

**KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK İSRAFI:
PERİBACALARI (KAPADOKYA) TURİZM BÖLGESİ ÖRNEĞİ**

Doktora Tezi

İsa DENİZ

Eskişehir, 2022

**KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK İSRAFI:
PERİBACALARI (KAPADOKYA) TURİZM BÖLGESİ ÖRNEĞİ**

İsa DENİZ

DOKTORA TEZİ

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Temmuz, 2022

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

İsa DENİZ'in ‘ ‘ *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek İsrafi: Peribacaları (Kapadokya) Turizm Bölgesi Örneği* ‘ ‘ başlıklı bu tezi 21/07/2022 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından değerlendirilerek ‘ ‘Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği’’nin ilgili maddeleri uyarınca, Turizm İşletmecili Anabilim Dalında Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

Unvanı-Adı Soyadı

İmza

Üye (Tez Danışmanı) : Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ

.....

Üye: Prof. Dr. Ali YILMAZ

.....

Üye : Doç. Dr. Önder YAYLA

.....

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Pembe GÜL ÇAKIR

.....

Üye : Dr. Öğr. Üyesi İnci Oya ÇOŞKUN

.....

(Enstitü Müdürü)

ÖZET

KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YIYECEK-İÇECEK İSRAFI: PERİBACALARI (KAPADOKYA) TURİZM BÖLGESİ ÖRNEĞİ

İsa DENİZ

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Temmuz, 2022

Danışman: Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ

Sebepler olduğu ekonomik ve toplumsal zararlar, doğal kaynakların azalması dikkate alındığında israf, hem Dünyada hem de Türkiye’de günden güne önemli hale gelen bir konu olmaktadır. Sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması için israfın yönetimi ve ortaya çıkan atıkların yeniden değerlendirilmesi önem arz etmektedir. İşletmeler özellikle de yiyecek-içecek odaklı hizmet veren turizm işletmelerinin israfa önemli bir payı vardır. Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek israfı, turizm alanındaki araştırmacılar tarafından çok çalışılan bir konu olmamasına rağmen önemi de giderek daha da artmaktadır. Bu çalışmada otel işletmelerinde meydana gelen israf davranışlarını ve israfın kaynaklarını yiyecek-içecek kapsamında işletmelerin ambiyansı, hijyen kuralları, kullanılan araç-gereçler, fiyat, çalışan ve servis boyutlarıyla araştırıp ortaya koymak amaçlanmıştır. Çalışmada, Peribacaları (Kapadokya) Turizm bölgesindeki otel işletmelerinde meydana gelen israf tespit edilmeye çalışılmıştır. Yöntem olarak anket yoluyla veriler toplanıp SPSS ve LISREL programlarında analiz edilip araştırmanın amacı doğrultusunda yorumlanmıştır. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde yüzde, frekans, aritmetik ortalama, standart sapma değerleri alınarak, algı ve eğilimlerde oluşan farklılıkları ve farklılıkların oluşturduğu grupları belirlemek için algı ve eğilimlerin birbirleri ile ilişkilerini ortaya çıkarmak için korelasyon ve yapısal eşitlik test analizlerinden faydalanılmıştır. Peribacaları (Kapadokya) bölgesinde hizmet veren otellerdeki israf miktarları tespit edilmeye çalışılmış ve ortaya çıkan veriler analiz edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *İsraf, Peribacaları (Kapadokya), Yiyecek İçecek İşletmeleri*

ABSTRACT

WASTE OF FOOD AND BEVERAGES IN ACCAMADATION ESTABLİSHMENT: AN EXAMPLE OF FAIRY CHIMNEYS (CAPPADOCIA) TOURISM REGION

İsa DENİZ

Department of Tourism and Hotel Management

Anadolu University, Institute of Social Sciences, July, 2022

Supervisor: Prof. Dr. Semra GUNAY AKTAS

Considering the economic and social damages it causes and the decrease in natural resources, waste is an issue that is gaining importance day by day both in the world and Turkey. Proper management and re-evaluation of food waste is important to ensure sustainable development. Businesses, especially tourism businesses that provide food and beverage-oriented services, have an important share in waste. Although food and beverage waste in hospitality establishments is not a subject that is studied much by tourism researchers, its importance is increasing all over the world. In this study, it is aimed to investigate and reveal the waste behaviors and sources of waste in hotel businesses with the ambiance of the businesses, hygiene rules, tools, price, employee and service dimensions within the scope of food and beverage.. In the study, it was tried to determine the waste that occurred in the hotel businesses in the Fairy Chimneys (Cappadocia) Tourism region. As a method, data were collected through a questionnaire, analyzed in SPSS and LISREL programs and interpreted in line with the purpose of the research.. In the evaluation of the data, frequency, percentage, arithmetic mean, standard deviation values were taken, correlation and regression analyzes were used to reveal the differences in perceptions and trends and the relationships of perceptions and trends with each other in order to determine the groups formed by the differences. The amount of waste in the hotels serving in the Fairy Chimneys (Cappadocia) region was tried to be determined and the resulting data were analyzed.

Keywords: *Food Waste, Fairycimneys (Capaddocia), Food and Beverage Business*

ÖNSÖZ

Bu uzun ve çok emek gerektiren doktora tezini yazma sürecinde zaman zaman stresle başa çıkmak oldukça zor olabilmektedir. Ders aşamasından, tez konusunun belirlenmesine ve tezin tamamlanmasına kadar geçen sürede katkı sağlayan değerli hocalarıma ve arkadaşlarıma teşekkür ederim. Ancak bazı hocalarımla isimlerini özellikle belirtmek isterim. Çünkü tezi yazmamda fikirleri ve yol gösterici davranışlarıyla önemli bir etkiye sahiptirler. Başta her koşulda desteğini ve ilgisini hiç esirgemeyen, yakınlığı, mütevazılığı ve samimiyeti ile yol gösteren değerli danışman hocam Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ'a gönülden teşekkür ederim. Tez izleme komitemde bulunup tezin geçen süreç içerisinde olgunlaşmasına katkı sağlayan Prof. Dr. Ali YILMAZ ve Dr. Öğr. Üyesi Pembe Gül ÇAKIR'a teşekkür ederim. Tez savunmama katılıp öneri ve katkılar sunan Dr. Öğr. Üyesi İnci Oya COŞKUN ve Doç. Dr. Önder YAYLA'a teşekkürlerimi sunarım.

Her zaman destekleriyle yanımda olan aileme çok teşekkür ederim.

*Yıllar önce kaybettiğim ancak sevgisiyle sürekli yanımda hissettiğim canım annemin
aziz hatırasına...*

21.07.2022

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmamın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

İsa DENİZ

İÇİNDEKİLER

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI.....	i
ÖZET	ii
ABSTRACT.....	iii
ÖNSÖZ	iv
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar DİZİNİ.....	x
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xi
1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Problemi.....	2
1.2. Araştırmanın Amacı ve Hipotezleri	3
1.3. Araştırmanın Önemi.....	9
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	10
1.5. İlgili Çalışmalar.....	10
2. KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK İSRAFI	29
2.1. Otel İşletme Sistemleri.....	30
2.2. Herşey Dâhil Sistemi Uygulamaları	31
2.2.1. Herşey Dâhil Sisteminin Avantajları	33
2.2.2. Herşey Dâhil Sisteminin Dezavantajları.....	35
2.3. Oda & Kahvaltı Hizmet Veren İşletmeler	38
2.4. Alakart Servis Sistemi	38

2.5. İsrâf Kavramı ve Yemek İsrâfı.....	40
2.6. İsrâfın Unsurları	43
2.7. İsrâf ve Sürdürülebilirlik	44
2.8. Yiyecek İçecek İsrâfının Sebepleri	48
2.8.1. İşletme Kaynaklı İsrâf.....	49
2.8.2. Çalışan Kaynaklı İsrâf.....	51
2.8.3. Tüketici Kaynaklı İsrâf	52
2.8.4. Hatalı Menü Planlamasından Kaynaklanan İsrâf.....	53
2.9. Turizm İşletmelerinde İsrâfı Azaltmanın Önemi	54
3. YÖNTEM	56
3.1. Araştırma Deseni	56
3.2. Evren ve Örneklem.....	57
3.3. Veri Toplama Aracı.....	58
3.4. Verilerin Toplanması.....	59
3.5. Pilot Çalışma	59
3.6. Geçerlilik ve Güvenirlilik Analizleri	60
3.7. Verilerin Analizi.....	61
4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	63
4.1. İşletme ve İsrâfa İlişkin Betimsel Bulgular	63
4.2. İsrâfın Kaynakları Ölçeği Boyutlarına Yönelik Bulgular.....	64
4.3. Ölçek Boyutlarına İlişkin Betimsel Bulgular	73
4.4. Turist Özelliklerine İlişkin Betimsel Bulgular	82
4.5. Normallik Test İstatistikleri.....	83
4.6. Yapısal Model Hipotezlerinin Test Edilmesi.....	84
4.7. Ölçme Aracı Değişkenlerinin Çeşitli Değişkenler Açısından Karşılaştırılması	90
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	98

KAYNAKÇA..... 112

EKLER

ÖZGEÇMİŞ

TABLolar DİZİNİ

Tablo 4. 1. İşletme ve İsrafa İlişkin Genel Bulgular.....	63
Tablo 3. 1. Pilot Uygulama Güvenilirlik Değerleri.....	60
Tablo 4. 2. Kaiser-Meyer-Olkin ve Bartlett's Küresellik Test bulguları	66
Tablo 4. 3. İsraf Ölçeği Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) Bulguları.....	68
Tablo 4. 4. Doğrulayıcı Faktör Analizi Ölçütleri Uyum İyiliği Bulguları	71
Tablo 4. 5. Yemek Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular.....	73
Tablo 4. 6. İçecek Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular	75
Tablo 4. 7. Hijyen Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular	76
Tablo 4. 8. Ambiyans Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular	77
Tablo 4. 9. Çalışan Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular	78
Tablo 4.10. Araç-Gereç Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular	79
Tablo 4. 11. Fiyat Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular	81
Tablo 4. 12. Servis Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular	82
Tablo 4. 13. Örneklemin Sosyo-Demografik Özellikleri.....	83
Tablo 4. 14. Normal Dağılım Sonuçları.....	84
Tablo 4. 15. Hipotez Testlerine İlişkin Betimsel Sonuçlar.....	85
Tablo 4. 16. Değişkenlere Ait Korelasyonlar ve Ayrışma Geçerliliği Bulgular	87
Tablo 4. 17.Yapısal Modele Ait Hipotez Testi Sonuçları.....	90
Tablo 4. 18.İsraf Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Karşılaştırılması (T-Testi)	91
Tablo 4. 19. İsraf Nedenlerinin Otel Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Betimsel Sonuçlar	92
Tablo 4. 20. İsraf Nedenlerinin Otel Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Analiz Sonuçları.....	94
Tablo 4. 21. İsraf Nedenlerinin Hizmet Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Betimsel Sonuçlar	96
Tablo 4. 22. İsraf Nedenlerinin Hizmet Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Sonuçlar	97

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. 1.Gıda İsrafı Alanında Tarihsel Süreçte Meydana Gelen Artış	19
Şekil 1. 2.Çalışmaların Alanlara Göre Dağılımları	20
Şekil 1. 3.Çalışmalarda Yoğunlaşılan Konular	21
Şekil 1. 4. Araştırmalarda Sıklıkla Vurgulanan Kavramlar.....	22
Şekil 1. 5. Alana En Fazla Katkı Sağlayan Araştırmacılar	23
Şekil 1. 6. Alana En Fazla Katkının Sağlandığı Ülkeler	24
Şekil 1. 7. Alana En Fazla Katkı Sağlayan Araştırma	25
Şekil 4. 1.Doğrulayıcı Faktör Analizi Path Diyagramı	72
Şekil 4.2. Yapısal Eşitlik Modeli Path Diyagramı	89

1. GİRİŞ

Bireyler yaşamlarını sürdürürken ekonomik açıdan refah düzeyi yüksek bir yaşam amaçlarken, yaşadığı Dünya'nın da sosyal ve fiziksel sorunlarına karşı kayıtsız kalmamak durumundadırlar. Nüfusun hızla artması ve beraberinde gelen kaynakların verimli, etkin kullanılmaması problemi ile değişen yaşam şartları ve şekilleri gibi birçok etken, Dünya'daki sosyal ve ekonomik durumun bozulmasına sebep olmaktadır. Devamında fakirlik ve yoksulluğun artması hatta açlık gibi ciddi sorunların bile ortaya çıkması muhtemeldir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nün raporuna göre Dünya'da her gün yaklaşık bir milyar insan açlık sorunu yaşarken diğer taraftan 1,4 milyar kişi de fazla kilolarından dolayı sorunlar yaşamaktadır. Bir yılda 2.8 milyon insan fazla kiloları yüzünden hayatını kaybetmektedir (Dünya Bankası [WB], 2015).

İsrafın yapılma şekli ve miktarı olarak ülkelere, bölgelere ve işletme çeşitlerine göre değişiklik gösterse de israf, gelişmiş ülkelerde daha çok ön plana çıkmaktadır. Ancak gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelerde de kaynakların verimli kullanılmamasıyla ortaya çıkmaktadır (Dölekoğlu, Gün ve Giray, 2014). İsrafın farklı kaynaklarda birden çok tanımlarının olmasının yanı sıra basit tanımıyla israf; ürünlerin ilk üretim aşamasında meydana gelen kayıplardan son tüketim aşamasındaki yiyecek ve içeceklerin atılması olarak ifade edilmektedir (Gustavsson et al., 2011).

İsraf sorunu tek başına bir işletme için değerlendirildiğinde işletmenin kâr oranları karşısında bir anlam ifade edemeyebilir ancak bir bölgede tüketim ağırlıklı hizmet veren turistik işletmelerin tamamında meydana gelen israf miktarı olarak hesaplandığında ortaya çıkacak rakamlar sorunun ne denli önemli olduğunu göstermektedir. İsrafın işletmelerde tüketim yapan turistlerin tutum ve davranışlarından kaynaklandığını söylemek mümkündür. Otelere tatil için gelen bireyler özellikle günlük hayatlarına oranla tatilde oldukları için tüketimlerini iki katına çıkarabilmektedirler (Özdoğan, Hancer ve Öter, 2013:2).

Otel işletmelerinde meydana gelen israf konusunun ele alındığı bu çalışma Türkiye'nin orta kesiminde bulunan Kapadokya'nın Peribacaları turizm bölgesinde gerçekleşmiştir.

Kapadokya, tarihi coğrafi bir bölgede yer almaktadır. Kapadokya sahip olduğu doğal çekicilikler ve çok sayıda medeniyetlere ev sahipliği yapmasından dolayı inanç turizmi ve diğer turizm türleri açısından yerli ve yabancı turistlerin en çok ziyaret ettiği destinasyonlar arasında yer almaktadır. Aynı zamanda bölgenin geniş bir kültüre ve

doğaya sahip olması, turizm faaliyetlerinin de çeşitlenerek geniş bir yelpazede yapılmasına olanak sağlamıştır (Günay Aktaş vd., 2019). Kapadokya'nın çok geniş bir coğrafi alana sahip olmasından dolayı araştırma sahası olarak Nevşehir ili sınırları içerisinde Peribacalarının yoğunlukta olduğu Peribacaları turizm bölgesi seçilmiştir. Bu bölgenin sezonluk olmayan tüm yıla yayılmış turist ziyareti bu bölgede gıda tüketimini ve dolayısıyla israfı da arttırmaktadır. Yapılan çalışmada Nevşehir ili sınırları içerisindeki Peribacalarının yoğunlukta olduğu turizm bölgesi içerisinde hizmet veren otel işletmelerinde meydana gelen israf, konu olarak belirlenmiştir. Peribacaları turizm bölgesinde faaliyet gösteren oteller (az sayıda bulunan beş yıldızlı oteller) ağırlıklı olarak üç yıldızlı ve üstün hizmet vermeyi amaçlayan butik otellerden meydana gelmektedir. Bölgedeki otel işletmeleri bu yönüyle sahil ve diğer turistik destinasyonlarda bulunan otellerden farklılaşmaktadır. İsfraf konusunda sahil otellerinde, kitle turizmin yoğunlukta olduğu turistik destinasyonlarda yapılmış çalışmalar literatürde mevcuttur ancak daha çok doğa ve kültür turistlerinin yoğunlaştığı bir turizm bölgesinde bulunan otel işletmelerindeki israfın ne boyutlarda olduğu, israf davranışlarının nedenlerinin ne olduğu, işletmelerde israfın olup olmadığı, varsa bunların neler olduğu, konuları belirsizdir. Bu belirsizliklerin giderilmesi amacıyla yapılan bu araştırma alana katkı sağlayacaktır.

1.1. Araştırmanın Problemi

İsrafa yönelik yapılan çalışmalar meydana gelen israfın küresel boyutlarını gözler önüne sermektedir (Gül, Işık, Bal ve Özer, 2003; Kallbekken ve Saelen, 2013; Terzi, 2016; Tekin ve İlyasov, 2017; Gümüş ve Tepecik, 2017; Juvan et al., 2018; Marchant ve Cloy: 2017; Özdemir ve Göçer, 2018). Hizmet sektöründeki işletmelerin faaliyetleri sonucu ortaya çıkan israf ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan çok önemli sorunlara yol açmaktadır. İhtiyaç fazlası tüketim yani israf, çevresel kaynakların azalmasına sebebiyet vermektedir. Özellikle yoksul ve gelişmekte olan ülkelerde gelir artışına yönelik gösterilen çabalar açısından israfın ortadan kaldırılmaya çalışılması büyük önem arz etmektedir. Kaynakların sınırlı olduğu günümüzde turizmin devamlılığını sağlaması için her geçen gün gıda ürünlerinin önemi de bununla beraber önemini artırmaktadır. Aşırı tüketim beraberinde yemek israfı sorunu getirmektedir. Misafir memnuniyetini sağlamak için gün geçtikçe artan yemek israfının en önemli sorumluları otel ve diğer yiyecek-içecek işletmeleri olmaktadır. Turizm destinasyonunun önemli bir ögesi ve turizmde büyük oranda yer alan yeme içme

faaliyetleri ve bunun sonucunda meydana gelen israf, tüm Dünyada giderek önemi artan bir konu olmakta buna rağmen araştırmacılar tarafından üzerinde çalışılan öncelikli konular arasında yer almamaktadır (Gustavsson, Cederberg et al., 2011:1).

İşletme faaliyetlerinden kaynaklı israfın yanı sıra aşırı tüketim faaliyetleri doğrudan otel misafirlerinden de kaynaklanabilmektedir. Otellerde hem işletme uygulamaları kaynaklı hem de turist kaynaklı israfın gerçekleştiğini söylemek mümkündür. İsraf konusuna bakıldığında otel işletmelerinde gerçekleşen israf boyutlarının neler olduğu, turistlerin göstermiş olduğu israf davranışlarının nedenlerinin ne olduğu, ne tür israf önleme uygulamalarının faaliyete geçirilebileceği konuları belirsizdir. İsraf konusunda yapılmış çalışmalar incelendiğinde çoğunlukla yoksulluk ve gıda israfı, ekmek israfı, ailelerin ekmek tüketimi, verimlilik ve üretim kayıpları (Gül vd, 2003; Kallbekken, 2013; Dölekoğlu, 2014; Marchant, 2017; Juvan, 2018; Özdemir, 2018) konularında çalışmalar yapıldığı ancak konaklama işletmelerinde yiyecek içecek israfı alanındaki çalışmaların sahil otellerin her şey dâhil sistemindeki israf, gıda, ekmek alanlarında olduğu görülmektedir. Bu çalışmada peribacaları turizm bölgesindeki otel işletmelerinde meydana gelen yiyecek-içecek israfı, alakart ve her şey dâhil ayırımına gitmeden ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. İsrafın neden olduğu çevresel, ekonomik, örgütsel, toplumsal sorunlar dikkate alındığında otel işletmelerinde israfı önlemek veya azaltılmasının gerektiği düşünülmektedir. Bu gereklilikten dolayı konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek israfı konusunda araştırma yapma ihtiyacı doğmuştur.

1.2. Araştırmanın Amacı ve Hipotezleri

Çalışmanın devam eden bu bölümünde araştırmanın amacı detaylandırılmış, çalışmanın hipotezleri oluşturulmuştur.

1.2.1. Araştırmanın Amacı

Günümüzde israfın sebep olduğu doğal kaynakların azalması ve ekonomik sorunlar birlikte değerlendirildiğinde işletmelerin gelir artışını sağlamak, sosyal sorumluluk, ihtiyaç sahiplerine yardım, daha da geniş pencereden bakıldığında ise ülkenin refahı için israfın önüne geçilmesinin kaçınılmaz olduğu görülmektedir (Gustavsson et al., 2011:1). Üretim ve tüketimde yaşanan artışlar, ortaya çıkan aşırı tüketim ve israf, toplumsal ve ekonomik sorunları beraberinde getirmiştir. Konaklama işletmelerinde meydana gelen israfın sebep olduğu doğal kaynakların azalması, kirlilik, toplumsal ve ekonomik zararlar dikkate alındığında israfın etkili şekilde yönetimi ve israf sonucunda oluşan atıkların yeniden değerlendirilmesinin sürdürülebilirliğin

sağlanması açısından hem Türkiye’de hem de tüm dünyada günden güne önemi artan konulardan biri olmuştur.

Yaşanan sosyo-ekonomik ve teknolojik gelişmeler, farklılaşan yaşam standartları ve biçimleri gibi tüketimi etkileyen pek çok unsur, onu yalnızca zorunlu ihtiyaçların giderilmesine yönelik bir olgu olmaktan çıkarmış, hedonik, sembolik ve gösterişçi tüketim şekillerinin de ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Aksoy ve Solunoğlu, 2015:165-166). Günümüz toplumunun sorunlarından biri olan obezitenin, önde gelen nedenlerinden birinin gereğinden fazla gıda tüketimi olduğu bilinmektedir (Eker ve Şahin, 2002:246).

Türkiye’de israf ile ilgili yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde, ağırlıklı olarak ekmek israfının ele alındığı (Gül vd., 2003; Ertürk vd., 2015, Aydın ve Yıldız, 2011, Gümüş ve Tepecik, 2017) işletmelerde ekmek dışı israfların söz konusu olabileceğinin göz ardı edildiği görülmektedir. Emek yoğun bir hizmet sektörü olan konaklama işletmelerinde yiyecek içecek israfına yeterince önemin verilmediği ve bu anlamda ilgili konuya yönelik önemli yeterince çalışmanın yapılmamış olduğu dikkat çekicidir. Bu nedenle konaklama işletmelerinde israfın ele alınmasının yanı sıra israfa neden olan boyutların belirlenmesi, israf sebeplerinin araştırılması ve israfın önlenmesi ile ilgili çalışmaların yapılması önem taşımaktadır. Böylelikle israfın önlenmesi, önlenemeyecek durumlarda da minimize edilmesi, kaynakların hem daha etkin bir şekilde kullanımına olanak sağlayacak hem de işletmelerin karlılığının artmasına katkı sağlayacaktır. Buna göre mevcut araştırma kapsamında israf konusu yiyecek içecek israfını bağlamında ele alınmış, israfın boyutları, nedenleri sorgulanmış ve önlenmesine veya minimize edilmesine yönelik bir dizi öneriler geliştirilmiştir.

Yapılan bu çalışmanın temel amacı konaklama işletmelerinde meydana gelen yiyecek içecek israfının nedenlerini belirlemek ve yiyecek içecek israfını önlemeye yönelik öneriler geliştirmektir.

1.2.2. Araştırmanın Hipotezleri

İsrafın yoğun olarak gerçekleştiği alanlardan bir tanesi şüphesiz konaklama işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarıdır (Creedon et al, 2010). Yiyecek içecek sektörünün meydana getirdiği istihdam imkânları ve ekonomiye sağladığı katkı ile sadece Türkiye’nin değil tüm dünyanın en kapsamlı sektörlerinden biri olmuştur (Özdemir, 2010). Yiyecek içecek alanlarının sadece bir bölümünü oluşturduğu konaklama işletmelerinde meydana gelen israf, kendi içerisinde kâğıt, metal, gıda israfı

olmak üzere farklı sınıflara ayrılmaktadır. (Owen, Widdowson ve Shields, 2013). Bir işletme içerisinde gerçekleşen toplam israf miktarının üçte ikisini yiyecek içecek israfı oluşturmaktadır (Shanklin ve Pettay, 1993). Gıda ve Tarım Örgütü (FAO, 2013) dünyada her yıl insan tüketimi için üretilen gıdaların %30'nun çöpe atıldığını yani israf olduğunu belirtmiştir. Her yıl ortalama kişi başı 190 kg yiyecek israf edilmektedir (Gustavsson et al., 2011). İsrاف ve israfın sonucunda oluşan atıklar ise küresel bir sorunu beraberinde getirmektedir. Dünya üzerinde yetersiz beslenme yüzünden sağlık sorunları yaşayan ülkeler ve bu ülkelerdeki kişi sayısı göz önünde bulundurulduğunda israf kabul edilmeyecek bir durumdur. Konaklama işletmelerinde gerçekleşen yiyecek içecek israfı bu açıdan önem arz etmektedir. Konaklama işletmelerinde meydana gelen israf (Menekşe, 2005) büyük oranda konaklayan turist kaynaklı olup (Mair ve Bergin-Seers, 2010; Özdoğan, Hancer ve Öter, 2013) önemli bir sorun oluşturmaktadır. Buna karşın otel misafirlerinden ve otel işletme hatalarından da kaynaklanan israfın önemli bir sorun oluşturabileceği ancak son yıllarda ve sınırlı sayıda araştırmanın (Kallbekken ve Saelen, 2013; Aydoğdu ve Koçoğlu, 2017; Tekin ve İlyasov, 2017; Özdemir ve Güçer, 2018; Qoura ve Ali, 2018; Juvan et al., 2018) israf konusunu incelediği görülmüştür. İşletmede konaklayan turistlerin ne tür israfta buldukları ve israfta bulunma nedenlerinin daha önce ayrı ayrı kıyı otellerinde ortaya konulmaya çalışıldığı görülmektedir. İsrاف konusunun ilgili yazında gıda israfı olarak ortaya konulmaya çalışıldığı görülmüş, ilgili konudaki ampirik bulgular bakımından daha da gelişebileceği düşünülmektedir. Literatürdeki bazı çalışmalarda, farklı sosyo-demografik özelliklere sahip bireylerin konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek israfı bakımından tüketim şekillerinde farklılıkların bulunduğunu öne sürmektedir.(Gabarda, Mallorqui, Fragué ve Ribas, 2018) (Juvan, Grün ve Dolnicar, 2018; Özdemir ve Güçer, 2018; Tekin ve İlyasov, 2017; Aydın ve Yıldız, 2011) Yapılan çalışmalar, otellerdeki farklı müşteri grupları arasında gerçekleştirdikleri israfa yönelik önemli farklılıklar olabileceğine işaret etmektedir. Konaklama işletmelerinde farklı müşteri grupları arasında böyle bir farklılığın olması durumunda bu farklılıkların nasıl olduğunun ortaya çıkarılması, otellerdeki turist kaynaklı israfın sosyo-demografik belirleyicilerinin anlaşılması açısından önemli açılımlar sağlayabileceği değerlendirilebilir. Konaklama işletmelerinde meydana gelen israfı önlemeye yönelik mevcut uygulamaların tespit edilmesi hem turizm literatürü hem de sektör açısından önem arz etmektedir. İsrافی önlemeye yönelik etkili uygulamaların kayıt altına alınarak değerlendirilmesi, diğer otel

işletmeleri için örnek teşkil edebilecek ve farklı uygulamaların düzenlenmesinde yol gösterici olabilecektir. Ayrıca, otellerde var olan uygulamaların güçlü ve zayıf yönlerinin değerlendirilerek, yeni uygulama tasarımlarının yapılabilmesine olanak tanıyabilecektir.

İsrafi önlemeye yönelik münferit bir otel işletmesinin tek başına uygulayamadığı ancak iş birliği ile gerçekleştirilebilecek çeşitli çözüm önerileri de olabilir. Bu noktada, turistleri israfa yönelten nedenlerle ilgili bulgulardan hareketle araştırmacıların uygulayıcılara yol göstermesinin israfi önlemeye yönelik kapsamlı bilgiler sunabileceği düşünülmektedir.

Tüketicilerin israf davranışları açısından bakıldığında ise bir davranışın birbiriyle bağlantılı pek çok belirleyicisi olduğu görülmektedir. Örneğin, bireylerin çevredeki çeşitli uyaranları seçmesi, zihninde organize etmesi ve yorumlaması olarak tanımlanan algılar (Solomon et al., 2006:36), psikolojik bir faktör olarak davranışların önemli belirleyicilerindendir (Kotler, Bowen ve Makens, 2010:151). Tutumlar, normlar, inançlar, kişisel faktörler (kişilik özellikleri, değerler, duygular, zeka), bilgi kaynakları (tecrübe, bilgi, medya kaynakları) ve diğer çevresel faktörler gibi pek çok unsur davranış üzerinde etkili olabilmektedir (Fishbein ve Ajzen, 1975:16; Ajzen, 1991:182; Odabaşı ve Barış, 2002:48; Ajzen, 2005:135). Tüketici davranışlarının çeşitli kişisel ve çevresel faktörlerden hareketle şekillendiği öne sürülmektedir (Odabaşı ve Barış, 2002:48). Bu çalışmada herhangi istenmeyen bir davranışı değiştirebilmek için, bireyi o davranışa yönelten kişisel ve çevresel nedenlerin tespit edilmesinin gerekliliği üzerinde durulmuştur. Turistlerin yaptıkları israfi azaltmak için israfa neden olan kişisel ve çevresel unsurların öncelikli olarak ortaya çıkarılması gerekmektedir. Turist kaynaklı israfın nedenlerinin işletmelerin sahip olduğu ambiyans, hijyen kuralları, yapılan servis gibi çevresel etkenler oluşturabilmektedir. Turist kaynaklı israf nedenlerinin ortaya çıkarılması, israfa yol açan uygulamalara yönelik önleyici düzenlemeler yapılmasında yol gösterici olabilmektedir. Turistlerin israf olgusunu nasıl algıladıklarının, israfa yönelik tutumlarının neler olduğunun ortaya çıkarılmasının da bu açıdan önemli olduğu düşünülmektedir.

Yapılan çalışmalar (Evans et al., 2012; Kummu et al., 2012; Beretta et al., 2013; Quested et al., 2013; Jörissen et al., 2015) turistlerin tatil için gittikleri konaklama işletmelerinde gerçekleştirdikleri tüketim ile günlük hayatlarındaki tüketim arasında farklılıklar olduğunu ortaya çıkarmıştır (Gössling et al., 2012). Bu çalışmalar, turistlerin

günlük yaşamdaki tüketim alışkanlıklarıyla, oteldeki tüketim arasında farklılıklar olabileceğini belirtmektedir. Tüketim alışkanlıklarında böyle farklılıkların olması durumunda, bu farklılıkların nasıl ve neden ortaya çıktığının belirlenmesinin, konaklama işletmelerinde israfın nedenlerinin anlaşılması açısından önemli olduğu düşünülebilir. Konaklama işletmelerinde sunulan yemek standartları, yiyecek-içecek olanaklarının fazlalığı, çeşitliliği israfı, doğrudan ve dolaylı olarak artırabilmektedir. Gerçekleştirilen yüksek miktarlardaki israfın sebeplerinden biri de işletmenin uygulamalarıdır (Gössling et al., 2012:7). Konaklama işletmelerinde kullanılan standart ve büyük ebatlardaki porsiyonlar, aşırı tüketime ya da tabaktaki yiyeceklerin tüketilememesinden dolayı israfa sebep olmaktadır (Limpinski et al., 2013:26). Türkiye’de yaygın olarak kullanılan paket tur sistemi de konaklama süresince ihtiyaç duyabileceği her çeşit hizmet için önceden ödeme yapmış olan turistlerin, tüm gün boyunca otelde sürekli bir tüketim halinde bulunmasına ve otellerde yiyecek ve içecek israfının artmasına sebep olmaktadır (Menekşe, 2005:114). Diğer taraftan yiyecek içecek israfı genel hatlarıyla üretim, depolama, servis ve tüketim sürecinde meydana gelebilen istenmeyen bir durumdur (Lipinski et al., 2013:1). Konaklama işletmelerinde, personel ihmali ile yapılan işletme hataları, üretim aşamasında yiyeceklerin bekleme zamanının doğru ayarlanamaması, ihtiyaçtan fazla yemek yapma, yiyecek ve içeceklerin hatalı depolanması, yetersiz işyeri düzeni, yiyeceklerin taşınması aşamasında ürünlere zarar vererek bozulmayı hızlandırma, pişirme hataları gibi etkenler israfa neden olmaktadır (Doğdubay ve Sarıoğlan, 2010: 107; Garrone et al., 2016: 1077). İşletmelerde gerçekleşen yiyecek içecek israfı aynı zamanda ekonomik, sosyal ve çevresel sorunlara da yol açmaktadır (Singh, Cranage ve Nath, 2014:39). İsrafa sebep olan diğer etkenler arasında çalışanların tutum ve davranışları, hatalı ekipman kullanımı, menü planlama hataları, pişirme yöntemleri ve işletmenin fiyatlandırma politikası gösterilebilir. Konaklama işletmelerinde israfın meydana geldiği aşamalara bakıldığında; satın alma, depolama, mutfak, servis ve pişirme yöntemleri öne çıkmaktadır. Mutfakta yemekler için ön hazırlıklar yapılırken, belirlenen ihtiyaçtan fazla yarı mamulün hazırlanmasına dikkat edilmemesi durumunda ihtiyaç fazlası olan yarı işlenmiş gıdalara bağlı bozulmalar veya kalite kayıpları meydana gelebilmektedir (EPA, 2010: 18).

Altınel (2011), yapmış olduğu çalışmada konaklama işletmelerinde ürünlerin üretim ve servis aşamasında israfa sebebiyet vermemesi için olması gerekenleri

belirtmiştir. Çalışan personelin yeterli eğitim almış olması gerektiğini, aksi takdirde personelin dikkatsizliği/bilgi eksikliği gibi nedenlerden dolayı yemeklerin israf edilmesinin söz konusu olabileceğini belirtmiştir. Yemeklere yeteri kadar özen gösterilmemesi sonucunda da israfın kaçınılmaz olacağını vurgulamıştır (Altinel, 2011). Davis ve Stone (1991) yaptıkları çalışmada işletmelerin yiyecek içecek departman başarısının eksiksiz kontrol sistemine bağlı olduğuna işaret etmişlerdir. Çalışmaya göre konaklama işletmelerinde performans, gelir ve kâr marjı hedefleri belirlenmelidir. Belirlenen hedeflere ulaşmak için aşırı tüketim, uygun menülerin kullanılmaması, hatalı depolama, yanlış araç gereç kullanımı gibi etkenlerin sebep olduğu israf ve bu israfın önlenmesi ile hedeflere ulaşılması mümkün olabilmektedir (Davis ve Stone 1991).

Konaklama ve restoran işletmelerinde çoğunlukla açık büfe sisteminin tercih edilmesi ve her şey dâhil sisteminin uygulanması nedeniyle turizm sektöründeki israf oranlarının oldukça fazla olduğu düşünülmektedir. Her şey dâhil sistemlerinin ve açık büfe yemek hizmetinin yer aldığı otel işletmelerinde gıdaların yaklaşık 3'te 2'sinin çöpe atıldığı görülmektedir. Turizm işletmelerindeki israfın nedenleri araştırıldığında, çalışanların eğitimsizliği, otellerdeki her şey dâhil sistem ve restoranlarda açık büfe yemek hizmetinin tercih edilmesi, misafirlerin tüketebileceklerinden daha fazlasını tabaklarına alması, porsiyonların büyük olması gibi nedenler ortaya çıkmaktadır. (İsraf.net, 2020). Shanklin ve Pettay (1993)'ın yaptığı araştırmaya göre, otel işletmelerindeki israfın ve gıda atıklarının yaklaşık 2/3'ü üretim ve tüketim aşamasında ortaya çıkmaktadır (Kılınç Şahin ve Bekar, 2018: 1039-1040). Özdemir (2018: 27-34)'e göre ise gıda israfının nedenleri şunlardır: çalışanların eğitim durumları, depolama hataları, yanlış ekipman kullanımı, çalışanların hatalı davranışları, işletme özellikleri, menü fiyatları, menü planlama hataları ve müşteri tutumlarıdır.

Konaklama işletmelerinde meydana gelen israfın belirlenmesi hem literatür hem sektör uygulayıcıları açısından önem arz etmektedir. İsrafın önlenmesine yönelik uygulamaların dikkate alınarak değerlendirilmesi işletmeler için örnek teşkil edebilecek ve yeni etkili uygulamaların hayata geçmesi açısından yol gösterici olabilecektir. Bu bağlamda aşağıdaki araştırma hipotezleri oluşturulmuştur

H₁ Konaklama işletmelerinde yiyecek kaynaklı israf ile hijyen kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₂ Konaklama işletmelerinde yiyecek kaynaklı israf ile ambiyans kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₃ Konaklama işletmelerinde yiyecek kaynaklı israf ile çalışan kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₄ Konaklama işletmelerinde yiyecek kaynaklı israf ile araç-gereç kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₅ Konaklama işletmelerinde yiyecek kaynaklı israf ile fiyat kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₆ Konaklama işletmelerinde yiyecek kaynaklı israf ile servis kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₇ Konaklama işletmelerinde içecek kaynaklı israf ile hijyen kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₈ Konaklama işletmelerinde içecek kaynaklı israf ile ambiens kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₉ Konaklama işletmelerinde içecek kaynaklı israf ile çalışan kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₁₀ Konaklama işletmelerinde içecek kaynaklı israf ile araç-gereç kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₁₁ Konaklama işletmelerinde içecek kaynaklı israf ile fiyat kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₁₂ Konaklama işletmelerinde içecek kaynaklı israf ile servis kaynaklı israf arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki vardır.

H₁₃ Katılımcıların cinsiyetlerine göre israf boyutları algulamaları arasında fark vardır.

H₁₄ Katılımcıların hizmet aldıkları otel türü ile israf boyutları algulamaları arasında fark vardır.

H₁₅ Katılımcıların konakladığı hotelde sunulan hizmet türü ile israf boyutları algulamaları arasında fark vardır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Ülke ekonomilerinin önemli bir kısmını oluşturan turizm sektöründeki kaynakların verimli kullanılması oldukça önemlidir. Kaynakların verimli kullanılması israfın önlenmesi veya azaltılması ile mümkün olabilmektedir. İsrاف konusunda yapılan çalışmalarla getirilebilecek öneriler doğrultusunda, bu sektördeki israfın azaltılması sektörden elde edilen ekonomik katkının da artmasını sağlanabilecektir. Bu araştırmadan elde edilecek bulgulara dayalı olarak otel işletmelerinde israfı azaltmaya ilişkin uygulayıcılara dönük öneriler getirilebilecektir. İsrافın örgütsel etkileri dikkate

alındığında (Trung ve Kumar, 2005:109), uygulayıcılara yönelik getirilecek önerilerin; işletmelerin karlılığı açısından da önemli katkılar sağlayabileceği değerlendirilmektedir. Ayrıca, bu tez çalışmasının; sektör çalışanlarının, sektörel birliklerin ve toplumun diğer kesimlerinin israf konusuna dikkatinin çekilmesi ve bu konudaki bilincin artırılabilmesi bakımından da önemli olduğu düşünülmektedir. Araştırma turizm ve ağırlama literatürüne iki noktada katkı sağlayacaktır. İlk olarak ele alınması gereken nokta israf alanında literatüre sağlayacağı teorik katkıdır. İşletmeye gelen turistler ile ilgili bilgi kaynakları oluşturmak, tüketimlerini incelemek böylece turistlerin yeme-içme davranışlarını açıklamaya çalışarak literatüre önemli bir katkı sağlayacaktır. İkinci ve pratik katkısı ise, işletme sahipleri ve yöneticilerine yiyecek içecek israfını önleme stratejilerini belirleme noktasında yardımcı olacak bilgilerle destek verebilmesidir. Ayrıca araştırma, yöneticilere yapılan israfla ilgili bilgiler sunup kaynakları daha etkili planlama ve kullanma imkânı sunacak bilgiler sağlayacaktır. Peribacaları turizm bölgesindeki konaklama işletmelerinin yiyecek içecek israfını belirlemek, bundan sonraki birçok araştırmaya yol gösterebilecek verilerin elde edilmesini sağlayacaktır.

