarken aynı zamanda çevredeki sorunların çözülmesini de sağlamaktır. 2021 yılı itibarı ile 80'den fazla ülkede varlığını sürdüren Yeşil Küre, geçerliliği tüm dünyada bilinen bir eko etiket sistemi olarak faaliyetlerini sürdürmektedir (Green Globe, 2022).

Bu bağlamda turizm işletmeleri ve bilhassa yöneticiler israftan kaçınmak adına çalışanlarının israfı önleyici davranışlarını ödüllendirilebilir. Ayrıca organik ve organik olmayan atıkları ayrıştırarak tüketime uygun yiyeceklerin yeniden işleme sokulabilmesi, tüketilemeyecek yiyeceklerin de çiftliklere verilerek hayvanlar için besi olarak kullanılabilmesi israfı önlemek adına yapılabilecek uygulamalar arasında tercih edilebilir (Okumuş, 2020: 294). Dünyaca ünlü restoran rehberi Michelin 2020'de sürdürülebilirlik adı altında Yeşil Yıldız uygulamasını piyasaya sürmüştür. Bu uygulama için işletmelerin çevreye duyarlı sürdürülebilir bir model izlemelerinin şart olduğu ifade edilmektedir. Uygulama sayesinde Tayland Phuket'de Trisara Oteli'nin Restoran Şefi hayvansal ürünlerin tamamını kaldırarak vejetaryen bir mutfak ile çalışmaya devam etmiştir. Bütün meyve ve sebzeler otele ait bahçede yetiştirilmekte ve mutfakta işlenerek tüketime hazır hale getirilmektedir (Tan, 2022). İsfraf karşıtı ve hizmet sektöründe sıra dışı bir uygulama ise San Diego'daki Rancho Bernardo Inn Oteli'ne aittir. Bu otelde her şey dâhil sistemin aksine "her şey hariç" adını verdikleri bir paket sistemi bulunmaktadır. 2022 yılı itibarıyla iki kişilik lüks bir oda fiyatı 320 dolar olan bu otelde

misafir dilerse hizmetleri kısararak 19 dolara kadar fiyatı indirebilmektedir (Durna ve Babür, 2011: 75). İsrattan kaçınma çalışmalarından bir diğeri akıllı bileklik uygulamasıdır. Otele giriş yapan misafire verilen bu bileklik sayesinde misafirin günlük talepleri ve ihtiyaçları rahatlıkla takip edilebilmektedir. Örneğin; misafirin günlük egzersizlerinde harcadığı kalori ile restoranda tüketeceği yemeğin koordineli olması sağlanmaktadır. Böylece yemek israfı önlenirken misafirin sağlığına da dikkat edilebilmektedir (Sigala, 2018: 154). Diğer bir israftan kurtulma yöntemi olarak tercih edilen sıfır atık yönetim sistemi, atıkların azaltılması, toplanması, ayrıştırılması ve son olarak da atık işlem merkezine devredilmesi süreci olarak tanımlanmaktadır (Erik ve Pekerşen, 2019: 432). Sıfır atık yönetim sistemi belediyeler, ticari işletmeler tarafından kullanılmakta ve bu kuruluşlara Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından Sıfır Atık belgesi verilmektedir. Sıfır Atık belgesi almış olan otel işletmelerinin atıklarının çöpe gitme oranına göre gümüş, altın ve platin belge verilmektedir. Bu belgeler işletme imajına büyük oranda etki etmektedir (Turizm Ajansı, 2019). Yeni bir proje olan Okyanus Enerjisi, sıfır atık otellerinin bir alt uygulaması olarak ortaya çıkmıştır. Bu uygulamada otel sahilleri ve iskelelerine okyanustaki dalgalardan enerji elde edilebilecek bir mekanizma yerleştirilmektedir. Otellere ait elektrikli feribotların bu mekanizma ile şarj edilerek turistik gezilerin daha zararsız bir biçimde sürdürülmesi sağlanmıştır. Proje sayesinde sıfır emisyonlu feribotlarla doğaya verilen zarar minimuma indirgenmiş, enerji israfı deniz turizminde tamamen ortadan kaldırılmıştır (Guo vd., 2021: 3).

Yöntem

Araştırma, Konya il merkezinde turizm belgeli 3, 4 ve 5 yıldızlı 15 otelin yiyecek içecek departmanında çalışan otel personellerine uygulanmıştır. Araştırmada Işık ve Yıldırım (2018) tarafından helal konseptli otellerde israf konusuna yönelik uygulanan anket formundan yararlanılmıştır. Araştırma anketinin ilk bölümünde katılımcıların demografik özelliklerine yönelik ifadeler yer almaktadır. Araştırmanın ikinci bölümünde ise otel işletmelerinde israf konusuna yönelik, 3 boyuttan oluşan 32 ifade bulunmaktadır. Araştırmada kullanılan ölçek “kesinlikle katılmıyorum (1)”, “katılmıyorum (2)”, “ne katılıyorum ne katılmıyorum (3)”, “katılıyorum (4)” ve “kesinlikle katılıyorum (5)” olmak üzere 5’li likert şeklinde kullanılmıştır. Araştırmada örneklem seçimi için basit tesadüfî örnekleme yöntemi kullanılmıştır.