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Çalışmanın kapsamı konaklama işletmelerinde israfın belirlenmesi amacıyla sadece işletmelerdeki tüketiciler tarafından gerçekleşen israf ve işletmede meydana gelen israf ile sınırlandırılmıştır. Çalışmanın diğer bir kısıtını verilerin toplandığı yılda Covid-19 salgınından dolayı uluslararası seyahat sınırlamalarından dolayı yeterli sayıda yabancı turist olmaması oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklem sayısının pandemiden dolayı uçuş kısıtlamaları nedeniyle belli bir sayının altında olması ve tüm analizlerin tek örneklem üzerinde gerçekleşmesi çalışmanın diğer bir kısıtını meydana getirmektedir.

1.5. İlgili Çalışmalar

İsraf ile ilgili konulara bakıldığında ağırlıklı olarak gıda israfı ve israf ile ilgili tutum, algı ve davranış ağırlıklı çalışmaların yapıldığı görülmektedir (Gül, Işık, Bal ve Özer, 2003; Doğdubay, 2006; Çam, 2009; Kallbekken ve Saelen, 2013; Terzi, 2016; Şahin, 2016; Tekin ve İlyasov, 2017; Gümüş ve Tepecik, 2017; Juvan et al., 2018; Marchant ve Cloy: 2017; Özdemir ve Göçer, 2018).

Türkiye'nin farklı illerinde yapılan çalışmalar incelendiğinde de özellikle ekmek israf nedenleri ve tüketicilerin ekmek israfına yönelik algıları (Ertürk vd., 2015), israf miktarları (Ekmekçi Bal vd., 2013), çeşitli demografik özelliklere göre israf

davranışlarındaki farklılıklar (Aydın ve Yıldız, 2011), israf etme ve israf etmeme nedenleri (Gül vd., 2003) araştırılmıştır. Tüm çalışmalar ortak olarak değerlendirildiğinde önemli oranda israfın meydana geldiği görülmektedir.

İsrafı bir turist davranışı olarak dikkate alan ampirik araştırmaların gıda israfıyla (Tekin ve İlyasov, 2017; Özdemir ve Göçer, 2018; Aydoğdu ve Koçoğlu, 2017), enerji ve tekstil kullanımıyla ilgili israfı (Aydoğdu ve Koçoğlu, 2017) ilgili olduğu görülmektedir. Bu çalışmaların otellerde gıda israfının yönetilmesine ilişkin izlenebilecek stratejiler açısından yol gösterici olduğu değerlendirilmektedir.

Gül ve diğerlerinin (2003) Adana il merkezinde yaşayan ekmek tüketicileri üzerinde yaptığı bir araştırmaya göre, yapılan ekmek israfının sebepleri; tüketicilerin bayat ekmek sevmemeleri, ihtiyaçtan fazla ekmek satın almaları, alışkanlıkları ve bayat ekmeğin nasıl değerlendirileceğini bilmemeleridir. Katılımcıların ekmek israf etmeme nedenleri ise “ihtiyaç kadar satın alma”, “israfın günah olması”, “nasıl değerlendirileceğinin bilinmemesi” ve “alışkanlıklar” olarak belirlenmiştir (Gül vd. 2003: 12).

Doğdubay (2006) yaptığı çalışmada üretim planlaması ve kontrol sistemlerinin uygulanabilirliklerinin belirlenmesi amacıyla bu sistemleri uygulayan ve uygulamayan büyük ölçekli otel işletmelerini karşılaştırmayı amaçlamıştır. Büyük ölçekli otel işletmelerinin yiyecek-içecek ünitelerinde üretim miktar ve dengesini bozan faktörleri önlemeye yönelik olarak alınabilecek önlemlerden üretim planlaması ve kontrol sistemlerinin uygulanabilirliği araştırmıştır. Bu amaçla Akdeniz bölgesindeki 40 adet otel işletmesinden veriler anket yoluyla toplanıp analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda üretim miktar ve dengesini bozan faktörlerin üretim planlama ve kontrol sistemleri yardımıyla kontrol edilmesiyle birlikte büyük ölçekli otel işletmelerinde bir maliyet kontrol sistemi oluşturulmasının gerekliliği ortaya çıkmıştır. Otelcilik sektöründe gerçek sorunları ortaya çıkaran, çözüm yollarını öneren ve kullanımı kolay olan üretim planlaması ve kontrol sistemlerine ihtiyaç duyulduğu saptanmıştır.

Çam (2009) yaptığı araştırmasında Akdeniz Bölgesi'ndeki konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolü konusunda yapılan uygulamaları ve kullanılan prosedürleri tespit ederek bir durum analizi yapmıştır. Muğla, Mersin ve Hatay illerinden 90 adet otel işletmesinden anket yoluyla veri toplamıştır. Anket verilerinin değerlendirilmesinde standardizasyonun ve yiyecek-içecek maliyet kontrolünün diğer departman maliyetlerinden daha önemli olduğu sonucuna varmıştır

ve konaklama işletmelerinin neredeyse tamamının Maliyetleri kontrol ederken bilgisayarlı sistemi kullandıkları belirlemiştir.

Aydın ve Yıldız'ın (2011) çalışmasında ekmek israfının yaş ilerledikçe azaldığı, okuryazar olmayanlarda lisansüstü eğitim görenlere göre daha düşük olduğu, emekliler ve ev hanımları tarafından daha az, öğrenci ve memur grubunda ise daha fazla ekmek israfının gerçekleştiği, ailedeki birey sayısı arttıkça ekmek israfının azaldığı bulgulanmıştır.

Kallbekken ve Saelen (2013) tarafından yapılan çalışmada, otel misafirlerinin gıda israfını azaltmaya yönlendirilmesi konusuna odaklanılmıştır. Otel restoranlarında yapılan deneysel araştırmanın ölçüm bulgularına göre, tabak büyüklüğünü azaltmanın gıda israfını %19.5 oranında, misafirlerin büfeden bir kerede çok miktarda yiyecek yerine birden fazla az miktarlarda yiyecek almasını tavsiye eden notlar yerleştirilmesinin gıda israfını %20.5 oranında azalttığı görülmüştür (Kallbekken ve Saelen, 2013:326).

Terzi (2016) yaptığı çalışmada İslam kaynaklarında belli tavsiyeler ve uyarılarla şekillendirilmiş olan israf kavramına dünyanın farklı bölgelerinden ve farklı kültürlerden Müslüman tüketicilerin bakış açılarını ortaya koymak ve kültürler arasında israf olgusuna yönelik algılar arasındaki benzerlik ve farklılıkları ortaya koymaya çalışmıştır. Çalışma için Türkiye, Katar ve Endonezya'da öğrenim gören 511 öğrenciden veriler toplanmıştır. Yapılan analizler ışığında kültürler arasında hem dindarlık hem de tüketim bağlamında belli farklılıklar ve benzerlikler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmanın yürütüldüğü toplumların dindarlık ve gelir seviyesindeki farklılıkların rasyonel tüketim, gösterişçi tüketim ve israf algısı üzerinde önemli etkiye sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Şahin (2016) Küresel Bir Sorun "Gıda Atıkları": Otel İşletmelerinde Önlenmesi ve Değerlendirilmesine Yönelik Model Önerisi isimli çalışmasında gıda atıklarının yeniden değerlendirilmesi ve etkin bir şekilde yönetilmesini amaçlamıştır. Çalışmanın verileri İstanbul, Ankara, İzmir, Antalya, Muğla, Denizli ve Gaziantep illerinde bulunan toplam 24 farklı beş yıldızlı otel işletmesinden gözlem ve görüşme yoluyla toplanmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen veriler ışığında bir günde meydana gelen toplam gıda miktarının ortalama 5976,8 kg. olduğu bir otelde meydana gelen ortalama gıda israf miktarı ise 332 kg olduğunu gözlemlemiştir. Gıda atıklarının diğer atık türleri içindeki oranı yaklaşık olarak %70 (veya 7/10) olduğunu en çok gıda atığının oluştuğu

bölmelerin mutfak, servis, bar olduğunu tespit etmiştir. Gıda atığının oluşma nedenlerinden bazıları ise müşterilerin tüketebileceklerinden çok daha fazlasını tabaklarına almaları, yemek porsiyonlarının büyük olması, personelin eğitimsizliği ve kalitesiz ürünlerle yemek hazırlanması olduğunu bulgulamıştır.

Filimonau ve Gherbin (2016) tarafından İngiltere perakende sektöründe gıda İsrافی yönetimi uygulamalarına ilişkin keşfedici bir çalışma yapılmıştır. Çalışmanın amacı parakendecilik sektöründe meydana gelen israfın sayısallaştırılmasıdır. İngiltere'deki büyük gıda marketlerinin günlük faaliyetlerinde oluşan gıda atıklarını tespit etmek için çalışılmıştır. South East Dorset conurbation (UK) süpermarketlerindeki yönetsel tutumları ve gıda atıklarını azaltma yaklaşımlarını araştırmak için kurumsal malzemelerin içerik analizi ve nitel veri toplama yöntemi benimsenmiştir. Çalışma, gıda israfı sorununun İngiltere'deki market parakendecileri tarafından tanınmasına rağmen, kritik öneme sahip olmadığını ortaya koymaktadır. Zayıf tüketici bilinci, kusurlu düzenleme, esnek olmayan şirket politikaları ve tedarikçiler üzerindeki sınırlı kontrol, gıda atıklarının azaltılmasında daha aktif bir rol oynamayı engellemektedir. Bulgulara dayanarak, İngiltere bakkaliye perakende sektöründe gıda atık yönetimi uygulamalarının nasıl optimize edileceğine dair politika oluşturma ve yönetsel öneriler ortaya konmuştur.

Filimonau, Krivcova ve Pettit (2017) Makale çalışmasında kafelerdeki yiyecek israfının azaltılmasına yönelik yönetsel yaklaşımların keşfedilmesi adlı bir çalışma yapılmıştır. Çalışma için mülakatlar Ekim-Aralık 2016'da ve ardından Ocak 2018'de Bournemouth'ta farklı yerlerde yapılmıştır. 30 ve 60 dakikalık görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler dijital olarak kaydedilmiştir. Mülakat soruları içerik analizi ve literatür taraması sonucunda geliştirilmiştir. Görüşme sonuçları kaydedilip tematik analize tabi tutulmuştur. Devlet desteğinin olmaması, kusurlu mevzuat, sorumsuz tüketici davranışı ve kısıtlı iç kaynaklar daha gelişmiş yönetsel yaklaşımların uygulanmasını engellemektedir. Gıda atık yönetiminin kafeler gibi alt sektördeki etkinliğini arttırmak için kurumsal taahhütleri güçlendirmek ve tüketici davranışlarında çevresel farkındalığı arttırmak için kanunsal müdahaleler gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Gümüş ve Tepecik (2017) çalışmalarında hedef kitleyi bilinçlendirmek ve eğitmek için ekmek israfını önleme konulu sosyal sorumluluk kampanyasının hangi aşamalardan geçerek hazırlanması gerektiğini, “örnek bir sosyal sorumluluk kampanyası” ile ele alarak öğretim elemanı, uzman ve hedef kitle olan öğrenci

görüşlerine sunmuşlardır. Ankara ilinde öğretim elemanı, uzman ve öğrencilerden oluşan 90 kişi üzerinden tarama modeli ve yüz yüze yapılan görüşmelerden veriler toplanmıştır. Yapılan analizler sonucunda araştırmaya katılan ve hedef kitle olan öğrencilerin çoğunluğunun ekmeğin israfının nedeni olarak ihtiyaçtan fazla ekmeğin alındığını sonucunu ortaya çıkarmıştır.

Marchant ve Cloy (2017) tarafından, İskoçya'daki üç otelde ortaya çıkan gıda atığı miktarlarının, kategorilerinin ve kaynaklarının tespit edilerek uygun atık azaltma ölçümlerinin belirlenmesi amacıyla nitel ve nicel araştırma yöntemleri birlikte kullanılarak gerçekleştirilen çalışmada, otellerdeki gıda atıklarının büyük bir kısmının misafir tabaklarında kalan yiyeceklerden kaynaklı olduğu, gıda atıklarının en büyük ikinci kaynağının ise gıdaların hazırlık aşamasındaki hatalar olduğu bulgulanmıştır. Çalışmada, otellerdeki gıda atıklarının azaltılmasının önündeki en büyük engellerin otel misafirlerinin tutumları, çalışanların eğitimsizliği ve gıda atığı azaltma uygulamalarına destek vermemeleri olduğu bulgulanmıştır (Marchant ve Cloy: 2017:49).

Kasavan ve Halim (2017) Otellerde Sürdürülebilir Gıda İsrâf Yönetimi: Uluslararası Unesco Geopark Langkawi Adası Örnek Olay İncelemesi adlı çalışmalarında otel işletmecilerinin gıda kaynaklarının alımından gıda atıklarının elden çıkarılmasına kadar sürdürülebilir gıda atığı yönetimine yönelik mevcut uygulamalarını incelemeyi amaçlamışlardır. Veriler, Langkawi UNESCO Global Geopark adasındaki 42 otelciyi içeren yapılandırılmış ve yarı yapılandırılmış soruları içeren anketler kullanılarak toplanmıştır. Araştırma için, şef, görevli, operasyon müdürü, genel müdür ve F&B müdürü gibi farklı pozisyonlarda bulunan birkaç farklı katılımcı seçilmiştir. Ankette, otellerin mevcut gıda atık yönetimine katılım seviyesini ölçmek için 5 Likert ölçeği kullanılmıştır. Sürdürülebilir gıda atığı yönetimine yönelik uygulamaların seviyesini değerlendirmek için veriler standart sapma ve tanımlayıcı istatistik analizlere tabi tutulmuştur. Otellerin yiyecek israfı ve gıda tüketim alışkanlığı ile ilgili politikalarına vurgu yapan bir otel bulunmadığı tespit edilmiştir. Bunun sürdürülebilir gıda israfına yönelik uygulamaların eksikliğini yansıttığı belirtilmiştir. Bu nedenle, çevre kaynaklarının korunmasını sağlamak ve adalardaki sınırlı kapasite depolama alanlarındaki sorunu azaltmak için ada otelleri üzerinde sürdürülebilir gıda atık yönetimi planlamasına ihtiyaç duyulduğu ortaya konmuştur.

İsrâfin turist davranışı olarak dikkate alındığı bir diğer çalışma ise (Aydoğdu ve Koçoğlu, 2017) Muğla'nın Marmaris İlçesinde helal konseptli bir beş yıldızlı otelde

örnek olay çalışması olarak gerçekleştirilmiştir. Çalışmada, görüşme ve gözlem tekniklerinden yararlanılmıştır. Görüşme aşamasında; otelin genel müdürü, operasyon müdürü, eğitim ve kalite müdür yardımcısı, aşçıbaşı, kat hizmetleri müdürü ve bulaşikhane şefine e-mail yoluyla çeşitli açık uçlu sorular yöneltilmiştir. Hedef tüketici kitlesine uygun olmayan (İslami inanç çerçevesinde tüketilmesi hoş görülme-yen midye ve havyar gibi) yiyeceklerin büfeye çıkarılması gibi yanlış uygulamaların da önemli derecede israfa yol açtığı, tadına bakma amacıyla pek çok yiyecek çeşidinin tabaklara alındığı ve tüketilmeden masalarda bırakıldığı, tabakların aşırı doldurulduğu, tabaklarda kalıp dökülen yemeklerden kaynaklı %20-50'ye varan oranlarda israf olduğu, bardaktaki içeceklerin sıcaktan ısınması ve yenileriyle değiştirilmesiyle %20-30'a varan içecek israfı söz konusu olduğu belirtilmiştir. Misafirlere ikişer adet oda kartı (elektriği aktive edici) verilmesi konusunda yönetimin esneklik sağlaması, misafirlerin odada bulunmadığı zamanlarda da ısıtma soğutma yapmasına olanak tanınması ve bunun da enerji israfına yol açtığı ifade edilmiştir. Çalışma, turizm literatürüne konuyla ilgili önemli bilgiler sağlamakla birlikte, araştırmanın tek bir helal konseptli otel işletmesiyle sınırlı tutulması, yalnızca yiyecek-içecek tüketimi, tekstil malzemeleri ve ısıtma soğutma hizmetlerinin kullanımındaki israfa odaklanılması çalışmanın önemli sınırlılıkları arasındadır (Aydoğdu ve Koçoğlu, 2017:1107).

Tekin ve İlyasov (2017) İsrafın turist davranışı boyutuyla ‘‘Beş yıldızlı otellerde yemek israfı; Türk Misafirlerin Tutumları Üzerine Bir Araştırma’’ isimli makale çalışmasıyla Antalya'nın Alanya ilçesindeki 5 yıldızlı otelde konaklayan 323 yerli turistten anket yoluyla veri toplanmıştır. Gıda israfına yönelik tutumlar araştırılmış ve demografik özelliklere göre karşılaştırmalar yapılmıştır. Otel misafirlerinin en hassas olduğu konunun hijyen olduğu ve gıda israfının en önemli sebebinin tabak, çatal, kaşık, bıçak, masa ve sandalyenin temizliğiyle ilgili problemler olduğu ortaya çıkmıştır. Gıda israfı üzerinde en az etkili olan faktör ise; sıcaklık, aydınlatma, dekorasyon, havalandırma ve koku gibi ambiyansla ilgili unsurlardır. Türk misafirlerin gıda israfına yönelik tutumları ise demografik özelliklere göre anlamlı farklılıklar göstermektedir. Cinsiyete göre yapılan karşılaştırmaya göre, kadınlar erkeklere oranla hijyene dayalı nedenlerden kaynaklı olarak daha fazla gıda israfı yapma eğilimindedir. Evli olan kişilerin ise bekar (single) olanlara göre daha fazla hijyen kaynaklı gıda israfı yapma eğiliminde oldukları görülmüştür. Katılımcılardan 21-30 yaş grubunda olanların diğer yaş gruplarına göre en fazla gıda israfı tutumu sergilediği ve 41-50 yaş grubundaki

kişilerin ise en az gıda israfı tutumu sergilediği görülmüştür. Gıda israfına yönelik tutumların; eğitim düzeyine, gelir düzeyine, beş yıldızlı otelde tatil sıklığına, açık büfe hizmet alımına yönelik geçmiş deneyimlere, açık büfenin israfına yol açıp açmadığına yönelik görüşlerine göre anlamlı farklılık göstermediği bulgulanmıştır. Katılımcıların %66'sı, otelde sunulan açık büfe hizmetin gıda israfına yol açtığını düşünmektedir. (Tekin ve İlyasov, 2017:19).

Özdemir (2018) tarafından hazırlanan beş yıldızlı zincir otellerde mevcut gıda israfı politikalarının ve geleceğe yönelik plan ve projelerinin incelenerek otellerde gıda israfı yönetimine yönelik öneriler getirilmesinin amaçlandığı doktora tezinde gıda israfını önlemeye yönelik örgütsel uygulamalar ve çalışanların tutumlarının yanı sıra otel misafirlerinin tutumları da ele alınmıştır. Araştırma, Ankara'daki dokuz beş yıldızlı zincir oteldeki 21 çalışanla (İnsan kaynakları, gıda mühendisi, teknik servis çalışanları ve otel müdürleri) yarı yapılandırılmış görüşme yoluyla veri toplanarak gerçekleştirilmiştir. Mutfak çalışanlarının gıda israfına yönelik genel olarak hassas oldukları ancak, otel misafirlerinin gıda israfı konusunda genel olarak hassas davranmadıkları bulgulanmıştır. Mutfak ve servis personelinin gıda israfını önleme konusunda yeterli eğitimi ve tecrübesi bulunduğu, otellerdeki gıda israfının büyük oranda otel misafirlerinin tutumlarından ve bilinçsizliğinden kaynaklandığı açıklanmaktadır. Otel misafirlerinin alakart restoranlardayken gıda israfı konusunda hassas davranırken, açık büfede aşırı derecede gıda israfında buldukları çalışmanın bir diğer önemli bulgusudur. Çalışmada, bazı çalışanların Avrupa ülkelerinden gelen misafirlerin gıda israfı konusunda oldukça hassas davranırken, Asya ülkelerinden gelen misafirlerin (özellikle de Arapların ve Türk misafirlerin) çok fazla gıda israfına yol açtığını belirttiği açıklanmaktadır. Çalışmada, açık büfedeki tabak boyutlarının küçültülmesi, reçeller, tereyağı, ekmek, yoğurt gibi gıdaların paketli sunulması ve otel misafirlerinin gıda israfının sonuçları konusunda bilinçlendirilmesi önerilmektedir (Özdemir ve Güçer, 2018:295).

Şahin ve Bekar (2018) Otellerde ortaya çıkan gıda atıklarının tespit edilmesi, atık oluşumunu önlenmeye ve atıkların değerlendirilmesine yönelik uygulamaların ortaya konulması amacıyla; Antalya, İstanbul, Ankara, İzmir, Muğla, Denizli ve Gaziantep illerinde 24 beş yıldızlı otel işletmesi çalışanlarıyla görüşme ve gözlem tekniği kullanılarak yapılan bir araştırmada bir otelde ortaya çıkan günlük ortalama gıda atığı miktarının 332 kg olduğu tespit etmişlerdir. Araştırma bulgularına göre gıda

atıklarının tüm atık çeşitleri içindeki oranı %70'tir. Otellerde ortaya çıkan diğer atık türleri ise, cam atığı (%11), kâğıt-karton atığı (%10) ve plastik atık (%4) şeklindedir. Çalışmada, gıda atığı oluşumunun en önemli nedenlerinin, otel misafirlerinin tüketebileceğinden fazla yiyecek almaları, porsiyonların büyük olması, personelin eğitimsiz olması ve ürünlerin kalitesizliği olduğu açıklanmaktadır. Gıda atıklarının her şey dahil sistemiyle çalışan otellerde oda-kahvaltı hizmet sunulan otellere göre daha çok ortaya çıktığı belirtilmektedir. Bir otel misafirinin bir günde meydana getirdiği atık miktarının yaklaşık 700 gram olduğu bunun 500 gramının (yılda 180 kg) gıda atığı olduğu açıklanmaktadır. Çalışmada, otellerde gıda atıklarının azaltılmasına yönelik; kaliteli malzeme tedarik edilmesi, açık büfeden sorumlu personel görevlendirilerek büfe takviyelerinin azar azar yapılmasının sağlanması, anlık pişirilmeye ağırlık verilmesi, açık büfede sunulan yiyeceklerin porsiyonlanması, otel misafirlerinin yazılı mesajlar ve görseller yoluyla bilgilendirilmesi, personele atık yönetimi konusunda eğitimler verilmesi şeklinde uygulamaların var olduğu ortaya çıkarılmıştır (Kılınç Şahin ve Bekar, 2018:1039).

Özdemir ve Güçer (2018) Sürdürülebilirlik Perspektifte Yemek İsraf Yönetimi: Beş Yıldızlı Zincir Oteller Üzerinde Bir Araştırma isimli çalışmada beş yıldızlı zincir otellerin mevcut gıda israf yönetim politikalarını, geleceğe yönelik planlarını ve projelerini analiz ederken, mevcut uygulamaları tespit etmek ve uygulananların eksikliklerini belirleyip uluslararası uygulamalarla karşılaştırmak amaçlanmıştır. Çalışmanın verileri Ankara'da bulunan 9 adet Uluslararası beş yıldızlı zincir otellerden yarı yapılandırılmış mülakat soruları ile toplanmıştır. Katılımcı yorumları kayıt altına alınıp yorumlanarak analiz edilmiştir. Görüşülen kişilerin yorumları ve gözlemleri doğrultusunda, bu uluslararası zincir otellere yönelik öneriler, otellerin farklı türlerdeki atık rakamlarını kaydeden iyi organize edilmiş bir sürdürülebilirlik politikasının uygulanmasının gerekliliği ortaya çıkmıştır. Gıda atıklarıyla ilgili eğitimler, bölüm şeflerine haftalık, aylık olarak bilgiler, sorumlular tarafından verilmesi gerekmektedir. Açık büfe servisiyle ilgili gıda israfı reçeller, paketlenmiş ekmekler, küçük boy yoğurtlar gibi tek kullanımlık ürünler kullanılarak en aza indirilebileceği belirlenmiştir.

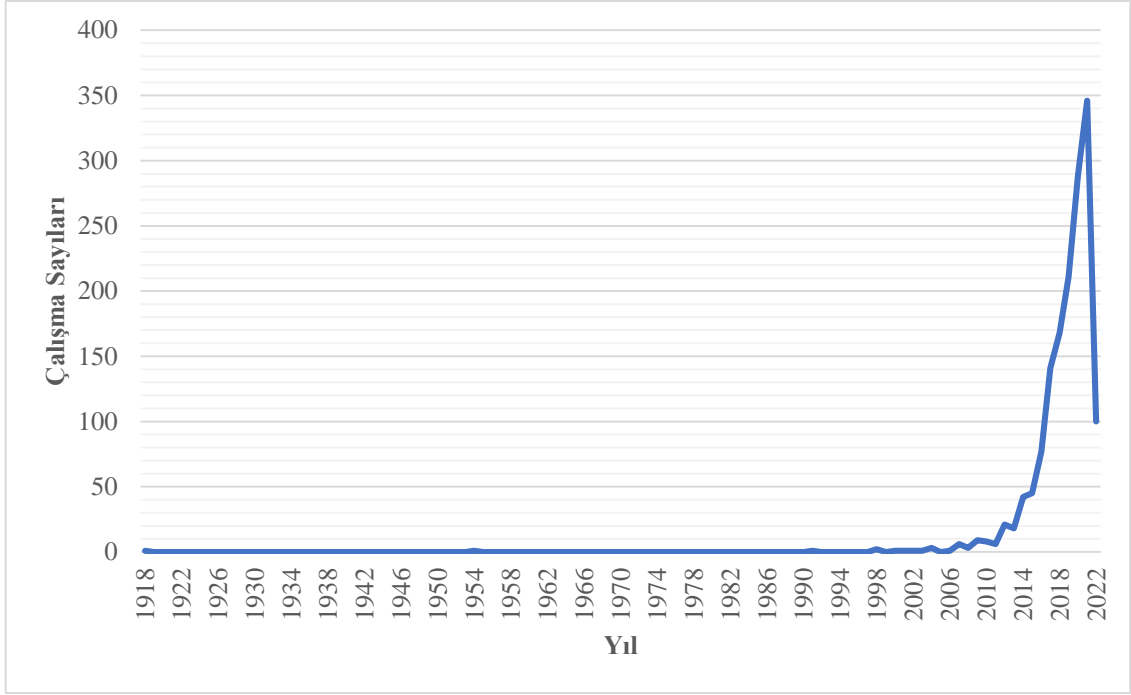
Juvan ve diğerleri (2018) tarafından bir otel kahvaltı büfesinde ortaya çıkan gıda atığı miktarının ölçümlenerek misafir ve kahvaltı özelliklerinin misafirler tarafından gerçekleştirilen gıda israfı üzerindeki etkilerini ortaya çıkarmak amacıyla Slovenya'daki dört yıldızlı bir sahil otelinde gerçekleştirilen çalışmada, çocukların yetişkinlerden daha

fazla gıda israfı yaptığı bulgulanmıştır. Ağırlıklı olarak; Avustralya, Slovenya, İtalya, Almanya, Macaristan, Belçika, Slovakya, Rusya ve Çek Cumhuriyeti uyruklu otel misafirlerinin konakladığı bir otelde yapılan bu araştırmada, Avusturyalı misafirlerin diğer milliyetlerden misafirlere göre önemli ölçüde daha az gıda israfı yaptığı, Rus misafirlerin ise diğer milliyetlerden misafirlere göre önemli ölçüde daha fazla gıda israfı yaptığı açıklanmaktadır. Araştırma bulgularına göre, oteldeki kahvaltıda, ürünlerin sunulduğu büfe standartlarının sayısı arttıkça, kişi başına düşen gıda miktarı ve algılanan bolluk arttığından gıda israfı da önemli ölçüde artmaktadır. Araştırmada ayrıca, kahvaltılık salonunda bulunan kişi sayısı arttıkça, misafirler tarafından gerçekleştirilen gıda israfının da arttığı bulgulanmıştır (Juvan et al., 2018:239).

Küresel bir sorun olarak yiyecek-içecek israfı tüm dünyayı ilgilendiren ve üzerine odaklanılması gereken, geçmişten günümüze uzanan, görünüşe göre gelecekte de var olacak bir problem olarak önemini korumaktadır. Konu, son yıllarda yerel, ulusal ve uluslararası politika yapıcılar, kuruluşlar, sivil toplum kuruluşları ve çeşitli disiplinlerden akademisyenler tarafından artan biçimde bir ilgi görmeye devam etmektedir (Schanes, Dobernig ve Gozet, 2018). Önceki kısımlarda değinildiği gibi ulusal yazının aksine uluslararası yazında yiyecek israfına ilişkin akademik yazının oldukça duyarlı aşağıda detaylarına değinildiği gibi çeşitli disiplinlerden çok sayıda araştırmacı tarafından on yıllardır üzerinde durulan bir konudur.

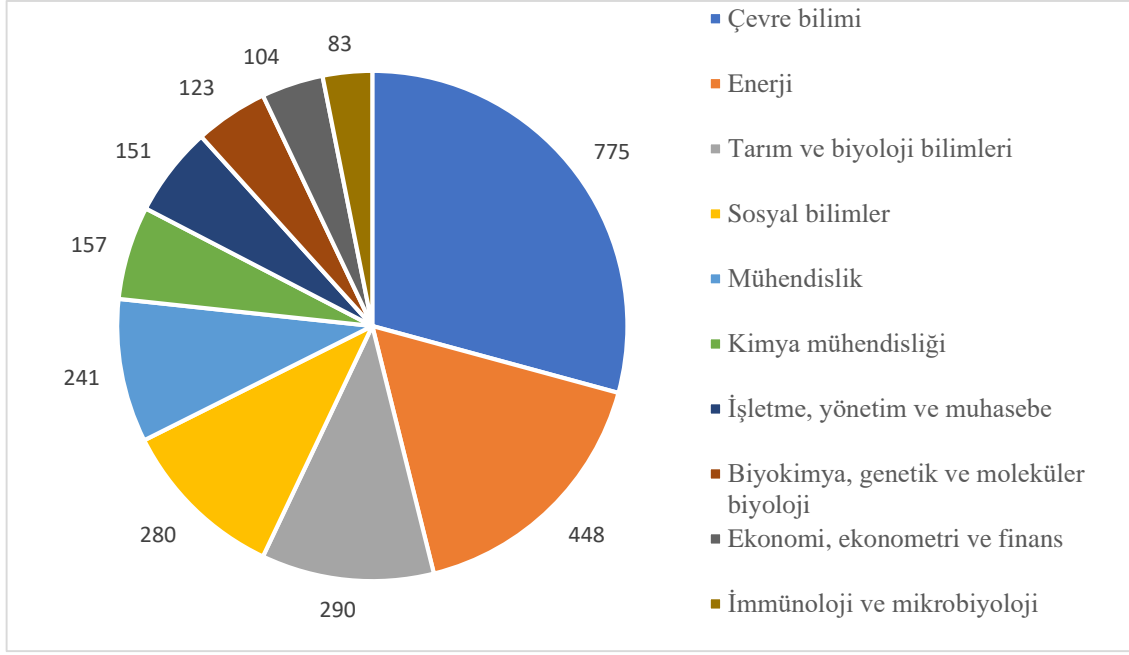
Uluslararası literatür incelendiğinde¹ yiyecek israfına (food waste) ilişkin ilk uluslararası çalışmanın 1928 yılına dayandığı görülmektedir. Oldukça eski bir geçmişe rağmen 1998 yılına kadar her yıl 0 ile 5 arasında değişen oldukça az sayıda çalışmanın yapıldığı diğer bir ifadeyle konuya yeteri önemin gösterilmediği anlaşılmaktadır. Buna karşın 1998 yılı ve sonrasında yiyecek israfı uluslararası literatürde dramatik bir şekilde artış göstermiştir. Çalışma sayılarındaki artış 1998 yılına kadar birler, 2015 yılına kadar onlar 2022 yılına gelindiğinde ise yüzler ile ifade edilecek düzeye ulaşmıştır (Şekil 1.1). Bu artış, yiyecek israfı konusuna uluslararası akademik çevrelerin verdiği önemin bir yansıması olarak yorumlayabilmek mümkündür. Buna ek olarak konuya ilişkin ilginin son on yıl içerisinde gerçekleşmesi ise manidar bir durum olarak nitelendirilebilir.

¹ Uluslararası literatür “food waste” kavramı ile Scopus veri tabanından taratılmıştır.



Şekil 1. 1.Gıda İsrafı Alanında Tarihsel Süreçte Meydana Gelen Artış

Konuyla ilgili yapılan araştırmaların sayısındaki artış, bu araştırmaların hangi araştırma alanlarında gerçekleştirildiği sorusunu akıllara getirmektedir. Bu noktada gıda israfına ilişkin yapılan çalışmalar alanlar itibariyle incelendiğinde aşağıda yer alan şekilde görülebildiği üzere en fazla çalışmanın gerçekleştirildiği ilk on alanın sırasıyla; çevre bilimi %29, enerji %17, tarım ve biyoloji bilimleri %11, sosyal bilimler %10, mühendislik %9, kimya mühendisliği %6, işletme, yönetim ve muhasebe %6, biyokimya, genetik ve moleküler biyoloji %5, ekonomi, ekonometri ve finans %4, immünoloji ve mikrobiyoloji %3, olduğu görülmektedir (Şekil 1.2). Yapılan araştırmalar türlerine göre değerlendirildiğinde önemli bir kısmının makale 1,187(%81), kalan az sayıda çalışmanın ise bildiri 134(%9), değerlendirme 113(%8), kitap bölümü 19(%1) ve editöryel 16(%1) yayının olduğu görülmüştür. Scopus veri tabanında yiyecek-içecek, pazarlama ve turizm gibi çok sayıda hizmet alanlarına ilişkin çalışmaların yayımlandığı çalışma alanları arasında yer alan işletme, yönetim ve muhasebe ile sosyal bilimler alanında yapılan çalışmaların sayı bakımından diğer alanlardan oldukça düşük düzeylerde yer alması bu alanlarda ilgili konuya yönelik akademik çevrelerin farkındalıklarının düşük veya alana yeteri önemin gösterilmediğinin bir sonucu olarak yorumlanabilir.

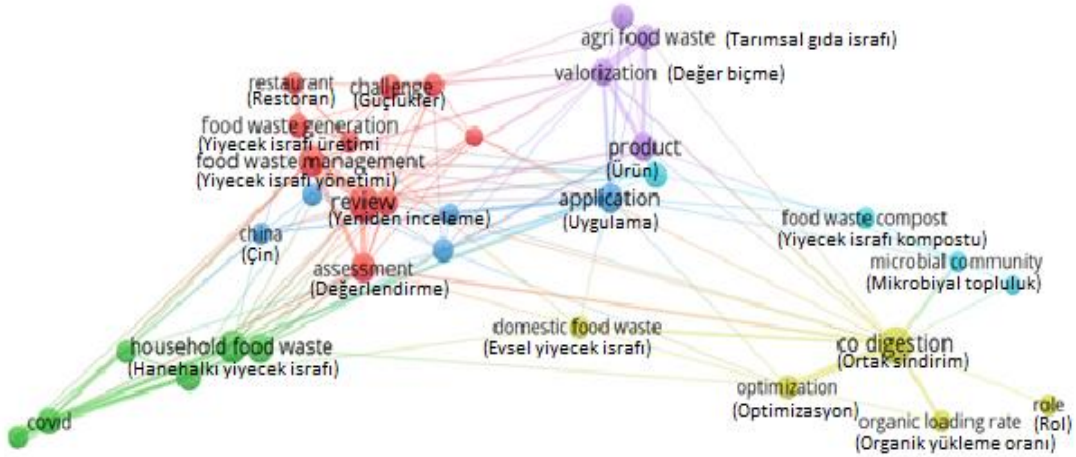


Şekil 1. 2.Çalışmaların Alanlara Göre Dağılımları

Not: Bir Çalışma Birden Fazla Alanı İçerebilmektedir

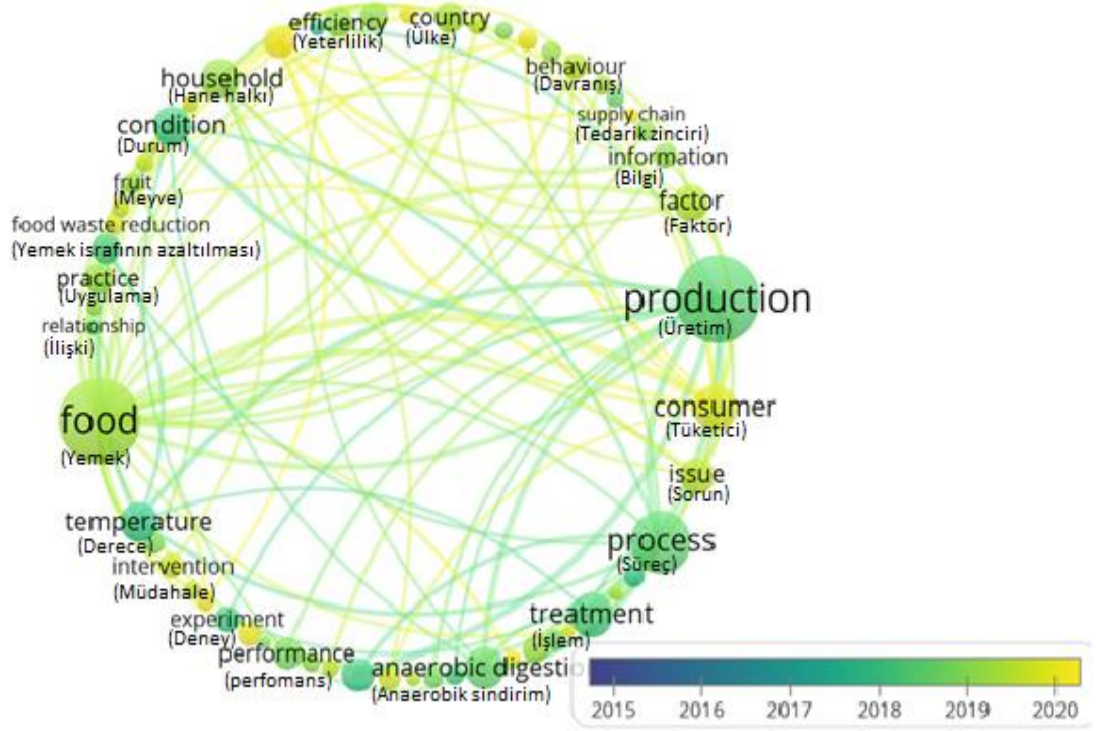
Bilimsel araştırmalarda araştırma başlıkları, okuyucuya ilgili araştırmanın konusu veya konuları bakımından önemli ipuçları vermektedir. Bu bağlamda yiyecek-içecek israfı alanında yapılan çalışmaların konu bakımından değerlendirilmesi amacıyla araştırma başlıkları incelenmiş, yayımlanan çalışma başlıklarında en az on defa kullanılması koşuluyla kavramlar belirlenmiş bu yolla araştırmalarda en fazla yoğunlaştıkları konulara ulaşılmıştır. Yapılan değerlendirmelere göre üzerinde en fazla durulan konuların altı farklı kümede yoğunlaştığı görülmüştür. Aşağıda görselleştirilen konuları şu şekilde özetlemek mümkündür. Yiyecek içecek ile ilgili yapılan araştırmaların birinci kümesinde değerlendirme, güçlükler, döngüsel ekonomi, yiyecek israfı üretimi, yiyecek israfı yönetimi, fırsat, restaurant, sürdürülebilirlik; ikinci kümede tüketici, Covid, yiyecek israfı eğitimi, hane halkı yiyecek israfı, pandemi; üçüncü kümede uygulama, Çin, yiyecek israfının önlenmesi, çevresel etki, yaşam döngüsünün değerlendirilmesi; dördüncü kümede birlikte sindirim, evsel yiyecek israfı, optimizasyon, organik yükleme oranı; beşinci kümede tarımsal gıda atıkları, ürün, değer biçme; altıncı kümede yiyecek israfı anaerobik sindirim, yiyecek israfı kompostu, mikrobiyal topluluk, değer olduğu belirlenmiştir (Şekil 1.3). Yiyecek içecek israfıyla

ilgili yapılan araştırmaların başlıklarında kullanılan kavramlar en az on defa kullanılmış olmasđ dikkate alınmak suretiyle üzerinde en fazla durulan konular değerlendirilmiştir.



şekil 1. 3.Çalışmalarda Yoğunlaşılan Konular

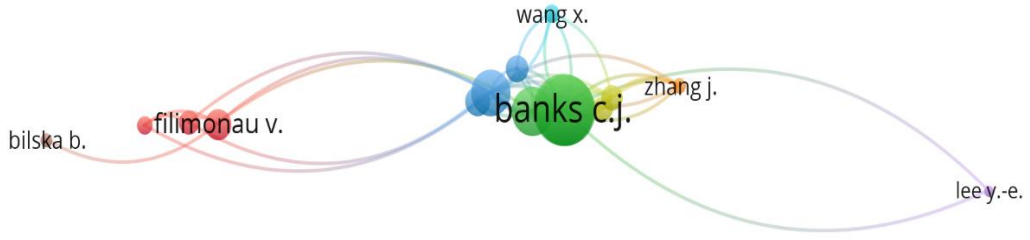
Araştırmalarda sıklıkla vurgulanan, üzerinde durulan kavramların belirlenmesi amacıyla yiyecek israfıyla ilgili ulaşılan 1502 çalışmanın özeti incelenerek değerlendirmiştir. İlk değerlendirmeye göre 29432 kavramın olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda incelenen çalışmaların özetlerinde yer alan kavramların görölme sıklığı en az 50 olması filtresinin uygulanmasıyla kavramlar değerlendirilmiş sonuçta 57 kavramın belirlenen ölçütleri sağladığı tespit edilmiştir. Söz konusu değerlendirmeye ait görsel aşağıda sunulmuştur (şekil 1.4). Buna göre araştırmalarda sıklıkla vurgulanan kavramlar tarihsel düzlemde incelendiğinde kavramların 2015 yılı sonrasında ayrıştığı görölmemektedir. Kavramlar içerisinde en belirgin olanlar incelendiğinde 2017-2018 yıllarında yapılan çalışmalarda üretim kavramının sık vurgulandığı, bu kavramla birlikte ise yemek, derece, fermantasyon, süreç, yeterlilik, durum, deney, sindirim kavramlarının sık kullanıldığı belirlenmiştir. Diğer yandan 2019 yılı ile 2022 yılına kadar ise yiyecek israfı araştırmalarında en sık kullanılan kavramın yiyecek, bununla birlikte hane halkı, zorluk, farkındalık, süreç, ilişki, uygulama, meyve, davranış, tüketici, bilgi, faktör kavramlarının sık kullanıldığı belirlenmiştir (şekil 1.4).



Şekil 1. 4. Araştırmalarda Sıklıkla Vurgulanan Kavramlar

Yiyecek israfı ile ilgili yaptığı araştırmalarla alana en fazla katkı sağlayan araştırmacının belirlenmesi amacıyla çalışmalar değerlendirilmiştir. Çok sayıda çalışmanın bulunması (N=1502) nedeniyle bir yazara ait en az çalışma sayısı on ve bu çalışmalara yapılan atıf sayıları en az 50 şeklinde filtre uygulanmıştır. Uygulanan filtre çerçevesinde, bu koşulları sağlamak suretiyle alana en fazla katkı sunan 15 araştırmacının olduğu belirlenmiştir. Söz konusu değerlendirmeye ilişkin görsele aşağıdaki şekilde yer verilmiştir (Şekil 1. 5). Buna göre yiyecek israfıyla ilgili yaptığı araştırmalarla alana en fazla katkı sunan araştırmacıların sırasıyla; Banks C.J., Heaven S., Zhang Y., Li Y., Filimmonau V., Hu Y., Li H., Liu Y., Li X., Eriksson M., Vittuari M., Wang X., Zhang J., Bilska B. ve Lee Y. olduğu görülmüştür. Bu değerlendirme ilgili yazının öncü araştırmacılarının kimler olduğunun bilinmesi açısından önem taşımaktadır. Diğer yandan dikkat çekilmesi gereken bir diğer nokta ise yiyecek içecek israfına ilişkin literatüre yön veren araştırmacıların temel çalışma alanlarının turizm dışındaki alanlar olmasıdır. Özellikle her şey dâhil sistemlerle birlikte yiyecek israfını ciddi düzeylere çıktığı günümüzde turizm araştırmacılarının yiyecek israfı literatürüne

katkı sunacak düzeyde dikkat çekici çalışmalarla alana katkı sunamamış olması, bu alandaki boşluğun önemli bir göstergesi olarak değerlendirilebilir.



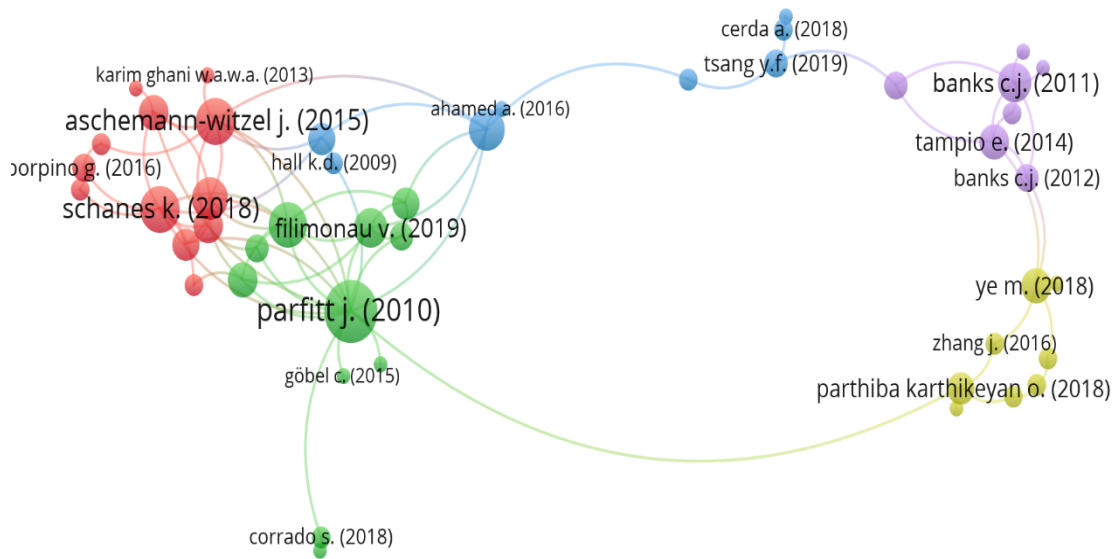
Şekil 1. 5. Alana En Fazla Katkı Sağlayan Araştırmacılar

Yiyecek israfına ilişkin gerçekleştirilen araştırmalarla alana en fazla katkının hangi ülkeden yapıldığının belirlenmesi amacıyla değerlendirme yapılmış ilk değerlendirmeye göre konuyla ilgili 96 farklı ülkede çalışmaların yapıldığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda ülke atıf ve çalışma sayılarının en az 50 alınmasıyla bir filtre uygulanmış ve bu koşulları sağlayan 12 ülkeye ulaşılmıştır. Buna göre yiyecek israfı alanına en fazla katkı sağlayan ülkelerin sırasıyla; Birleşik Krallık, İtalya, Amerika Birleşik Devletleri, Hollanda, İsveç, Çin, Malezya, Almanya, Avustralya, İspanya, Güney Kore ve Japonya olduğu saptanmıştır. İlgili değerlendirmeye ilişkin görselleştirme aşağıdaki şekilde sunulmuştur (Şekil 1.6).



Şekil 1. 6. Alana En Fazla Katkının Sağlandığı Ülkeler

Yiyecek israfı alanyazınına en fazla katkı sunan araştırmanın belirlenmesi amacıyla değerlendirmeler yapılmış ve ilk değerlendirmelere göre 1502 araştırmanın 1214'ünün en az bir atıfla alana katkı sağladığı saptanmıştır. Buna göre bir çalışmaya yapılan en az atıf sayısının 100 olması koşuluyla filtre uygulanmış ve bu koşulu sağlayan toplam 57 çalışmaya ulaşılmıştır (Şekil 1.7). Buna göre yiyecek israfı alanında yazılan ve alana en fazla katkı sağlayan ilk on araştırma şu şekilde sıralandırılabilir; Parfitt, J. (2010), Schanes, K. (2018), Aschermann-Witzel, J (2015), Graham-Rowe, E. (2014), Papangyropoulou, E. (2014), Hebrok, M. (2017), Banks, C. J. (2011), Filimonau, E. (2019), Williams, H. (2012), Russel, S. V. (2017).



Şekil 1. 7. Alana En Fazla Katkı Sağlayan Araştırma

Tablo 1. 1. Gıda İsrafi İle İlgili Alana En Fazla Katkı Yapan Araştırmalar

Çalışma	Yazar	Yıl	Atıf Sayısı
Food waste within food supply chains: Quantification and potential for change to 2050	Parfitt, J., Barthel, M., MacNaughton, S.	2010	1551
The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste	Papargyropoulou, E., Lozano, R., K. Steinberger, J., Wright, N., Ujang, Z.B.	2014	654
Food waste matters- A systematic review of household food waste practices and their policy implications	Schanes, K., Dobernig, K., Gözet, B.	2018	440
The progressive increase of food waste in America and its environmental impact	Hall, K.D., Guo, J., Dore, M., Chow, C.C.	2009	423
Consumer-related food waste: Causes and potential for action	Aschemann-Witzel, J., de Hooge, I., Amani, P., Bech-Larsen, T., Oostindjer, M.	2015	360
Identifying motivations and barriers to minimising household food waste	Graham-Rowe, E., Jessop, D.C., Sparks, P.	2014	332
Reasons for household food waste with special attention to packaging	Williams, H., Wikström, F., Otterbring, T., Löfgren, M., Gustafsson, A.	2012	286

Tablo 1. 2. (Devam) *Gıda İsrafi İle İlgili Alana En Fazla Katkı Yapan Araştırmalar*

Wasted food, wasted energy: The embedded energy in food waste in the United States	Cuéllar, A.D., Webber, M.E.	2010	190
energy in food waste in the United States	M.E.		
Household food waste: Drivers and potential intervention points for design – An extensive review	Hebrok, M., Boks, C.	2017	188
Recycling, recovering and preventing "food waste": Competing solutions for food systems sustainability in the United States and France	Mourad, M.	2016	188

Parfitt, Barthel ve MacNaughton (2010), yiyecek tedarik zincirinde gıda israfının niceliğinde 2050 yılına kadar olan süreçteki değişim potansiyelini belirlemeye yönelik BRICS- Brezilya, Rusya, Hindistan, Çin ve Güney Afrika Cumhuriyeti- ülkelerini kapsayan çalışmalarında, uluslararası literatürden gıda atığı hakkındaki bilgiler ile tedarik zinciri uzmanlarıyla yaptıkları görüşmeleri birleştirerek, yiyecek israfı sorunları üzerinde durmuştur. Araştırma sonucunda, perakende ve tüketici aşamalarında yoğun olarak israfın meydana geldiğini vurgulayan araştırmacılar, sistem verimliliğinin kapsamı ile refah düzeyi yüksek popülasyonlarda tüketici sonrası israfın azaltılması için davranış değişikliğini etkilemenin gücüne dikkat çekmiştir.

Yiyecek fazlası ve israfının yönetimi için bir çerçeve olarak yiyecek atığı hiyerarşisi adlı çalışmalarında Papargyropoulou ve arkadaşlarının (2014), yiyecek israfı uzmanlarıyla gerçekleştirdikleri görüşmelerden hareketle yiyecek israfı, önlenbilir yiyecek israfı ve kaçınılmaz yiyecek israfı ile israfı önleme ve israf yönetimi arasındaki sınırları çözümlenmiştir. Araştırmacılar yiyecek israfı sorununun sürdürülebilir bir şekilde çözümlenebilmesinin ilk adımı olarak sürdürülebilir bir üretim ve tüketim yaklaşımının benimsenmesi ile küresel ölçekte yiyecek tedarik zincirinin yiyecek fazlası ve israfı konusunu ele alması gerektiğini öne sürmüştür.

Schanes, Dobernig ve Gozet, (2018), yiyecek israfı konularının önemine dikkat çektikleri araştırmalarında evsel yiyecek israfı uygulamalarının ve bunların politika üzerindeki etkilerini sistematik bir yaklaşımla incelemiştir. Bu bağlamda araştırmacılar evsel yiyecek israfı üretimini teşvik eden ve engelleyen unsurları, ek olarak yiyecek israfı uygulamalarına yönelik ampirik çalışmaları sistematik bir yaklaşımla

değerlendirerek tüketici yiyecek israfına açıklık getirmiştir. Araştırmacılar ayrıca başta psikoloji olmak üzere farklı sosyal ontolojilerin ve sosyal uygulama teorisinin katkılarını da tartışmış, sonuç olarak yiyecek israfı olgusunun tek bir değişkene bağlanamayacak, karmaşık ve çok yönlü bir konu olduğunu, dolayısıyla konunun farklı disiplin bakış açılarıyla daha güçlü bir biçimde bütünleştirilmesi gerektiğini ifade etmiştir.

Amerika'da yiyecek israfındaki kademeli artış ve bu artışın çevresel etkisini inceleyen Hall, Guo, Dore ve Chow (2009), ilk olarak Amerika'da yiyecek arzı ile nüfus tarafından tüketilen yiyecek arasındaki fark üzerinden ülke çapında yiyecek israfının enerji içeriğini hesaplamıştır. İkinci olarak ise araştırmacılar, vücut ağırlığını, yenilen yiyecek miktarıyla ilişkilendiren geçerli bir matematiksel metabolizma modeli kullanarak tahmin etmiştir. Araştırma sonucunda, Amerika'da kişi başına düşen yiyecek israfının 1974 yılından beri kademeli olarak %50 oranında artış göstererek kişi başına günde 1400 kcal veya yılda 150 trilyon kcal üzerinde olduğu tespit etmiştir. Yiyecek israfı toplam tatlı su tüketiminin dörtte birinden fazlasını ve yılda 300 milyon varil petrol kullanımına yol açtığı araştırma kapsamında tespit edilen diğer sonuçlar arasında yer almıştır.

Toplumsal, çevresel ve ekonomik gibi örnekleri arttırılabilecek çok sayıda olumsuz etkinin nedeni olması açısından yiyecek israfı, üzerinde durulması gereken bir konudur. Gelişmiş ülkelerde olduğu gibi (Aschemann-Witzel, 2015) gelişmekte olan ülkelerde de tüketiciler, yiyecek israfının başlıca aktörleri olarak nitelendirilebilir. Tüketici temelli yiyecek israfının nedenleri ve eylem potansiyeli başlıklı çalışmalarında Aschemann-Witzel ve arkadaşları (2015), uzmanlarla gerçekleştirdikleri görüşmeler ve literatür incelemesinden hareketle, hanelerde ve tedarik zincirinde meydana gelen tüketici temelli yiyecek israfının nedenlerini ortaya koymaya çalışmıştır. Araştırma sonucunda tüketicilerin yiyecek israfından kaçınma motivasyonlarının, yiyecek tedariki ve yiyecek işleme yönetim becerilerinin yiyecek israfının üretiminde kayda değer bir etkiye sahip olduğunu göstermiştir. Buna ek olarak araştırmacılar, hükümetlerin, toplumsal paydaşların ve perakendecilerin tüketiciyle ilgili yiyecek israfını azaltmadaki rollerine dikkat çekerek taraflar arasında sinerjik eylemlere vurgu yapmış, bunun israfı azaltmada umut verici olduğunu ifade etmiştir (Aschemann-Witzel et al., 2015).

Benzer bir araştırmayı ise Graham-Rowe, Jessop, ve Spark (2014), evsel yiyecek israfını minimize etmeye yönelik motivasyonları ve engelleri belirlemeye çalışmak

amacıyla İngiltere’de 15 üreticiyle yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmelerle gerçekleştirmiştir. Görüşmeler sonucunda, yiyecek israfının minimize edilebilmesi amacıyla a) israf kaygısı, b) doğru olanı yapma olmak üzere iki merkezi motivasyon kategorisi belirlenmiştir. Yiyecek yönetimi becerisi ise üçüncü bir kategori olarak yiyecek israfının minimumda tutulabilmesinde önemli bir diğer unsur olarak belirlenmiştir. Yiyecek israfının minimize edilmesinin önündeki bariyerler bağlamında belirlenen dördüncü merkezi kategori olarak ise a) güçlüklerin minimize edilmesi, b) iyi bir tedarikçi kimliği, c) öncelik eksikliği, d) sorumluluktan sıyrılmak olmak üzere dört merkezi kategoriye ulaşılmıştır. Son olarak, suçluluk, hüsrana, sıkıntı, utanç veya pişmanlık gibi olumsuz duygulardan kaçınma isteği hem motivasyon hem de bariyerler olarak yiyecek israfının minimize edilmesini desteklemiştir (Graham-Rowe, Jessop, ve Spark, 2014). Hane yiyecek israfının paket yiyecekler üzerine yoğunlaşarak incelendiği bir araştırmada (Williams et al., 2012), paketlerin büyük olması nedeniyle tüketiminin zor olması, yiyeceğin tüketim tarihinin geçmesinin, yiyecek israfı üretiminin nedenleri olarak açıklanırken; çevre bilinci bağlamında eğitilmiş hane bireylerinin daha az atık üretimine yol açtıklarını tespit etmiştir.

Yıllık yiyecek israfının yol açtığı enerji kaybının belirlenmeye çalışıldığı bir araştırmada Cuéllar ve Webber (2010) tarımdan, taşımaya, işleme süreçlerine, yiyecek satışı ve hazırlıklarına kadar tüm süreç boyunca yiyecek üretimindeki enerji yoğunluğunu hesaplamıştır. Araştırma sonucunda yenilebilir yiyeceklerin yaklaşık dörtte birinin israf edildiği bu durumun farklı yiyecek kategorilerinde farklı ölçütlerde olmakla birlikte yaklaşık ± 160 trilyon BTU düzeyinde enerji kaybına yol açtığı belirlenerek yiyecek israfının yol açtığı korkunç enerji kaybı, gözler önüne serilmiştir.

Hebrok ve Boks (2017), yiyecek atıklarına yönelik gerçekleştirdikleri derleme çalışmasında, tüketicilerle ilgili unsurlar ile israfın sosyo-kültürel tetikleyicilerini açıklamıştır. Yiyecek israfının azaltılması için müdahale noktalarının belirlenmesinin amaçlandığı araştırmada araştırmacılar tüketici davranışı, tutumları, inançları ve değerlerinin yanı sıra batı ülkelerinde yiyecek israfının nicelleştirilmesi ile bilişim analizleri, israfı önleme, somut tasarım müdahaleleri gibi bir dizi unsurlar ele alınmıştır.

Yiyecek israfının önlenmesi, korunması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili gerçekleştirdiği araştırmasında Mourad (2016), Amerika ve Fransa’da 120’den fazla bireyle gerçekleştirdiği görüşme ve tamamlayıcı gözlem ile sürdürülebilir üretim ve tüketim açısından yiyeceklerin yönetim biçimini nasıl etkilediğini ele almıştır.

Araştırma sonuçları, yiyecek emtia zincirinde farklı çıkarları söz konusu olan aktörlerin çevresel, sosyal ve ekonomik bağlamlarda çözümler geliştirebilmenin olanaklı olduğunu göstermiştir.

Alana en fazla katkıyı sunan araştırmalar bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirildiğinde, araştırmaların baskın çoğunluğunun evsel veya hane yiyecek israfı üzerine yoğunlaştığı, diğer araştırmaların ise israfın önlenmesi, minimize edilmesi veya israfa neden olan unsurların belirlenmesi amacı taşıdığı anlaşılmaktadır. Buna rağmen israf sorununa üzerinde uzlaşa sağlayabilmenin mümkün olduğu bir çözüm önerisinin olmadığı görülmektedir. Araştırmanın bu başlığı altında ele alınan diğer değerlendirmelerle benzer olan bu durum yiyecek israfının günümüzde hala önemli ve üzerinde durulması gereken bir konu olduğu açıktır. Bu ifadeler ışığında otel işletmelerinde yiyecek israfının araştırıldığı mevcut doktora tezinde takip eden kısımlarında konaklama işletmelerinde yiyecek içecek israfı ele alınmış ve araştırmanın uygulamasına ilişkin başlık ve açıklamalarına yer verilmiştir.

2. KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK İSRAFI

Çalışmanın bu bölümünde otel işletme siteleri üzerinde durulmuş, israf konusu açıklanmış, son olarak da işletmelerde meydana gelen yiyecek içecek israfı irdelenmiştir.

Modern çağlardan çok önceki zamanlara bakıldığında konaklama ihtiyacının, dini, askeri ve ticari sebeplerden devamlı durulan yerlerden başka alanlara doğru hareket edildiği görülmektedir. Günümüzde ise kişi başına düşen milli gelirin artması, sanayi ve teknolojik gelişmeler, refah düzeyinin yükselmesi ve boş zamanlardaki artış turizmin gelişmesinde önemli roller oynamıştır. Turizm kavramı günümüzde bir sektör haline gelmiştir (Olalı., 1984). Günümüz turizm sektörünün ilk basamağını oluşturan ilk otelin açılma tarihiyle ilgili net bir bilgiye ulaşılamamaktadır. Konaklamak için seyahat edenlere hizmet veren konutların kişilerin özel mülkleri olduğu kaynaklarda karşımıza çıkmaktadır. Taverna, han ve devam eden yıllarda otel olarak isimlendirilen işletmelerin, seyahat, endüstri ve ticaretin gelişmesiyle birlikte gelişme gösterdikleri görülmektedir (Aktaş, A., 1989). Günümüzdeki kullanılan haliyle otel işletmelerinin geçmişinin 200 yıl öncesine kadar gittiği kaynaklarda belirtilmektedir (Oral, S., 2002.)

Otel kelimesi tanım itibarıyla sosyal değeri, bakım koşulları, teknik yapısı, konforu ve hizmet kalitesiyle tercih edilebilen sürekli olmayan konaklama ve kısmen yeme içme ihtiyacını bir miktar ücret karşılığında giderebilen işletmelerdir

(<http://tdkterim.gov.tr/bts>). Turistik işletmeler arasında en önemli konuma sahip otel işletmeleri turistlere yönelik ürün ve hizmetlerin üretimini sağlamakla görevli, turizm faaliyetlerine göre çeşitlenip şekillenen işletmelerdir (Keskin, 2013; 13).

Turizmin farklı karmaşık yapısı turizm işletmelerinin de birbirinden ayrı kategoride sınıflandırmasını bereaberinde getirmektedir (MEB, 2011; 3). Turizm sektörünün insan ve hizmet merkezli sektör olması sürekli farklı ihtiyaçların ortaya çıkması ve bunun sonucunda farklı yapılara sahip işletmelerin meydana gelmesinin temelini oluşturmuştur. Birbirinden farklı yapıdaki işletmelerin artması ve hizmet niteliklerinin değişiklik göstermesi turizm işletmelerinin sınıflandırılmasını ve verilen hizmet türlerinde farklılığı beraberinde getirmiştir. (Aymankuy, 2005; 35-45).

2.1. Otel İşletme Sistemleri

Otel işletmeleri, yapıları, teknik altyapıları, konforları ve sosyal, maddi imkânları, iş görenlerin kalifiye olmasıyla kişinin isteği doğrultusunda belli bir oranda beslenme ve devamlı olmayan konaklama ihtiyaçlarını karşılamaya razı gelen iktisadi, toplumsal ve disiplin altındaki işletmeler olarak ifade edilmektedir. Otel işletmeleri diğer işletmelerin özelliklerinden dolayı farklılık göstermektedir ve bu işletmelerinin temel özellikleri aşağıdaki gibidir (Yenipınar, 2004: 3-7).

Hizmet Nitelikleri: Otel çalışanları tarafından anlayışlı, nezaketli, kaliteli ve emek yoğun hizmet gibi özellikler sunabilmelidir. Ayrıca, davranış ve tutumları ile toplumdaki moral niteliklerini, konukseverliğin soylu geleneklerini yansıtmalı ve otellerde aile ortamının sunulabilmesi gereklidir. Bunlara ek olarak otellerde kalan kişilerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanması yanı sıra otellerin az veya çok gelişmiş bir restorani bulunmalı ve müşterilerin istedikleri takdirde yeme ihtiyaçlarını karşılamalıdır.

Teknik Nitelikler: Oteller hizmet veren yerler olduğundan dolayı, otellerin sundukları hizmetlerin teknolojiye ayak uydurması ve gelişmeleri yakından takip etmesi önem arz etmektedir.

Sosyal Şartlar: Oteller iktisadi işletmelerdir ve sundukları hizmetleri belli bir ücret karşılığında satmaktadırlar. Ayrıca oteller müşterilerin barınma ihtiyaçlarının yanında, toplantı, kongre, ziyafet salonları ile düğün, kültürel ve sanatsal etkinlik merkezleridir. Dolayısıyla, oteller sosyal hizmetlerin verildiği sosyal birimlerdir ve bu özelliğinden dolayı sosyal bir etkinlik yeri olma konumundadırlar.

Yasal Şartlar: Otel işletmeleri yasal düzenlemelere göre düzenlenmiştir. Otel işletmelerinin asgari düzeyde bazı şartları yerine getirmesi ve gerekli yasal belgelerin alınması gereklidir. Diğer taraftan, otellerin ücretlendirmeleri devlet tarafından kontrol edilmeleri ve bu ücretlendirme politikasını duyurma zorunluluğu bulunmaktadır.

İş Gören Nitelikleri: Otel işletmelerini diğer işletmelerden ayıran en temel özellik, otellerde görevli olan iş görenlerin işlevlerinin farklı olmasıdır. Örneğin, iş görenler ile müşterilerin kullanımına ayrılan mekânlar yakın olabilmektedir ve çalışan ile müşteri arasındaki ilişki çok yoğundur. İşletmelerde çalışan kişilerin moralleri ile müşterilerin tatmini genellikle doğru orantılıdır. Bundan dolayı hizmet sunan kişilerin psikolojik durumlarının iyi olması gerekmektedir. Benzer diğer bir durum ise otel işletmelerindeki iş görenlerin fiziksel özellikleri de müşteri için önemlidir.

Muhasebe Nitelikleri: Otel işletmelerinde üretilen mal ve hizmetlerin anında tüketilmesinden dolayı işletmelerin amortisman ve işgücü harcamaları çok yüksek miktarlardadır ve bu durum denetimi zorlaştırmaktadır. Otel işletmelerinde ücretlendirme sisteminin farklılığı ve birden fazla ücretlendirme politikası (değişmez ücret sistemi, yüzdeli ücret sistemi ya da iki sistemin bir arada kullanılması) yasal olarak belirlenmiştir (Yenipınar, 2004: 3-7).

Bu çalışmada, otel işletme sistemleri üç alt başlık altında ele alınmaktadır. İlk olarak her şey dâhil sitem uygulamalarından bahsedilmektedir. Sonrasında ise, oda & kahvaltı hizmet veren işletmeler hakkında bilgi verilmektedir. Son olarak alakart servis sistemine değinilmektedir.

2.2. Herşey Dâhil Sistemi Uygulamaları

Paket tur oluşturma ve satışını yapan tur operatörleri evrensel pazarda geçmişten günümüze yaklaştıkça bir çok turistin kapsamlı paket turlarına (all inclusive tur) yönelmelerinden dolayı seyahat tercihlerinde değişikliğe gitmişlerdir. Kitle turizminin arttığı 1990'lı yıllarda, özellikle de kıyı bölgelerine yönelik "inclusive" tur seyahatleri içeren paketler meydana çıkmaya başlamıştır. Turistik ürün satışını gerçekleştiren tur operatörleri ve seyahat acentalarının arasındaki rekabetin artması ve turistlerin tercihlerinin farklılaşması sonucunda turizm pazarındaki farklı kesimlerin turizm faaliyetlerine katılımını arttırmak için "inclusive" tur ile çeşitli stratejiler ortaya koymuşlardır. Ortaya çıkan bu stratejilerle konaklama kategorileri, çeşitleri, yiyecek ve içecek, eğlence benzeri hizmetlerin alışılmışın dışında birleştirilmesi amaçlanmıştır (Clewer et al., 1992; 123-124).

Turizme katılan bireylerin sayısı ve meydana gelen gelir oranı sürekli olarak artış göstermektedir. Böylelikle yeni turizm merkezlerin meydana gelmesi, turistik ürünlerin çeşitlenmesi, katılımcıların turizm taleplerindeki artış, bölgeler ve ülkeler arasında ciddi oranda büyük bir rekabeti ortaya çıkarmıştır. Bundan dolayı konaklama işletmeleri hizmetlerini etkin pazarlamak için ve geceleme sayılarını artırmak için önceden uyguladıkları tam pansiyon, yarım pansiyon ve oda kahvaltı hizmetlerinin yerine tüketilsin veya tüketilmesin tüm ürün ve hizmetlerin tek seferde bedelinin ödendiği Her Şey Dâhil sistemini uygulamaya koymuşlardır.

Her şey dâhil sistemi, kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği, oda hizmetleri, yerli ve ithal içecekler, spor aktiviteleri gibi tüm hizmetlerin sabit bir fiyat paketi altında toplandığı bir pazarlama ve fiyatlandırma sisteminin uygulanmasıdır (Çiftçi vd. 2007: 269). Başka bir ifadeyle bu sistem; önceleri kullanılan ve halen uygulanmaya devam eden tam pansiyon, yarım pansiyon ve oda kahvaltı hizmet çeşitlerinin yerine sabah kahvaltısı, akşam, öğle yemeği, ara öğünler, geç saatte verilen yemek, alkollü-alkolsüz içecekler, soğuk-sıcak içecekler, spor aktiviteleri ve animasyonların dâhil olduğu hizmet sistemi olarak tanımlanmaktadır. Bu sistemde müşteriler tatil ücretlerini peşin ödeyerek tatilleri sırasında ödemeyi düşünmeden ekstra masraflar olmadan tatil yapma imkânına sahip olmaktadır. (Bostan vd. 2006: 33).

Afrika, Asya ve Avrupa'da yani hemen hemen tüm dünyada her şey dâhil sistemin yaygınlaşmasında İtalyan ve Alman turizm işletmeleri rol oynamıştır. Avrupa'dan Uzak Doğu'ya kadar önemli turistik destinasyonlarda kendi tur operatörleri ve tüm işletmeleri bulunan tatil köyleri, her şey dâhil sistemini tercih etmektedir. Özellikle büyük konaklama işletmeleri tarafından tercih edilen her şey dâhil sistemi, işletmelerin çoğu için yeni, aynı zamanda sürdürülebilir bir satış geliştirme politikası olarak görülmektedir (Bilgili vd. 2016: 495). Ayrıca, her şey dâhil sistemi farklı işletmelerde değişik adlarla anılabilmekte ve isimlerin farklılık göstermesinin sebebi de sunulan hizmet veya hizmetin kapsamının farklı olmasıdır. Her şey dâhil sistemi kapsamında anılan isimler aşağıdaki gibidir (Bostan vd. 2006: 34).

Her Şey Dâhil: Konaklamaya ek olarak kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği yanında tüketilen yerli içecekler ile soğuk ve sıcak alkolsüz içecekler fiyata dâhildir.

Ultra Her Şey Dâhil: Konaklamaya ek olarak kahvaltı, akşam ve öğle yemeği, yemeklerin yanında ve tüm gün tüketilen yabancı ve yerli içecekler, soğuk ve sıcak

alkolsüz içecekler ve bazı aktiviteler ücretsizdir. Snack bardaki içecekler ise fiyata tabidir.

Mega Her Şey Dâhil: Konaklama dışında öğle-akşam yemekleri, kahvaltı, sıcak – soğuk, alkollü-alkolsüz içecekler, her çeşit yiyecek ve otel içinde bulunan bütün faaliyetler her şey dâhil fiyat içindedir.

Mega Ultra Her Şey Dâhil: Öğle, akşam yemekleri, kahvaltı ve tüm gün yerli ve yabancı alkollü içecekler, sıcak-soğuk alkolsüz içecekler, yiyeceklerin her çeşidi, oteldeki tüm faaliyetler ve otel dışında da yapılan turların dâhil olduğu konaklama türüdür (Bostan vd. 2006: 34).

Dünya genelinde bu sistem, hızla gelişerek yaygınlaşmış, İngilterede 1930’lu yıllarda sistemin ilk örnekleriyle karşılaşılmaya başlanmıştır. Özellikle son yıllarda gelişme gösteren her şey dâhil sisteminin ilk uygulayıcıları olan Marco Polo Tatil Köyü Türkiye’de uygulamaya başlamıştır. Devam eden yıllarda Robinson Club, Club Med, Magic Life, IC Hotels ve Gloria gibi önde gelen gelen zincir işletmeler uygulamıştır. Antalya bölgesi başta olmak üzere Türkiye’de konaklama hizmeti sunan diğer işletmelerin her şey dâhil sistemini başarılı şekilde uygulamaları sonucunda diğer ülkeler tarafından bu sistem takip edilmeye başlanmıştır (Hacıoğlu, 2000).

Her şey dâhil sistemi uygulamalarının olumlu olduğu kadar olumsuzlukları da bulunmaktadır. Bu sistemdeki avantajlar ve dezavantajlar aşağıda verilen alt başlıklarda detaylı incelenmektedir.

2.2.1. Herşey Dâhil Sisteminin Avantajları

Zamanla gelişen kitle turizmiyle beraber gelişim gösteren paket tur programlarına konaklama (yarım pansiyon veya oda kahvaltı), uçak bileti, havaalanı transferleri, rehberlik hizmetleri gibi hizmetler toplu şekilde dâhil edilmiştir. Bu tarzda tur paketleri satın alan tursitlerin önceden belirlenmiş olan tüm hizmetler için tek bedel ödemeleri sağlanmıştır. Fakat son yıllarda ilk paket turlara oranla tam pansiyon, yarım pansiyon, oda kahvaltı hizmetlerinin çok ötesine geçilerek her şey dahil (all inclusive) uygulamaları paket tur programlarına eklenmiştir. Böylelikle turistlerin konaklama, uçak bileti, havaalanı transferi, rehberlik hizmetleri için extradan ödememe gibi işletmedeki yiyecek- içecek hizmetleri, animasyon ve spor etkinliklerine de extradan ödeme yapmamaları sağlanmaktadır. Bu hizmet; uçak bileti, konaklama, transfer, rehberlik hizmetlerinin yanı sıra animasyon gibi etkinlikler, yiyecek ve içecek ücretlerinin de önceden belirlenip ödenmesi demektir. Bununla birlikte turizm hizmeti

almaya karar veren kişilerin tatilleri sırasında ödeme ile ilgili kaygılarının ortadan kaldırılması anlamına gelmektedir.

Bu tarz bir tatilin neticesinde yaşanan tatil deneyiminden para nerdeyse tamamen çıkarılmış olup tursitler tatile başlamadan önce tatilin tüm maliyetlerini önceden bilebilme şansına sahip olabilmektedir. Tatil boyunca yapılacak extra harcama tatildeki turistlerin zorunlu ihtiyaçlarından değil de bu harcamaları tamamen gönüllü isteklerden kaynaklanmış olacaktır. Uygulanmaya başlanan her şey dahil sisteminin en temel amacı tatil yapan bireylerin tatilleri sırasında finansal işlemleri olabildiğince aza indirmektir. Tatil boyunca harcamaya yönelik kararların alınmaması, parasal harcamaların ortaya çıkarabileceği stres, sıkıntı veya karışıklığın ortadan kaldırılması demektir (Aktaş vd., 2002; 1-2).

Her şey dâhil sisteminin işletmeler açısından da birçok avantajı bulunmaktadır. Bu sistem konaklama işletmelerine ürün çeşitlendirilmesini sağlayarak doluluk oranlarını artırma ve turizm sezonunu uzatma fırsatı vermektedir (Menekşe, 2004: 5). Böylece seyahat işletmelerine farklı seçenekler sunularak iyi ilişkiler kurma fırsatı yakalanmaktadır. Ayrıca, ikramlardan yararlanacak kişilerin sayısı da önceden bildirilmektedir. Dolayısıyla malzeme alımında, hem arzda hem de fiyatta avantaj sağlanmaktadır. Finansal planlamada nitelik ve nicelik belirleme açısından da uzun vadeli bir plan ile personel giderlerinde ve ücret verimliliğinde avantaj sağlanmaktadır. Erken alımların sağladığı erken ödemeler, işletmelerin ekonomik yapılarını güçlendirip yatırımlarını ve giderlerini daha öngörülebilir şekilde planlamalarına yardımcı olmaktadır (Poon, 2003: 215). Çiftçi vd., (2007: 271) çalışmalarında her şey dâhil sisteminin avantajlarını aşağıdaki gibi özetlemişlerdir.

- Turistlerin tatilleri sırasında karşılaştıkları beklenmedik harcamaları ortadan kaldırmaktadır.
- Turistlerin yabancı bir ülkede tatillerini aldatılmadan ve güvenlik altında geçirmelerini sağlamaktadır.
- Konaklama işletmelerinin doluluk oranlarını arttırmaktadır.
- Ülkenin istihdam düzeyini olumlu yönde etkilemektedir.
- Seyahat acentelerine ve tur operatörlerine konaklama tesislerinin pazarlanmasında nispeten kolaylıkla yardımcı olmaktadır.
- Sistem turist sirkülasyonunu artırdığı için ilgili ülkeler için önemli bir döviz kaynağını oluşturmaktadır.

- İşletmeler her şey dâhil sistemine geçtiklerinde, turizm sezonunu 15 ile 30 gün arasında uzatma hakkına sahip olurlar.
- Yiyecek, içecek ve diğer ihtiyaçlarını toplu ve çok miktarda alan büyük ölçekli işletmelerin, indirim tabi tutularak maliyetlerini düşürmeleri mümkündür.
- Her şey dâhil sisteminin yüksek sezonlarda girdi maliyetlerinin daha düşük olması nedeniyle söz konusu işletmeler için kâr düzeyi olumlu yönde etkilenmektedir.
- Müşterilerin gün boyu otelde kalmaları hareketliliğe neden olmakta ve buna bağlı olarak paket dışında kalan diğer ürünlerin satışları da artmaktadır.
- Müşterilere verilen hizmetler açık olarak belirtildiğinden dolayı denetim göreceli olarak kolaylıkla sağlanmaktadır.
- Bu sistem çocuklara farklı aktiviteler sunarak aileleri büyük ölçüde rahatlatmaktadır (Çiftçi vd., 2007: 271).