Örneklem büyüklüğünün hesaplanmasına yönelik, örneklem sayısı ve birey-madde oranını esas alan yaklaşımlar bulunmaktadır (Tarhan ve Yıldırım, 2021: 3). Örneklem büyüklüğünün değişken sayısının en az 5 katı olması ve bu sayının da 100’den aşağıda olmaması gerekmektedir (Streiner, 1994: 140; Bryman ve Cramer, 2001: 263; Büyüköztürk, 2002: 480). Araştırma kapsamında 240 otel personeli araştırmaya katılmış, eksik veya hatalı doldurulan anketler araştırma dışında bırakılarak 204 anket incelenmiştir. Bu bilgilere göre örneklem sayısı evreni temsil etmektedir. Araştırma verileri doğrultusunda elde edilen aritmetik ortalamaların değişim aralığı aşağıda verilen aralıklar kullanılarak değerlendirilmiştir (Demirel, 2014: 235);

- (Oldukça düşük) $1,00 \leq \bar{x} < 1,80$
- (Düşük) $1,81 \leq \bar{x} < 2,60$
- (Orta) $2,61 \leq \bar{x} < 3,40$
- (Yüksek) $3,41 \leq \bar{x} < 4,20$
- (Oldukça yüksek) $4,21 \leq \bar{x} < 5,00$

Araştırma Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulu tarafından 05 Ocak 2022 tarih ve 18/11 sayılı Etik Kurulunca değerlendirilmiş olup; etik açıdan uygun bulunmuştur.

Bulgular

Araştırma verilerinin normal dağılıp dağılmadıklarını kontrol etmek için verilerin basıklık çarpıklık değerleri incelenmiştir. Araştırma kapsamında verilerin basıklık ve çarpıklık değerleri ± 1 sınırları içerisinde tespit edilmiştir. Araştırmada kullanılan ölçeğin genel güvenilirlik katsayısı Cronbach’s Alpha=0,929 olarak hesaplanmıştır. Cronbach Alpha katsayısı değerleri 0 ile 1 arasında olmalıdır. Cronbach Alpha katsayısı $0,80 < \alpha < 1,00$ arasında bir değer aldığı anda ölçek yüksek derecede güvenilir olarak ifade edilmektedir (Karagöz, 2016: 941). Dolayısıyla araştırmanın yüksek derecede güvenilir olduğu söylenebilir. Ankete katılım gösteren yiyecek içecek departmanında çalışan personelin demografik özelliklerine yönelik bulgular Tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	f	%	Medeni Durum	f	%
Kadın	76	37,3	Bekâr	114	55,9

Erkek	128	62,7	Evli	90	44,1
Yaş	f	%	İşletme Statüsü	f	%
18-24 yaş	64	31,4	3 yıldızlı	24	11,8
25-34 yaş	81	39,7	4 yıldızlı	74	36,3
35-44 yaş	41	20,1	5 yıldızlı	106	52
45 yaş ve üzeri	18	8,8			
Mesleki Tecrübeniz	f	%	Eğitim Durumu	f	%
1 yıldan az	26	12,7	İlkokul	12	5,9
1-5 yıl	81	39,7	Ortaokul	23	11,3
6-10 yıl	45	22,1	Lise	63	30,9
11-15 yıl	29	14,2	Ön lisans	35	17,2
16-20 yıl	13	6,4	Lisans	58	28,4
21 yıl ve üzeri	10	4,9	Yüksek lisans	13	6,4
Turizm Sektöründeki Toplam Çalışma Süreniz	f	%	Aylık Geliriniz	f	%
1 yıldan az	28	13,7	Asgari ücret ve altı	42	20,6
1-5 yıl	87	42,6	2826-3500 TL	90	44,1
6-10 yıl	47	24	3501-4500 TL	51	25
11-15 yıl	24	11,8	4501 TL ve üzeri	21	10,3
16-20 yıl	8	3,9			
21 yıl ve üzeri	10	4,9			
Toplam	204	100	Toplam	204	100

Tablo 1'e göre katılımcıların %37,3'ünü kadınlar, %62,7'sini erkekler oluşturmaktadır. Katılım sağlayanların %31,4'ü 18-24, %39,7'si 25-34, %20,1'i 35-44 yaş aralığında ve %8,8'i 45 yaş ve üzerinde yer almaktadır. Ankete katılım sağlayan personellerin medeni durumları incelendiğinde, %44,1'inin evli, %55,9'unun bekâr olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılanların eğitim durumuna bakıldığında; %5,9'unu ilkököl, %11,3'ünü ortaokul, %30,9'unu lise, %17,2'sini ön lisans, %28,4'ünü lisans, %6,4'ünü lisansüstü mezunları oluşturmaktadır. Katılımcıların aylık gelir dağılımları incelendiğinde %20,6'sının asgari ücret ve altında, %44,1'inin 2826-3500 TL, %25'inin 3501 ve 4500 TL aralığında ve %10,3'ünün 4501 TL ve üzeri geliri olduğu görülmektedir. Araştırmanın gerçekleştirildiği otel işletmeleri yıldızlarına göre sınıflandırıldığında, üç yıldızlı otel oranının %11,8, dört yıldızlı otel oranının %36,3 ve beş yıldızlı otel oranının %52 olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan personellerin mesleki tecrübeleri incelendiğinde ise 1 yıldan az tecrübesi olanlar %12,7, 1-5 yıl tecrübeye sahip olanlar %39,7, 6-10 yıl tecrübesi olanlar %22,1, 11-15 yıl tecrübeye sahip olanlar %14,2, 16-20 yıl tecrübeye sahip olanlar %6,4 ve 21 yıl üzeri tecrübeye sahip olanlar %4,9 oranına sahiptir. Araştırmaya katılan personelin turizm sektöründeki tecrübeleri incelendiğinde ise 1 yıldan az çalışanlar %13,7, 1-5 yıl arası çalışanlar %42,6, 6-10 yıl arasında çalışanlar %24, 11-15 yıl arasında çalışanlar %11,8, 16-20 yıl arasında çalışanlar %3,9, 21 yıl ve üzerinde turizm sektöründe çalışanlar %4,9'dur.