"Her şey dâhil" sistem, otel işletmeleri için alternatif bir pansiyon uygulaması oluşturmanın yanı sıra; doğal afetler, ülkelerarası çekişmeler, rekabet benzeri nedenlerden dolayı çıkmaza giren turizm sektörüne talep oluşturması açısından seyahat acentelerine ve tur operatörlerine alternatifler sunmaktadır. Sistemin doluluk oranının artması, yönetim ve maliyet denetiminin kolaylığı, müşteri taleplerinin karşılanması, harcamaların denetim kolaylığı, insan kaynağından tasarruf gibi pozitif yönleri de bulunmaktadır (Çakıcı ve Çetinsöz, 2010: 2).

2.2.2. Herşey Dâhil Sisteminin Dezavantajları

Her şey dâhil sisteminin genel olarak yukarıda sayılan avantajları olduğu gibi dezavantajları da bulunmaktadır. Bir takım turistik işletmeler için bu sistem, piyasaya uymak için kalıcı olmayan bir eğilim olarak görülmektedir.

Kitle turizmine ve oda sayısı 250 nin üstünde olan işletmelere her şey dâhil sisteminin avantaj sağladığı ve konaklama işletmelerinin hizmet kalitesini artırdığı savunulmaktadır. Bu yöndeki avantajın yanı sıra tatil yörelerindeki işletmelerin sıklıkla şehrin dışında konumlanması ve işletmelerin arkasında düzenli bir yapılaşmanın bulunmamasının beraberinde getirdiği sıklıklara çözüm niteliği taşımaktadır. Her şey dâhil sistemini savunmayan görüşlerin yoğunlaştığı en önemli konu yiyecek içecek israfının artırması ve bu sistemin getirdiği farklı opsiyonlar sonucunda haksız rekabete sebep olmasıdır.

Her şey dâhil (all inclusvie) sisteminin uygulandığı işletmelerinin misafir profillerine göre konaklama ürününün adapte edilmesinin zorunluluğu başlıca olumsuz yönlerden biridir ve bu sistemi uygulayan işletmelerin sundukları hizmetler standarttır (Bilgili vd., 2016: 495). Öte yandan, bin yatak kapasitesinin üzerinde faaliyet gösteren işletmelerde müşterilerin farklı beklentileri söz konusudur. Konaklama işletmesi, kapsamlı bir standart hizmete sahip olabilir ancak bunu tüm otel misafirlerinin beklenti ve isteklerini karşılayabilecek şekilde özelleştirmesi imkânsızdır. Dolayısıyla işletmeler yapılırken her şey dahil sistemine göre tasarlanmadıysa başarı şansı düşük olacaktır (Üner vd., 2006: 38).

Bunlara ek olarak, misafirlerin sürekli tesis içerisinde olması, pakette vaat edilen ürün ve hizmetlerin her an hazır bulundurulmasını zorunlu kılmaktadır. Bu durum işletmelerin kapasite sınırlarını zorlayabilmektedir. Hizmetlerin sunumunda herhangi bir eksiklik olması durumunda, tatili boyunca işletmeye bağlı olan müşteri, memnuniyetsiz kalacaktır. Bu da konaklama işletmesi, seyahat acentesi, tur operatörü ve müşteri arasında çatışmalara yol açabilmektedir. Her şey dâhil sistemini talep eden müşteri grubunun genel olarak gelir düzeyinin düşük olması ve otellerde diğerlerine göre daha fazla vakit geçirmesi işletmeleri olumsuz etkilemektedir (Menekşe, 2004: 10).

Turizm uzmanlarının görüşleri ve literatür incelemesi sonucunda her şey dâhil sistemin zararları, dezavantajları aşağıdaki gibi sıralanabilir (Valholi, 2003: Çiftçi vd., 2007: 270-272):

- Konaklama işletmelerine gelen turistlerin tatilleri boyunca tatil yaptıkları ülke hakkında herhangi bir bilgi edinmeden, hiçbir fikir sahibi olmadan geldikleri ülkelere geri dönmektedirler.
- Her şey dâhil sistemi aslına bakılırsa herhangi bir çevresel veya kültürel özelliği, etkileyciliği bulunmayan destinasyonlara, ülkelere hitap eden bir hizmet programıdır. Bu sistem, işletme, yatırım, pazarlama ve fiyatlandırma açısından bütüncül bir konsepti oluşturmaktadır. Fakat Türkiye gibi sahip olduğu coğrafi tarih açısından bir çok medeniyetin yaşamış kültür ve tarih zenginliğinin yanı sıra, dağları, denizleri, yaylaları, ovaları, ırmakları vb. bir çok özelliğe sahip bir destinasyondur.
- Türkiyede uygulanmaya başlanan her şey dahil sistemi incelendiğinde bir takım istisnalar dışında bu sistem tam olarak oturtulamamıştır. Turlar her şey dâhil olarak

satıldıktan sonra konaklama işletmelerinin maliyetleri düşürme davranışları sonucunda olabildiğince kalitesiz ve niteliksiz hizmetlerin sunulmasına zemin hazırlanmıştır. Diğer açıdan da hiçbir ön çalışma ve alt yapı olmadan rekabetten dolayı faaliyete geçen her şey dahil uygulamaları kısa sürede sistemi çökertmiştir.

- Konaklama işletmeleri tarafından uygulanan herşey dâhil sisteminin temelinde yatan esas mantık tursit sayısını artırmak değil, para harcayarak ülkeye turist getirmeye çalışmaktır. Turistlere olabildiğince kaliteli hizmet sunarak ziyaret ettikleri Türkiye’yi tanımalarına imkan vermek için onları rahat bırakmak takip edilmesi gereken turizm anlayışıdır. Bu amaçla hareket etmek isteyen işletmeler her şey dâhil sistemini uygulamaya başlamadan önce detaylı çalışmalar yapmalı, işletmenin bu sisteme uygunluğu tespit edilmeli ve yerinde destekler alarak sistemi uygulamaya başlamalıdır.
- Müşteriler, her şey dahil sistemi uygulamasında sabit fiyat paketine neyin dâhil neyin hariç olduğu konusunda kesin bilgiye sahip olmaları oldukça zor olmaktadır.
- Her şey dâhil sistemi uygulanan otellerde konaklayan turistlerin alışveriş için şehrin farklı yerlerine gitmeleri güçleşmektedir.
- Turistler genellikle tüm zamanlarını otellerde geçirme eğiliminde olduklarından bölgenin tarihi geçmişi ve sosyal yapısı hakkında yeterli bilgiye sahip olamamaktadırlar.
- Zamanlarının çoğunu otel sınırları içinde geçiren turistler, otel içinde meydana gelen herhangi bir soruna şehrin her yerinde de karşılanabileceğini zannetmektedirler.
- Bu sistemi uygulayan otellerin hizmet kalitelerini düşürerek karlılıklarını artırmaları olasıdır.
- Sistem haksız rekabete neden olduğu için kaliteye önem veren işletmelerin tercih edilmesi etkilenebilmektedir.
- Konaklama işletmelerinin çoğunda otel personeli düşük maaş ve ağır çalışma koşullarından sorumlu oldukları için misafirlere kötü davranabilmeleri söz konusudur (Valholi, 2003: Çiftçi vd., 2007: 270-272).

Türkiye’de uygulanan her şey dâhil sisteminin ülkeye olan etkilerine yönelik yaygın bir görüş hakimdir. Bu görüş özellikle 1990’lu yıllardan sonra gelişme gösteren tam pansiyon, yarım pansiyon ve oda kahvaltı konaklama hizmeti türlerine alternatif olarak geliştirilen her şey dâhil tatil uygulamalarıyla ülkeyi ziyaret eden turist sayısında fazla artış olduğu yönündedir. Son zamanlarda oldukça yaygın hale gelen her şey dâhil

sistem, geniş anlamda ülke ekonomisine faydalı olsa da hem konaklama işletmeleri ve aracı kuruluşlar açısından hem de turistik destinasyonlardaki yerel halk açısından olumsuz bir çok etkiye sebep olmuştur. Her şey dâhil sistem bir yanıyla pazarlama aracı fonksiyonuyla konaklama işletmelerinin doluluğunu artırırken diğer yandan da Türk turizmi açısından giderek ücretleri düşürerek ve misafir memnuniyetini geri plana atarak, turistleri tesis içerisinde kalmaya zorlayarak çevre ile ilişkinin kesilmesine neden olmaktadır (Yürük, 2002; 292). Bunlara ek olarak, her şey dâhil sistemlerde belirli bir standardın olmaması, yalnızca maliyetlere yoğunlaşılması ve bunu bir rekabet aracı olarak kullanma meyili, sistemin hızla yozlaşmasına neden olmuştur. Hızla dejenere olan sistem, müşteri şikâyetlerinin artmasına sebebiyet vermektedir (Çakıcı ve Çetinsöz, 2010: 2).

2.3. Oda & Kahvaltı Hizmet Veren İşletmeler

Konaklama işletmeleri yedi gün yirmi dört saat hizmet veren tesisler olduğu için konaklamanın dışında öncelikli yiyecek içecek hizmeti, diğer açıdan da bir çok sosyal ve kültürel aktivitelere ev sahipliği yapmaktadırlar. İşletmelerin sahip olduğu coğrafi özellikler, büyüklükleri, hitap ettikleri misafir portföyü ve misafirlerinin tercihleri gibi bir çok nedenden dolayı günümüzde konaklama işletmeleri çeşitli konaklama türleri için alternatifler geliştirmek zorunda kalmışlardır. Türkiye’de verilen konaklama hizmetleri (pansiyon türleri) alternatiflerinden farklı oda kahvaltı hizmeti veren işletmeler olarak ilk sıralarda yer almaktadır (Gürkan, 2002: 48).

Bed and Breakfast kelimelerinin baş harfleri olan BB kısaltmasıdır ve kelimenin tam anlamıyla İngilizceden oda ve kahvaltı olarak çevrilmiştir (Bostan vd., 2006:33). Konuğa sunulan oda fiyatına, geceleme ile kahvaltı dâhildir. Kahvaltıda nelerin sunulacağı belirtileceği gibi açık büfe kahvaltı da verilebilir. Kahvaltıda nelerin verileceği açıkça belirtildiğinde, bunların dışındaki müşteri istekleri ekstra ücrete tabi olmaktadır (Gürkan, 2002:50). Oda kahvaltı hizmeti veren işletmeler; öğrenciler, iş seyahati yapanlar, turistler ve diğer ziyaretçiler için geçici konut sağlanması anlamına gelen işletmelerdir. Diğer bir ifadeyle, fiyata yalnızca kahvaltı ve konaklama dâhil olup diğer harcamalar ve yiyecek-içecekler ücrete tabidir (Bostan vd., 2006:33).

2.4. Alakart Servis Sistemi

Alakart, "menüye göre" anlamına gelen Fransızca bir kelime olup restoran terminolojisinde kullanılmaktadır. Menüsü önceden belli olmayan, misafirden sipariş

alındıktan sonra hazırlanan yemekleri yemek için gereken masa üstü servis takımlarının kullanım sırasına göre yerleştirilmesine alakart servis sistemi denilmektedir. Fransızcadan dilimize geçen bu kelime karta göre, kart usulü, kartlı sistem gibi anlamlara gelmektedir. Alakart menü fiyatları, tabldot veya hazır menülere göre daha yüksektir. İyi hazırlanmış bir alakart menü, tüm yaş gruplarına çok çeşitli seçenekler sunmaktadır ve müşterinin yemeği ve fiyatını anlamasını sağlamak için her yemeğin bir açıklaması, o yemeğin alt kısmında bulunur (Souki et al., 2019: 302). Alakart servis sisteminin olduğu işletmelerde her öğün düzenli olarak hazırlanan ve misafirlerin seçimine göre servis edilecek yiyecek ve içeceklerin bulunduğu menü kartları bulunmaktadır. Yiyecek ve içecekler klasik menüdeki genel kurallara uygun olarak yazılmış şekilde misafirlerin seçimine sunulur. Kapıda karşılanıp rezervasyon durumuna göre masasına yerleştirilen misafire menü kartları dağıtılarak yemek seçmeleri için bir süre verilmektedir. Siparişleri alınan masaya siparişlerine uygun olarak gerekli ise masa üstü servis takımları eklenebilir veya çıkarılabilir. Alakart servis sisteminde tatlılar için ana yemekten sonra ikinci defa sipariş alınır. Tatlı ve kahve siparişleri için gerekli olan servis takımı, ana yemek servisinden sonra masaya ilave edilir. Görüldüğü gibi alakart serviste konuğun yiyecek ve içecek isteği, yemek sonuna kadar kademe kademe öğrenilmektedir. Bu nedenle her kademedeki siparişe göre kuver hazırlanır. Ancak servis sırasında sıkışıklığı önlemek, konuğa salonun hazır olduğunu göstermek ve personele zaman kazandırmak için servisten önce kuverleri hazırlamak gereklidir. Kuver, sadece ana yemek için gerekli olan servis hazırlığıdır. Siparişi alınan diğer yemeklerin servis takımları ilaveler yapılarak kuver tamamlanır (Meb, 2017:8). Alacart mönüleri diğer mönülerden daha kapsamlıdır ve bu menüde konuğun yemek seçme avantajı bulunmaktadır. İşletmenin sunduğu yemekler belli yemek grupları altında toplanmıştır. Sipariş alındıktan sonra, sipariş istenilenler doğrultusunda hazırlanır. Yenilen her yemek ayrı fiyatlandırılır, konuklar sipariş ettikleri yemeklerin, fiyatlarının toplamını ödemek durumundadırlar. Alakart mönüleri genellikle yüksek maliyetli ve özel yemeklerden oluşmaktadırlar. Alakart mönü ile çalışan yerlerde konukların hangi yemeği tercih edeceğinin önceden bilinmemesi yiyecek maddelerinin ön hazırlığında ve maliyet hesaplarında küçük problemler oluşturma ihtimaline karşılık Alakart sistemle çalışan işletmelerde israf çok küçük oranlarda gerçekleşmektedir (kültürturizm.gov.tr).

Saswata (2021)'a göre Alakart menülerinin sahip olduğu temel özellikler ise şöyledir; Her kategoride kapsamlı yemek seçenekleri bulunmaktadır. Her yemek ayrı

fiyatlandırılmaktadır. Yemekler siparişe göre (sipariş alındıktan sonra) pişirilmektedir. Her yemeğin bir bekleme süresi vardır. Müşteriler, verilen siparişe göre faturalandırılmaktadır. Müşterilerin ne sipariş ettiklerini bilmeleri için her yemeğin altında kısa bir açıklama bulunmaktadır. Yemekler genellikle önceden yarı hazırlanır ve sipariş alındıktan sonra hazırlanma işi bitirilmektedir. Alakart yemeklerin pişirilmesi, porsiyonlara ayrılması ve süslenmesi biraz zaman almaktadır.

Alakart sisteminin avantajları olduğu kadar dezavantajları da bulunmaktadır ve bunlar aşağıda verilen Tablo 3.1’de özetlenmiştir.

Tablo 3. 1. Alakart Sisteminin Avantajları ve Dezavantajları

Avantajlar	Dezavantajlar
Müşteriler, aralarından seçim yapabilecekleri geniş bir yemek seçeneğine sahiptir.	Daha fazla mutfak alanı ve mutfak ekipmanına ihtiyaç duyulmaktadır.
Müşteriler sipariş ettikleri yemeklerin ücretini ödemektedirler.	Daha fazla mutfak personeli gerektirmektedir.
Farklı yaş grupları ve tabaklardaki misafirlerin ihtiyaçlarını etkin bir şekilde karşılamaktadır.	Çeşitli servis ekipmanına gereksinim duyulmaktadır. .
Konuklara taze pişmiş yemekler sunulmaktadır.	Bu çalışma tarzında daha fazla yiyecek için maliyet artışı meydana gelebilmektedir.

Kaynak: Saswata, (2021)

Çalışmanın devam eden bu bölümünde israf kavramı ile ilgili kavramsal değerlendirmelere yer verilmekte, israfı ortaya çıkaran nedenler incelenmekte ve israf olgusu, yiyecek-içecek israfı yönüyle turizm işletmeleri özelinde değerlendirilmektedir.

2.5. İsraf Kavramı ve Yemek İsrafı

Alan ile ilgili yazın incelendiğinde hem yurtiçindeki çalışmaların (Dölekoğlu, 2016; Keskin, Dinçer ve Dinçer, 2019; Uğurcan, 2019; Yılmaz, Alıcı ve Karaman, 2017; Şimşir, Barış ve Kurutkan, 2013; Sancaklı, 2013) hem de yurt dışı çalışmaların (Alexander, Gregson ve Gille, 2013; Kibler, Reinhart et al., 2018; Schanes, Dobernig ve Gözet, B. 2018, Gustavsson et al., 2011; Griffin, Sobal, ve Lyson, 2009; Filimonau, Nghiem ve Wang, 2021; Mallinson, Russell ve Barker, 2016). konuyu savurganlık ve kayıp olarak değerlendirildiği görülmektedir. Çalışmaların çoğu (Keskin, Dinçer ve Dinçer, 2019; Uğurcan, 2019; Yılmaz, Alıcı ve Karaman, 2017; Şimşir, Barış ve Kurutkan, 2013; Alexander, Gregson ve Gille, 2013; Kibler et al., 2018; Schanes, Dobernig ve Gözet, B. 2018, Gustavsson et al., 2011) ise israfı, gıda yönüyle inceleyerek gıdaların

üretiminden sofraya gelene kadar olan süreçte yaşanan kayıp ve savurganlık olarak tanımlamışlardır. İsraf ile ilgili hem yurtiçi (Dölekoğlu, 2016; Keskin, Dinçer ve Dinçer, 2019; Uğurcan, 2019; Yılmaz, Alıcı ve Karaman, 2017; Şimşir, Barış ve Kurutkan, 2013; Sancaklı, 2013) hem de yurt dışı çalışmalar (Alexander, Gregson ve Gille, 2013; Kibler et al., 2018; Schanes, Dobernig ve Gözet, B. 2018, Gustavsson et al., 2011; Griffin, Sobal, ve Lyson, 2009; Filimonau, Nghiem ve Wang, 2021; Mallinson, Russell ve Barker, 2016), birçok farklı sektörü araştırma alanı olarak ele almış olmasına rağmen bu çalışmaların neredeyse tamamı (Alexander, Gregson ve Gille, 2013; Kibler et al., 2018; Schanes, Dobernig ve Gözet, B. 2018, Gustavsson et al., 2011; Griffin, Sobal, ve Lyson, 2009; Filimonau, Nghiem ve Wang, 2021; Mallinson, Russell ve Barker, 2016) israf kavramına benzer bir yaklaşım sergileyerek konuyu, gıda savurganlığı ve gıda kayıpları olarak değerlendirmişlerdir. İsraf kavramına ilişkin alan yazında İslam Dini ve öğretilerinin (Sancaklı, 2013; Afrina, 2019; Kayhan, 2006; Kiani, 2018; Karaarslan, 2013) de büyük yer kapladığı görülmektedir.

Bu çalışmaların birçoğunda (Sancaklı, 2013; Afrina, 2019; Kayhan, 2006; Kiani, 2018; Karaarslan, 2013) israf, ayet ve hadislerdeki ifadeler ile tanımlanarak örneklendirilmiştir. İsrافی kavramsal boyutta inceleyen çalışmalar, dini öğretiler üzerinden konuya yaklaşanlar ve konuya tüketiciye ulaşana kadar olan süreçte yaşanan gıda savurganlığı ve kayıplar olarak bakan çalışmalar, israf konusunda araştırmacıların yoğunlaştığı üç temel çalışma alanını oluşturmaktadır. Dölekoğlu (2016)'na göre israf, “insanların tüketimi için üretilen gıdaların tarladan sofraya ulaşımına kadar yaşadığı miktar ve kalite kaybı”dır.

Gıda veya yemek israfı denilince insanların tüketimi için hazırlanan veya üretilen ürünlerin tüketim zinciri dışına çıkması anlamına gelmektedir. Gıda kaybı aynı zamanda sadece insan tüketimi için değil diğer canlıların tüketimi için kullanılabilen ürünlerin de tüketim zinciri dışında kalmasını içermektedir. Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) gıda israfını, “tedarik zincirindeki verimsizlik (zayıf altyapı ve lojistik, yetersiz beceri, zayıf yönetim, teknoloji eksikliği) nedeniyle insan tüketimi için mevcut olan gıdadaki istenmeyen azalmanın yanı sıra ürünlerin işleme, depolama veya nakliye aşamasında atılması” şeklinde tanımlamaktadır (Keskin, Dinçer ve Dinçer, 2019). İngiltere’de yapılan bir araştırmada hanelerde satın alınan yiyeceklerin üçte biri boşa harcanmaktadır (Alexander, Gregson ve Gille, 2013). Kibler et al., (2018), dünyada üretilen gıdaların çoğunun israf edildiğini ancak israf edilen bu gıda ürünlerini üretmek

için harcanan kaynak etkisinin çok daha büyük olduğunu ifade etmektedir. Gıda atıklarının üretimi sırasında kullanılan su ve enerji düşünüldüğünde kaynak israfının çok daha büyük boyutlarda olduğu değerlendirilmektedir.

Gıda atığı, gıda tedarik zincirinin tüm aşamalarında meydana gelirken, özel haneler gıda atığı üretiminde kilit aktörlerdir. Gıda israfının neden oluştuğuna yönelik yapılan çalışmalarda (Schanes, Dobernig, ve Gözet, 2018), özellikle psikolojik faktörlerin de önemli bir etkisi olduğu belirlenmiştir. Çalışma, gıda israfına neden olan faktörlerin tek bir değişkenle açıklanmayacağını, israfa etki eden bir çok faktör olduğunu ileri sürmektedir. Yazarlara göre farklı disiplinlerden çalışmaların gıda israfına etki eden faktörlerin belirlenmesi ve gıda israfının engellenmesi için bütünleştirilmesine ihtiyaç duyulduğunu ifade etmektedir. Amerika Birleşik Devletlerinde'ki bir ilçede yapılan bir araştırmada (Griffin, Sobal ve Lyson, 2009), gıda sisteminde yılda yaklaşık 10.205 ton gıda atığı üretildiği ortaya çıkmıştır. Tüm gıda atıklarının %20'sini üretim atıkları, %1'ini işleme, %19'unu dağıtım ve %60'ını tüketiciler oluşturuyordu. Toplam gıda atığının üçte birinden azı (%28) kompostlama (%25) ve gıda bağışları (%3) yoluyla geri kazanıldığı ve 7.000 tonun üzerinde (%72) çöp sahasına gönderildiği belirlenmiştir. Çalışmada bu atıkların, 8,8 milyar kilo kaloriden fazla bir enerji değerine sahip olduğu ve çöpe gönderilen bu gıdaların ilçe sakinlerini 1,5 ay boyunca beslemeye yetecek kadar olduğu belirlenmiştir.

Yapılan çalışmalar gıda israfının çoğunlukla haneler dolayısıyla ortaya çıktığını gösterse de yiyecek-içecek sektörünün de aşırı miktarda gıda atığı oluşturduğunu söylemek mümkündür. Ev dışı gıda tüketim pazarında gıda israfını inceleyen bir araştırmada (Filimonau, Nghiem ve Wang, 2021) İngiltere'deki bir Çin Mutfağı'nda araştırma yürütülmüş ve etnik unsurların gıda israfına neden olup olmadığı araştırılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, etnik unsurlar ve kültürel özellikler gıda israfında önemli bir etkidir. Mutfak kültürü gıda israfının temel nedenlerinden biridir. Gıda israfının jenerasyonlara ve jenerasyonların beslenme alışkanlıklarına göre de farklılaştığı anlaşılmaktadır.

Özellikle hazır gıdalarla beslenme alışkanlığı olan gençlerde gıda israfının daha yüksek olduğu görülmektedir. Mallinson, Russell ve Barker (2016)'a göre gıda israfı ile ilgili tüketici gruplarını “destanlar”, “geleneksel tüketiciler”, “sıradan tüketiciler”, “gıdadan kopuk tüketiciler”, “mutfaktan kaçanlar” şeklinde beş kategoride değerlendirmek mümkündür. Sıradan tüketiciler ve mutfaktan kaçanlar olarak

kategorize edilen iki grup en fazla gıda israfı yapan iki tüketici grubu olarak belirlenmiştir. Genç jenerasyona bakıldığında ise çoğunlukla mutfaktan kaçanlar grubunda buldukları anlaşılmaktadır. Araştırma sonuçları gençlerin, beslenme alışkanlıklarının çoğunlukla hazır gıda ağırlıklı olduğunu, hazır gıda tüketiminin ise israfı artırdığını ortaya koymuştur. Araştırma sonuçlarına göre hanehalkı büyüklüğü, paketleme formatı, fiyat bilinci ve pazarlama faaliyetleri de gıda israfındaki diğer önemli faktörlerdir.

2.6. İsrafın Unsurları

İsrafın unsurları denilince ilk akla gelen israfa neden olan faktörlerdir. Nitekim konu ile ilgili çalışmalara bakıldığında (Daysal ve Demirbaş, 2020; Can ve Taş, 2021; Aydın ve Yıldız, 2011; Raak et al., 2017; Aschemann-Witzel et al., 2015; Joardder, 2019), sektörlere göre değişmekle birlikte sekiz israf unsurundan bahsedilmektedir (Kimsey, 2010; Aktaran Deniz, Ünlü ve Sevimli, 2021):

- Kullanılmayan insan potansiyeli
- Bekleme süreleri
- Hatalar
- Fazla stok
- Gereksiz hareket
- Aşırı üretim
- Taşıma/Transfer
- Gereksiz işlemler

Bunların yanında özellikle gıda israfının temel nedenleri olarak; ihtiyaç belirlemede yetersiz kalınması, alışveriş planlama hataları ve ihtiyaçtan fazla alışveriş yapılması, pişirme tekniklerinde yapılan hatalar, çiğ veya pişmiş gıdaların muhafazası konusundaki bilgisizlik ve yapılan hatalar da sayılabilmektedir. İnsan faktörü ve insanın yapmış olduğu hatalar israfın en temel nedenidir. Doğada her şey denge içindeyken, insanların stoklama yapmaya çalışması, sorunların temelini oluşturmaktadır. Stoklama çabası, aşırı üretime, taşıma ve transfer, hatalar yapmaya ve gereksiz işlemlere neden olmaktadır.

Öztürk ve Coşkun (2020) İtalya'da yürüttükleri bir çalışmada, ekonomik ve sosyo-demografik faktörlerin gıda israfında önemli etkileri bulunduğunu belirlemişlerdir. Yazarlara göre nüfus yoğunluğu ve tüketim düzeyi gıda israf düzeyini

olumlu yönde etkilerken, kadın, yaşlı ve göçmen işsizlerin daha az gıda israfına neden olduğunu vurgulamıştır. Elde edilen sonuçlara bakıldığında cinsiyetin de gıda israfında önemli bir unsur olduğu ortaya çıkmaktadır. Kadınlar, erkeklerden daha az gıda israfı yapmaktadırlar. Yaşlı olarak değerlendirilebilecek olan kişilerin daha az gıda israfı yapması da dikkat çekici bir durumdur. Yaşlılıkla beraber dini hassasiyetlerin artış göstermesi ve hemen hemen tüm kitabi dinlerde israfın yasaklanmış olması (Köksal, 2003), yaşlı nüfusun gıda israfı konusunda daha hassas davranmasının neden olmaktadır. Özellikle İslam Dini'nde ekmek, su ve doğal kaynakların israf edilmemesi (Ayten, 2010) gerektiğine özel vurgu yapıldığı görülmektedir. Bu nedenle de kendini dindar olarak tanımlayanların daha az israf yapması beklenmektedir. Bunun yanında yaşlıların tarihsel tecrübesinin yoğunluğu, ekonomik darboğazlar görmüş ve geçirmiş olması da yaşlı kesimde gıda israfının göreceli olarak diğer yaş gruplarına göre daha az olmasına neden olmaktadır. Ana ülke konumundan başka bir ülkede göçmen olarak bulunmak zaten doğal olarak gıdaya ulaşım konusunda sorunlar yaşanmasına neden olmaktadır. Bunun üzerine bir de işsizlik eklendiğinde gıdaya ulaşım tamamen zorlaştığı için göçmen işsizlerin hemen hemen hiç gıda israf etmedikleri görülmektedir. Ekonomik olarak gıdaya erişim zorluğu, doğal olarak gıda israfını da azaltmaktadır.

2.7. İsraf ve Sürdürülebilirlik

İlgili alanyazınına bakıldığında sürdürülebilirlik denilince “devam ettirebilme” anlamına gelen tanımlar görülmektedir. Çalışmalar sürdürülebilirlik kavramının ilk başlarda sadece doğal çevrenin kendisini yenileyebilmesine imkan verilmesi olarak görülmüştür. Nitekim sürdürülebilirlik ile ilgili ilk çalışmaların ormancılık sektörüne yönelik olması ve kesimi yapılan ağaçların tekrar kendini yenileyebilmesine imkan verilmesi sürdürülebilirlik olarak ele alınmıştır (Çalışkan, 2022). Araştırmacıların çalışma alanlarına göre sürdürülebilirlik ile ilgili farklı tanımlamalar yapılmıştır. Psikoloji alanında çalışan araştırmacılar sürdürülebilirlik kavramını “devamlılığı ve değişimi ortaya koymak için sosyal ve ekonomik endişelerin enerji ve çevre ile ilgili endişelerle uyumlu hale getirilmesi” şeklinde tanımlarken, ekoloji alanında çalışan araştırmacılar ise “sürdürülebilirlik, tüm çevresel değerlerin bir bütün halinde ele alındığı doğal sermayenin korunmasıdır” şeklinde bir tanımlama yapmışlardır. İktisatçılara göre ise sürdürülebilirlik, “tüketimden elde edilen yararın maksimizasyonu ile refahın artırılmasıdır”. Sağlık alanında çalışan araştırmacılar ise “insan sağlığının ve ekolojik sistemin uzun vadeli gelişimi” ni sürdürülebilirlik olarak değerlendirmişlerdir.

Sürdürülebilirlik ile ilgili farklı sektörleri ele alan çalışmalarda (Attiq ve diğerleri, 2021; Warshawsky, 2016; Gracia ve Gómez, 2020; Derqui, Grimaldi ve Fernandez, 2020; Capone ve diğerleri, 2014) etik ve adil ticaret, yeşil üretim, vegan üretim, yavaş yaşam, geri dönüşüm, taka, paylaşım, tasarruf, kiralama ve bilinç ön plana çıkmaktadır. Sürdürülebilirlik denilince ilk akla gelen kavramlar bunlardır. Tekrar ve tekrar kullanım sürdürülebilirliğin en temel unsurlarındadır. İsrafin önlenmesi tam da bu hususa hizmet edecek bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. İsrafa neden olan hususların ortadan kaldırılması, yavaş yaşam, geri dönüşüm gibi sürdürülebilirlik unsurları ile israfın önlenmesine yönelik amaçlar birebir örtüşmektedir. Ürünleri geri dönüştürerek yeniden kullanma israf önleyici en iyi çalışmalardan biridir. Geri dönüştürülmüş malzemeler, üretim ve nakliyeden kaynaklanan karbon ve zehirli gaz emisyonlarını azaltmaya yardımcı olmaktadır.

İnsanlığın yaşam devamlılığının sağlanmasında gıda atıkları ve israfın engellenmesi büyük önem taşımaktadır. Dünya genelinde çatışmaların temelinde yer alan önemli faktörlerden birisinin de gıda ve su kıtlığı olduğu düşünüldüğünde israf ile sürdürülebilirlik arasındaki doğrudan bağlantı (Bulut vd., 2021) dikkat çekmektedir. Gıdaların uygun maliyetle üretilebilmesi, üretim sürecinde hızlı ve pratik yaklaşımlar sergilenmesi hem israfı azaltmada hem de sürdürülebilir bir gıda sürecine sahip olmada önemlidir. Sürecin sağlıklı bir şekilde ilerleyebilmesi adına hükümetler tarafından bu tür çalışmaların teşvik edilmesine yönelik çalışmalar yapması da süreçleri hızlandıracaktır. Yiyecek israfının ve atıkların azalmasıyla çevresel tehditler de azalacak ve sürdürülebilirliğe katkı sağlanmış olacaktır.

Endüstriyel gıda tüketiminin yapıldığı yiyecek-içecek sektöründe teknoloji kullanımının israfı azaltmada ve sürdürülebilirliği sağlamada etkili olacağı düşünülmektedir. Her alanda olduğu gibi bu alanda sürdürülebilirliği sağlamada ve yiyecek israfını azaltmada kullanılacak teknolojik imkanlar bulunmaktadır. İnternet destekli yenilikçi ekipmanlar ve akıllı telefon uygulamaları, gıda bankaları, dijital mutfak aletleri ve üç boyutlu yazıcılar, bunlardan bazılarıdır (Taş ve Olum, 2020). Yiyecek ürünleri olarak yeniden tüketilmesi mümkün olmayan atıkların ise biyoyakıt olarak kullanımı mümkündür.

Gıda atıklarının azaltılması ve gıda sürdürülebilirliğinin sağlanması adına ülkeler yoğun bir çaba sergilemektedirler. Bu çabalardan biri de Amerika Birleşik Devletleri'nde yürütülmektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde hem kamu hem de

özel sektörde bu konuda çalımlar yapılmaktadır. Warshawsky (2016), bu konuda Amerika Birleşik Devletleri'nde özel sektör eliyle yürütölen bir çalışmayı analiz etmiş ve ilginç sonuçlara ulaşmıştır. Warshawsky (2016)'e göre gıda atığı azaltma programlarının başarılı olabilmesi için üretim, düzenleme ve yeniden kullanılma seçeneklerinin tamamını içeren programlar yürütölmelidir. Bütönsel bir bakış açısı ile oluşturulacak programlar daha başarılı sonuçlar verecektir. Yeşil sürdürülebilirlik çalışmaları, konu ile ilgili tüm paydaşların ortaklaşa hareket etmesi de başarı için gerekli unsurlardır. Warshawky (2016)'e göre mevcut durumda gıda atıklarının alternatif enerji kaynaklarına dönüştürölmesinde ve gıda bağış sistemlerinde verimlilik sorunları bulunmaktadır ve bu sorunların acilen çözümlenmesi gerekmektedir. Şirketlerin sürdürülebilirliğı “meşru olma”, “etik davranma” ve “karlılıkların yükseltilmesi” şeklinde algıladıkları anlaşılmaktadır.

Küresel gıda kıtlığı ve gıdaya ulaşmanın gittikçe zorlaşması, yiyeceklerin israfiyla etkin bir şekilde başıetmeyi gerekli kılmaktadır. Yiyecek ürünlerinin üretim ve sunumunu yapan sürdürülebilir kurumlar inşa etmek, israfla etkin bir şekilde başıedebilmeyi sağlayacak önemli araçlardan biridir. Bu çerçevede hem israf konusundaki farkındalığın daha erken yaşlarda verilebilmesi hem de gıda sürdürülebilirliğinin sağlanması anlamında okul kantinlerinin önemi büyüktür. Derqui, Grimaldi ve Fernandez (2020) okul kantinlerini çalışma mekanı olarak seçip bu mekanlarda yiyecek israfına yönelik çalışmalar yürütmüştür. Araştırma sonuçları liderliğin, israfı önlemede etkili olabildiğini göstermiştir. Okul müdürlerinin kantinlerde pişirilen yemek miktarını ayarlama ve dolayısıyla da yiyecek israfında etkili olduğunu ve müdür kararlarıyla israfın artış veya azalış gösterdiğini ortaya koymuştur. Yazarlar, araştırma yapılan okul kantinlerindeki israf durumuna göre okulları sürdürülebilirlik açısından analiz ederek aktivistler, çevreciler, sosyal ve gecikenler olmak üzere dört farklı kategori belirlemişlerdir.

İsraf açısından sürdürülebilirlik, tüm insanların her zaman fiziksel, sosyal ve ekonomik olarak güvenli, yeterli ve besleyici gıdalara sahip bulunabilmesini ifade etmektedir. Sürdürülebilirlik kavramı aynı zamanda gıdaların pazarlanması, işlenmesi, nakledilmesi, erişilmesi ve tüketilmesini de içeren yönetsel uygulamaları da kapsamaktadır (Capone et al., 2014). Günümüzde gıda ve tarım sektörünün temel kaygısı, artan nüfusun beslenme ihtiyaçlarını karşılamak ve aynı anda yeterli miktarda ve kalitede yiyecek üretimi yaparak gelecek nesiller için doğal kaynakları korumaktır.

Yiyecek alanındaki israf ve sürdürülebilirlik kaygısı, tüm insanlığı ilgilendiren küresel bir kaygıdır. Bu nedenle de bu kaygıyı gidermek için akademik ve pratik araştırmalar ve politika oluşturmaya yönelik çalışmalar artarak devam etmektedir. Tüketicilerin duyarlı hale getirilmesi, evsel atıkların iyileştirilmesi ile ilgili çalışmalar yoğunlaşmıştır. Nitekim Attiq et al., (2021) de en fazla evsel atık üreten gruplardan biri olan gençlere yönelik Pakistan’da konu ile ilgili bir araştırma yürütmüştür. Yazarlar genç tüketicilerin evlerdeki yiyecek israfının belirleyicilerinin neler olduğunu belirlemeye çalışmışlardır. Araştırma sonuçları, gençler arasındaki israfın azaltılmasında hem bilişsel hem de duygusal unsurların önemli olduğunu göstermiştir (Attiq et al., 2021).

Sürdürülebilir gıda güvenliği açısından inovatif uygulamalar oldukça önemlidir. İnovatif uygulamalar bazen basit çözümlerle çok başarılı sonuçların elde edilmesine imkan vermektedir. “Kontrollü atmosferde depolama” da bu başarılı inovatif gıda güvenliği çalışmalarından biridir. Bu depolama sistemi sadece ürünlerin depolama alanında yaşanan kayıplara yönelik sorunun çözümünü sağlamakla kalmamakta, enerji sarfiyatını da büyük oranda azaltmaktadır. Standart soğutucu depolara göre kontrollü atmosfer depoların %40 daha az enerji sarfiyatı yaptığı belirlenmiştir (East, Smale ve Trujillo, 2013). Yiyecek ürünleri bu depolarda bozukluğa uğramadan çok daha uzun süre korunabilmekte ve israfın neden olduğu çevresel, ekonomik ve sosyal bir çok olumsuzluk bu inovatif depolama tekniği ile engellenebilmektedir (Falágan ve Terry, 2018).

Yiyecek israfının küresel bir sorun olması, insanlığın yaşamını tehdit etmeye başlaması akademik alanda ilginç çalışmalar ortaya çıkmasına neden olmuştur. “Sürdürülebilir Yaşam Rehberi” ismiyle yapılan çalışma da bu örneklerden biridir. Öztekin (2021), sürdürülebilir yaşam rehberi isimli çalışmasında sürdürülebilir yaşamın ancak sürdürülebilir beslenme sayesinde mümkün olacağını ifade etmiştir. Öztekin (2021)’e göre “yetiştirilmesi sera gazı salınımını arttıran hayvansal gıdalar yerine sebze, meyve ve tahıl ağırlıklı, sürdürülebilir beslenerek, gıdaları israf etmeyerek dünyamızın savaştığı açlık ve obeziteyi önleyip, hem kendi hem de dünyamızın sağlığını koruyabiliriz”. Sürdürülebilir gıda güvenliği ile ilgili diğer bir örnek ise oldukça inovatif olduğu düşünülen “Turuncu Bayrak” uygulamasıdır. Bilindiği üzere turizm sektöründe belli ölçümlerden sonra şartları taşıyan tesislere veya bölgelere farklı renkte bayraklar verilerek herhangi bir bölgenin ele alınan kriterdeki kalitesi bayraklarla belgelenmektedir. Bu bayraklar bölgelerin ve tesislerin kalitelerinin korunması adına

teşvik edici olmakta bu bayraklar pazarlama çalışmalarına katkı sunmaktadır. Turuncu Bayrak uygulaması da bu kapsamda kullanılan belgelendirme sistemlerinden biridir. Çetinoğlu ve Ünlüönen (2020) turuncu bayrağı, “Gıda israfını önlemek adına işletmeler ile birlikte hareket eden turuncu bayrak uygulaması Kültür ve Turizm Bakanlığı’ndan Turizm İşletme Belgesi almış tesisler, gerekli kriterleri sağladıkları takdirde “Turuncu Bayrak Belgesi” alabilirler” şeklinde açıklamaktadır. Bu uygulama (Tuba), “otel, restoran, kafe, market, gıda toptancısı, AVM, gıda üretim, işleme, paketlenme ve depolama tesisleri vb.) veya kurumlar (bakanlıklar, taşra teşkilatları, belediyeler, okullar, kamuya bağlı yurtlar veya misafirhaneler, STK’lar, oda, borsa ve birlikler, üniversiteler vb.), Türkiye’de ve dünyada yiyecek israfının önlenmesine katkı sağlayacak toplumun tüm kesimleri” (Çetinoğlu ve Ünlüönen, 2020) kapsamaktadır. 14 başlık ve 45 ana kritere göre değerlendirilen yapıldığı turuncu bayrak uygulaması, işletmeleri ve kurumları çevreci olup olmadıklarına ve yiyecek israfını engelleyici çalışmalar yapıp yapmadıklarına göre değerlendirmektedir. Uygulama otel işletmeleri arasında yeteri kadar ilgi görmese de farkındalığın artması adına etkili olmuştur.