Ankete katılım gösteren yiyecek içecek departmanında çalışan personelin işletmelerin israfa yönelik yaklaşımlarına ait bulguları Tablo 2, Tablo 3 ve Tablo 4'te gösterilmiştir.

Tablo 2. İsrافی Önlemenin Amacına Yönelik Bulgular

İsrافی Önlemenin Amacı	n	\bar{x}	s.s
Aşırı tüketimle insanların fizyolojik ihtiyaçlarının yok olmasını veya karşılayamama durumuna gelmesini önlemektir.	204	3,52	1,46
Rasyonel davranış tarzının dışına çıkmayı önlemektir.	204	3,41	1,42
Çok kullanılan ürünlerin etkin ve verimli biçimde kullanılmasını sağlamaktır.	204	3,70	1,39
Bireyleri ve toplumsal refahı olumsuz yönde etkilemesini en aza indirmektir.	204	3,84	1,25
Küresel israfın artmasını önlemektir.	204	3,89	1,22
Dünya üzerinde kıt kaynakların tüketilmesinin ve yok edilmesinin önüne geçmektir.	204	4,00	1,15
Birey ve hanelere tasarruf ve finansal katkı sağlamaktır.	204	3,90	1,26
Genel Ortalama	204	3,75	1,02

Tablo 2 incelendiğinde “İsrafi önlemenin amacı” boyutunun yüksek düzeyde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır (\bar{x} :3,75). Bu boyuttaki ifadeler incelendiğinde tüm ifadelerin yüksek düzeyde etkili olduğu tespit edilmiştir. “Dünya üzerinde kıt kaynakların tüketilmesinin ve yok edilmesinin önüne geçmektir” (\bar{x} :4,00) ifadesinin boyuttaki diğer ifadelerle oranla daha fazla etkili olduğu, bu ifadeyi ise “Birey ve hanelere tasarruf ve finansal katkı sağlamaktır” (\bar{x} :3,90) ifadesi ve “Küresel israfın artmasını önlemektir” (\bar{x} :3,89) ifadelerinin takip ettiği tespit edilmiştir.

Tablo 3. İsrif Önleme Sorumluluğuna Sahip İşletmelere Yönelik Bulgular

İsrafi Önleme Sorumluluğuna Sahip İşletmeler	n	\bar{x}	s.s
İsrafi önleme çalışmalarına önem verir bununla ilgili çalışmalar yapar.	204	4,21	1,00
İsrafi önlemek amacıyla birden çok israf önleme yöntemi uygular.	204	4,13	1,00
İsrafi önlemeye çalışan işletmeler genel olarak israfi bir ulusal bir ekonomik kayıp olarak görmektedir.	204	4,09	0,98
İşletmede misafirlerin israf konusunda bilinçlendirilmesine yönelik çalışmalar yapılmaktadır.	204	3,89	1,13
İşletmede israfın farkına varılmasını sağlayarak çalışanlara yönelik eğitim faaliyetleri gerçekleştirilmektedir.	204	3,96	1,07
İşletme israfın artık bireysel ve yerel olmaktan çıktığının kitlesel ve küresel bir boyut kazandığının farkındadır.	204	3,96	1,10
İşletmede menü kartlarında gıda israfına ilişkin dikkat çekici uyarılar bulundurulmaktadır.	204	3,74	1,25
İşletmede israfi önlemeye yönelik kampanya ve projelere finansal destek verilmektedir.	204	3,77	1,28
Genel Ortalama	204	3,97	0,86

Tablo 3 incelendiğinde “İsraf önleme sorumluluğuna sahip işletmeler” boyutunun yüksek düzeyde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır (\bar{x} :3,97). Söz konusu bu boyut diğer boyutlara göre en yüksek ortalamaya sahip boyuttur. Bu boyuttaki ifadeler incelendiğinde “İsrafi önleme çalışmalarına önem verir bununla ilgili çalışmalar yapar” (\bar{x} :4,21) ifadesi çok yüksek düzeyde etkili olduğu tespit edilmiştir. Bu boyuttaki diğer tüm ifadelerin ise yüksek düzeyde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 4. Otel İşletmelerinde İsrif Çalışmalarına Yönelik Bulgular