2.8. Yiyecek İçecek İsrafının Sebepleri

Yiyecek içecek israfının önemi son yıllarda her ne kadar artmış olsa da yarım asırdan daha önceden beri üzerinde durulan bir konu olmuştur. İstek ve ihtiyaçların karşılanması aşamasındaki imkanların ve kaynakların gereğinden fazla düzensiz, ölçsüz ve kontrolsüz bir şekilde kullanılması olarak açıklanabilen savurganlık ve israfın bir çok sebebi bulunmaktadır. Kullanıcıların mal ve hizmetleri alma ve kullanmalarıyla ilgili hatalı tutum ve davranışları, bu ürünlerin kullanımı konusunda yeterli ve doğru bilgiye sahip olunmaması kişisel sebepler olarak düşünülebilir. Kişisel israf sebeplerinin yanı sıra tüketim toplumları tarafından bireylere dayatılan fazla tüketim, görsel tüketime yönelik algı, tutumlar ve işletmelerin üretim faaliyetlerini satışa sunmak için reklam gibi araçlarla aşırı tüketimi teşvik etmesi sonucunda tüketim oranlarında meydana gelen artış beraberinde israfı getirmiştir. Toplumsal ve bireysel olarak kaynakları akılcı ve rasyonel kullanmanın önemi günden güne artmaktadır. Üretim kaynaklarının azaltılmasını ve kaynak stoklarının artmasını sağlayan yerinde kullanım uygulamalarına uyulmaması da israfı doğurmaktadır. Toplumsal ihtiyaçların ortadan kaldırılması için kullanılan kaynaklar doğru ve verimli kullanım koşullarında hem miktar hem de ürün kalitesi olarak arttırabilirken, bunun tersi yönde hareket

edilmesi durumunda ise kaynakların tükenmesine ve israfa sebep olunmaktadır. Sebep ne olursa olsun kaynakların israf edilmesi, sonuç olarak toplumun her bir bireyinin ulusal imkanlardan daha az yararlanmasına neden olmaktadır. İsrafın daha az oranda meydana gelmesi için bilinçli, akılcı ve rasyonel davranışların toplumun geneline yayılmasının, tüketicilerin tüketim davranışında bulunurken göz önünde bulundurması gereken önemli bir konu olan ihtiyaçlar sınırsız kaynaklar sınırlıdır sözünün tüketimi olumlu yönde geliştireceği düşünülmektedir (Türkiye İsraf Raporu, Ticaret Bakanlığı, 2018, s.17).

Yemek hazırlama sürecinden itibaren meydana gelen israfın bir sebebi de hazırlığı yapan personelin yanlış uygulamaları ve misafirin yemeği beğenmemesinden dolayı meydana gelen israftır (Tarhan, 1999: 119). Ayrıca israfın diğer nedenleri arasında servis edilen yemeğin miktarı ve görünümü, yetersiz ekipman kullanımı, servis edilen kişi sayısının göz ardı edilmesi veya yemeklerin misafirler tarafından beğenilmemesi de gözlenmektedir. İsrafın sebepleri şüphesiz ki çalışan veya tüketicilerin tutum ve davranışlarıdır. "Tutum" terimi, "insanların etrafındaki nesnelere, fikirler, kurumlar veya olaylarla ilgili duygu, düşünce ve davranışlarını düzenleyen bir eğilim" olarak tanımlanmaktadır. Tutumlar görüşmeler, davranışsal gözlemler veya psiko-fizyolojik araçlar ölçülebilen ve öğrenme yoluyla kazanılan tutumların değişmesi de mümkündür (Özkalp, 2005, 293).

Goldmann (1950: 2-19) "bir bireyin günde üç kez, haftada yedi gün yemek hakkında düşünmesi gerektiğini ve tatmin edici cevabın tüm adımları planlamayı içerdiğini" öne sürmektedir. Konaklama işletmeleri için düşünüldüğünde yemek menüleri mevsimlere göre planlanmalı ve zaman içerisinde güncellenmeli, satın alınan ürünler dikkate alınarak gereksiz alışverişlerin önüne geçilmeli, tüketicilerin iştahını kabartacak şekilde göze hitap eden ürünler hazırlanmalı, ürünlerin depolanması ve yemeğin hazırlanması için kalifiye elemanlar istihdam edilmeli ve son olarak da tüketilen yiyecek içecek ürünleri gözlemlenerek standartlaştırılmış tariflerin kullanılması israfı tamamen ortadan kaldırmaya da azaltmaya yönelik alınacak başlıca önlemler olduğu değerlendirilmektedir.

2.8.1. İşletme Kaynaklı İsraf

Her alanda meydana gelen israfa ek olarak, yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerdeki israf önemli bir problemi oluşturmaktadır. Yiyecek içecek israfının ilk nedenleri olarak belirtilen işletmelerin tutumu, çalışan tutumu, yanlış ekipman

kullanımı, menü planlamasındaki hatalar, müşteri tutumu ve diğer nedenler israfı meydana getiren etmenlerdir. Konaklama işletmeleri diğer unsurların yanısıra israf konusundaki politikalarını, düzenlemelerini, bakış açılarını hem müşterilere hem de çalışanlara ileterek belirlemektedir. Davis ve Stone'un (1991: 83) çalışmalarında işletmeler için genel bir operasyonel özet olarak pazarlama, satınalma, depolama, hazırlama ve sunma aşamalarının son basamağında düşünülebilecek F&B'nin kontrol sisteminin önemini vurgulamaktadır. Performans standartlarına ulaşmak için işletmeler, gelirler, kar marjları ve maliyet seviyeleri için hedefler belirler. Bu hedefleri başarmak için performans seviyeleri, kötü hazırlık, aşırı üretim veya standart tariflerin kullanılmaması gibi şeylerden kaynaklanan malzeme israfının önlenmesiyle mümkün olabilir. Bu noktada eksiksiz F&B kontrol sistemine sahip olmak önemlidir.

İşletmelerde meydana gelen israf hem finans-pazarlama hem de catering politikaları, gıda alımı ile başlayan F&B süreçleri ile ilişkili olup, bunu alma, depolama, hazırlama ve satış aşamaları izlemektedir. Tüm bu süreçler sürekli geri bildirim ve sonunda yönetim tarafından kontrol gerektirir. Bu nedenle israf konusu, kurumsal politikalar belirlenirken sistemin en başından itibaren işletmeler tarafından dikkate alınmalıdır (Davis and Stone, 1991: 83).

Turizm sektörünün israf ile olan ilişkisi, tüm turistik konaklama yerlerinin çok sayıda müşteriye yiyecek ve içecek servisi yapması, hatta bu işletmelerin bir kısmının müşteriler tarafından sadece yiyecek içecek hizmetinden faydalanmak için tercih edilmesi nedeniyle artış göstermiştir. Konaklama işletmelerinde meydana gelen israfın neden önemli olduğu Kozak (2014: 174) tarafından açıklanmıştır. Çalışmada konaklama hizmeti veren büyük turistik işletmeler israfa yönelik uygulamalarıyla daha küçük işletmelere de öncülük etmektedir. Yoğun teknolojinin kullanımı sonucu meydana gelen hammadde israfı gibi çevre kirliliğine sebebiyet veren faaliyetler de diğer işletmelere etki etmektedir. Büyük turistik işletmeler çevre dostu teknolojileri tercih etmeli ve israfın önüne geçmek için yatırım yapmaktan kaçınmamaları gerektiği vurgulanmıştır. Bu nedenle temiz bir çevre için israfın azaltılması tüm işletmelerin amacı haline gelmelidir (Akdemir, 2006: 70).

Turizm sektöründe hizmet veren işletmeler faaliyetlerini gerçekleştirirken bir yandan karlılık oranını yükseltmek için müşteri memnuniyetini sağlama amacıyla hareket edip diğer yandan da israfı azaltma ve geri dönüşümü işletme politikalarına eklemelidirler. Tüm işletmeler sürdürülebilir eko çevre politikalarına uymanın bir parçası

olarak standartlarını ve stratejilerini oluşturken meydana gelen israfı yönetmeyi işletme politikalarına dâhil etmeyi ihmal etmemeleri gerektiği düşünülmektedir.

2.8.2. Çalışan Kaynaklı İsrif

İşletmede çalışan personel, sosyal becerileri, yaşları ve cinsiyetleri, üniformaları, hizmetin temposu gibi çeşitli şekillerde müşterilerinin yemek deneyimini sağlamakla görevlidir. Çalışanların tutumunun, yönetim tutumundan ve çalıştıkları çevresel iklimden neredeyse tamamen etkilendiği unutulmamalıdır. Bu etkenlerin yanı sıra, müşterilerin kimler olduğu ve ne istedikleri ile ilgili temel sorular sorularak doğru ürünün üretilmesi için müşterilerin ihtiyaç ve beklentilerinin iyi anlaşılması oldukça önemlidir (David ve Stone, 1991: 32-33). Çalışanlar müşteri portföyünü ve isteklerini tam anlamıyla anlamaları durumunda yiyecek içecek işletmeleri de verimli şekilde istenilen ürünü hazır hale getirip fazla üretim yapmadan israf oranını azaltabilme şansını yakalayabilmektedirler. Kapsayıcı bir sürdürülebilirlik hedefiyle uzun ömürlü bir iş kurmak için, çalışanlara kendilerinden daha büyük bir şeye hizmet etme şansı vererek kârın ötesinde daha büyük bir amaç sağlanabilir. Böylece, çalışanlar tahmin edilemeyecek büyüklükte bazı sorunları felaketler haline gelmeden önce açığa çıkarabilir ve çözüme yardımcı olabilirler. Bu bakış açısına dayanarak, Werbach, (2009: 129) şunları iddia eder: “sürdürülebilirlik erdemli bir döngüdür; katılımı teşvik eder' ve bu da sürdürülebilirliği tekrar teşvik eder. Sürdürülebilirlik, çalışanların girdilerini talep etmek, çalışanların yaratıcılığını desteklemek, liderlik becerilerini yeniden düzenlemek ve inovasyonu teşvik etmek için yeni bir konuşma sağlar ve bunların hepsi çalışanların daha fazla ilgisini çekmektedir”.

Büyük otellerin yiyecek içecek departmanlarının üst düzey yöneticileri F&B müdürleridir. Bu otellerde 24 saat açık oda servisinin olması gerekliliği, otel mutfağının açık olması ve ilgili çalışanların vardiyalı olarak çalışmasını gerektirmektedir. Bu nedenle, bir F&B yöneticisinin otelde yiyecek ve içecek sorumlulukları için bir asistana ve bir gece yöneticisine ihtiyacı vardır. Olası ani yoğunluk göz önünde bulundurarak, tipik olarak bir restoran yöneticisi, bir ziyafet yöneticisi, bir oda servisi yöneticisi, mutfak şefleri ve büyük otellerde bir şef yardımcısı istihdam edilmelidir. Sözü edilen personellerin çalışma yöntemi ve kullandıkları ekipmanlar da önemlidir. Örneğin, standartlaştırılmış servis kısımlarını ayarlayan otomatikleştirilmiş makineler, atıkları caydırmak ve envanteri kontrol etmek için yardımcı elemanlar gibi ikinci plandaki etkenler israf açısından oldukça önemli rol oynamaktadır (Gönen ve Ergun, 2008).

Sonuç olarak, bu personel, standartlaştırılmış tariflere göre servis kısmı standardizasyonunu sağlayan servis ke peçlerinin ve tabakların kullanımı için eğitilmelidir. Tüm bu çalışanların eğitim düzeyi ve nitelikleri, hatasız ekipman kullanımı ve verimli çalışmalar israfın en aza indirilmesinde önemli rol oynamaktadır.

Yanlış hazırlama tekniğinin uygulanmasından kaynaklanan gıda kaybının ardındaki çeşitli nedenler, hijyen kurallarına uyulmaması nedeniyle gıdaların bozulması, yanlış ısıda depolandıktan sonra ürünlerin bozulması, mutfak çöplüğüne yakın yerlerde depolanan ürünlerde bakteri üremesi vb. nedenlerle israfın ortaya çıkıp çıkmamasında çalışanların eğitim düzeyi önem kazanmaktadır. Sıklıkla gıdaların güvenliğini sağlamak için kullanılan tehlike analizi ve kritik kontrol noktası yöntemi israfın önlenmesinde de etkili olan güvenilir bir gıda üretim ve sunum kontrol sistemidir (Kabacık, 2008).

İŞletmelerde  alıŐanların çalıştıkları kurumlarının kendilerine verdikleri eğitimlerin yanı sıra çalışanların önceden de sahip oldukları eğitim düzeyleri, sürdürülebilirlik konusundaki farkındalık düzeylerinin anlaşılması önemlidir. Meydana gelen israf ve ilişkili olduğu sürdürülebilirlik her Őeyden önce çalışanların sorunları olduğu,  z lmediği sürece devam eder. Bir işletmenin sürdürülebilirlik stratejisinin çalışanları ne  l de meŐgul ettiğini anlamak için, bazı temel sorular, Őirketteki farklı seviyelerdeki bazı çalışanları toplayarak belirtilebilir.

Bir işletmedeki israf ve sürdürülebilirlik stratejisinin çalıŐanlarda ne kadar karşılık bulunduğunu anlamak için farklı seviyelerde çalışanlara bir takım sorular yönelterek alınan cevaplar anlaŐılmaya yardımcı olabilir. Bunlar;

- İŐletmenizin ilk  c önceliği nelerdir?
- İŐletmenizin karşılaştığı en büyük  c zorluk nedir?
- İŐletmenizin temel ürün veya hizmetlerinin karşılaştığı en büyük risk nedir?
- İŐletmenizin verdiği mücadeleler ve karşılaştığı riskler size mantıklı geliyor mu?
- İŐletmenizin karşılaştığı sorunları  z mek için çabalıyor musunuz?

İŞletmelerin  st düzey yöneticileri çalıŐanlarına bu yönde sorular yönelterek onların sahip oldukları sürdürülebilirlik stratejileri hakkındaki farkındalık düzeylerini ölçebilir ve verimsizlik tutumların, israf davranışları varsa bunları ortadan kaldırmaya yönelik önlemler alınabilir (Kabacık, 2008).

2.8.3. Tüketiciler Kaynaklı İŐraf

Müşteri davranışını etkileyen bileŐenlerden biri de organizasyonel faktörlerdir. Hizmeti veren kişilerin tutum ve davranışları, hizmet ortamı, fiziksel atmosferi ve

hizmet veren kuruma özgü soyut unsurların tümü tüketici davranışını etkilemektedir. Hizmetin sunulduğu kuruluşun görünür olmayan unsurlarına odaklanmak da gereklidir (Torlak, Altunışık and Özdemir, 2007: 81). Müşteri bazlı nedenlerden kaynaklanan israfı ele almak için müşterilerin tüketim alışkanlıklarını, tercihlerini, ihtiyaçlarını ve isteklerini anlamak hayati önem taşımaktadır. Bu gerçek, müşterileri daha bilinçli tüketimler için bilgilendirmenin ve eğitmenin gerekliliğini göstermektedir. Unilever'in (2011:1) araştırma bulgularına göre, küresel olarak katılımcıların %84'ü, ev dışı yemek işletmelerinde her gün atılan yiyecek miktarından endişe duyduklarını belirtmiştir. Bu endişenin Brezilya (%96), Türkiye (%92) ve Çin'de (%91) daha da yüksek olduğu görülmektedir. Bu konunun yararlı bir yönünden bahsetmek gerekirse, bir restoranda yenen bir yemekten eve taşınacak artık yiyecekler için bir kap olarak tanımlanan "Köpek Çantası" adı verilen yeni bir kavram ortaya çıkmıştır (Merriam Webster Dictionary, 2017). Guardian'da da bahsedildiği gibi bu kavram, Amerika Birleşik Devletlerinden yayılmaya başlanmıştır. Yenilmemiş yiyecekleri bir restorandan eve götürmek birçok insan tarafından medeniyetin zirvesi olarak kabul edilebilir. Bununla birlikte, bazı müşteriler, restoranlardan yenmemiş yiyecekleri paketlemelerini istemenin edepsizliğin bir işareti gibi bazı yaygın algılar nedeniyle rahatsızlık duyabilirler (Rayner, 2008). Her ne kadar farklı görüşler var olsa da bu gibi durumlarda uyulması gereken katı kural ve düzenlemeler yoktur. İstisna konusunda duyarlılığa sahip olmak çok faydalı olmaktadır. Köpek çantası adı verilen bu yeni oluşumun diğer birçok ülkeye yayılma olasılığı, müşteri tutumlarından kaynaklanan israfı en aza indirmek için çok daha etkili olabilmektedir.

2.8.4. Hatalı Menü Planlamasından Kaynaklanan İstisna

Menü, Gordon ve Rensburg (2002: 235-293) tarafından, öncelikle müşteri ihtiyaç ve taleplerine dayanan ve organizasyonel hedeflere ulaşmak için tasarlanan bir gıda hizmeti kuruluşu tarafından sağlanan yiyecek ve içecek öğelerinin ifadeleri olarak tanımlanmıştır. Benzer şekilde, menü planlaması " yönetim tarafından yemek servis sisteminin tüm yönleri ve kabul edilebilir öğeler dikkate alınarak menülerin planlandığı süreç ve bu sürecin yönetimi" olarak tanımlanmaktadır.

Menü, operasyonun imajını iletir ve misafirler için genel yemek deneyimine katkıda bulunur ve ayrıca çalışanlar tarafından hangi yiyeceklerin hazırlanması gerektiğini belirler. Menüdeki bilgiler, standart tariflerin kullanımının yanı sıra porsiyon planlama ve kontrolü için de kullanılmalıdır. Tüm menü öğeleri için standart tariflerin

önemi, Gönen ve Ergun (2008) tarafından da vurgulanmaktadır, "iç kontrol süreçlerinde, aslında kullanılmış gibi görünen bileşenler, standart bileşenlerin miktarından fazla olabilir". Bu gerçeğin nedenlerinden bazıları şu şekilde sıralanabilir;

- Tariflerde belirtilen miktardan fazla olan malzemelerin kullanılması veya belirtilenden daha büyük porsiyonlarda servis edilmesi,
- Pişirme yöntemlerine ve süresine uyulmaması nedeniyle meydana gelen israf
- Yiyecek içeceklerin israf edilmesi
- Satılmayan veya tüketilemeyen ürünlerin israf edilmesi

2.9. Turizm İşletmelerinde İsrafı Azaltmanın Önemi

Toplum bireyelerinin ihtiyaçlarını karşılamak için üretimi yapılan ürünlerin kullanılmasında harcanan kaynaklar zamanla azalmakta ve bu ürünler sürdürülebilirlik açısından önemli sorunlara sebep olmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Dünya genelinde üretimi yapılan yiyecek ürünlerinin üçte birinin belli başlı sebeplerden dolayı israf edildiği ve israf edilen ürün miktarının yaklaşık 50 ülkenin bulunduğu Afrika kıtasının Sahraaltı bölgesinde üretimi yapılan gıda miktarına eşit olduğu göstermektedir. Dünyada açlığa bağlı nedenlerden dolayı onbinlerce kişinin hayatını kaybettiği son zamanlarda israf edilen yiyecek ürünlerinin dörtte birinin israf edilmesinin engellenmesi durumunda milyonlarca kişinin geçim sıkıntısı giderilmiş olacaktır (FAO, 2013 ; Demirbaş, 2018: 521-522).

Yeryüzünde bulunan herkes için yeteri kadar yiyecek ve gıda ürünlerinin üretilmesine rağmen bu ürünlere ulaşmak söz konusu olduğunda sorunların olduğu gözlemlenmektedir. Gıda ürünlerine ulaşamamaktan kaynaklı, bireylerin hayatını kaybetmesi ve diğer taraftan israfın bu kadar fazla yapıyor olması birlikte düşünüldüğünde israf, çağımızda önemli bir sorun ve acilen önlem alınması gereken bir problemdir (Türkiye Gıda İsrafı Önleme ve Bilinçlendirme Platformu, 2020).

Günden güne artan dünya nüfusunun yeme ihtiyaçlarının karşılanması için üretim ve dağıtım çabalarının eşit olarak artması ve doğru yapılması gerekmektedir.

Üretim faaliyetlerinde artışın yaşanmasına bağlı olarak toprak verimliliği azalmakta, enerji ve su kaynakları tükendikçe çevreye olumsuz etkiler yayılmakta ve sonuçta zararlı gazlar meydana çıkmaktadır. Bu ve benzeri zararlı etkileri ortadan kaldırmak için ihtiyaç duyulan ürünleri daha fazla üretme yerine halihazırda meydana gelen israfın azaltılmasının ne oranda önemli olduğu ortaya çıkmaktadır. Yiyecek israfının

azaltılması, giderek artması muhtemel zararları azalttığı gibi, üreticilere, tüketicilere ve işletmelere maddi anlamda extra gelir sağlamaktadır (Demirbaş, 2018: 522).

İnsanların geçen bir süreç sonunda onlara sunulan ürünlere ücret ödeyip sonrasında bunları israf etmeleri, hem üretimden tüketime kadar geçen sürede sermaye, emek, zaman ve kullanılan kaynakların hem de kendi ödediği paranın çöpe atılmasına yol açmaktadır. İnsanlar tarafından yapılan küçük israflar görülmesi de meydana gelen israf toplu olarak değerlendirildiğinde ülkeler için büyük ekonomik kayıplara neden olduğu ortaya çıkmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun raporunda dünyada üretilen yiyecek ürünlerinin üçte birinin israf edildiği belirtilmektedir. Bu israf edilen gıda ürün miktarının dünyadaki tüm enerji üretim maliyetinin hemen hemen onda birine eşit olan 750 milyar dolar oranında olduğu belirtilmektedir. Bu verilerin yanı sıra gıda atıklarının geri dönüştürülmesi veya imha edilmesi de işletmelere parasal anlamda yük oluşturmaktadır (Dölekoğlu, Gün ve Giray, 2014: 177).

Yiyecek ürünlerinin israf edilmesinin çevresel ve ekonomik etkilerinin doğrudan tüm toplumu etkilediği gibi dolaylı olarak da toplumların üzerinde kalıcı etkilerinin de olduğu görülmektedir. Üretim kaynaklarının verimli şekilde kullanılmaması toplumun bütün bireylerini etkilemektedir. İsraf edilen ürünler bu ürünler üretilirken kullanılan kaynaklarda da maliyetlerin artmasına sebep olup, sonuçta üretilen ürünlerin fiyatlarında artışa sebep olabilmektedir. Ürün fiyatlarının artması israf davranışında bulunmayan toplum üyelerini de olumsuz yönde etkilediği açıktır. İsrafın sebep olduğu hava kirliliği, su ve çevresel sorunlar toplumu etkileyen diğer durumlardır. İsrafın önlenmesine yönelik yapılabilecek önemli önlemlerden biri paylaşma davranışının artırılmasıdır. Paylaşma davranışlarının azalması günümüz toplumlarında savurganlığı artırmakta, toplumsal problemleri beraberinde getirmektedir. Paylaşma anlayışının olmadığı toplumlarda yemekten kalan ürünlerin veya fazla alınan ürünleri paylaşmak yerine doğrudan çöpe atmak davranışı öne çıkmaktadır.

İsrafın sonuçları sadece insanları değil çevreyi ve diğer canlıları hatta ekolojik dengeyi de olumsuz etkilemektedir. İsrafın meydana gelişine bağlı olarak normalden fazla üretimin yapılması, doğada bulunan sera gazının salınımını arttırmakta, doğal kaynakların kirlenmesine ve toprağın verimliliğinin düşmesine neden olmaktadır. İsrafın azaltılması hem toplumların ekonomik anlamda yaşadıkları kayıpların önüne geçmek hem sürdürülebilirliğin sağlanması hem de üretim için verilen emeklerin boşa gitmemesi açısından oldukça önemlidir.

Birden çok nedene bağılı olarak meydana gelen israfın sonuçları da aynı şekilde çok yönlü olabilmektedir. Ürünlerin israf edilmesi toplumsal, bireysel ve küresel boyutlarda olumsuzluklara sebebiyet verirken ekonomik, toplumsal ve çevresel birçok kalıcı problemi de beraberinde getirmektedir.

3. YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümü; araştırma deseni, örneklem, veri toplama aracı, geçerlilik ve güvenilirlik, verilerin analizi olmak üzere beş alt başlıkta ele alınmıştır. Bu çerçevede, ilk olarak araştırılan konuya ışık tutmak için çalışmada benimsenen yaklaşımının yer aldığı *araştırma deseni* açıklanmıştır. Sonrasında; araştırmanın ne zaman ve nerede, kimlerle gerçekleştirildiğinin kapsamlı bir biçimde açıklandığı *araştırmanın örnekleme* yer verilmiştir. Daha sonra çalışmada kullanılan veri toplama araçlarına ilişkin bilgilerin yer aldığı ve aşamaların kronolojik bir sırayla açıklandığı *veri toplama süreci* detaylandırılmıştır. Verilerin analizi başlığı altında; verilerin nasıl ve hangi programların kullanılarak analiz edildiği, geçerlilik ve güvenilirlik analizlerinin nasıl yapıldığı açıklanmıştır.

3.1. Araştırma Deseni

Bilimsel bir araştırma herhangi bir olgunun ya da etkinin nedenlerini araştırmak için yapılmaktadır (Çaparlar ve Dönmez, 2016) Bu doktora tez çalışmasında israfın nedenlerinin belirlenmesi amacı doğrultusunda nicel araştırma yaklaşımından yararlanılmıştır. Yaşanan olguların nesnelleştirilerek ölçümleyen ve sayısal ifadelerle ortaya koyan araştırmalar nicel araştırmalar olarak tanımlanabilir. Nicel araştırmalar ölçümle tekrarlanabilir verileri objektif bir şekilde ortaya koyan sayısal araştırmalar olarak da bilinmektedir. Bu araştırmalar kapsamında yapılandırılmış ve istatistiksel olan nicel veriler, araştırmadan genel sonuçların elde edilmesinde destek sağlamaktadır (Özdamar vd., 1999). Araştırmacının objektif bir biçimde katılımcıların ifadelerini yansıtmaya ilgili alanyazında üzerinde sık durulan bir konu olduğu bilinmektedir. Bu açıdan Creswell (2003), kuram araştırma yaklaşımından yararlanılması suretiyle nicel araştırmaların gücünden yararlanılabileceğini böylelikle tek bir yaklaşımda var olduğu öne sürülen tek düzelik gibi önyargıların ortadan kaldırılmasının sağlanabileceğini ifade etmektedir. Yazar ayrıca nicel araştırma tasarımından elde edilen bulguların evrene genellenebilmesinin yanı sıra araştırılan fenomenin veya kavramın bireyler açısından anlamına ilişkin kapsamlı bakış açıları geliştirmeye olanak tanıdığına da açıklık getirmektedir. Nicel yöntem araştırmalarının bilimsel araştırmalarda önerilmesinin

güçlü nedenlerinden biri, bu yaklaşımın nicel verilerle geçerlilik, güvenilirliği ve bulguların ne ölçüde titizlikle ortaya koyulduğunun denetlenebilir adımlar dizisi olmasıdır. Bilimsel araştırmalarda, araştırma probleminin daha iyi anlaşılabilmesini sağlayabilmek amacıyla anket gibi veri toplama aracıyla elde edilen kapalı uçlu nicel verilerin kullanılmasının avantajlı olduğu belirtilmektedir (Creswell, 2002). Bu ifadeler ışığında, konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek israfının belirlenmesinin tarafsız bir yaklaşımla ele alınmaya çalışıldığı bu doktora tez çalışmasında nicel araştırma deseninden yararlanılmıştır.

3.2. Evren ve Örneklem

Peribacaları turizm bölgesinde faaliyette bulunan otel işletmelerinde israfı ortaya koymayı amaçlayan bu araştırmanın evrenini bölgede 2021 yaz sezonunda (Haziran-Temmuz-Ağustos) konaklayan yerli ve yabancı turistler oluşturmaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı 2021 yılı verilerine göre Peribacaları turizm bölgesinde kayıtlı olarak hizmet veren 451 otel işletmesi yer almaktadır. Bakanlığın verilerine göre ilgili yılda bölgede yaklaşık 338 bin turist konaklamıştır. Araştırmanın gerçekleştirildiği döneme ilişkin resmi kayıtların netleşmiş olmaması nedeniyle araştırmanın örneklem biriminin bir önceki yılın resmi kayıtları üzerinden otel işletmelerinde konaklayan ziyaretçilerin temel alınarak hesaplanmasının uygun olacağı düşünülmüştür. Krejcie ve Morgan (1970), evreni bilinen bir örneklemde yukarıda belirtilen büyüklükteki bir evren için araştırma kapsamına alınması gereken örneklem biriminin, 384 olması gerektiğini belirtmektedir. Benzer biçimde Ural ve Kılıç (2013), evreni bilinen bir araştırmada araştırmacıların, araştırma kapsamına alınmasını önerdiği örneklem biriminin şu formüle göre hesaplanmasının uygun olacağını ifade etmektedir:

$$\frac{N \cdot \sigma^2 \cdot Z_{\alpha}^2}{(N - 1) \cdot H^2 + Z_{\alpha}^2 \cdot \sigma^2}$$

n= Örneklem Büyüklüğü

N= Evren Büyüklüğü

σ = Standart Sapma

H= Standart Hata Değeri

Z= Belirli Bir Anlamlılık Düzeye veya Güven Düzeyine Karşılık Gelen Teorik Değer

Her iki durum için de araştırma kapsamına alınması gereken örneklem biriminin en az 384 olduğu tespit edildiğinden araştırmanın nicel uygulama aşamasında bu sayıda turist araştırma kapsamına alınması kararlaştırılmıştır. Örneklem birimi kapsamına

alınan turistlerin rastgele seçilmesi nedeniyle araştırmada seçkisiz örnekleme tekniğine başvurulmuştur. Seçkisiz örnekleme tekniği, evreni tanımlı bir araştırmada tüm potansiyel katılımcıların örnekleme alınma olasılıklarının birbirlerinden bağımsız ve eşit olması durumudur. Özen ve Gül (2007: 399) ise seçkisiz örnekleme araştırmalarının evreni içerisinde yer alan tüm bireylerin araştırmaya seçilme olasılıklarının aynı olduğunu ve bir bireyin seçilmesinin diğerlerini herhangi bir yönüyle etkilemediğini ifade etmektedir.

3.3. Veri Toplama Aracı

Veri toplama aracıyla ilişkili olarak araştırma aşamalarında israfa ilgili alanyazın taraması yapılmış ve çeşitli araştırmalarda kullanılan ölçeklerin yanı sıra literatürden yararlanılarak uyarlanan ölçek kullanılmıştır. Buna göre araştırmada Peribacaları turizm bölgesinde faaliyette bulunan otel işletmelerinde israfı ortaya koymak amacıyla uyarlanan ölçek, sekiz boyut ve 40 ifadeden oluşmaktadır. Ölçme aracının *yiyecek kaynaklı israf nedenleri*, *hijyen kaynaklı israf nedenleri*, *ambiyans kaynaklı israf nedenleri* ve *çalışan kaynaklı israf nedenleri* olmak üzere dört boyuttan meydana gelen 21 ifade Tekin ve İlyasov'un (2018) beş yıldızlı otel işletmelerinde gıda israfının araştırıldığı çalışmada kullanılan, geçerlilik ve güvenilirliği test edilmiş "*Gıda İsrافی Tutumu Ölçeğinden*" alınmıştır. Araştırmada yararlanılan diğer bir kaynak Kasavan, Mohamed ve Halim'in (2017) otel işletmelerinde sürdürülebilir gıda israfı yönetimini inceledikleri örnek olay araştırmasında kullandıkları, geçerlilik ve güvenilirlikleri test edilmiş "*Sürdürülebilir Gıda İsrافی Yönetimi Ölçeği*" boyutlarından biri olan ve yedi ifadeden oluşan "*kullanılan araç-gereç kaynaklı israf nedenleri*" boyutu, ölçme aracının kapsamına alınmıştır. Ayrıca Doğdubay ve Sarıglan'ın (2010) büyük otel işletmelerinde üretim dengesini bozan kayıpları inceledikleri araştırmada elde edilen sonuçlardan yararlanılarak oluşturulan ve üç ifadeden oluşan "*fıyat kaynaklı israf nedenleri*" boyutunun ifadelerinden yararlanılmıştır. Araştırmada son olarak araştırmacının ilgili literatürü tarayarak ve sektörde aktif çalışan 5 kişi ve üniversitede akademisyen olarak görev yapan 10 uzmanın görüşleri alınarak oluşturulan her biri dört ifadeden oluşan "*servis kaynaklı israf nedenleri*" ve "*içecek kaynaklı israf nedenleri*" boyutları ölçek kapsamına dâhil edilmiştir. Ölçekte ayrıca araştırmacı tarafından katılımcıların sosyo-demografik özelliklerinin tespitine yönelik oluşturulan nominal ve ordinal düzeyde çeşitli ifadeler de (cinsiyet, yaş, medeni durum, uyrak, gelir, hane halkı kişi sayısı vb.) yer verilmiştir. (Katılımcıların gelir durumunu belirten ifadelerin

olduğu rakamsal değerler ölçeğin son haline karar verildiği yılda asgari ücret tutarı 2.324 TL'dir.)

3.4. Verilerin Toplanması

Peribacaları turizm bölgesinde faaliyette bulunan konaklama işletmelerinde meydana gelen israfı ölçmeyi amaçlayan bu çalışma, 2021 yılı Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında gerçekleşmiştir. Bu bölgede konaklayan turistlerden veri toplamak için otel işletmelerine 500 adet anket gönderilmiş toplanan toplam 440 anketten analize uygun olan 410 anketin verileriyle çalışmanın analizlerinin yapılmasına karar verilmiştir.

3.5. Pilot Çalışma

Veri toplama aracının şekillenmesi sonucunda pilot çalışmaya karar verilmiştir. Pilot çalışma, belirli bir konuda gerçekleştirilen araştırmanın yapılıp yapılmayacağı, araştırmacının ilgili konuyu devam ettirip ettirmemesi gerektiği, devam ettirilmesi gerekiyorsa nasıl olacağına ilişkin bazı kestirimlerde bulunmaya yardımcı olan bir aşamadır. Bununla birlikte pilot araştırmalar ana çalışmaya kıyasla daha sınırlı bir katılımcı kitlesiyle gerçekleştirilir. Nicel araştırma aşamalarından biri olan pilot araştırma, ana çalışmanın niteliğinin artırılması açısından kayda değer bir süreç aynı zamanda bir ilk adım olarak nitelendirilir (In, 2017: 601).

Pilot araştırmalarda örneklem hacminin ne olması gerektiğine ilişkin kesin bir yargı bulunmamasına rağmen araştırmacılar tutarlı bir araştırma gerçekleştirebilmek için değişken sayısının beş ile on katı arasında değişen sayıda katılımcının varyansı sağlamada pratik katkıları olabileceğine işaret etmektedir (Nunnally ve Bernstein, 1978; Isaac and Michael, 1995). Bu noktada araştırmada söz konusu kestirimlerin gerçekleştirilebilmesi amacıyla 80 katılımcıyla pilot uygulama gerçekleştirilmesinin yeterli olabileceğine karar verilmiştir.

Araştırmada katılımcılardan elde edilen verilerin güvenilirliğinin değerlendirilebilmesi amacıyla Cronbach's Alpha iç tutarlılık katsayıları hesaplanmış sonuçlar aşağıda verilen tabloda sunulmuştur (Tablo 3.1).

Tablo 3. 1. Pilot Uygulama Güvenilirlik Değerleri

Değişken	İfade sayısı	α	σ^2
Yiyecek	6	0,631	25,588
İçecek	4	0,661	13,550
Hijyen	4	0,918	33,235
Ambiyans	6	0,891	45,631
Çalışan	4	0,904	27,086
Araç-gereç	8	0,899	78,121
Fiyat	3	0,836	7,831
Servis	4	0,705	14,566

Tabloda verilen değişkenler incelendiğinde sırasıyla hijyen, çalışan, araç-gereç, ambiyans ve fiyat kaynaklı israfın yüksek; yiyecek, içecek, servis kaynaklı israfın ise orta düzeyde güvenilir olduğu belirlenmiştir. Güvenilirlik ölçütünü sağlayabilmesi için Cronbach's Alpha değerlerinin 0,05 üzerinde olması gerektiği dikkate alındığında (Polat, Damcı, Turkoglu ve Gurgun, 2017; Pallant, 2020) araştırma kapsamında kullanılan ölçek ifadelerinin güvenilir değer aralıklarında yer aldıkları görülmektedir.

3.6. Geçerlilik ve Güvenirlilik Analizleri

Nicel araştırmalarda uygulanan ölçme araçlarına ilişkin yapı, kapsam (içerik) ve yüzey geçerliliği olmak üzere üç farklı uygulamadan bahsedilmektedir. Yapı geçerliliği, test edilmek istenen öğeleri ölçme amacıyla tasarlanan ölçeğin, konuyu ölçme yeteneğini, kalitesinin değerlendirildiği bir dizi prosedürün incelenerek karar verildiği geçerlilik türüdür (Gavazzi vd., 2011). Ölçme aracının yapısının, araştırılan konuyu ne ölçüde ölçme yetisinin olduğuna karar verebilmek amacıyla toplam madde korelasyon katsayısının ve her bir ölçek maddesine ilişkin değerlerin incelenmesi ve kararın bu değerlere göre verilmesi gerekmektedir. Hair ve arkadaşları (2010, s. 121-122) 0,40 ve üzeri değer aralığında yer alan ölçek ifadelerinin yapı geçerliliğini sağlayacağını ifade etmektedir. *Kapsam geçerliliği*, belirli bir konuyu ölçmek amacıyla kullanılan ölçme aracı unsurlarının ilgili konuyu ölçme temsiline sahip olup olmadığını alan uzmanlarınca değerlendirilmesini içeren bir geçerlilik türüdür (Haynes, Richard ve Kubany, 1995; Cook ve Beckman, 2006). Son olarak yüzey geçerliliği ise, belirli bir

konuya ışık tutmak amacıyla kullanılan ölçme aracının ilgili konuda ölçülmek istenen konuda anlatılmak istenen biçimiyle anlaşılabilirliğinin (Micklewright, Gibson ve Salman, 2017: 2379), araştırmacının kendisinin, çevresinin, konuyla ilgili uzman olmayan diğer birey veya grupların ve pilot uygulamaya katılanların görüşlerinin alınmasıyla sağlanmasıdır (Şencan, 2005: 743). Pilot uygulama öncesi jüri komitesine sunulan ölçek ifadelerinin araştırma konusunu ölçmeye uygun olduğu görüşünün alınması (kapsam geçerliliği), sonrasında pilot uygulamaya geçilmiş, katılımcılarla yüz yüze doldurtulan ölçme aracına ilişkin anlaşılmayan ifadeleri belirtmeleri istenmiş (yüzey geçerliliği) ancak bu bağlamda katılımcıların herhangi bir düzeltme önerisi olmadığı gibi ifadelerin yeterince açık ve anlaşılır olduğu dönütü alınmıştır.