Otel İşletmelerinde İsrif Çalışmaları	n	\bar{x}	s.s
İşletmede uygulanan her şey dâhil sistemi ile tüm öğünlerde yemek ve sınırsız içecek servisinin olması israfın boyutlarını artırmaktadır.	204	4,23	1,17
İşletmede ekmek büfesinde farklı ekmek gramaj çeşitliliği olduğundan ekmek israfi önlenmektedir.	204	3,68	1,33
İşletmede misafir masalarında servis edilen ve servis sonrasında kalan her türlü yeme - içme ürünü ne olup olmadığına bakılmaksızın ayrıştırılmadan çöpe atılmaktadır.	204	3,60	1,43
İşletmede masalarda bulunan servis kumaş peçeteler misafirler tarafından kullanılmamış ise tekrardan bir sonraki servis için kullanılmaktadır.	204	3,44	1,37
İşletmede yemek salonundaki israf için masalara dostça hazırlanan dikkat çekicilik etkisi yüksek görsellerle bazı uyarılar yerleştirilmiştir.	204	3,44	1,31
İşletmede misafir masalarında tüketilmeyen meyveler garsonlar tarafından toplanır sonra yıkatarak personel yemekhanesinde sunulur.	204	3,25	1,36
İşletmede misafir masalarında bulunan şişe sularının arta kalanları personel tarafından toplanıp çay hazırlığı için kullanılmaktadır.	204	3,12	1,47
İşletmede ekmeğin çabuk bayatlamasını önleyici işlemlerle raf ömrü uzatılır, ekmek israfi azaltılır.	204	3,45	1,26
İşletmede bayatlayan veya tüketilmeyen ekmeklerin dönüşümü için bir çalışma olmadığından çöpe atılmaktadır.	204	3,11	1,39
İşletmemizde açık büfeye hazırlanan yemeklerin servis sonrasında artan kısmı, personel yemekhanesinde değerlendirilir ve israf edilmesi engellenir.	204	3,73	1,24
İşletme odalarında misafirlerin günlük nevresim değişimi talebi için özel hazırlanmış kartlar bulunur ve bu kartların kullanılması ile önceden oluşacak israf kayıplarının önüne geçilir.	204	3,82	1,13
İşletmede ön büro bölümünde oluşan kâğıt israfını önlemek amacıyla elektronik veri tabanlı uygulamalar kullanılır ve lüzumsuz kâğıtlar	204	3,91	1,13

dönüşüm için ayrılır.			
İşletmede ön büro bölümünde ve diğer bölümlerde kâğıt israfını önlemek amacıyla kâğıtların her iki tarafı da kullanılır.	204	3,71	1,27
İşletmede lavabolarda kullanılan otomatik peçete makinası ve otomatik sabun makinası ile bu ürünlerin israfı azaltılır.	204	4,11	1,00
İşletme odalarında, mutfaklarında, banyolarında ve diğer alanlarında su, elektrik ve enerji israfını önlemek için tasarruflu araç ve gereçler kullanılır.	204	4,11	1,05
İşletmede elektrik enerji israfını önlemek amacıyla tasarruflu lambalar ve sensörlü otomatik aydınlatma sistemleri tercih edilir.	204	4,13	1,05
İşletmenin teknik servis bölümü işletme açısından zarar teşkil eden ve israfa neden olan arızaları anında onarır.	204	4,09	1,10
Genel Ortalama	204	3,70	0,75

“Otel işletmelerinde israf çalışmaları” boyutunun yüksek düzeyde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır (\bar{x} :3,70). Boyuttaki ifadeler incelendiğinde “İşletmede bayatlayan veya tüketilmeyen ekmeklerin dönüşümü için bir çalışma olmadığından çöpe atılmaktadır” (\bar{x} :3,11), “İşletmede misafir masalarında bulunan şişe sularının arta kalanları personel tarafından toplanıp çay hazırlığı için kullanılmaktadır” (\bar{x} :3,12), “İşletmede misafir masalarında tüketilmeyen meyveler garsonlar tarafından toplanır sonra yıkatarak personel yemekhanesinde sunulur” (\bar{x} :3,25) ifadelerinin orta düzeyde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. “İşletmede uygulanan her şey dâhil sistemi ile tüm öğünlerde yemek ve sınırsız içecek servisinin olması israfın boyutlarını artırmaktadır” (\bar{x} :4,23) ifadesi ise çok yüksek düzeyde etkili olduğu tespit edilmiştir.

Ayrıca araştırmanın tüm ifadelerinin genel ortalaması (\bar{x} :3,78) incelendiğinde Konya ilinde otel işletmelerinde yiyecek içecek departmanında çalışan ve araştırmaya katılım gösteren personelin israf çalışmalarına ilişkin algı düzeylerinin yüksek düzeyde olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Işık ve Yıldırım (2018) helal konseptli otel işletmelerinde çalışan personelin israf çalışmalarına yönelik algıları üzerine gerçekleştirdikleri araştırmada “israf önleme sorumluluğuna sahip işletmeler” (\bar{x} :3,54), “israfi önlemenin amacı” (\bar{x} :3,99) ve “otel işletmelerinde israf çalışmaları” (\bar{x} :3,43) boyutlarının tamamının “yüksek” düzeyde etkili olduğunu tespit etmiştir. Bu araştırmada da “israfi önlemenin amacı” (\bar{x} :3,75), “otel işletmelerinde israf çalışmaları” (\bar{x} :3,70) ve “israf önleme sorumluluğuna sahip işletmeler” (\bar{x} :3,97) boyutlarının “yüksek” düzeyde etkili olduğu tespit edilerek benzer bir sonuç elde edilmiştir.

Alanyazın incelendiğinde otel işletmelerinde israf konusu üzerine konuyu farklı açılardan inceleyen çeşitli araştırmalar da bulunmaktadır. Kurt, Nazik ve Işın (2020), Eskişehir’de gerçekleştirdikleri çalışmada otel işletmelerinin mutfak departmanında görev yapan çalışanların gıda israfına yönelik bilgi seviyelerinin yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Doğan, Dengiz ve Tarhan (2020), Muğla ilinde gerçekleştirdikleri çalışmada otel misafirleri tarafından açık büfelerden alınan yiyecek ve içeceklerin israf edildiği ve tamamen tüketilmediği ifade edilmiştir. Çetinoğlu ve Ünlüönen (2020), çalışmalarında Turuncu bayrak uygulaması bulunan otellerde gıda israfında önemli bir azalma olduğu ve bu uygulamanın bulunduğu otellerde çalışan personellerin gıda israfı hususunda daha duyarlı olduğu tespit edilmiştir. Ceyhun Sezgin ve Ateş (2020), Antalya’daki her şey dâhil konseptine sahip konaklama işletmelerinde şefler üzerinde gerçekleştirdikleri çalışmada bilinçsiz tüketim, üretim sırasında hatalı pişirme yöntemleri, çalışanların tecrübe ve bilgi eksikliği gibi etmenlerin gıda atıklarına sebep olduğunu tespit etmişlerdir. Kalkan vd. (2020) Konya ilinde gerçekleştirdikleri çalışmada gıda atıkları içerisinde en fazla ekmekte atık olduğu, gıda atıklarının ve israfın oluşmasının sebebinin ise müşterilerin tüketebileceklerinden fazlasını tüketmek istemeleri olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Sonuç ve Değerlendirme

Turizmde israfın önlenmesi de bu olumsuz etkilerle mücadele hususunda önemli bir konu haline gelmiştir. Araştırma sonuçları incelendiğinde “İsraf önleme sorumluluğuna sahip işletmeler” boyutu diğer boyutlara oranla daha yüksek düzeyde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Her şey dâhil sisteminin israfa neden olduğu araştırmaya katılım gösteren yiyecek içecek departmanında çalışan otel personelleri tarafından belirtilmiştir. Bu durumun personeller tarafından vurgulanması üzerinde durulması gereken önemli bir konudur. Araştırmaya katılan personellerin, çalıştıkları kurumun israfı önlemeye yönelik çalışmalar yaptığını belirtmesi ise olumlu bir gelişmedir. İsrafın önlenmesi çevresel, ekonomik ve sosyolojik olarak önemli bir konudur. Bu husustaki olumlu değişimler, üzerinde yaşadığımız gezegenin korunmasında, ekonomik kalkınmada, toplumsal değerlerin gelişmesinde fayda sağlayacağı söylenebilir.

Araştırma kapsamında enerji israfını önlemeye yönelik olarak tasarruflu lambalar, sensörlü otomatik aydınlatma sistemlerinin tercih edilmesi, lavabolarda ise otomatik peçete ve sabun makinelerinin tercih

edilmesi öne çıkan ifadeler olmuştur. Özellikle kâğıt kullanımının fazla olduğu ön büro departmanı gibi alanlarda kâğıt israfının önüne geçilmesi için elektronik veri tabanı uygulamalarının tercih edilmesi otel personelleri tarafından belirtilen diğer önemli husustur.

İlgili literatür ve çalışmadan elde edilen bulgular neticesinde şu önerilerde bulunulabilir;

- Gıda atıklarının, belirli işlemlerden geçirilmesiyle gübreye dönüştürülmesi sağlanabilir. Elde edilen gübreler, sürdürülebilir tarımsal üretime kazandırılabilmesi için ihtiyaç sahibi çiftçilere herhangi bir ücret talep edilmeden verilebilir. Ayrıca söz konusu gübreler, yangınlardan dolayı zarar görmüş ormanlarda kullanılabilir.
- Gıda atıkları doğru bir şekilde saklandıktan ve kontrol edildikten sonra hayvan barınaklarına ulaştırılabilir. Belediyeler tarafından geliştirilen tesislere ulaştırılarak gıda atıklarının belirli işlemlerden geçirildikten sonra sokak hayvanlarına ulaştırılması sağlanabilir.
- İsrafa neden olacak son kullanma tarihi yaklaşan ürünlerin hızlı bir şekilde tüketilmesi için indirimler yapılabilir. Söz konusu ürünler ihtiyaç sahibi kişilere verilebilir.
- Otel işletmelerinde tabak artık yöntemi gibi farklı yöntemlerle porsiyonlar ve menüler düzenlenerek gıda israfının önüne geçilmesi sağlanabilir.
- Otel işletmelerine israfa yönelik eğitimler verilerek konu hakkındaki farkındalık artırılmalıdır. Ayrıca turizm alanında eğitim veren eğitim kurumlarında bu konuyla ilgili eğitim seminerleri düzenlenerek gelecekte turizm sektöründe yer alacak kişilerde farkındalık oluşturulabilir.
- Otel işletmeleri, hem israfı önlemeye yönelik hem de çevreye duyarlı (Turuncu Bayrak, Yeşillenen Oteller, Yeşil Yıldız, Yeşil Küre ve Yeşil Anahtar vb.) projelere önem vermelidir.

Bu araştırma Konya ilinde faaliyet gösteren konaklama işletmelerinde yiyecek içecek departmanında çalışan ve araştırmaya gönüllü olarak katılım gösteren personellerle sınırlıdır. Gelecek çalışmalarda turizmin diğer paydaşlarına yönelik uygulamalar gerçekleştirilebilir. Ayrıca farklı destinasyonlarda uygulanarak elde edilen sonuçlar diğer destinasyonlarla karşılaştırılabilir.