Konaklama işletmelerinde israfın kaynaklarının ve nedenlerinin tespit edilmeye çalışıldığı araştırma kapsamında uyarlanan ölçek ifadeleri sekiz boyut ve 40 ifadeden oluşmaktadır. Yukarıda belirtilen çerçevede geçerlilik değerlemesi yapılan ölçme aracının güvenilirliğinin tespit edilmesi amacıyla nicel araştırmalarda sıklıkla başvurulan merkezi eğilim ve yayılım ölçütleri (standart sapma, ortalama, çarpıklık ve basıklık) ve iç tutarlılık güvenilirlik katsayıları (Cronbach's Alpha) ve toplam madde korelasyonlarından yararlanılmıştır.

3.7. Verilerin Analizi

Peribacaları turizm bölgesinde faaliyet gösteren otel işletmelerindeki israfa yönelik gerçekleştirilen bu araştırmanın aşamalarında kullanılan ölçme aracına ilişkin farklı analiz ve değerlendirme yaklaşımlarından yararlanılmıştır. Araştırmanın metodolojisine uygun bir yaklaşımla bu kısımda öncelikle uygulama çerçevesinde elde edilen verilerin analizlerine ilişkin detaylı bilgiler aşağıda sunulmuştur.

Çalışma kapsamında toplanan veriler istatistiksel bir analiz programı olan SPSS ve LISREL'e aktarılarak analize uygun hale getirilmiştir. Araştırmalarda veri analizleri yapılmadan önce elde edilen verilerin ne tür analizlere uygun olduğuna, diğer bir ifadeyle parametrik koşulları sağlama düzeyine bakılması gerekmektedir. Bunun temel nedeni, verilerin parametrik koşulları sağladığı ve sağlamadığı durumlarda uygulanacak analizler seti hakkında araştırmacıya ipuçları vermesidir. Buna göre nicel araştırmalarda farklılık analizlerinin gerçekleştirilmesinde bağımsız iki grubun karşılaştırmasını yapmak amacıyla parametrik koşulların sağlandığı durumda bağımsız örneklem t-testi kullanılırken sağlanmadığında bu testin alternatifi olan Mann Whitney U testi kullanılır. Benzer şekilde, üç veya daha fazla bağımsız grubun karşılaştırmasını yapmak

amacıyla parametrik koşullar sağlanıyorsa Varyans analizi, sağlanmadığı durumda ise bu testin alternatifi olan Kruskal –Wallis H testi kullanılmaktadır. İlişkisel testlerle ilgili olarak, iki değişken arasındaki ilişkinin yönü ve şiddetinin tespitini gerçekleştirmek amacıyla veri setinin parametrik koşulları sağladığı durumda Pearson Korelasyon Katsayısından yararlanılırken; parametrik koşulların sağlanmadığı durumda ise Spearman Sıra Korelasyon Katsayısından yararlanılmaktadır. Benzer şekilde bağımlı iki grubun karşılaştırmasının yapılacağı analizler için veri seti parametrik koşulları sağlıyorsa bağımlı iki grup için t-testi kullanılırken; parametrik koşulların sağlanmadığı durumda ise Wilcoxon işaretli sıra testinden yararlanılmaktadır. Son olarak, bağımlı değişken ve bir ya da daha fazla bağımsız değişken arasındaki neden-sonuç ilişkisinin tespitine ilişkin ise regresyon analizinden yararlanılmaktadır. Araştırma kapsamında uygulanan anketlerden elde edilen verilerin parametrik koşulları ne ölçüde sağladığı konusu doğrudan geçerlilik ve özellikle güvenilirlik ölçütleriyle ilişkili olduğundan buna ilişkin bilgiler bir sonraki kısımdaki başlıkta “geçerlilik ve güvenilirlik analizleri” başlığı altında açıklanmıştır. Yukarıda yapılan açıklamalar ışığında temel betimsel istatistiklerin verilmesi sonrasında hipotez testleriyle ilgili olarak; oluşturulan hipotezlerin test edilmesi amacıyla; bağımsız örneklem t-testi, varyans analizleri ve yapısal eşitlik testleri kullanılmıştır.

Araştırmanın analizlerinde kullanılan LISREL ve SPSS programlarının doğrudan oluşturduğu katsayılar olmaması nedeniyle, bileşik güvenilirlik katsayısı, Bagozzi ve Yi'nin (1988); çıkarılan ortalama varyans katsayısı ise Fornell ve Larcker'in önerdiği (1981) şu formüller kullanılarak hesaplanmıştır:

$$CR = \frac{(\sum_{i=1}^n L_i)^2}{(\sum_{i=1}^n L_i)^2 + (\sum_{i=1}^n e_i)^2}$$

$$AVE = \frac{\sum_{i=1}^n L_i^2}{n}$$

4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Peribacaları turizm bölgesi konaklama işletmelerinde yiyecek israfı kaynaklarının ele alındığı mevcut doktora tezinin bu bölümünde, bölgeyi ziyaret eden turistlere uygulanan ölçekten elde edilen verilerin analizlerinden hareketle ulaşılan bulguların raporlaştırılmasına yer verilmiştir. Araştırmanın ilk olarak pilot araştırma bulgularına, israf ölçeği yapısına ilişkin açıklayıcı ve doğrulayıcı faktör analizlerine, ölçek boyutlarına, işletme ve israfa ilişkin betimsel bulgulara ve hipotezlerin yapısal model testlerine yer verilmiştir.

4.1. İşletme ve İsrafa İlişkin Betimsel Bulgular

Araştırmada katılımcıların konakladıkları otel işletmelerinin ve sunulan hizmet türlerine, otellerde sunulan yemek porsiyonlarına, yemek israf etme durumlarına ve israf nedenlerine ilişkin betimsel çözümlenmeler yapılmış sonuçlar aşağıdaki tabloda sunulmuştur (Tablo 4.1). Tabloda görülebileceği üzere katılımcıların yaklaşık olarak yarısının butik otellerde (%46,3), kalanlarının ise sırasıyla beş (%30,7), dört (%12,4) ve üç (%10,7) yıldızlı otellerde konakladıkları, bu otellerin ise önemli bir kısmının açık büfe (%60), kalanlarının ise Ala Carte (%28,3) ve diğer (%11,5) hizmet türlerinde servis yaptıkları, bu otellerde sunulan yemek porsiyonlarının yeterliliğine ilişkin turist görüşlerinin büyük ölçüde olumlu (%61,7) yönde olduğu tespit edilmiştir. Ek olarak katılımcıların yarıdan fazlası (%64,4) yemek israf edebildiğini bildirirken kalan katılımcılar (%35,6) ise yemek israf etmediklerini bildirmiştir. Yemek israf etme nedenlerine ilişkin verilen yanıtlar incelendiğinde, turistlerin önemli çoğunluğu yemeği beğenmedikleri (%40,7) ve yemeğin uygun porsiyonlarda olmadığı (%38,3) durumlarına işaret ettikleri görülmüştür. Katılımcıların söz konusu ifadelerine verdikleri yanıtların tamamı aşağıdaki tabloda sunulmuştur (Tablo 4.1).

Tablo 4.1. İşletme ve İsrafa İlişkin Genel Bulgular

Değişken	Grup	f	%
Otel Türü	Butik	189	46,1
	3 Yıldız	44	10,7
	4 Yıldız	51	12,4

Tablo 4. 2. (Devam) *İşletme Ve İsrafa İlişkin Genel Bulgular*

	5 Yıldız	126	30,7
Otel Hizmet Türü	Açık Büfe	247	60,2
	Ala Carte Servis	116	28,3
	Diğer	47	11,5
Yemek porsiyonlarına ilişkin görüşler	Yeterli	253	61,7
	Yetersiz	67	16,3
	Fazla	77	18,8
	Diğer	13	3,2
Katılımcının yemek İsraf etme durumu	Evet	68	16,6
	Hayır	146	35,6
	Bazen	196	47,8
Katılımcı israfı nedeni	Yemeğin beğenilmemesi	167	40,7
	Yemeğin uygun porsiyonlarda olmaması	157	38,3
	Kilo almak istenmemesi	37	9,0
	Diğer	49	12,0
	Toplam	410	100

İşletme ve israfa ilişkin betimsel bulgulardan sonra pilot çalışmanın bulguları değerlendirilmiştir.

4.2. İsrafın Kaynakları Ölçeği Boyutlarına Yönelik Bulgular

Pilot uygulama sonrasında elde edilen verilerin değerlendirilmesi sonucu araştırmanın sürdürülebileceği anlaşılmış ve nicel araştırma aşaması gerçekleştirilerek veriler toplanmış ve saha çalışması tamamlanmıştır. Farklılık, ilişkisel ve/veya nedensel analizlerin gerçekleştirilmesi ve hipotezlerin test edilmesi öncesinde ilgili ölçme aracının israfı ölçen ve/veya açıklayan bir yapıya ne düzeyde sahip olduğunun veya olmadığını belirlenmesi gerekmektedir. Bunun temel nedeni olarak bu doktora tezi kapsamında kullanılan israfın kaynakları ölçeği boyutlarının, araştırmanın veri toplama aracı kısmında açıklandığı üzere, farklı araştırmalarda kullanılan ölçek boyutlarından

alınmış olması ile araştırmacının literatüre dayandırarak oluşturduğu ifadelerin bir araya getirilmesi gösterilebilir.

Herhangi bir ölçme aracında gizil veya örtük yapılarının ortaya çıkarılması amacıyla açımlayıcı faktör analizi (AFA) gerçekleştirildiği bilinmektedir. Buna karşın her veriye AFA uygulanamayacağı, uygulanabilmesi için öncelikle uç değer, kayıp değer, örneklem büyüklüğünün yeterli olup olmadığı, çoklu bağıntı sorunu olup olmadığı gibi bir dizi ölçütlerin incelenmesi gerektiği ifade edilmektedir (Büyüköztürk, 2007; Çokluk, Şekercioğlu ve Büyüköztürk, 2018; Watkins, 2021). Bu bağlamda otel işletmelerinde israfın kaynağının belirlenmesi amacıyla uyarlanan ölçeğin faktör yapısının tespit edilebilmesi amacıyla öncelikle AFA analizi gerçekleştirilmiştir. Saha çalışmasında elde edilen verilerin AFA için uygun olup olmadığının belirlenmesi için öncelikle veri setindeki uç değerler ayıklanmış, yanlış veya hatalı girilen veriler gözden geçirilerek düzenlenmiş sonrasında ise faktör analizi için uygun olup olmadığına ilişkin değerler gözden geçirilmiştir. Yapılan değerlendirmeler sonucu 366, 377, 383, 390, 405, 406 ve 408 numaralı katılımcı verilerinin diğerlerinden farklı bir yapıda diğer bir ifadeyle aykırı değerler içerdiği belirlenmiş ancak bu sayıdaki aykırı değerlerin olağan olduğu düşünülerek müdahale edilmemiştir. Benzer şekilde uç değerlerin incelenmesi amacıyla Mahalanobis uzaklıkları incelenmiş ve yirmi verinin, 0001 altında olduğu belirlenmiş ancak bu durumda normallik ölçütlerini sağlama ve veri çözümlemelerinde araştırmayı etkilemeyeceği düşünüldüğünden söz konusu verilere müdahale edilmemiştir. Nitekim Hair ve arkadaşları (2019: 91) da benzer bir yaklaşımla aykırı değerlerle ilgili olarak gerçek anlamda normal olmadıklarını kanıtlar deliller elde edilmedikçe örneklemde elde edilen verilerin korunması gerektiğine dikkat çekmektedir.

Yukarıda açıklanan temel değerlendirmeler sonrasında Açımlayıcı Faktör Analiz (AFA) sürecine geçilmiştir. Korelasyon matrisine dayanan AFA (Watkins, 2021: 62), çok sayıda gözlenen değişkeni az sayıda faktör veya bileşene indirmek amacıyla kullanılan aynı zamanda bunların oluşturduğu değişken kümelerinin ortak olduğunu gösteren istatistiksel bir çözümlerdir (Hadi, Abdullah ve Sentosa, 2016: 216). AFA uygulaması öncesinde araştırmacılar, eldeki verilerin faktör analizine uygunluğunun sınırlanabilmesi amacıyla bir dizi ön testler gerçekleştirmektedir. Bunlar, örneklemin yeterliliğini ölçen ve 0 ile 1 arasında değişen değerler alan Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ve korelasyon gücünü ölçen Barlett's Küresellik Testi (Bartlett's Test of Sphericity)'dir.

KMO indeksinin 0,50 üzerinde bir değer alması; Barlett's Küresellik Testinin ise 0,05 düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı olması, verilerin faktör analizine uygun olduğunun bir göstergesi olarak yorumlanmaktadır (Tabachnick ve Fidell, 2007; Hair, vd., 2019). Aşağıda verilen tabloda (Tablo 4.2) KMO ve Barlett's Küresellik Testi sonuçlarına yer verilmiştir. KMO ve Barlett Küresellik Test sonuçları, örneklem büyüklüğünün faktör analizine uygunluğunun mükemmel aynı zamanda verilerin istatistiksel olarak söz konusu analizi yapmaya uygun olduğunu göstermektedir ($X^2 = 10150,480$; $p < 0,05$).

Tablo 4. 2. *Kaiser-Meyer-Olkin ve Bartlett's Küresellik Test bulguları*

Kaiser-Meyer-Olkin Ölçümü		0,917
Bartlett's Küresellik Testi	X^2	10150,480
	<i>Sd.</i>	780
	<i>Sig.</i>	,000

Verilerin faktör analizine uygun olduğunun belirlenmesi sonrası AFA aşamasına geçilmiştir. Araştırmalarda üzerinde uzlaşa sağlanan bir veri boyutlandırma tekniği söz konusu olmadığından bu çalışmada AFA, Temel Bileşen Analiz tekniği (Principal Component Analysis) ve analiz birimi olarak korelasyon matrisi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. AFA'da en sık başvurulan tekniklerden biri olmanın yanı sıra temel bileşen analizi, önceden herhangi bir teori veya modelin olmadığı (Wold, Esbensen ve Geladi, 1987) ve/veya başlangıç çözümlerinin yapılacağı durumlarda başvurulması önerilen bir tekniktir (Pett, Esbensen ve Sullivan, 2003). Schmitt (2011), değişkenlerin bir dereceye kadar ilişkili olduğu gerçekliğine karşın duyarlılığının yanı sıra daha doğru, gerçekçi ve sağlam faktör yapıları ortaya koyduğundan rotasyon tekniklerinden oblik döndürme (oblique rotation) tekniklerinden birinin kullanılması gerektiğine dikkat çekmektedir. Promax, oblik döndürme yöntemleri içerisinde en sık kullanılanıdır (Watkins, 2021). AFA uygulamalarında sabit faktör önerilmediği gibi öz değer $>1,0$ faktör yapılarının (Guttman, 1954; Kaiser, 1960) ve faktör yükleri 0,40 üzerinde olan ifadelerin dikkate alınması gerektiği (Nunnally ve Bernstein, 1978), bahsedilen koşulları sağlamayan ifadelerin araştırma kapsamı dışına alınabileceği ifade edilmektedir (Hair, Anderson, Anderson ve Black, 1998). Bu açıklamalar doğrultusunda mevcut araştırma

kapsamında uygulanan AFA'da; oblik döndürme tekniklerinden promax kullanılarak, ölçek ifade faktör yükleri 0.40 üzeri eşiği seçilerek ve öz değer >1,00 alınarak analiz gerçekleştirilmiştir. Analiz sonucu araç-gereç kaynaklı israf maddelerinden AG8, "Tatil süresince sık öğün tüketmeme rağmen her seferinde tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim"; ambiyans maddelerinden A5, "Restorandaki koku beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim" ve yiyecek içecek maddelerinden Y5, "Yiyeceklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmasam da tabağımdaki yiyecekleri tüketirim" faktör yüklerinin ve madde toplam korelasyonlarının düşük, farklı boyutlar altında birleşmeleri ve/veya tek bir boyut olarak ayrıştıkları görülmüştür. Analizler bu ifadelerden her birinin ölçekten çıkarılmasıyla sürdürülmüş buna rağmen benzer sonuçların ortaya çıktığı görülmüştür. Bu noktada söz konusu ifadelerin ölçekten çıkarılması sonrasında analizler gerçekleştirilmiştir. Tekrarlı analiz uygulamaları sonucu sekiz faktörlü bir yapı geçerliliğini sağlayan AFA'ya ilişkin elde edilen sonuçlar aşağıda yer alan tabloda sunulmuştur (Tablo 4.3).

Tablo incelendiğinde sekiz boyuttan meydana gelen ölçek ifadelerinin büyük çoğunluğunun aldıkları değerin belirlenen eşiğin (0,40) oldukça üzerinde yer aldığı, iç tutarlılık kat sayılarının uygun görülen değerin (>0,60) üzerinde, öz değerlerin >1,00 ve son olarak ölçeğin araştırılan konunun yaklaşık olarak 0,70'ini açıkladığı belirlenmiştir. Araştırmalarda AFA'nın yapı geçerliliğini test etmenin yanı sıra ölçekte yer alan ifadelerin hangi boyutları bir araya getirdiğinin değerlendirilmesi (Hair, vd., 2014; Watkins, 2021) amacıyla gerçekleştirildiği dikkate alındığında araştırmacı tarafından çeşitli çalışmalardan uyarlanan ve literatürden yararlanılarak oluşturulan israfın kaynakları ölçeği ifadelerinin oluşturduğu boyutların geçerli ve güvenilir olduğu, ifadelerin bir araya geldiği boyutlar dikkate alındığında ise boyutların alındığı araştırmalara (Tekin ve İlyasov'un 2018; Kasavan, Mohamed ve Halim'in 2017; Doğdubay ve Sarıglan 2010) paralel sonuçlar gösterdiği belirlenmiştir.

Tablo 4. 3. İsrar Ölçeği Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) Bulguları

İfadeler	Bileşenler							
	1	2	3	4	5	6	7	8
AG3	0,824							
AG4	0,806							
AG5	0,804							
AG6	0,789							
AG7	0,560							
AG2	0,482							
AG1	0,459							
Ç2		0,880						
Ç1		0,872						
Ç4		0,736						
Ç3		0,708						
H4			0,911					
H2			0,891					
H3			0,873					
H1			0,847					
Y1				0,888				
Y2				0,865				
Y4				0,770				
Y3				0,769				
Y6				0,734				
Y7				0,672				
A2					0,843			
A1					0,821			
A3					0,812			
A6					0,685			
A4					0,526			
F1						0,957		
F3						0,810		
F2						0,761		
S2							0,775	
S4							0,718	
S1							0,670	
S3							0,595	
İ3								0,725
İ2								0,709

Tablo 4. 3. (Devam) *İsraf Ölçeği Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) Bulguları*

İ1								0,653
İ4								0,484
Alpha	0,876	0,854	0,905	0,806	0,856	0,833	0,805	0,738
Özdeğer	12,892	2,934	2,179	2,010	1,512	1,288	1,181	1,097
Varyans	34,842	7,930	5,890	5,432	4,087	3,480	3,191	2,965

1:Araç-Gereç kaynaklı israf boyutu. **2:**Çalışan kaynaklı israf boyutu. **3:** Hijyen kaynaklı israf boyutu.

4:Yiyecek kaynaklı israf boyutu. **5:** Ambiyans kaynaklı israf boyutu. **6:** Fiyat kaynaklı israf boyutu.

7:Servis kaynaklı israf boyutu. **8:** İçecek Kaynaklı israf boyutu

Not: Ölçek ifadelerinin detaylı gösterimi EK-1’de sunulmuştur.

AFA sonrası ortaya çıkan faktör yapısının geçerliliğinin test edilmesi araştırmalarda yaygın bir biçimde başvurulan bir yöntemdir. Bu bağlamda Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA), faktör sayısı ve bileşenleri önceden belirlenmiş bir yapının geçerliliğinin test edilebilmesi için araştırmacılara uygun bir yöntem sunmaktadır (Stapleton, 1997; Kline, 2005). DFA, çok boyutlu verilerin gizil yapısını değerlendirmek ve/veya test etmek, belirlenen faktörleri oluşturan değişkenlerin ne düzeyde iyi veya kabul edilebilir olduğunu incelemek, hangi değişkenlerin faktörlerden etkilenmediğini ortaya koymak için sıklıkla kullanılmaktadır (Yuan, Bentler ve Kano, 1997). Doğrulayıcı yöntemler, belirli bir veri seti için olası faktörlerin açıklanması sonrasında belirlenen faktörlerin uyum iyiliğinin tespit edilebilmesi amacıyla gözlemlenen ve teorik faktör yapılarını en uygun şekilde eşleştirmeye çalışır (Stapleton, 1997). Test edilen yapının uyum iyiliği düzeyinin geçerliliğine ilişkin karar, t istatistiklerinin anlamlılık düzeylerinden yararlanılarak karşılaştırılmaktadır.

Araştırmalarda doğrulanmak istenen yapı, kabul edilebilir ölçütleri yerine getiremiyorsa uygun modifikasyonların yapılabileceği ifade edilmekte, bu yolla yapı uyum iyiliklerinin artırılabilceği vurgulanmaktadır (Byrne 2004, Meyers et al. 2006). Bu modifikasyonlar verilere daha uygun bir yapının oluşturulabilmesi için eklenmesi veya değiştirilmesi gereken yapıdaki değişkenlerin ilişkileri hakkında araştırmacıya bilgi verir. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen AFA sonucu, LISREL de önerilen (Y1 ile Y2; AG1 ile AG2; AG6 ile AG7) şekilde gösterilen modifikasyonlar yapılarak yapının uyum iyilikleri artırılmış, analiz bu şekilde yeniden gerçekleştirilmiş elde edilen sonuç Şekil 4.1’de sunulmuştur.

Doğrulayıcı faktör analizleri sonrası elde edilen çıktıların değerlendirilmesi, yapının beklenen koşulları ne ölçüde sağladığının açıklanabilmesi için çeşitli indeksler geliştirilmiştir. Bu doktora tezi kapsamında uygulanan AFA analiz çıktılarının uyum iyiliğinin değerlendirilmesinde araştırmalarda sıklıkla kullanılan ölçütler ile aşağıdaki tabloda yer verilen ve çeşitli araştırmacılar (Anderson ve Gerbing, 1984; Hu ve Bentler, 1999; Brown, 2005; Sun, 2005; Harrington, 2009; Çokluk, Şekercioğlu ve Büyüköztürk, 2012; Hosoda, vd., 2018; Wang ve Wang, 2019;) tarafından önerilen uyum iyiliği ölçütlerinden yararlanılmıştır. Analiz bulguları ve sonuçlar bu ölçütlerin temel alınmasıyla yorumlanmıştır. Tabloda yer alan araştırma bulguları ile literatürde temel alınan uyum iyiliği düzeyleri karşılaştırıldığında sonuçların χ^2 /sd , RMSEA, NFI, SRMR, GFI, AGFI ölçütleri bağlamında iyi uyum; NNFI, CFI, IFI, RFI ölçütleri bağlamında ise mükemmel uyum düzeyinde olduğu görülmüştür (Tablo 4.4). Ayrıca LISREL yol diyagramında yer alan değişkenlere ait değerler incelendiğinde, israfın kaynağını tespit etmeye yönelik uygulanan ölçek ifadelerinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu, ölçeğin belirlenen boyutlar ve ifadeler çerçevesinde yapısal olarak israfın kaynağını tespit etmeye uygun olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 4. 4. Doğrulayıcı Faktör Analizi Ölçütleri Uyum İyiliği Bulguları

Ölçüt	Uyum Düzeyi		Araştırma Bulgusu	Sonuç
	İyi	Mükemmel		
$X^2 /sd \leq$	5	3	2087,10/597=3,496	İyi uyum
RMSEA \leq	0,008	0,005	0,0078	İyi uyum
NFI \geq	0,90	0,95	0,94	İyi uyum
NNFI \geq	0,90	0,95	0,95	Mükemmel uyum
CFI \geq	0,90	0,95	0,96	Mükemmel uyum
IFI \geq	0,90	0,95	0,96	Mükemmel uyum
RFI \geq	0,80	0,90	0,93	Mükemmel uyum
SRMR	0,008	0,005	0,072	İyi uyum
GFI \geq	0,70	0,95	0,78	İyi uyum
AGFI \geq	0,70	0,90	0,75	İyi uyum

Kaynak: Anderson ve Gerbing, 1984; Hu ve Bentler, 1999; Brown, 2005; Sun, 2005; Harrington, 2009; Çokluk, Şekercioğlu ve Büyüköztürk, 2012; Hosoda, vd., 2018; Wang ve Wang, 2019)

4.3. Ölçek Boyutlarına İlişkin Betimsel Bulgular

İsrafın kaynakları ölçeğine ilişkin yapıların test edilmesi, ölçeğin uygun yapıda olduğunun kararlaştırılması, bu aşamanın takip eden kısımlarında katılımcıların ölçek boyutları ve ifadelerine katılım düzeylerine ilişkin betimsel istatistiklere yönelik bulgular raporlaştırılmıştır.

Turistlerin yemek kaynaklı israf nedenlerine ilişkin görüşlerinin yer aldığı tabloya aşağıda yer verilmiştir (Tablo 4.5). Yedi ifadeden meydana gelen yemek israf nedenleri ve seçeneklere verilen yanıtlar incelendiğinde yanıtların sayısal ve oransal ifadelerinin homojen dağıldığı ifade edilebilir. Buna göre 410 turistin yemek kaynaklı israf nedenleri boyutunda yer alan ve beşli derecelendirme şeklinde yöneltilecek yedi ifadeye verdikleri yanıtların olumlu ve olumsuz yönlerdeki karşılıklarının benzeştiği söylenebilir. Buna rağmen verilen yanıtlar değerlendirildiğinde otel işletmelerinde yemek kaynaklı israfın boyutlarının ciddi düzeylerde olduğu öne sürülebilir.

Tablo 4.5. *Yemek Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular*

İfadeler (N=410)	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Soğuk olması gereken yemek her ne kadar ısınmış olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	56	13,7	94	22,9	128	31,2	87	21,2	45	11,0
Sıcak olması gereken yemek her ne kadar soğumuş olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	56	13,7	94	22,9	128	31,2	87	21,2	45	11,0
Yiyeceklerin sunumunu her ne kadar ilgi çekici bulmasam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	29	7,1	79	19,3	98	23,9	128	31,2	76	18,5
Yiyebileceğim miktardan daha fazla yemeği tabağıma alsam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	66	16,1	106	25,9	91	22,2	98	23,9	49	12,0

Tablo 4. 5. (Devam) *Yemek Kaynaklı İsrâf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular*

Yiyeceklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmasam da tabağımdaki yiyecekleri tüketirim	66	16,1	106	25,9	91	22,2	98	23,9	49	12,0
Tüketebileceğimden daha fazla yiyecek almış olsam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	48	11,7	113	27,6	107	26,1	71	17,3	71	17,3
Yiyeceklerin görüntüsünü her ne kadar cazip bulmasam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	49	12,0	90	22,0	102	24,9	96	23,4	73	17,8

Araştırma kapsamında turistlerden toplanan veriler arasında içecek israfının nedenlerinin belirlenmesine yönelik ifadeler de yer almış, ilgili ifadelere yönelik elde edilen betimsel tespitler aşağıdaki tabloda sunulmuştur (Tablo 4.6). İçecek israfının nedenlerinin belirlenmesi amacıyla yöneltilen dört ifadeye verilen yanıtlar değerlendirildiğinde; ieeğin rengine bakmaksızın aldığım ieeğin tamamını tüketirim seçeneğine katılımcıların %43’ olumsuz, 36,5’i olumlu, %19,5’i ise kararsızım yanıtı vermiştir. Sıcak olması gereken İçecek her ne kadar soğuk olsa da aldığım ieeğin tamamını tüketirim ifadesine katılımcıların yaklaşık yarısı olumsuz (%47,8), kalanların ise sırasıyla olumlu (%27) ve kararsızlık (%23,2) bildirdikleri görülmüştür. Soğuk olması gereken içecek her ne kadar sıcak olsa da aldığım ieeğin tamamını tüketirim şeklindeki ifadeye verilen yanıtlarda ise katılımcıların neredeyse yarısı (%49, 7) olumsuz, %27,1’i olumlu kalanlarının ise (%23,2) kararsız olduklarını belirttikleri belirlenmiştir. İçecek israfının nedenleriyle ilgili yöneltilen; içecek ürünlerinin (ay, kahve vb) restoran içindeki istasyonlara yakın, rahat ulaşılabilir alanda olmasına rağmen aldığım içeceklerin tamamını tüketirim şeklindeki son soruyu katılımcıların yarısı olumlu (%50,0), diğerlerinin ise sırasıyla olumsuz (%25,6) ve kararsızlık bildirdikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlardan hareketle yapılan açıklamalar bir bütün olarak değerlendirildiğinde otel işletmelerinde yadsınamayacak düzeyde içecek israfı yapıldığı anlaşılmaktadır.

Tablo 4. 6. İçecek Kaynaklı İsrarf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular

İfadeler (N=410)	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katlıyorum		Kesinlikle katlıyorum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
İçeceğin rengine bakmaksızın aldığım içeceğin tamamını tüketirim	81	19,8	99	24,1	80	19,5	74	18,0	76	18,5
Sıcak olması gereken İçecek her ne kadar soğuk olsa da aldığım içeceğin tamamını tüketirim	83	20,2	113	27,6	95	23,2	89	21,7	30	7,3
Soğuk olması gereken İçecek her ne kadar sıcak olsa da aldığım içeceğin tamamını tüketirim	92	22,4	112	27,3	95	23,2	87	21,2	24	5,9
İçecek ürünlerinin (çay, kahve vb) restoran içindeki istasyonlara yakın, rahat ulaşılabilir alanda olmasına rağmen aldığım içeceklerin tamamını tüketirim	25	6,1	80	19,5	100	24,4	127	31,0	78	19,0

Hijyen kaynaklı israf nedenlerine ilişkin betimsel istatistiklerin yer aldığı tablo aşağıda sunulmuştur (Tablo 4.7). İfadeler değerlendirildiğinde turistlerin hijyen ile ilgili herhangi bir durumda yemek israfına yol açacak bir tutum içerisine girdikleri, verilen yanıtlardan açık bir biçimde anlaşılmaktadır. Her bir ifadeye verilen yanıtlar incelendiğinde hijyenle ilgili bir olumsuzluğun katılımcılarda yaklaşık olarak dörtte üç oranında israfın oluşmasına yol açtığı görülmektedir. Buna karşın verilen yanıtlardan hareketle az sayıda katılımcının hijyenle ilgili bir sorun meydana gelse de israfı yol açabilecek bir tutum sergilemedikleri, diğer bir anlatımla yemeklerini bitirdikleri tespit edilmiştir. Yukarıdaki açıklamalar katılımcılar için hijyen boyutunun hassas bir konu olduğu, eksikliği veya yokluğunun israfı yol açan ciddi bir neden olarak görüldüğü

anlaşılmaktadır. Buna göre işletmelerin israfı önleme noktasında israfın kaynakları bileşenlerinden biri olan hijyen meselesinin üzerinde titizlikle durmaları gerektiğini ifade etmek mümkündür.

Tablo 4. 7. *Hijyen Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular*

İfadeler (N=410)	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Yemek yerken kullandığım takımların hijyeni beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	159	38,8	101	24,6	55	13,4	58	14,1	37	9,0
Yemek yerken kullandığım tabağın hijyeni beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	178	43,4	98	23,9	56	13,7	43	10,5	35	8,5
Yemek yerken oturduğum koltuğun hijyeni beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	125	30,5	107	26,1	65	15,9	57	13,9	56	13,7
Yemek yediğim masanın hijyeni beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	147	35,9	97	23,7	67	16,3	55	13,4	44	10,7

İlgili alanyazında gürültü, ısı, havalandırma, koku ve koltuk unsurlarının bireylerde israfa yol açabileceği ifade edilmektedir (Tekin ve İlyasov, 2018). Bu noktada araştırma kapsamında katılımcılara ambiyans kaynaklı israf nedenlerini içeren, yukarıda sıralanan unsurları da içeren ifadeler yöneltilmiş, elde edilen sonuçlara ilişkin betimsel bulgular aşağıdaki gibi sunulmuştur (Tablo 4.8). Buna göre kokunun (%50,5) ambiyans ifadeleri içerisinde israfa yol açan en dikkat çekici unsur olduğu, diğer ifadelerin de israfa yol açmalarına karşın oransal olarak koku unsurundan oldukça

düşük düzeylerde olduğu belirlenmiştir (Tablo 4.8). Ek olarak önceki israf nedenleriyle birlikte değerlendirildiğinde ambiyans boyutunun nispeten daha düşük düzeylerde israfa yol açan bir neden olduğu ifade edilebilir.

Tablo 4. 8. Ambiyans Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular

İfadeler (N=410)	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum	
	f	%	f	%	f	f	%	f	%	f
Restoran fazlaca gürültülü olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	56	13,7	61	14,9	97	23,7	107	26,1	89	21,7
Restorandaki ısı koşulları beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	60	14,6	55	13,4	103	25,1	115	28,0	77	18,8
Restoranda çalan müzik beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	32	7,8	55	13,4	105	25,6	129	31,5	89	21,7
Restoranın havalandırma koşulları yetersiz olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	54	13,2	86	21,0	127	31,0	90	22,0	53	12,9
Restorandaki koku beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	101	24,6	106	25,9	101	24,6	47	11,5	55	13,4
Yemek yerken oturduğum koltuğun konforu beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	41	10,0	72	17,6	101	24,6	121	29,5	75	18,3

Tekin ve İlyasov (2018) gerçekleştirdikleri araştırmada, çalışanların müşteriye karşı ilgisinin ve iletişim tarzının müşteriye rahatsız etmesinin, çalışanların kendi aralarındaki iletişimin rahatsız edici bir biçimde gerçekleşmesinin, son olarak çalışanların hizmet kalitesinin israfa neden olabileceğini ifade etmiştir. Buradan

hareketle turistlerin çalışanların söz konusu davranış biçimlerinin israfın nedeni olup olmadığına ilişkin yöneltilen ifadelerle verilen yanıtların betimsel değerlendirilmesi aşağıdaki tabloda sunulmuştur (Tablo 4.9). Tabloda verilen katılımcı yanıtları incelendiğinde çalışanların söz konusu tutum ve davranışlarının israfı neden olabileceği görülebilmektedir. Buna göre çalışanın turistle iletişiminin rahatsız edici olması durumu betimsel düzlemde açık bir biçimde israfı yol açtığı belirlenen en belirgin seçenek olmuştur. Diğer üç ifadenin ise israfı nispeten yol açtığı anlaşılmaktadır.

Tablo 4.9. Çalışan Kaynaklı İsraf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular

İfadeler (N=410)	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katlıyorum		Kesinlikle katlıyorum	
	f	%	f	%	f	f	%	f	%	f
Restorandaki personelin ilgisi yetersiz olsa da tabağıma aldığım yiyeceklerin tamamını tüketirim.	51	12,4	69	16,8	97	23,7	125	30,5	68	16,6
Restorandaki personelin kendi arasındaki iletişimi rahatsız edici olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	48	11,7	81	19,8	108	26,3	116	28,3	57	13,9
Restorandaki personelin benimle iletişimi rahatsız edici olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	85	20,7	96	23,4	89	21,7	82	20,0	57	13,9
Restorandaki personelin hizmet kalitesi yetersiz olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	40	9,8	97	23,7	100	24,4	111	27,1	62	15,1

Menü çeşitliliği, iştah kesikliği, yiyeceğin ilgi çekici olması, daha az hareket etme motivasyonu, fazla alınan yiyeceklerin hazım sorunu oluşturması, diğer müşterilerin önerisi, diğer müşterilerden etkilenme, sık öğün tüketme, israfa neden olabilecek ifadeler olarak nitelendirilmektedir (Kasavan, Mohamed ve Halim, 2007). Araç-gereç kaynaklı israf nedenleri arasında sıralanabilecek bu ifadelerin katılımcılara (turistlere) yöneltilmesi sonucu elde edilen betimsel bulgulara ilişkin gösterim aşağıdaki tabloda yer almaktadır (Tablo 4.10.). Buna göre “diğer misafirlere etkilenerek aldığım yiyecekler damak zevkime uymasa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim” şeklindeki ifade bu boyutta en fazla (%50,7) israf nedeni; “tatil süresince sık öğün tüketmeme rağmen her seferinde tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim” şeklindeki ifade ise araç-gereç kaynaklı israf nedeninin en az (%47,0) gerçekleştiği ifade olmuştur.

Tablo 4. 10. Araç-Gereç Kaynaklı İsrarf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular

İfadeler (N=410)	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum		Kesinlikle katılıyorum	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Menü çeşitliliğinden etkilenerek normalden fazla yiyecek alsam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	46	11,2	79	19,3	104	25,4	107	26,1	74	18,0
Her seferinde yiyecek almak üzere hareket etmemek için, masama normalden fazla yiyecek alsam da bu yiyeceklerin tamamını tüketirim.	53	12,9	81	19,8	102	24,9	111	27,1	63	15,4
Psikolojik durumum iştahımı kesse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	65	15,9	99	24,1	92	22,4	83	20,2	71	17,3
Başta görüntüsü itibariyle ilgi çeken yiyecekleri tabağıma aldıktan sonra beni tereddütte düşürse de bu yiyeceklerin tamamını tüketirim.	48	11,7	101	24,6	108	26,3	93	22,7	60	14,6

Tablo 4. 10. (Devam) *Araç-Gereç Kaynaklı İsrâf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular*

Almış olduğum yiyeceklerin fazla olmasının bende hazım problemi yaratacağını bilsem de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	61	14,8	104	25,4	88	21,5	93	22,7	64	15,6
Başkalarının tavsiyesi ile aldığım yiyecekler damak zevkime uymasa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	75	18,3	129	31,5	82	20,0	67	16,3	57	13,9
Diğer misafirlere etkilenerek aldığım yiyecekler damak zevkime uymasa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	78	19,0	130	31,7	78	19,0	68	16,6	56	13,7
Tatil süresince sık öğün tüketmeme rağmen her seferinde tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	52	12,6	66	16,1	99	24,1	126	30,7	67	16,3

Yaptıkları araştırmada Doğdubay ve Sarioğlan (2010), fiyatın israfı neden olabileceğini açıklamaktadır. Buna göre araştırmada katılımcılara fiyatla ilgili yöneltilen üç ifadeye verilen yanıtlar değerlendirildiğinde söz konusu yanıtların kendi içerisinde yüksek oranda benzerlik gösterdiği, fiyatın israf kaynağı olabileceğine yönelik yanıtların oransal olarak düşük düzeylerde olduğu diğer bir anlatımla tüketicilerin fiyat temelinde belirttikleri israfın gerek sayısal gerekse de oransal olarak düşük olduğunu belirten seçenekleri işaretledikleri tespit edilmiştir (Tablo 4.11). Bu ifadeler turistlerin fiyat değişkenini israfın kaynaklarından biri olarak görmedikleri şeklinde yorumlanmamalıdır. Ancak diğer boyutlarla kıyaslandığında fiyatın israfı etkisinin görece daha düşük olduğu anlamını taşımaktadır.