Kaynakça

- Açıkalm, S. ve Erdoğan, L. (2004). Veblen’ci gösteriş amaçlı tüketim. *Selçuk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 4(7), 1-18.
- Agarwal, V. (2021). Solid waste and their management. *Van Sangyan Journal*, 8(7), 32-34.
- Alexander, S. (2002). *Green Hotels: Opportunities and Resources For Success*. Kennedy, C. (Ed). Portland: Zero Waste Alliance.
- Arslan, S., Gözübüyük, K., Akbaş, T. ve Ergin, A.E. (2017). Yozgat Restoranlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat’ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları Bildiri Kitabı içinde (ss. 90-102). Bozok Üniversitesi, Yozgat.
- Aydoğdu, A. ve Koçoğlu, C. M. (2017). Helâl konseptli otellerde israf: Bir örnek olay incelemesi. *Türk ve İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(13), 315-328.
- Bhat, A.M., Adil, A.W., Sikander, B.M., Lone, Y. ve Malik, J.A. (2021). Waste Management: Waste Management Technology for Sustainable Agriculture. *Innovative Waste Management Technologies for Sustainable Development* kitabı içinde (ss. 156-175). IGI Global Publisher.
- Bryman, A. & Cramer, D. (2001). *Quantitative data analysis with SPSS release 10 for Windows*. Routledge.
- Büyüköztürk, Ş. (2002). Faktör analizi: Temel kavramlar ve ölçek geliştirmede kullanımı. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi Dergisi*, 32, 470-483.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Ateş, A. (2020). Otel işletmelerinde gıda israf boyutunu belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3489-3507.
- Ceylan, Y. (2019). Sürdürülebilir turizm kapsamında turizmde eko etiketler. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 65-80.
- Çetinoğlu, D. ve Ünlüönen, K. (2020). Otel işletmelerinde gıda israfını önlemeye yönelik turuncu bayrak uygulaması üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5), 318-335. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.419>.

- Çuhadar, M. ve Çuhadar, Y. (2017). Konaklama işletmelerinde her şey dâhil sisteminin yiyecek içecek yönetimi üzerine etkileri: Bodrum örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 439-453. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.159>.
- Dal, N. E. (2017). Tüketim toplumu ve tüketim toplumuna yöneltilen eleştiriler üzerine bir tartışma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(19), 1-21. <https://doi.org/10.20875/makusobed.311006>.
- Demirel, M. (2014). Burdur kent imajı: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi öğrencileri üzerine bir alan araştırması. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(10), 230-241.
- Deste, M., Binbaşoğlu, H. ve Türk, M. (2018). Konaklama işletmelerinde atık yönetimi ve geri dönüşüm: İnönü Üniversitesi Kale Göl Otel örneği. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), 225-234. <https://doi.org/10.18506/anemon.309791>.
- Doğan, H., Dengiz C. C. ve Tarhan, S. (2020). Otel restoranlarında gıda israfı algısına yönelik bir araştırma. *International Marmara Social Sciences Congress*. Kocaeli.
- Dolnicar, S., Juvan, E. & Grün, B. (2020). Reducing The Plate Waste of Families at Hotel Buffets – A Quasi-Experimental Field Study. *Tourism Management*, 80, 1-12. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2020.104103>.
- Durna, U. ve Babür, S. (2011). Otel işletmelerinde yenilik uygulamaları. *Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 3(1), 73-98.
- Duru, M. N. ve Şua, E. (2013). Yeşil pazarlama ve tüketicilerin çevre dostu ürünleri kullanma eğilimleri. *Ormanlık Dergisi*, 9(2), 126-136.
- Eko Marc. (2022). Erişim adresi: <https://www.ekoetiket.com/ekoetiket/eko-etiket-nedir/>. Erişim tarihi: 01.01.2022.
- Erik, U. ve Pekerşen, Y. (2019). Restoran işletmelerinde gıda israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası yemeğin değerlendirilmesine yönelik bir mobil uygulama modelinin geliştirilmesi: LUSE. *Seyahat ve Turizm İşletmeciliği Dergisi*, 16(3), 418-436. <https://doi.org/10.24010/soid.605045>.
- Ertaş, M., Yeşilyurt, H., Kırklar Can, B. ve Koçak, N. (2018). Konaklama işletmelerinin yeşil yıldız uygulamaları kapsamında çevreye duyarlılığının değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1), 102-119. <https://doi.org/10.24010/soid.415349>.
- Eskikurt, A. ve Akgül, M. (2016). Kur'anı Kerimde israf. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(26), 527-537.
- Giritlioğlu, İ. ve Güzel, M. O. (2015). Otel işletmelerinde yeşil yıldız uygulamaları: Gaziantep ve Hatay bölgesinde bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(40), 889-904.
- Giroto, F., Alibardi, L. & Cossu, R. (2015). Food waste generation and industrial uses: A review. *Waste Management*, 45, 32-41. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2015.06.008>.
- Gökdeniz, A. (2017). Konaklama sektöründe yeşil yönetim kavramı, eko etiket ve yeşil yönetim sertifikaları ve otellerde yeşil yönetim uygulama örnekleri. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 7(1), 70-77.
- Green Globe. (2022). *Yeşil Küre Programı 1992-2021*. Erişim tarihi: 06.01.2022, <https://www.greenglobe.com/history>.
- Guo, X., Cao, S., Xu, Y. ve Zhu, X. (2021). The feasibility of using zero-emission electric boats to enhance the techno-economic performance of an ocean-energy-supported coastal hotel building. *Energies Journal*, 14, 1-42. <https://doi.org/10.3390/en14248465>.
- Güneş, G. (2011). Konaklama sektöründe çevre dostu yönetimin önemi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 13(20), 45-51.
- Han, H., Lee, J. S., Trang, H. L. T. & Kim, W. (2018). Water conservation and waste reduction management for increasing guest loyalty and green hotel practices. *International Journal of Hospitality Management*, 75, 58-66. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.03.012>.