Tablo 4.11. Fiyat Kaynaklı İsrاف Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular

İfadeler (N=410)	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katlıyorum		Kesinlikle katılıyorum	
	f	%	f	%	f	f	%	f	%	f
Aldığım yemeğin fiyatının yüksek olmasına bakmaksızın tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	43	10,5	55	13,4	86	21,0	119	29,0	107	26,1
Aldığım yemeğin fiyatının düşük olmasına bakmaksızın tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	32	7,8	57	13,9	89	21,7	117	28,5	115	28,0
Aldığım yiyeceğin fiyatına bakmaksızın tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	41	10,0	64	15,6	92	22,4	105	25,6	108	26,3

İlgili alan yazında yer alan; hatalı yemek servisi, menünün yeterince açıklayıcı olmaması, porsiyonun uygun olmaması, servis edilen yemeğin görüntüsünün hoş gitmemesi gibi servisle ilişkilendirilebilecek ifadelerin israfa neden olabilecek unsurlar olduğu belirtilmektedir. Bu bağlamda araştırmada turistlere dört ifade ile yöneltilen servis kaynaklı sorulara verilen yanıtlara ilişkin betimsel istatistiklerin gösterimi aşağıdaki tabloda yer almaktadır (Tablo 4.12). Buna göre servis kaynaklı israfın kaynağı ile ilgili olarak yöneltilen ifadelerden servis edilen yemek porsiyonunun katılımcının (turistin) istediği boyuttan fazla olması durumu en fazla (%51,5); diğer yandan hatalı yemek servis edilmesi ifadesi ise en az (%42,7) servis kaynaklı israf nedeni olarak belirlenmiştir.

Tablo 4. 12. Servis Kaynaklı İsrâf Nedenlerine İlişkin Betimsel Bulgular

İfadeler (N=410)	Kesinlikle katılmıyorum		Katılmıyorum		Kararsızım		Katlıyorum		Kesinlikle katılıyorum	
	f	%	f	%	f	f	%	f	%	f
Sipariş alırken garson kaynaklı hatalı yemeğin servis edilmesini önemsemeden tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	80	19,5	95	23,2	82	20,0	85	20,7	68	16,6
Menü yeterince açıklayıcı olmasa da sipariş verdiğim yemeğin tamamını tüketirim.	45	11,0	87	21,2	94	22,9	100	24,4	84	20,5
Sipariş verdiğim yemeğin porsiyonu istediğim boyuttan büyük olsa da tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	46	11,2	61	14,9	92	22,4	129	31,5	82	20,0
Yemeğin görüntüsü hoşuma gitmese de tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	59	14,4	64	15,6	108	26,3	100	24,4	79	19,3

4.4. Turist Özelliklerine İlişkin Betimsel Bulgular

Peribacaları turizm bölgesini ziyaret eden, buradaki konaklama tesislerinde konaklayan aynı zamanda araştırmaya katılım sağlayan 410 turist cinsiyet, yaş, medeni durum, uyruk, eğitim durumu, hane halkı sayısı ve aylık gelir dağılımları bakımından sosyo-demografik özellikler temelinde değerlendirmeye alınmış sonuçlar aşağıdaki tabloda sunulmuştur (Tablo 4.13). Buna göre araştırmaya katılan turistler cinsiyet (Kadın, 52,4; Erkek, 47,6) ve medeni durumlar bakımından (Bekar, %52,2; Evli, %47,8) birbirlerine yakın aralıklarda, homojen bir yapıda; baskın çoğunluğunun (%46,1) 35-44 yaş aralığında, Türk (%78), ön lisans mezunu (%47,8), 1-4 arasında değişen hane halkı sayısına sahip (%56,3), aylık geliri 6300₺ üzerinde olduğu (%42,7) tespit edilmiştir.

Tablo 4. 13. Örneklemin Sosyo-Demografik Özellikleri

Değişken	Grup	N	%
Cinsiyet	Kadın	215	52,4
	Erkek	195	47,6
Yaş	16-24	6	1,5
	25-34	61	14,9
	35-44	189	46,1
	45-54	117	28,5
	55-64	37	9,0
Medeni Durum	Evli	196	47,8
	Bekar	214	52,2
Uyruk	Türkiye	323	78,8
	Almanya	19	4,6
	ABD	23	5,6
	Hollanda	10	2,4
	Rusya	10	2,4
	İspanya	20	4,9
	Birleşik Krallık	5	1,2
Eğitim Durumu	İlköğretim	23	5,6
	Lise	44	10,7
	Ön Lisans	196	47,8
	Lisans	132	32,2
	Lisansüstü	15	3,7
Hane Halkı Sayısı	1-4	231	56,3
	5-7	147	35,8
	>=8	32	7,8
Aylık Gelir	<=2850₺	45	11,0
	2851-4100₺	47	11,5
	4101-6300₺	143	34,9
	>6300 ₺ fazla	175	42,7
	Toplam	410	100

4.5. Normallik Test İstatistikleri

Nicel araştırmalarda nedensel ve farklılık analizleri öncesinde veri dağılımlarının normallüğünün değerlendirilmesi gerekmektedir. Bunun temel nedeni normallığı sağlayan ve sağlamayan verilerde farklı türde analiz tekniklerinin kullanılmasıdır.

Normalliğin değerlendirilmesinde sık kullanılan teknikler arasında merkezi eğilim ve yayılım ölçütlerinden ortalama ve standart sapma değerlerine ek olarak çarpıklık ve basıklık yer almaktadır. Yiyecek, içecek, hijyen, ambiyans, çalışan, araç-gereç, fiyat ve servis değişkenlerine ait yanıtlayıcı sayılarına, ortalama, standart sapma, çarpıklık ve basıklık değerleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır. Verilen yanıt ortalamaları incelendiğinde değerlerin birbirlerine yakın olduğu, değişkenlere ait standart sapmanın normal seviyelerde olduğu çarpıklık basıklık değerlerinin ise $\pm 1,5$ aralığında yer aldığı görülebilmektedir. Tabachnick ve Fidell, (2012), veri setinde yer alan değişkenlere ait çarpıklık ve basıklık değerlerinin $\pm 1,5$ aralıklarında yer almasının normalliği sağladığına işaret ettiğini belirtmektedir. Buna göre tabloda yer alan dağılımlar incelendiğinde araştırma verilerinin normallik koşulunu sağladığını ifade etmek mümkündür.

Tablo 4. 14. Normal Dağılım Sonuçları

Değişkenler	Yiyecek	İçecek	Hijyen	Ambians	Çalışan	Araç-Gereç	Servis	Fiyat
N	410	410	410	410	410	410	410	410
Ortalama	3,051	2,89	2,351	3,147	3,081	3,005	3,008	3,482
ss	,8445	,938	1,198	,959	1,053	,936	,936	1,108
Çarpıklık	,077	,075	,683	-,065	,061	,164	,164	-,299
Basıklık	-,316	-,566	-,577	-,331	-,724	-,276	-,276	-,654

4.6. Yapısal Model Hipotezlerinin Test Edilmesi

Araştırma kapsamında elde edilen verilerin geçerlilik ve güvenilirlik testleri ile uyum iyiliği ölçütleri değerlendirilmiş, verilerin normallik testleri gerçekleştirilerek yorumlanmıştır. Buna göre geçerlilik, güvenilirlik, uyum iyiliği ölçütleri ve normallik test sonuçları sağlanan veriler üzerinde hipotez testlerinin gerçekleştirilebileceği anlaşılmıştır.

Aşağıda sunulan yapısal model testi betimsel sonuçları (Tablo 4.15), işletmelerde meydana gelen yiyecek ve içecek israfı bağımsız değişkenlerinin, hijyen, ambiyans, çalışan, araç-gereç, servis ve fiyat bağımlı değişkenleri üzerindeki etkisine yönelik

hipotezlerin test edildiği betimsel sonuçlara yer verilmiştir (Tablo 4.15). Tabloda gizil değişkenlere ait gözlenen değişkenler incelendiğinde lambda değerlerinin 0,50; t değerlerinin tamamına yakınının 1,96 katsayısının üzerinde ve istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülebilmektedir (Hair et al., 2019). Diğer yandan hipotez testlerinin gerçekleştirileceği yapıya ait bileşik güvenilirliğin 0,60-0,90; ortalama çıkarılan varyans değerlerinin ise 0,52-0,82 aralıklarında değişen değerler aldığı tespit edilmiştir (Tablo 4.16). Hair ve arkadaşları (2019) gözlenen değişkenlere ait lambda değerlerinin 0,40 üzerinde değer alması gerektiğini ifade etmektedir. Bu değer altındaki değerlerin, ölçüm yapısını bozacağı ifade edilebilir. Bu anlamda yiyecek gizil değişkenine ait M1, M2 ve M3 gözlenen değişkenleri 0,40 değerinin oldukça altında değer alması nedeniyle analiz kapsamı dışına alınmıştır. Diğer yandan, Tablo 4.16’da sunulan bileşik güvenilirlik ve ortalama çıkarılan varyans katsayılarının 0,50 eşik değerinin üzerinde olması (Hair, vd., 2019; Bagozzi ve Yi, 1988) ölçüm yapısının geçerli ve güvenilir olduğunu göstermesi bakımından önemli ipuçları vermektedir.

Tablo 4. 15. Hipotez Testlerine İlişkin Betimsel Sonuçlar

Gizil Değişkenler	Gözlenen Değişkenler	Lambda Değerleri	t	R ²	CR	AVE
Yiyecek	M4	0,74	16,53	0,547	0,782	0,680
	M5	0,43	8,54	0,184		
	M6	0,83	19,26	0,688		
	M7	0,73	16,07	0,532		
İçecek	M8	0,55	11,20	0,302	0,606	0,527
	M9	0,51	10,28	0,260		
	M10	0,56	11,58	0,313		
	M11	0,51	10,25	0,260		
Hijyen	M12	0,87	0,00	0,756	0,892	0,820
	M13	0,92	24,00	0,846		
	M14	0,73	17,11	0,532		
	M15	0,79	19,39	0,624		

Tablo 4.15. (Devam) *Hipotez Testlerine İlişkin Betimsel Sonuçlar*

Ambians	M16	0,79	0,00	0,624	0,855	0,700
	M17	0,82	17,52	0,672		
	M18	0,75	15,66	0,562		
	M19	0,69	14,29	0,476		
	M20	0,50	9,86	0,250		
	M21	0,58	12,03	0,336		
Çalışan	M22	0,65	0,00	0,422	0,855	0,772
	M23	0,77	13,31	0,592		
	M24	0,73	12,86	0,532		
	M25	0,77	13,41	0,592		
Araç-Gereç	M26	0,70	0,00	0,490	0,869	0,672
	M27	0,69	16,31	0,476		
	M28	0,72	13,68	0,518		
	M29	0,78	14,95	0,608		
	M30	0,79	18,11	0,624		
	M31	0,69	11,94	0,476		
	M32	0,63	9,84	0,396		
	M33	0,51	0,00	0,260		
Fiyat	M34	0,81	0,00	0,656	0,832	0,790
	M35	0,78	16,50	0,608		
	M36	0,78	15,60	0,608		
Servis	M37	0,57	0,00	0,324	0,814	0,720
	M38	0,75	20,84	0,562		
	M39	0,82	11,38	0,672		
	M40	0,73	10,69	0,532		

Oluşturulan hipotez testlerine ilişkin uyum iyiliği ölçütleri ile yol diyagramının değerlendirilmesi öncesinde ayrışma geçerliliğinin sağlandığının kanıtlanması gerekmektedir. Bu bağlamda yapısal değişkenler arasındaki korelasyonların anlamlı ve her bir değişkene ait ortalama çıkarılan varyans karekökünün, yapıya ait her bir korelasyon katsayısından yüksek olması beklenmektedir. Çıkarılan ortalama varyans karekökünün yapıya ait her bir korelasyon katsayısından yüksek ise ayrışma geçerliliği sağlanmış demektir (Fornell ve Larcker, 1981). Değişkenlere ait korelasyonlar ve çıkarılan ortalama varyansların kareköküne ait katsayıların yer aldığı tablo aşağıda yer almaktadır (Tablo 4.16).

Tablo 4. 16. Değişkenlere Ait Korelasyonlar Ve Ayrışma Geçerliliği Bulguları

Değişkenler	Yiyecek	İçecek	Hijyen	Ambians	Çalışan	Arac,Gereç	Fiyat	Servis
Yiyecek	0,769^a							
İçecek	,614*	0,726^a						
Hijyen	,397*	,462*	0,905^a					
Ambians	,494*	,549*	,448*	0,836^a				
Çalışan	,420*	,467*	,312*	,688*	0,878^a			
Arac-Gerec	,544*	,531*	,426*	,586*	,550*	0,820^a		
Fiyat	,472*	,382*	,276*	,501*	,467*	,587*	0,888^a	
Servis	,515*	,465*	,336*	,557*	,559*	,613*	,570*	0,848^a

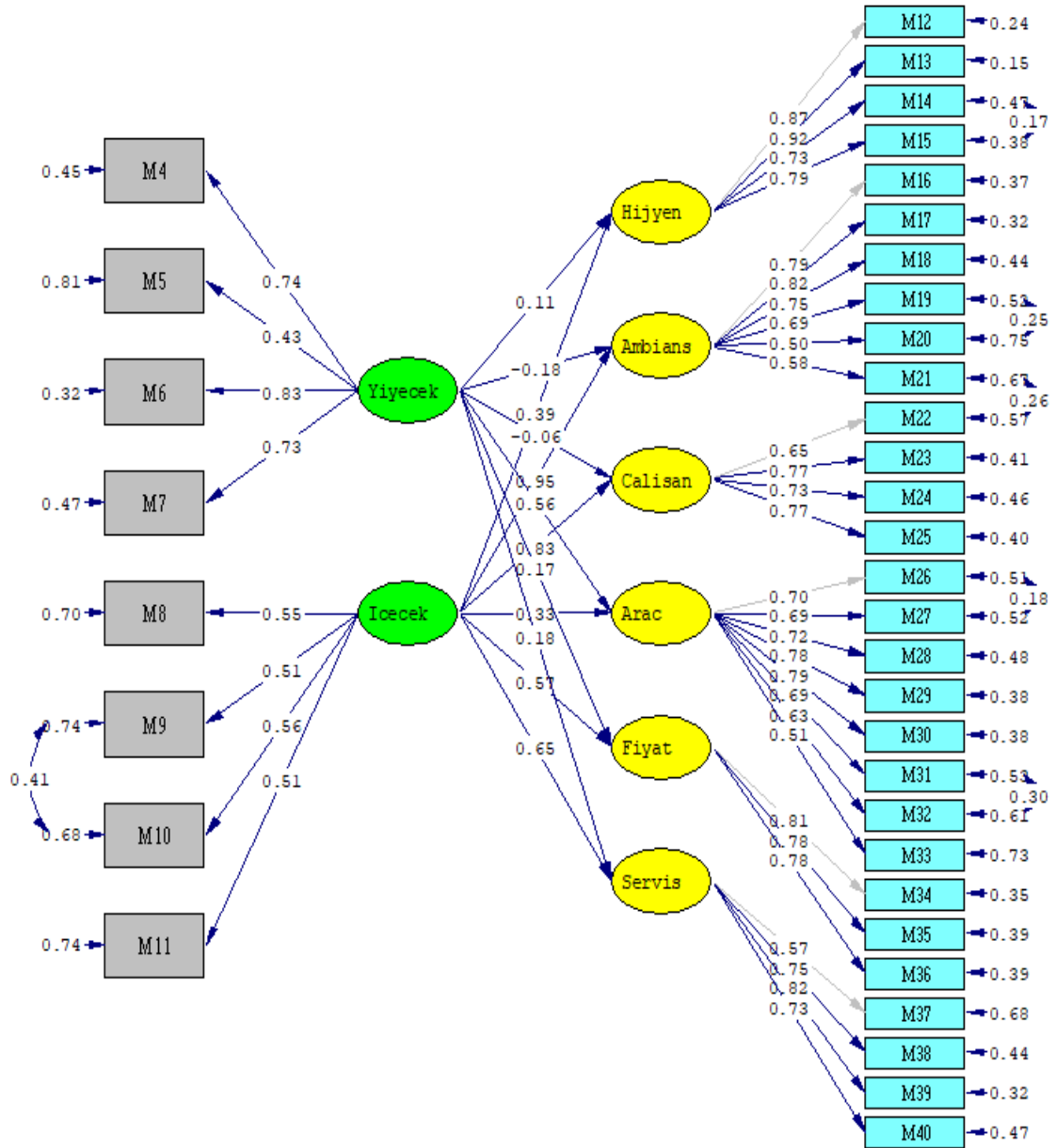
* Korelasyonlar 0.01 düzeyinde istatistiksel olarak anlamlıdır.

^a AVE değerinin kareköküdür.

Model test sonuçlarına ilişkin, sonuçların hipotezler bağlamındaki anlamlılığının değerlendirilmesi öncesi dikkate alınması gereken bir diğer unsur, ölçüm değişkenlerine yani ölçüm modeline ait uyum iyiliği ölçütlerinin anlamlılığıdır. Bu bağlamda önceki kısımlarda kullanılan uyum iyiliği ölçütlerinden yararlanılmıştır; χ^2 /sd , RMSEA, NFI, SRMR, GFI, AGFI, NNFI, CFI, IFI, RFI. Analiz sonucu LISREL programı, uyum iyiliği ölçütlerine ait katsayıların iyileştirilmesi amacıyla bazı modifikasyonlar önermiş, bu öneriler aşağıda yer alan path diyagramında görülebileceği üzere uygulanmıştır (Şekil 4.2). Modifikasyonlar sonrası gerçekleştirilen veri analiz sonucu, elde edilen

uyum iyiliği ölçütleri değerlendirildiğinde sonuçların $X^2=2150,72$ ve $sd=611$ düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı olduğu tespit edilmiştir. Bu katsayının istatistiksel olarak anlamlı olmasına rağmen hipotez testlerinin yapısal model programları aracılığıyla test edildiği araştırmalarda, analizlerin karmaşık olması nedeniyle birden fazla ölçütün değerlendirilmesi önerilmektedir (Hair, vd., 2019; Schermelleh-Engel, Moosbrugger ve Müller, 2003; Kline, 2011). Mutlak uyum iyiliği kategorisinde, $X^2 /sd= 3,520$, RMSEA=0,078 ve GFI=0,79 düzeyinde kabul edilebilir düzeyde; artan uyum iyiliği kategorisinde yer alan NFI= 0,94 ve RFI= 0,94 iyi, NNFI= 0,96 ve CFI= 0,96 mükemmel; yalınlık uyum iyiliği kategorisinde yer alan AGFI= 0,75 düzeyinde olduğu belirlenmiştir. Modele ilişkin uyum iyiliği ölçütlerinin GFI ve AGFI dışında diğer tüm ölçütler için mükemmel ve iyi düzeyde olduğu saptanmıştır. Şen ve Yılmaz (2014), uyum iyiliği ölçütlerinin genel olarak iyi veya mükemmel uyum gösterdiği durumunda GFI ve AGFI ölçütlerinin eşik sınır altında kalmasının kabul edilebilir olduğunu ifade etmektedir. Bu ifadeler ışığında yapılan test sonucundan elde edilen uyum iyiliği ölçütlerinin kabul edilebilir eşik sınırlarında ve istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirtilebilir.

Model uyumuna ilişkin uyum iyiliği ölçütlerinin değerlendirilmesi sonrası, hipotez sonuçlarının anlamlılığının değerlendirilmesi aşamasına geçilmiştir. Değişkenler arası etkilerin incelendiği modele ait gösterim ve sonuçlar, aşağıda verilen path diyagramı (Şekil 4.2) ile Tablo 4.16'te sunulmuştur. Şekil 4.2'de yer alan path diyagramında yiyecek ve içecek israfının hijyen, ambiyans, çalışan, araç-gereç, fiyat ve servis değişkenleri üzerindeki etkilerine ilişkin yol katsayıları yer almaktadır. Her bir bağımlı ve bağımsız değişkene ait lambda değerlerinin 0,50 üzerinde olduğu görülmektedir. Yiyecek değişkeninden hijyen, ambiyans, çalışan, araç gereç, fiyat ve servis değişkenlerine giden yolun -0,18 ile 0,57; içecek değişkeninden hijyen, ambiyans, çalışan, araç gereç, fiyat ve servis değişkenlerine giden yolun ise 0,95 ile 0,33 arasında değişen değerler aldığı saptanmıştır.



Chi-Square=2150.72, df=611, P-value=0.00000, RMSEA=0.078

Şekil 4.2. Yapısal Eşitlik Modeli Path Diyagramı

Yapısal modelde yer alan yol değişkenlerine ait standardize tahmin parametreleri değerlendirildiğinde (Tablo 4.17) H1, H2, H3, H5 hipotezleri reddedilirken; H4, H6, H7, H8, H9, H10, H11, H12 hipotezleri ise desteklenmiştir. Buna göre yiyecek kaynaklı israf değişkeni araç-gereç kaynaklı israfı ile servis kaynaklı israf değişkenlerini; içecek kaynaklı israf ise hijyen, ambiyans, çalışan, araç-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf değişkenlerini pozitif yönde, anlamlı ve yönlü olarak etkilemektedir. Buna göre yiyecek kaynaklı israfta meydana gelen bir birimlik artışın araç-gereç kaynaklı israfı 0,56, servis

kaynaklı israfı ise 0,57 birim arttırdığı görülmektedir. Diğer yandan içecek kaynaklı israfa meydana gelen bir birimlik artışın; hijyen kaynaklı israfı 0,39, ambians kaynaklı israfı 0,95, çalışan kaynaklı israfı 0,83, araç-gereç kaynaklı israfı 0,33, fiyat kaynaklı israfı 0,57 ve son olarak servis kaynaklı israfı ise 0,65 birim arttırdığı görülmektedir. Söz konusu hipotez ve sonuçlarına ilişkin detaylı gösterim aşağıdaki tabloda yer almaktadır (Tablo 4.17).

Tablo 4.17. Yapısal Modele Ait Hipotez Testi Sonuçları

<i>Hipotez</i>	<i>Yol</i>	<i>Standardize tahmini parametre</i>	<i>t</i>	<i>Hipotez testi Sonucu</i>
<i>H₁</i>	<i>Yiyecek-->Hijyen</i>	<i>0,11</i>	<i>1,19**</i>	<i>Desteklenmedi</i>
<i>H₂</i>	<i>Yiyecek--> Ambians</i>	<i>-0,18</i>	<i>-1,69**</i>	<i>Desteklenmedi</i>
<i>H₃</i>	<i>Yiyecek--> Çalışan</i>	<i>-0,06</i>	<i>-0,81**</i>	<i>Desteklenmedi</i>
<i>H₄</i>	<i>Yiyecek--> Araç-Gereç</i>	<i>0,56</i>	<i>8,90*</i>	<i>Desteklendi</i>
<i>H₅</i>	<i>Yiyecek--> Fiyat</i>	<i>0,17</i>	<i>1,85**</i>	<i>Desteklenmedi</i>
<i>H₆</i>	<i>Yiyecek--> Servis</i>	<i>0,57</i>	<i>2,09*</i>	<i>Desteklendi</i>
<i>H₇</i>	<i>İçecek--> Hijyen</i>	<i>0,39</i>	<i>4,20*</i>	<i>Desteklendi</i>
<i>H₈</i>	<i>İçecek --> Ambians</i>	<i>0,95</i>	<i>10,80*</i>	<i>Desteklendi</i>
<i>H₉</i>	<i>İçecek --> Çalışan</i>	<i>0,83</i>	<i>10,80*</i>	<i>Desteklendi</i>
<i>H₁₀</i>	<i>İçecek --> Araç-Gereç</i>	<i>0,33</i>	<i>5,32*</i>	<i>Desteklendi</i>
<i>H₁₁</i>	<i>İçecek --> Fiyat</i>	<i>0,57</i>	<i>6,22*</i>	<i>Desteklendi</i>
<i>H₁₂</i>	<i>İçecek --> Servis</i>	<i>0,65</i>	<i>6,33*</i>	<i>Desteklendi</i>

* p < 0.05; **p>0,05; t<1,96

4.7. Ölçme Aracı Değişkenlerinin Çeşitli Değişkenler Açısından Karşılaştırılması

Çalışmanın bu kısmında turistlerin yiyecek, içecek, hijyen, ambians, çalışan, araç-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf algılamalarının cinsiyet, konakladıkları otel türü ve konakladıkları otelde verilen hizmet türü açısından farklılık gösterip göstermediğine bağımsız örneklem t testi ve tek yönlü varyans analizi ile bakılmıştır.

Araştırmanın yukarıda sıralanan amacı doğrultusunda gerçekleştirilen farklılık analizlerinin ilk aşamasında yiyecek, içecek, hijyen, ambians, çalışan, arac-gereç, fiyat

ve servis kaynaklı israf algılamalarının turistlerin cinsiyeti açısından farklılığının değerlendirilebilmesi amacıyla iki gruba yönelik uygulanan bağımsız örneklem için t testi yapılmıştır. Söz konusu analize ilişkin detaylı gösterim aşağıda sunulan tabloda yer almaktadır (Tablo 4.18). Bağımsız örneklem için t testinin yorumlanması öncesinde hangi sonucun dikkate alınması gerektiğinin saptanması amacıyla öncelikle kitle varyans eşitliğinin sağlanıp sağlanmadığına bakılması gerekmektedir (Katz, Restori ve Lee, 2009). Bu bağlamda Levene's Test sonuçlarının dikkate alınması gerekmektedir. Bu test sonucunun 0,05 değerinin üzerinde olması varyans eşitliğinin sağlandığı anlamına gelmektedir. Tablo incelendiğinde tüm değişkenler için cinsiyet açısından varyans eşitliğinin sağlandığı görülmektedir (Levene's Test--> $p > 0,05$). Varyans eşitliğinin sağlandığı değişkenler açısından sonuçlar incelendiğinde; yiyecek, ambiens, çalışan, araç-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf boyutlarında katılımcıların cinsiyeti açısından istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilirken; içecek ve hijyen boyutunda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı belirlenmiştir ($p > 0,05$). Bu durum kadın ve erkek katılımcıların içecek ve hijyen kaynaklı israf algılamalarının benzer; diğer boyutlar açısından ise farklı olduğunu göstermesi bakımından dikkat çekicidir. Anlamlı farklılıkların kaynağına bakıldığında yiyecek, ambiens, araç-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf boyutlarının tamamında kadınların erkeklere kıyasla daha yüksek bir israf algısına sahip olduğu anlaşılmaktadır (Tablo 4.18).

Tablo 4.18. *İsraf Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Karşılaştırılması (T-Testi)*

<i>Değişken</i>	<i>Grup</i>	<i>Betimsel istatistik</i>			<i>Levene's Test</i>		<i>t-testi</i>		
	<i>Cinsiyet</i>	<i>N</i>	\bar{X}	<i>ss</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>	<i>t</i>	<i>df</i>	<i>Sig.</i>
Yiyecek	<i>Kadın</i>	215	3,131	0,809	2,249	0,134	2,013	408	0,045*
	<i>Erkek</i>	195	2,964	0,874					
İçecek	<i>Kadın</i>	215	2,937	0,927	0,807	0,369	0,968	408	0,334
	<i>Erkek</i>	195	2,847	0,950					
Hijyen	<i>Kadın</i>	215	2,401	1,24	2,270	0,133	0,886	408	0,376
	<i>Erkek</i>	195	2,296	1,141					
Ambians	<i>Kadın</i>	215	3,251	0,948	0,139	0,710	2,317	408	0,021*
	<i>Erkek</i>	195	3,032	0,960					
Çalışan	<i>Kadın</i>	215	3,143	1,077	1,117	0,291	1,239	408	0,216
	<i>Erkek</i>	195	3,014	1,023					
Arac-Gereç	<i>Kadın</i>	215	3,136	0,985	2,876	0,091	2,934	408	0,004*
	<i>Erkek</i>	195	2,867	0,859					

Tablo 4.18. (Devam) *İsraf Nedenlerinin Cinsiyet Açısından Karşılaştırılması (T-Testi)*

Fiyat	<i>Kadın</i>	215	3,589	1,110	0,550	0,459	2,061	408	0,040*
	<i>Erkek</i>	195	3,364	1,096					
Servis	<i>Kadın</i>	215	3,268	1,005	0,440	0,507	2,095	408	0,037*
	<i>Erkek</i>	195	3,053	1,069					

Turistlerin hizmet aldıkları otel türü açısından yiyecek, içecek, hijyen, ambiyas, çalışan, arac-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf algılamalarının farklılıklarının incelenmesi amacıyla tek yönlü varyans analizi gerçekleştirilmiş, sonuçlar Tablo 4.19 ve Tablo 4.20’de raporlaştırılmıştır. Varyans analizinde, anlamlı farklılığın belirlendiği durumlarda sonuçlar, veri dağılımlarının homojenliği dikkate alınarak yorumlanmalıdır. Tıpkı bağımsız örneklem t testi gibi tek yönlü varyans analizi de parametrik bir testtir ve sonuçları dağılımların homojenliği dikkate alınarak yorumlanmaktadır. Dağılımların homojen olduğu durumlarda ilgili literatürde en etkili ileri test (post hoc) tekniklerinden olduğu ifade edilen Scheffe (Huck, 2012; Büyüköztürk, 2014); homojen olmadığı durumlarda ise sık kullanılan (Del Rio, Vazquez ve Iglesias, 2001; Lee ve Lee, 2018) ileri test tekniklerinden olan Tahmhane’s T2’ kullanılmıştır.

Tek yönlü varyans analizine ilişkin betimsel sonuçların verildiği Tablo 4.19 incelendiğinde, turistlerin israf algılamalarının en fazla üç yıldızlı otellerde olduğu görülmektedir. Bakıldığında turistlerin yiyecek ($\bar{X}=3,32$), içecek ($\bar{X}=3,39$), hijyen ($\bar{X}=2,48$), ambiyas ($\bar{X}=3,41$), çalışan ($\bar{X}=3,46$), arac-gereç ($\bar{X}=3,27$), fiyat ($\bar{X}=3,61$), ve servis ($\bar{X}=3,57$) kaynaklı israf algılamalarının ortalama ile diğer en yüksek değer alan otel türü olmuştur. Betimsel sonuçlara ilişkin detaylı gösterim aşağıdaki tabloda sunulmuştur (Tablo 4.19).

Tablo 4.19. *İsraf Nedenlerinin Otel Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Betimsel Sonuçlar*

Değişken	Grup	N	\bar{X}	SS
Yiyecek	<i>Butik Otel (1)</i>	189	3,028	0,787
	<i>3 Yıldızlı Otel (2)</i>	44	3,327	0,948
	<i>4 Yıldızlı Otel (3)</i>	51	3,000	0,870
	<i>5 yıldızlı Otel (4)</i>	126	3,012	0,870
İçecek	<i>Butik Otel (1)</i>	189	2,888	0,873
	<i>3 Yıldızlı Otel (2)</i>	44	3,392	1,029

Tablo 4.19. (Devam) *İsraf Nedenlerinin Otel Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Betimsel Sonuçlar*

	<i>4 Yıldızlı Otel (3)</i>	51	2,936	1,051
	<i>5 yıldızlı Otel (4)</i>	126	2,712	,896
Hijyen	<i>Butik Otel (1)</i>	189	2,422	1,206
	<i>3 Yıldızlı Otel (2)</i>	44	2,483	1,227
	<i>4 Yıldızlı Otel (3)</i>	51	2,049	1,135
	<i>5 yıldızlı Otel (4)</i>	126	2,321	1,192
Ambians	<i>Butik Otel (1)</i>	189	3,235	0,919
	<i>3 Yıldızlı Otel (2)</i>	44	3,416	1,045
	<i>4 Yıldızlı Otel (3)</i>	51	2,947	1,003
	<i>5 yıldızlı Otel (4)</i>	126	3,001	0,941
Çalışan	<i>Butik Otel (1)</i>	189	3,161	1,042
	<i>3 Yıldızlı Otel (2)</i>	44	3,460	1,087
	<i>4 Yıldızlı Otel (3)</i>	51	2,848	1,028
	<i>5 yıldızlı Otel (4)</i>	126	2,924	1,028
Araç-Gereç	<i>Butik Otel (1)</i>	189	3,039	0,933
	<i>3 Yıldızlı Otel (2)</i>	44	3,278	1,023
	<i>4 Yıldızlı Otel (3)</i>	51	2,899	1,005
	<i>5 yıldızlı Otel (4)</i>	126	2,912	0,867
Fiyat	<i>Butik Otel (1)</i>	189	3,564	1,084
	<i>3 Yıldızlı Otel (2)</i>	44	3,613	1,094
	<i>4 Yıldızlı Otel (3)</i>	51	3,366	1,260
	<i>5 yıldızlı Otel (4)</i>	126	3,359	1,080
Servis	<i>Butik Otel (1)</i>	189	3,173	1,045
	<i>3 Yıldızlı Otel (2)</i>	44	3,579	1,033
	<i>4 Yıldızlı Otel (3)</i>	51	2,965	1,050
	<i>5 yıldızlı Otel (4)</i>	126	3,093	1,003

Tek yönlü varyans analizine ilişkin gerçekleştirilen homojenlik testi sonuçları yiyecek, içecek, hijyen, ambians, çalışan, arac-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf değişkenlerinin tamamında 0,05 değerinin üzerinde, diğer bir ifadeyle homojenliği sağladığı görülmüştür. Bu noktada tek yönlü varyans analizinde anlamlı farklılığın kaynağının tespit edilebilmesi amacıyla *Scheffe* test tekniğinden yararlanılmıştır. Varyans analizi sonuçları incelendiğinde turistlerin otel türleri bağlamında israf algılamalarının içecek, ambians, çalışan, servis değişkenleri açısından farklılaştığını göstermiştir (Tablo 4.20). Anlamlı farklılığın kaynağının tespit edilmesi amacıyla

yapılan *Scheffe* test sonucunda ise içecek israfında butik otel ile  yıldızlı otel işletmelerinde  yıldızlı otel işletmeleri aleyhine; dört yıldızlı otel ile beş yıldızlı otel işletmelerinde ise dört yıldızlı otel işletmeleri aleyhine anlamlı fark tespit edilmiştir. Buna göre içecek israfı boyutunda otel işletmeleri karşılaştırmasında  yıldızlı otel işletmelerinde butik otellere; dört yıldızlı otel işletmelerinde ise beş yıldızlı otel işletmelerine kıyasla daha fazla içecek israfı yapıldığı ifade edilebilir. Diğer bir anlamlı sonuç, çalışan boyutunda tespit edilmiştir. *Scheffe* testi sonucunda anlamlı farklılığın kaynağının , dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde meydana geldiği görülmüştür. Buna göre  yıldızlı otel işletmelerinde dört ve beş yıldızlı otel işletmelerine oranla daha fazla çalışan kaynaklı israfın olduğu düşünülmektedir. Otel işletmesi türü ve israf boyutları arasında gerçekleştirilen varyans analizi sonucu tespit edilen son anlamlı fark servis değişkenindedir. Anlamlı farklılığın kaynağının tespitine yönelik gerçekleştirilen *Scheffe testi sonucu* servis kaynaklı israf boyutunda  yıldızlı otel türü aleyhine dört ve beş yıldızlı otel işletmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur. Bu sonuç, servis kaynaklı israfın  yıldızlı otel işletmelerinde dört ve beş yıldızlı otel işletmelerine kıyasla daha fazla gerçekleştiğini göstermesi bakımından dikkat çekicidir. İsrafın nedenlerinin otel türleri açısından karşılaştırıldığı varyans analizi anlamlılık testi sonuçlarına aşağıda yer verilmiştir (Tablo 4.20).

Tablo 4.20. *İsraf Nedenlerinin Otel Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Analiz Sonuçları*

<i>Değişken</i>	<i>Varyans</i>	<i>Kareler Toplamı</i>	<i>sd</i>	<i>Kareler Ortalaması</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>	<i>Fark</i>
Yiyecek	<i>Gruplararası</i>	3,794	3	1,265	1,783	0,150	
	<i>Grupiçi</i>	287,938	406	0,709			
	<i>Toplam</i>	291,732	409				
İçecek	<i>Gruplararası</i>	15,170	3	5,057	5,954	0,001	Scheffe= 1-2; 3-4;
	<i>Grupiçi</i>	344,830	406	0,849			
	<i>Toplam</i>	360,000	409				
Hijyen	<i>Gruplararası</i>	6,479	3	2,160	1,510	0,211	
	<i>Grupiçi</i>	580,821	406	1,431			
	<i>Toplam</i>	587,299	409				
Ambians	<i>Gruplararası</i>	9,378	3	3,126	3,456	0,017	
	<i>Grupiçi</i>	367,188	406	0,904			
	<i>Toplam</i>	376,566	409				

Tablo 4.20. (Devam) *İsraf Nedenlerinin Otel Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Analiz Sonuçları*

Çalışan	<i>Gruplararası</i>	13,398	3	4,466	4,118	0,007	Scheffe= 2-3;2-4
	<i>Grupiçi</i>	440,364	406	1,085			
	<i>Toplam</i>	453,763	409				
Arac-Gereç	<i>Gruplararası</i>	5,144	3	1,715	1,968	0,118	
	<i>Grupiçi</i>	353,733	406	0,871			
	<i>Toplam</i>	358,876	409				
Fiyat	<i>Gruplararası</i>	4,613	3	1,538	1,254	0,290	
	<i>Grupiçi</i>	497,756	406	1,226			
	<i>Toplam</i>	502,369	409				
Servis	<i>Gruplararası</i>	10,248	3	3,416	3,205	0,023	Scheffe= 2-3; 2-4
	<i>Grupiçi</i>	432,703	406	1,066			
	<i>Toplam</i>	442,951	409				

Turistlerin yiyecek, içecek, hijyen, ambiyans, çalışan, arac-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf algılamalarının, turistlerin konakladığı otel işletmesinde sunulan hizmet türü açısından karşılaştırılmasına ilişkin gerçekleştirilen varyans analizi betimsel ve karşılaştırmalı test sonuçları aşağıda verilen tablolarda sunulmuştur (Tablo 4.21-4.22). Analiz sonucunda, değişkenlerden yalnızca ambiyans kaynaklı israfın katılımcıların faaliyet gösterdiği departman açısından farklılık gösterdiği saptanmış ($p < 0,05$); varyans dağılımlarının ise homojen olduğu tespit edilmiştir ($p > 0,05$). Açık büfe, ala carte ve diğer hizmet türleri arasında gerçekleşen ortalama farklar dikkate alındığında anlamlı farklılığın kaynağına ilişkin belli ölçüde kestirimler yapılabilir. Tablo 4.22’de sunulan betimsel sonuçlar değerlendirildiğinde, sunulan hizmet türü açısından turist israf algılamalarının tüm değişkenler için en yüksek olduğu hizmet türünün açık büfe ve ala carte dışındaki diğer ($\bar{X}=2,40-3,58$) hizmet türlerinde meydana geldiği belirtilmiştir. Betimsel düzeydeki bu açıklama turistlerin açık ve ala carte hizmet türlerinde meydana gelen israfın diğer hizmet türlerine kıyasla daha az olduğu görüşü taşıdığını göstermektedir.