- Heung, V. C. S. & Chu, R. (2000). Important factors affecting Hong Kong consumers' choice of a travel agency for all-inclusive package tours. *Journal of Travel Research*, 39, 52-59. <https://doi.org/10.1177/004728750003900107>.
- Huang, J. & Koroteev, D. D. (2021). Artificial intelligence for planning of energy and waste management. *Sustainable Energy Technologies and Assessments*, 47, 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.seta.2021.101426>.
- Işık, N. ve Yıldırım, E. (2018). Türkiye'de helal konseptli otel işletmelerinde israf önleme yöntemlerinin araştırılması. II. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi. Şanlıurfa.
- Jain, V., O'Brien, W. & Gloria T. P. (2021). Improved solutions for shared value creation and maximization from used clothes: Streamlined structure of clothing consumption system and a framework of closed loop hybrid business model. *Cleaner and Responsible Consumption*, 3, 1-15. <https://doi.org/10.1016/j.clrc.2021.100039>.
- Jaremen, D. A., Jedrasiak, M. & Rapacz, A. (2016). The concept of smart hotels as an innovation on the hospitality industry market – case study of PURO hotel in Wrocław. *Ekonomiczne Problemy Turystyki*, 36, 65-75. <https://doi.org/10.18276/ept.2016.4.36-06>.
- Kalkan, F., Şapıcılar, M. C., Adabalı, M. M. ve Büyükşalvarcı, A. (2020). An investigation on waste and wastage in hotel and restaurant businesses operating in Konya. *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 10(2), 277-304. <https://doi.org/10.26579/jocress.360>.
- Karagöz, Y. (2016). *SPSS 23 ve AMOS 23 uygulamalı istatistiksel analizler*. Ankara: Nobel.
- Karunasena, G. G., Ananda, J. & Pearson, D. (2021). Generational differences in food management skills and their impact on food waste in households. *Resources, Conservation & Recycling*, 175, 1-13. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2021.105890>.
- Kızıldemir, Ö. ve Sandıkçı, M. (2014). Otel işletmelerinde katı atık yönetimi: Ön büro departmanındaki uygulamalara yönelik bir araştırma. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 3(2), 34-57.
- Kurt, Y., Nazik, M. H. ve Işın, A. (2020). Otel işletmelerinde gıda israfına yönelik davranışların işletme karlılığına etkisi: Eskişehir örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12(4), 4365-4379. <https://doi.org/10.20491/isarder.2020.1110>.
- Lee, W. H. & Cheng, C. C. (2018). Less is more: A new insight for measuring service quality of green hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 68, 32-40. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.09.005>.
- Leverenz, D., Hafner, G., Moussawel, S., Kranert, M. & Goossens, Y. (2021). Reducing food waste in hotel kitchens based on self-reported data. *Industrial Marketing Management*, 93, 617-627. <https://doi.org/10.1016/j.indmarman.2020.08.008>.
- Liu, J., Lundqvist, J., Weinberg, J. & Gustafsson, J. (2013). Food losses and waste in China and their implication for water and land. *Environmental Science & Technology*, 47(18), 51. <https://doi.org/10.1021/es401426b>.
- Lundqvist, J., De Fraiture C. & Molden, D. (2008). *Saving water: From field to fork*. SIWI Policy Brief, Erişim tarihi: 28.11.2021, <https://hdl.handle.net/10535/5088>.
- Meriç, B. T. (2004). Su kaynakları yönetimi ve Türkiye. *Jeoloji Mühendisliği Dergisi*, 28(1), 27-38.
- Merli, R., Preziosi, M., Acampora, A. & Ali, F. (2019). Why should hotels go green? Insights from guests experience in green hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 81, 169-179. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.04.022>.
- Mesci, Z. (2014). Otellerin çevreci uygulamalarının değerlendirilmesi: Yeşil yıldızlı bir otel işletmesinde örnek olay çalışması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(1), 90-102.
- Obersteiner, G., Gollnow, S. & Eriksson, M. (2021). Carbon footprint reduction potential of waste management strategies in tourism. *Environmental Development*, 39, 1-16. <https://doi.org/10.1016/j.envdev.2021.100617>.

- Okumuş, B. (2020). How do hotels manage food waste? Evidence from hotels in Orlando, Florida. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 29(3), 291-309. <https://doi.org/10.1080/19368623.2019.1618775>.
- Onurlubaş, E. ve Altunışık, R. (2019). Ekmek tüketim alışkanlıkları ve israf eğilimi üzerine bir araştırma: Bursa ili örneği. Dimitrov, D.K., Nikoloski, D. ve Yılmaz, R. (Ed). XI. *International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series* kitabı içinde (ss. 257-267). Trakya Üniversitesi, Edirne.
- Özkol, A. E. (2004). Yalın düşünce ve israfın tekdüzen muhasebe sistemi çerçevesinde kaydı: Bir yaklaşım ve örnek uygulama. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(1), 119-138.
- Read, A. D. (1999). “A weekly doorstep recycling collection, I had no idea we could!” Overcoming the local barriers to participation. *Resources, Conversation and Recycling*, 26, 217-249.
- Rohini, C., Geetha, P. S., Vijayalakshmi, R., Mini, M. L. & Pasupathi, E. (2020). Global effects of food waste. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(2), 690-699.
- Sezgin, C. A. ve Ateş, A. (2020). Otel işletmelerinde gıda israf boyutunu belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3489-3507.
- Sigala, M. (2018). New technologies in tourism: From multi-disciplinary to anti-disciplinary advances and trajectories. *Tourism Management Perspective*, 25, 151-155. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.12.003>.
- Streiner, D. L. (1994). Figuring out factors: The use and misuse of factor analysis. *Canadian Journal of Psychiatry*, 39, 135-140. <https://doi.org/10.1177/070674379403900303>.
- Songür, A. N. ve Çakıroğlu, F. P. (2016). Gıda kayıpları ve atık yönetimi. *Türkiye Klinikleri Dergisi*, 2(3), 21-26.
- Sorensen, F. & Grindstend, T. S. (2021). Sustainability approaches and nature tourism development. *Annals of Tourism Research*, 91, 1-14. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2021.103307>.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). Erişim adresi: <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-11596/cevreye-duyarlilik-kampanyasi-yesil-yildiz.html> . Erişim tarihi: 01.01.22.
- Tan, A. Ö. (2022). *Yeşil yıldızlar çevreci mutfaklar*. Erişim tarihi: 12.01.2022, <https://www.milliyet.com.tr/yazarlar/aylin-oney-tan/yesil-yildizlar-cevreci-mutfaklar> 6672310. 10.01.22
- Tarhan, M. ve Yıldırım, A. (2021). Hemşirelikte mesleki hazır oluşluk algısı ölçeğinin geliştirilmesi. *Sağlık ve Hemşirelik Yönetim Dergisi*. 8(1), 1-11. <https://doi.org/10.5222/SHYD.2021.05025>.
- Taşçı, R., Karabak, S., Bolat, M., Pehlivan, A., Şanal, T., Acar, O., Külen, S., Güneş, E. ve Albayrak, M. (2017). Ankara ilinde ekmek fırınlarının üretim yapısı ve ekmek israfı. *Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 1-16.
- Tekiner, İ. H., Mercan, N. N., Kahraman, A. ve Özel, M. (2021). Dünya ve Türkiye’de gıda israfı ve kaybına genel bir bakış. *İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 123-128. <https://doi.org/10.47769/izufbed.884219>.
- Terry, L. (2016). *6 mega-trends in hotel technology*. Erişim tarihi: 23.12.2021, <http://hospitalitytechnology.edgl.com/news/6-Mega-Trends-in-HotelTechnology105033>.
- Turizm Ajansı. (2019). *Otellerde hedef sıfır atık*. Erişim tarihi: 10.01.2022, <https://www.turizmajansi.com/haber/otellerde-hedef-sifir-atik-h8337>.
- Turpcu, E. ve Çelikkanat Paslı, N. (2019). Ekoturizmin etkileri ve destinasyon aidiyeti arasındaki ilişkinin analizi: Giresun ili örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*. 6(4), 412-424.
- Turuncu Bayrak (2022). Erişim Adresi: <https://turuncubayrak.org/sayfa-nedir-2>. Erişim tarihi: 01.01.22
- Türk Çevre Eğitim Vakfı. (2022). *Yeşil anahtar ödülü*. Erişim tarihi: 14.01.2022, http://www.turcev.org.tr/v2/icerikDetay.aspx?icerik_id=94.
- Uluslan, Y. ve Batman, O. (2010). Alternatif turizm çeşitlerinin Konya turizmine etkisi üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 243-260.

- Üngören, E., Algür, S. ve Doğan, H. (2009). Konaklama ve seyahat acenteleri yöneticilerinin her şey dâhil sistemine yönelik tutumları: Antalya örneği. *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 11(17), 95-112.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E. ve Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir yiyecek ve içecek işletmeciliği: Ankara ilinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 350-368. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.218>.
- Yetiş, A. Ş. (2018). Sürdürülebilir turizm kapsamında küçük ölçekli konaklama işletmelerinde yeşil pazarlama uygulamaları. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 9(23), 82-98.
- Yıldız, A. (2021). *Restoranlarda çevreye duyarlı “Yeşil Anahtar” dönemi başladı*. Erişim tarihi: 06.01.2022, <https://www.aa.com.tr/tr/cevre/restoranlarda-cevreye-duyarli-yesil-anahtar-donemi-basladi/2375246#>.
- Yuniati, N. (2021). Green hotel concept and practices in Indonesia. *E-Journal of Tourism*, 8(2), 184-196. <https://doi.org/10.24922/eot.v8i2.76346>.
- Yurtsal, K. (2019). Türkiye’de sürdürülebilir turizm. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırma Dergisi*, 4, 61-70.