Tablo 4.21. İsraf Nedenlerinin Hizmet Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Betimsel Sonuçlar

<i>Değişken</i>	<i>Grup</i>	<i>N</i>	\bar{X}	<i>SS</i>
Yiyecek	<i>Açık Büfe (1)</i>	247	3,018	0,816
	<i>Ala Carte Servis (2)</i>	116	3,041	0,904
	<i>Diğer (3)</i>	47	3,252	0,826
İçecek	<i>Açık Büfe (1)</i>	247	2,840	0,910
	<i>Ala Carte Servis (2)</i>	116	2,911	0,963
	<i>Diğer (3)</i>	47	3,138	0,995
Hijyen	<i>Açık Büfe (1)</i>	247	2,320	1,218
	<i>Ala Carte Servis (2)</i>	116	2,380	1,183
	<i>Diğer (3)</i>	47	2,408	1,146
Ambians	<i>Açık Büfe (1)</i>	247	3,056	0,944
	<i>Ala Carte Servis (2)</i>	116	3,221	0,940
	<i>Diğer (3)</i>	47	3,443	1,025
Çalışan	<i>Açık Büfe (1)</i>	247	3,024	1,046
	<i>Ala Carte Servis (2)</i>	116	3,127	1,022
	<i>Diğer (3)</i>	47	3,271	1,157
Araç-Gereç	<i>Açık Büfe (1)</i>	247	2,971	0,908
	<i>Ala Carte Servis (2)</i>	116	2,983	0,936
	<i>Diğer (3)</i>	47	3,266	1,059
Fiyat	<i>Açık Büfe (1)</i>	247	3,448	1,135
	<i>Ala Carte Servis (2)</i>	116	3,511	1,025
	<i>Diğer (3)</i>	47	3,588	1,171
Servis	<i>Açık Büfe (1)</i>	247	3,142	1,010
	<i>Ala Carte Servis (2)</i>	116	3,159	1,106
	<i>Diğer (3)</i>	47	3,308	1,038

Hizmet türü açısından turistlerin yiyecek, içecek, hijyen, ambiyans, çalışan, araç-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf algılamaları içerisinde yalnızca ambiyans kaynaklı israf değişkeninde tespit edilen anlamlı farklılığın kaynağının test edilmesi amacıyla Scheffe post hoc testi uygulanmıştır. Varyansların homojen dağılmış olması nedeniyle gerçekleştirilen Scheffe testi sonucuna göre ambiyans değişkeninde açık büfe ile diğer hizmet türleri açısından, diğer hizmet türleri aleyhine istatistiksel olarak anlamlı fark tespit edilmiştir. Buna göre turistler, diğer hizmet türlerinde faaliyette bulunan otellerde, yiyecek-içecek alanlarında açık büfe ve ala karta kıyasla daha yüksek israfın meydana geldiğini düşünmektedir. İsrafın nedenlerinin hizmet türü açısından

karşılaştırıldığı varyans analizi anlamlılık testlerine ait sonuçlara aşağıda yer verilmiştir (Tablo 4.22).

Tablo 4.22. İsrاف Nedenlerinin Hizmet Türü Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Sonuçlar

<i>Değişken</i>	<i>Varyans</i>	<i>Kareler Toplamı</i>	<i>sd</i>	<i>Kareler Ortalaması</i>	<i>F</i>	<i>Sig.</i>	<i>Fark</i>
Yiyecek	<i>Gruplararası</i>	2,174	2	1,087	1,528	0,218	
	<i>Grupiçi</i>	289,557	407	0,711			
	<i>Toplam</i>	291,732	409				
İçecek	<i>Gruplararası</i>	3,559	2	1,780	2,032	0,132	
	<i>Grupiçi</i>	356,441	407	0,876			
	<i>Toplam</i>	360,000	409				
Hijyen	<i>Gruplararası</i>	,578	2	0,289	0,201	0,818	
	<i>Grupiçi</i>	586,721	407	1,442			
	<i>Toplam</i>	587,299	409				
Ambians	<i>Gruplararası</i>	6,810	2	3,405	3,748	0,024	Scheffe=1-3
	<i>Grupiçi</i>	369,756	407	0,908			
	<i>Toplam</i>	376,566	409				
Çalışan	<i>Gruplararası</i>	2,743	2	1,371	1,238	0,291	
	<i>Grupiçi</i>	451,020	407	1,108			
	<i>Toplam</i>	453,763	409				
Arac-Gereç	<i>Gruplararası</i>	3,530	2	1,765	2,022	0,134	
	<i>Grupiçi</i>	355,346	407	0,873			
	<i>Toplam</i>	358,876	409				
Fiyat	<i>Gruplararası</i>	,920	2	0,460	0,373	0,689	
	<i>Grupiçi</i>	501,449	407	1,232			
	<i>Toplam</i>	502,369	409				
Servis	<i>Gruplararası</i>	1,093	2	0,547	0,504	0,605	
	<i>Grupiçi</i>	441,858	407	1,086			
	<i>Toplam</i>	442,951	409				

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

“Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek İsrافی: Peribacaları (Kapadokya) Turizm Bölgesi Örneği” isimli bu çalışma toplamda beş bölümden oluşmaktadır. Çalışmanın ilk bölümünde araştırmanın hangi problemlerden yola çıkarak çalışmaya karar verildiğini gösteren ve bu yönde bilgiler içeren “araştırmanın problemi”, çalışmanın hangi amaçla yazıldığıyla ilgili bilgiler içeren ve araştırma amacı doğrultusunda kurulan hipotezlerin bulunduğu “araştırmanın amacı ve hipotezleri”, çalışmanın önemini ortaya koyan “araştırmanın önemi”ne yer verilmiştir. İkinci bölümde araştırma yönteminin anlatıldığı “örneklem ve çalışma grubu”, “veri toplama aracı”, “geçerlilik ve güvenirlik analizleri”, “verilerin analizi” ve “ilgili çalışmalar” ın yer aldığı bölüm detaylı anlatılmıştır. İkinci bölümde ise otel işletmeleri ve işletme sistemleri açıklanmış, servis sistemlerine değinilmiş, oda kahvaltı, herşey dâhil ve alakart servis hizmetleri kavramları ele alınmıştır. Devamında çalışmanın ana konusu olan israf konusu ele alınmıştır. İsraf ile ilgili temel kavramlar, israf ve sürdürülebilirlik, işletmelerde israf, israf kaynakları konularıyla ilgili bilgilere yer verilmiştir. Çalışmanın son bölümü olan beşinci bölümde de alanyazın incelemesi ve sahadan toplanan verilerin analizleri sonucunda elde edilen bulgular doğrultusunda geliştirilen sonuç ve önerilere yer verilmiştir.

Kapadokya, Türkiye’nin iç kesiminde geniş bir alana sahip olmasından dolayı Peribacalarının yoğunlukta olduğu Nevşehir ili sınırları içerisindeki Peribacaları turizm bölgesi çalışmanın evreni olarak belirlenmiştir. Bu bölgenin tüm yıla yayılan sayıca fazla turistin tatil yapmak için tercih ettiği yerlerden olması ve dolayısıyla da yiyecek içecek tüketimin de benzer şekilde fazla olması israfı önemli konulardan biri haline getirmiştir. İsrafın araştırılması amacıyla bu bölgede 2021 yaz sezonunda (Haziran-Temmuz-Ağustos) konaklayan yerli ve yabancı turistlerden toplanan veriler ile çalışma yürütülmüştür. Kültür ve Turizm Bakanlığı 2021 yılı verilerine göre Nevşehir ilinde kayıtlı olarak hizmet veren 451 otel işletmesi yer almaktadır. Bakanlığın verilerine göre ilgili yılda bölgede yaklaşık 338 bin turist konaklamıştır. Araştırmanın gerçekleştirildiği döneme ilişkin resmi kayıtların henüz belirlenmemiş olmaması nedeniyle araştırmanın örneklem biriminin bir önceki yılın resmi kayıtları üzerinden otel işletmelerinde konaklayan ziyaretçiler temel alınarak hesaplanmasının uygun olacağı düşünülmüştür. Sahadan toplanan 440 anket içerisinde kullanılabılır 410 anketle nicel veri analizleri yapılmıştır.

Peribacaları turizm bölgesini ziyaret eden, buradaki konaklama tesislerinde konaklayan aynı zamanda araştırmaya katılım sağlayan kişilerin cinsiyet, yaş, medeni durum, uyruk, eğitim durumu, hane halkı sayısı ve aylık gelir dağılımları bakımından sosyo-demografik özellikler temelinde değerlendirmeler yapılmıştır. Buna göre araştırmaya katılan turistler, cinsiyet (Kadın, 52,4; Erkek, 47,6) ve medeni durumlar bakımından (Bekâr, %52,2; Evli, %47,8) birbirlerine yakın aralıklarda olduğu görülmektedir. Katılımcıların homojen bir yapıda; baskın çoğunluğunun (%46,1) 35-44 yaş aralığında, Türk (%78), ön lisans mezunu (%47,8), 1-4 arasında değişen hane halkı sayısına sahip (%56,3), aylık geliri 6300₺ üzerinde olduğu (%42,7) tespit edilmiştir. Katılımcıların yaş gruplarının ortalama çoğunluğunun 35-44 yaş aralığında olması genç ve orta yaş gruplarının tatil anlayışının belirtildiği (Davras, 2016: 18) çalışmanın bulgularıyla örtüşmektedir. Katılımcıların önemli bir kısmının ön lisans mezunu olması Davras'ın (2016: 18) belirttiği gibi tatil kültürünün eğitim düzeyi yüksek kişilerde daha yaygın olduğunu düşündürmektedir. Ortalama gelir düzeyleri yüksek kişilerin çalışmaya katkı sağladığı düşünüldüğünde Peribacaları turizm bölgesini ziyaret eden kişilerin diğer turistik destinasyonları ziyaret edenlere oranla daha üst gelire sahip gruplardan oluştuğunu göstermektedir.

Katılımcılara konakladıkları otel işletmelerinin ve sunulan hizmet türlerine, otellerde sunulan yemek porsiyonlarına, yemek israf etme durumlarına ve israf nedenlerine ilişkin sorular yöneltilmiş ve alınan yanıtlara göre değerlendirmeler yapılmıştır. Buna göre katılımcıların yaklaşık olarak yarısının butik otellerde (%46,3) konakladığı, kalanların ise sırasıyla beş (%30,7), dört (%12,4) ve üç (%10,7) yıldızlı otellerde konakladıkları, bu otellerin ise önemli bir kısmının açık büfe (%60) servis hizmeti verdiği, kalanların ise Ala Carte (%28,3) servis ve diğer (%11,5) hizmet türlerinde servis yaptıkları, bu otellerde sunulan yemek porsiyonlarının yeterliliğine ilişkin tüketici görüşlerinin büyük ölçüde olumlu (%61,7) yönde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların yarısından fazlasının (%64,4) yemek israf edebildiğini bildirirken, diğer katılımcılar (%35,6) ise yemek israf etmediklerini bildirmiştir. Yemek israf etme nedenlerine ilişkin verilen yanıtlar incelendiğinde, turistlerin önemli çoğunluğunun yemeği beğenmedikleri (%40,7) ve yemeğin uygun porsiyonlarda olmadığı (%38,3) durumlarına işaret ettikleri görülmüştür.

Konaklama işletmelerinde meydana gelen israfı belirlemek için kullanılan ölçeğe yapılan açılımlayıcı faktör analizi sonucunda katılımcıların israfa yönelik

davranışlarını ölçen ölçeğin sekiz boyutta toplandığı saptanmıştır. Boyutların yemek kaynaklı israf, içecek kaynaklı israf, hijyen kaynaklı, ambiyans kaynaklı israf, çalışan kaynaklı israf, araç-gereç kaynaklı israf, fiyat kaynaklı israf ve servis kaynaklı israf olduğu görülmüştür. Açımlayıcı faktör analizi sonucunda kullanılan ölçek ifadelerinin araştırılan konunun yaklaşık olarak 0,70'ini açıkladığı belirlenmiştir. Ölçek boyutlarına ilişkin elde edilen bulgulara bakıldığında her bir ölçek boyutunun tüketici kaynaklı israfı farklı oranlarda ölçtüğü görülmektedir. Araştırmalarda AFA'nın yapı geçerliliğini test etmenin yanı sıra ölçekte yer alan ifadelerin hangi boyutları bir araya getirdiğinin değerlendirilmesi (Hair, vd., 2014; Watkins, 2021) amacıyla gerçekleştirildiği dikkate alındığında araştırmacı tarafından çeşitli çalışmalardan uyarlanan ve literatürden yararlanılarak oluşturulan israfın kaynakları ölçeği ifadelerinin oluşturduğu boyutların geçerli ve güvenilir olduğu, ifadelerin bir araya geldiği boyutlar dikkate alındığında ise boyutların alındığı araştırmalara (Tekin ve İlyasov'un 2018; Kasavan, Mohamed ve Halim'in 2017; Doğdubay ve Sarığlan 2010) paralel sonuçlar gösterdiği belirlenmiştir.

Ölçek ifadelerinin uyum iyiliklerinin belirlenmesi için doğrulayıcı faktör analizi yapılmış ve çıkan sonuçlar literatürde (Anderson ve Gerbing, 1984; Hu ve Bentler, 1999; Brown, 2005; Sun, 2005; Harrington, 2009; Çokluk, Şekercioğlu ve Büyüköztürk, 2012; Hosoda et al., 2018; Wang ve Wang, 2019;) temel alınan uyum iyilikleriyle karşılaştırıldığında israfın kaynağını tespit etmeye yönelik uygulanan ölçek ifadelerinin iyi uyum ve mükemmel uyum ile istatistiksel olarak anlamlı olduğu, ölçeğin belirlenen boyutlar ve ifadeler çerçevesinde yapısal olarak israfın kaynağını tespit etmeye uygun olduğu anlaşılmaktadır.

Araştırmaya katılım gösteren turistlerin yiyecek içecek israfı davranışları ölçeğin boyutları bazında incelendiğinde , “yiyecek kaynaklı israf nedeni” boyutunun aritmetik ortalamasının (\bar{X}) 3.051, “içecek kaynaklı israf nedeni” boyutunun aritmetik ortalamasının: 2.89, “hijyen kaynaklı israf nedeni” boyutunun aritmetik ortalamasının: 2.35, “ambians kaynaklı israf nedeni” boyutunun aritmetik ortalamasının: 3.14, “çalışan kaynaklı israf nedeni” boyutunun aritmetik ortalamasının: 3.08, “araç-gereç kaynaklı israf nedeni” boyutunun aritmetik ortalamasının: 3.00, “servis kaynaklı israf nedeni” boyutunun aritmetik ortalamasının: 3.00, “fiyat kaynaklı israf nedeni” boyutunun aritmetik ortalamasının: 3.48 düzeyinde olduğu ortaya çıkmıştır. Elde edilen bulgular değerlendirildiğinde en yüksek ortalamanın “ambiyans kaynaklı israf nedeni” boyutunda olduğu, en düşük ortalamanın ise “hijyen kaynaklı israf nedeni” boyutunda

olduğu görülmektedir. Ortalama olarak ‐hiyjen boyutu‐nun en düşük rakama sahip olması katılımcıların hiyjen konusunda çok hassas oldukları, işletmede hiyjen açısından olumsuz algıya sahip olmaları durumunda israf davranışında bulunarak israfı arttırdıklarını göstermektedir.

İşletmelerin restoranlarındaki masaların kirli olması, servis takımlarının, çatal bıçakların, sandalye ve masaların kirli olması gibi hiyjen açısından sorun teşkil eden durumlarla misafirlerin karşılaşması sonucunda tabaklarına aldıkları yemekleri bitirmedikleri, yemekleri israf edebilecekleri anlaşılmaktadır. İfadeler değerlendirildiğinde turistlerin hiyjen ile ilgili herhangi bir durumda yemek israfına yol açacak bir tutum içerisine girdikleri, verilen yanıtlardan açık bir biçimde anlaşılmaktadır. Her bir ifadeye verilen yanıtlar incelendiğinde hiyjenle ilgili bir olumsuzluğun katılımcılarda yaklaşık olarak dörtte üç oranında israfın oluşmasına yol açtığı görülmektedir. Buna karşın verilen yanıtlardan hareketle az sayıda katılımcının hiyjenle ilgili bir sorun meydana gelse de israfa yol açabilecek bir tutum sergilemedikleri, diğer bir anlatımla yemeklerini bitirdikleri tespit edilmiştir. Açıklamalar katılımcılar için hiyjen boyutunun hassas bir konu olduğu, eksikliği veya yokluğunun israfa yol açan ciddi bir neden olarak görüldüğü anlaşılmaktadır. Buna göre işletmelerin israfı önleme noktasında israfın kaynakları bileşenlerinden biri olan hiyjen meselesinin üzerinde titizlikle durmaları gerektiğini ifade etmek mümkündür.

En yüksek değerin ambiyans boyutunda olması ise bu boyutun diğer israfın kaynakları boyutuna göre çok fazla dikkate alınmadığını göstermektedir. Yemek servisinin olduğu alandaki ısı koşulları, koku, çalan müziğin ses seviyesi, koltukların konforu, gürültü gibi ambiyansla ilgili etkenlerin israf davranışında bulunmayı diğer israf kaynaklarına göre en az oranda etkilediğini göstermektedir. Araştırma kapsamında katılımcılara ambiyans kaynaklı israf nedenlerini içeren ifadeler yöneltilmiş, elde edilen sonuçlara göre kokunun (%50,5) ambiyans ifadeleri içerisinde israfa yol açan en dikkat çekici unsur olduğu, diğer ifadeleri de israfa yol açmalarına karşın oransal olarak koku unsurundan oldukça düşük düzeylerde olduğu belirlenmiştir. Çalışmanın ambiyansla ilgili bulguları Tekin ve İlyasov (2018)' in Türk Misafirlerin Gıda İsrافی Tutumlarını Ölçmek için yaptıkları araştırmanın sonuçlarıyla paralellik göstermektedir. Ambiyans kapsamında değerlendirilen etkenler israf nedenleriyle birlikte değerlendirildiğinde ambiyans boyutunun nispeten daha düşük düzeylerde israfa yol açan bir neden olduğu ifade edilebilir

Turistlerin yiyecek kaynaklı israf nedenlerine ilişkin görüşlerini ölçen yedi ifadeden oluşan yiyecek kaynaklı israf boyutuna 410 katılımcının verdikleri yanıtların birbirlerine benzerlik gösterdiği görülmüştür. Verilen yanıtlar değerlendirildiğinde konaklama işletmelerinde yiyecek kaynaklı israf boyutlarının ciddi düzeyde yüksek olduğu söylenebilir. FAO'nun 2011 yılında yaptığı çalışmaya göre Dünya'da yapılan tüm israf oranları içerisinde yiyecek ürünlerinin israf oranı %53 olduğu belirtilmiştir (Gustavsson vd, 2011: 26-27). Bu çalışmada ulaşılan yiyecek ürünlerinin israfiyle ilgili ulaşılan sonuç ile FAO'nun 2011 yılında yapmış olduğu çalışmanın sonuçları örtüşmektedir. Türkiye'de genel anlamda israfın büyük boyutlarda olması ve bu alanda fazla çalışmanın yapılmamış olması net verilere ulaşmayı zorlaştırmaktadır. İsrاف ile doğrudan ve dolaylı ilişkili yapılmış çalışmalara bakıldığında (Aydın ve Yıldız,2011; Gül vd., 2003; Ertürk vd., 2015; Bal vd., 2013) çalışmaların yiyecek ürünlerine ayrı ayrı odaklandığı ve ekmek israfının araştırıldığı görülmektedir. Yapılan çalışmaların ortak noktası günlük besin kaynakları israfının araştırılmasıdır. Sektörler arasında en dinamik yapıya sahip olan turizm sektöründe meydana gelen yiyecek içecek israfı, israfın boyutları, israfı etkileyen faktörlerin neler olduğu, israfı önleme veya azaltma yönünde alınabilecek tedbirler konusunda fazla çalışmanın yapılmamış olması bu alandaki eksiklik olarak değerlendirilmektedir. Yiyecek içecek ürünlerinin israf edilmesinde insan en temel unsurdur ve israfın tüm süreçlerinde insanların sahip oldukları rollerin, içerisinde buldukları durumların, göstermiş oldukları davranışların ve almış oldukları kararlar önemli bir etkiye sahiptir. Bu çalışmada Türk katılımcıların görüşleri dikkate alındığında yiyecek ürünlerindeki israfın fazla olması Türk yemek kültüründeki misafirverperlik anlayışından kaynaklandığını düşündürmektedir. Türk kültüründeki fazla yemek yeme ve ikram etme davranışı ve bu davranışın tatildeyken otellerde katlanarak devam etmesi, günün her öğününde ana yemeklerden fazla yemek yeme alışkanlığı, dolayısıyla bu alışkanlıkla beraber bu ürünlerde israfın meydana gelmesiyle sonuçlandığını düşündürmektedir.

Çalışan kaynaklı israf boyutu incelendiğinde, Tekin ve İlyasov (2018) gerçekleştirdikleri araştırmada, çalışanların müşteriye karşı ilgisinin ve iletişim tarzının müşteriye rahatsız etmesinin, çalışanların kendi aralarındaki iletişimin rahatsız edici bir biçimde gerçekleşmesinin, son olarak çalışanların hizmet kalitesinin israfa neden olabileceğini ifade etmiştir. Buradan hareketle turistlerin çalışanların söz konusu davranış biçimlerinin israfın nedeni olup olmadığına ilişkin yöneltilen ifadeler verilen

yanıtların değerlendirmesi için katılımcı yanıtları incelendiğinde çalışanların söz konusu tutum ve davranışlarının israfa neden olabildiği görülebilmektedir. Buna göre çalışanın turistle iletişiminin rahatsız edici olması durumu açık bir biçimde israfa yol açtığı belirlenen en belirgin seçenek olmuştur.

Araç-gereç kaynaklı israf nedenleri boyutuna bakıldığında katılımcılara yöneltilen “diğer misafirlerden etkilenerek aldığım yiyecekler damak zevkime uymasa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tkötirim” şeklindeki ifade bu boyutta en fazla (%50,7) israf nedeni; “tatil süresince sık oğn tkötmememe rağmen her seferinde tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tkötirim” şeklindeki ifade ise araç-gereç kaynaklı israf nedeninin en az (%47,0) gerçekleştiği ifade olduğu görülmektedir. Karasavan vd., (2007) yaptıkları çalışmada, menü çeşitliliği, iştah kesikliği, yiyeceğin ilgi çekici olması, daha az hareket etme motivasyonu, fazla alınan yiyeceklerin hazım sorunu oluşturması, diğer müşterilerin nerisi, diğer müşterilerden etkilenme, sık oğn tkötme, israfa neden olabilecek ifadeler olarak nitelendirmektedirler. Çalışmada, “diğer misafirlerden etkilenerek aldığım yiyecekler damak zevkime uymasa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tkötirim” ifadesine verilen yanıtların yüksek oranda israf nedenini oluşturması sonucu bu yönüyle Karasavan vd., (2007)’nin çalışmalarının sonuçlarıyla örtüşmektedir.

Fiyat kaynaklı israf nedenleri boyutunda katılımcılara  ifadeden oluşan sorular ynelti miş ve alınan yanıtlar değerlendirildiğinde söz konusu yanıtların kendi içerisinde yüksek oranda benzerlik gösterdiği, fiyatın israf kaynağı olabileceğine yönelik yanıtların oransal olarak düşük düzeylerde olduğu diğer bir anlatımla tkötıcılerin fiyat temelinde belirttikleri israfın gerek sayısal gerekse de oransal olarak düşük olduğunu belirten seçenekleri işaretledikleri tespit edilmiştir. Bu ifadeler turistlerin fiyat değişkenini israfın kaynaklarından biri olarak görmedikleri şeklinde yorumlanmamalıdır. Ancak diğer boyutlarla kıyaslandığında fiyatın israfa etkisinin görece daha düşük olduğu anlamını taşımaktadır. Bulunan sonucun Doğdubay ve Sarıoğlanın (2010) yaptıkları çalışmada ürün fiyatının israfa neden olabileceği sonucuyla benzerlik gösterdiği anlaşılmıştır.

Servis kaynaklı israf boyutunda katılımcılara dört ifadeden oluşan servis kaynaklı sorular ynelti miş alınan yanıtlara göre servis kaynaklı israfın kaynağı ile ilgili olarak yöneltilen ifadelerden servis edilen yemek porsiyonunun katılımcının (turistin) istediği boyuttan fazla olması durumu en fazla (%51,5); diğer yandan hatalı

yemek servis edilmesi ifadesi ise en az (%42,7) servis kaynaklı israf nedeni olarak belirlenmiştir. İlgili alanyazında (Epstein et al., 2010: 29; Iyengar ve Lepper, 2000: 1003; Rolls et al., 1981: 215-220; Rolls et al., 1982: 409; Rozin et al., 2006: 307; Saad, 2012: 65; Wansink, 2009: 75-81; Wansink ve Khan, 2004: 525) yer alan; yiyeceklerde çeşitlilik, görünürlük, hatalı yemek servisi, menünün yeterince açıklayıcı olmaması, porsiyonun uygun olmaması, servis edilen yemeğin görüntüsünün hoşta gitmemesi gibi servisle ilişkilendirilebilecek ifadelerin israfa neden olabilecek unsurlar olduğu belirtilmektedir.

Araştırma amacı doğrultusunda oluşturulan hipotezlerin ve hipotez testleri için uyum iyilikleri ölçütleri değerlendirildiğinde sonuçların anlamlı olduğu belirlenmiş ve yapısal model programlarıyla analizler gerçekleştirilmiştir. Yapısal eşitlik modelindeki parametreler değerlendirildiğinde H1, H2, H3, H5 hipotezleri reddedilmiş, H4, H6, H7, H8, H9, H10, H11, H12 hipotezleri desteklenmiştir. Buna göre yiyecek kaynaklı israf değişkeni araç-gereç kaynaklı israf ile servis kaynaklı israf değişkenlerini; içecek kaynaklı israf ise hijyen, ambiyans, çalışan, araç-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf değişkenlerini pozitif yönde, anlamlı ve yönlü olarak etkilemektedir. Yiyecek kaynaklı israfta meydana gelen bir birimlik artışın araç-gereç kaynaklı israfı 0,56, servis kaynaklı israfı ise 0,57 birim arttırdığı görülmektedir. Diğer yandan içecek kaynaklı israfta meydana gelen bir birimlik artışın; hijyen kaynaklı israfı 0,39, ambiyans kaynaklı israfı 0,95, çalışan kaynaklı israfı 0,83, araç-gereç kaynaklı israfı 0,33, fiyat kaynaklı israfı 0,57 ve son olarak servis kaynaklı israfı ise 0,65 birim arttırdığı görülmektedir.

Çalışmada katılımcıların yiyecek, içecek, hijyen, ambiyans, çalışan, arac-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf algılamalarının cinsiyet açısından farklılık gösterip göstermediğine bağımsız örneklem t testi ve tek yönlü varyans analizi ile bakıldığında yiyecek, ambiyans, çalışan, arac-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf boyutlarında katılımcıların cinsiyeti açısından istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilirken; içecek ve hijyen boyutunda istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olmadığı belirlenmiştir. Bu durum kadın ve erkek katılımcıların içecek ve hijyen kaynaklı israf algılamalarının benzer; diğer boyutlar açısından ise farklı olduğunu göstermesi bakımından dikkat çekicidir. Anlamlı farklılıkların kaynağına bakıldığında yiyecek, ambiyans, araç-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf boyutlarının tamamında kadınların erkeklere kıyasla daha yüksek bir israf algısına sahip olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmada ulaşılan bu bulgu kadınların israf davranışında bulunma açısından

erkeklere göre daha hassas olduklarını ortaya koymaktadır. Gerçek hayatta da kadınların erkeklere oranla daha titiz olduğu görüşüyle örtüşmektedir. Ulaşılan bu bulgu WRAP'ın konaklama sektöründe "Love Food Hate Waste" isimiyle yapmış olduğu araştırma sonuçlarıyla benzerlik gösterdiği belirlenmiştir. WRAP'ın çalışmasında bulunan sonuca göre (%59) kadınların (%41) erkeklere oranla aldıkları yemekleri israf etme tutumlarını sergiledikleri görülmüştür. Benzer şekilde Koivupuro ve diğerleri (2012: 188) yalnız yaşayan kadınların erkeklere göre yiyecek ürünlerini çöpe atma, israf etme oranlarının yüksek olduğunu bulgulamışlardır.

Turistlerin hizmet aldıkları otel türü açısından yiyecek, içecek, hijyen, ambiyans, çalışan, arac-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf algılamalarının farklılıklarının incelenmesi sonucu, turistlerin israf algılamalarının en fazla üç yıldızlı otellerde olduğu görülmektedir. Bakıldığında turistlerin üç yıldızlı otellerde yapılan israfın israf boyutları açısından ortalamaları yiyecek ($\bar{X}=3,32$), içecek ($\bar{X}=3,39$), hijyen ($\bar{X}=2,48$), ambiyans ($\bar{X}=3,41$), çalışan ($\bar{X}=3,46$), arac-gereç ($\bar{X}=3,27$), fiyat ($\bar{X}=3,61$), ve servis ($\bar{X}=3,57$) kaynaklı israf algılamalarının olduğu bulgulanmıştır. Analiz sonuçları incelendiğinde turistlerin otel türleri bağlamında israf algılamalarının içecek, ambiyans, çalışan, servis değişkenleri açısından farklılaştığını göstermiştir. Anlamli farklılığın kaynağının tespit edilmesi amacıyla yapılan *Scheffe* test sonucunda ise içecek israfında butik otel ile üç yıldızlı otel işletmelerinde üç yıldızlı otel işletmeleri aleyhine; dört yıldızlı otel ile beş yıldızlı otel işletmelerinde ise dört yıldızlı otel işletmeleri aleyhine anlamli fark tespit edilmiştir. Buna göre içecek israfı boyutunda otel işletmeleri karşılaştırmasında üç yıldızlı otel işletmelerinde butik otellere; dört yıldızlı otel işletmelerinde ise beş yıldızlı otel işletmelerine kıyasla daha fazla içecek israfı yapıldığı ifade edilebilir. Diğer bir anlamli sonuç, çalışan boyutunda tespit edilmiştir. *Scheffe* testi sonucunda anlamli farklılığın kaynağının üç, dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde meydana geldiği görülmüştür. Buna göre üç yıldızlı otel işletmelerinde dört ve beş yıldızlı otel işletmelerine oranla daha fazla çalışan kaynaklı israfın olduğu düşünülmektedir. Otel işletmesi türü ve israf boyutları arasında gerçekleştirilen varyans analizi sonucu tespit edilen son anlamli fark servis değişkenindedir. Anlamli farklılığın kaynağının tespitine yönelik gerçekleştirilen *Scheffe testi sonucu* servis kaynaklı israf boyutunda üç yıldızlı otel türü aleyhine dört ve beş yıldızlı otel işletmeleri arasında istatistiksel olarak anlamli fark bulunmuştur. Bu sonuç, servis kaynaklı israfın üç yıldızlı otel işletmelerinde dört ve beş yıldızlı otel işletmelerine kıyasla daha fazla gerçekleştiğini göstermesi

bakımından dikkat çekicidir. Bu sonuçların Peribacaları turizm bölgesinde yoğun olarak küçük ölçekli otellerin bulunması, mevcut otellerin çoğunluğunun butik otel ve 3 yıldızlı otel olarak hizmet verdiği, 4 ve 5 yıldızlı otel şekil ve şartlarını sağlayan az sayıda otelin bulunmasından kaynaklandığını düşündürmektedir.

Turistlerin yiyecek, içecek, hijyen, ambiyans, çalışan, arac-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf algılamalarının, turistlerin konakladığı otel işletmesinde sunulan hizmet türü açısından karşılaştırılmasına ilişkin gerçekleştirilen varyans analizi sonucunda, değişkenlerden yalnızca ambiyans kaynaklı israfın katılımcıların faaliyet gösterdiği departman açısından farklılık gösterdiği saptanmıştır. Açık büfe, ala carte ve diğer hizmet türleri arasında gerçekleşen ortalama farklar dikkate alındığında anlamlı farklılığın kaynağına ilişkin belli ölçüde kestirimler yapılabilir. Sonuçlar değerlendirildiğinde, sunulan hizmet türü açısından turist israf algılamalarının tüm değişkenler içinde en yüksek olduğu hizmet türünün açık büfe ve ala carte dışındaki diğer hizmet türlerinde meydana geldiği belirtilmiştir. Betimsel düzeydeki bu açıklama turistlerin açık ve ala carte hizmet türlerinde meydana gelen israfın diğer hizmet türlerine kıyasla daha az olduğu görüşü taşıdığını göstermektedir. Hizmet türü açısından turistlerin yiyecek, içecek, hijyen, ambiyans, çalışan, araç-gereç, fiyat ve servis kaynaklı israf algılamaları içerisinde yalnızca ambiyans kaynaklı israf değişkeninde tespit edilen anlamlı farklılığın kaynağının test edilmesi amacıyla yapılan analizlerin sonucuna göre turistler, diğer hizmet türlerinde faaliyette bulunan otellerde, yiyecek-içecek alanlarında açık büfe ve ala carte kıyasla daha yüksek israfın meydana geldiğini düşündürmektedir. Konaklama işletmelerinde meydana gelen israf ve israf davranışlarını, turistleri israfa yönelten nedenlerin, işletmede meydana gelen israfı önlemeye veya azaltmaya yönelik mevcut uygulamaların olup olmadığı, turistlerin israf davranışında bulunma sebeplerinin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. İsrafın bütüncül bir bakış açısıyla açıklanması ve anlaşılmasıyla toplumsal, çevresel, örgütsel ve ekonomik açıdan birçok zarara sebebiyet veren konaklama işletmelerinde israf sorununun çözümüne yönelik katkı sağlanması hedeflenmiştir. Bu amaçla çalışmanın önceliğinde sektörel bir çözüm yolu üretme benimsenmiştir. Konaklama işletmelerinde konaklayanların sebep oldukları israf ve bu israf davranışlarının altında yatan sebeplerin anlaşılması sağlanmaya çalışılmıştır.

Çalışmada araştırmanın temeli olan israf konusunun literatürdeki tanımlarının yanı sıra bu kavramı bizzat deneyimleyen, gözlemleyen bireylerin bakış açısıyla ortaya

konulmaya çalışılmıştır. Çalışmaya katkı sağlayan katılımcıların israfı tanımlayış şekilleri otel misafirlerinin ve diğer çalışanların israfa yönelik algılarının açıklanmasına katkı sağlaması açısından dikkate alınmıştır. İsraf kavramı sıklıkla, “ihtiyaçtan fazlasını kullanmak, tüketmek”, “gereksiz, boşa harcamak, fazlasını almak”, “kaynakları kontolsüz, verimsiz kullanmak”, “bilinçsizce tüketimde bulunmak” şeklinde tanımlanmaktadır. Çalışmaya katkı sağlayan katılımcılar tarafından yapılan israf tanımları literatürdeki tanımlamalarla paralellik göstermektedir (Manisalı, 1980:9; Müftüoğlu, 2004: 65) Katılımcıların yorumları ve literatürdeki tanımlamalar birlikte değerlendirildiğinde “ *Herhangi bir ürünü gereğinden fazla veya gereksinim olmaksızın almak, stoklamak, fayda sağlamayacak şekilde kullanmak, gereksiz yere, verimsiz şekilde, bilinçsizce harcamak veya kullanmamak kaydıyla kullanılamaz hale getirmek*” şeklinde tanımlanabilir. Yapılan tanımlamalar değerlendirildiğinde gereğinden fazla alınan ürünlerin çöpe atılıp atılmadıklarına bakılmaksızın ihtiyaç fazlası olma durumları israf olarak algılanmaktadır. Ürünlerin gereğinden fazla alınması üç olası durumu meydana getirmektedir. İlk durumda ihtiyaç fazlası ürün alınıp çöpe atılmasa dahi ihtiyaç dışı, aşırı tüketimle sonuçlanmaktadır. İkinci durumda ise ürünlerin alınıp çöpe atılmasa da tüketilmemesi kaynakların boşa kullanılması anlamına gelmektedir. Üçüncü durumda ise stoklanan ürünün zamanla bozulması sonucu kullanılamaz hale gelmesiyle sonuçlanacaktır.

İsraf konusunda, işletme çalışanlarının bilinçsizliği, ürünlerin hatalı servis edilmesi, işletmelerin büyüklüğü, gereğinden fazla üretimin yapılması, müşteri memnuniyeti odaklı çalışmaların yapılması, self servis hizmetinin verilmesi gibi etkenler israfa sebebiyet veren israf nedenleri olduğu, tüketicilerle ilgili olarak ise açgözlülük, bilinçsizlik, duyarsızlık, gösteriş yapma, eğitimsizlik, gereğinden fazla sipariş verme gibi başlıca erkenler israfa neden olan tüketim kaynaklı israf nedenleri olduğu sonucu çıkarılabilir. Otellerde meydana gelen yiyecek içecek israfı belirtilen bu etkenlerden dolayı ürünlerin alınıp tüketilmemesi veya büfelerdeki yiyeceklere dokunma gibi tüketilmeyecek hale getirilmesi sonucunda israf kaçınılmaz hale gelmektedir. Turizm sektöründe israf ile ilgili yapılan çalışmalar bu bulguları destekler niteliktedir (Aydoğdu ve Koçoğlu, 2017: Marchant ve Cloy, 2017: Kılıç Şahin ve Bekar, 2018: Özdemir ve Güçer, 2018: Tekin ve İlyasov, 2017: Okumuş vd., 2019). Otel misafirlerinin gereğinden fazla sipariş vererek veya yiyebileceğinden fazla alarak, aldıkları ürünleri tüketmeden masalarda bırakmalarının israfın ilk ve en önemli sebebi

olduğu yine literatürdeki çalışmaların bulgularındandır. Aydoğdu ve Koçoğlu (2017) yaptıkları çalışmada tüketicilerin tadına bakmak için yiyecekleri tabaklara aldıktan sonra yemeden masalarda bıraktıkları, tabakların aşırı doldurulduğu, tabaklarda kalan yemeklerin israfın %20-50 oranını oluşturduğu, alınan içeceklerin ısınmasından, soğumasından kaynaklı yenileriyle değiştirilmesi sonucu %20-30 oranında israfa neden olduğunu belirtmiştir. Çalışmada bulunan sonuçlar yukarıdaki sözü edilen bulguları desteklemenin yanı sıra işletme çalışanlarının sahip oldukları eğitim düzeylerinin, işletmelerin misafir memnuniyetini dikkate alarak fazla üretim yapılmasının, ürünlerin servis edilirken meydana gelen hatalardan kaynaklı israfın meydana gelmesine kadar israfın diğer boyutlarına yönelik bulgulara da ulaşılmıştır.

İşletmelerde konaklayan misafirlerin tükettikleri ürünlerin çeşitliliği, meydana gelen israf miktarını artırıp azaltmaktadır. Ürünlerin, üretim ve son tüketim aşamasına kadar basamak basamak israf edilmesi söz konusudur. İsrafın önlenemeyeceği durumlarda israf edilen ürünlerin atık aşamasına geçmesi kaçınılmaz olabilmektedir. Geri dönüşümü mümkün olan ürünler işletme içerisinde tekrar kullanma imkânı bularak israfın azaltılması ve işletmelerin karlılığının artmasına katkı sağlayabilmektedir. Atık ayrıştırma ve geri dönüşüm uygulamaları işletmelerin sosyal sorumluluk görevleri arasında yer almaktadır. Atık ayrıştırma prosedürleri israf edilen ürünlerin işletmeden sokak veya evcil hayvanlara ulaştırılmasını kolaylaştırdığı dolayısıyla israf edilen ürünlerin listesinden bu şekilde çıkarılabileceği, buna uygun olmayan ürünlerin ise çevreye verdiği zararların en aza indirilmesi yönündeki çabalar önem arz etmektedir.

İşletmelerdeki tüketimlerin sonucu israfın en fazla meydana geldiği alanlar; açık büfeler, yemek çeşitleri olarak ana yemekler (et ürünleri, makarnalar vb), serpm kahvaltılar, sebze-meyveler, tatlılar ve ekmeklerdir. Katılımcıların görüşlerini belirtirken yiyecek israfı boyutuna yönelik israf ifadelerine olumlu yanıt verip, içecek israfı boyutuna düşük oranda olumlu yanıt vermeleri, yiyecek israfının içecek israfından daha fazla olduğunu düşündürmektedir. Ayrıca açık büfe hizmetine yönelik israfın yapıldığına dair fazla katılımcının görüş belirtmesi, açık büfe hizmeti veren işletmelerde meydana gelen israfın, alakart hizmet veren işletmelere göre daha fazla olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Açık büfe hizmetinin diğer hizmetlere göre çok seçenek sunması insanlarda yiyecek tüketim oranını artırdığını düşündürmektedir. Birden çok çeşit yiyeceğin servis saatleri boyunca sergilenmesi, “çeşitlilik etkisi” ve “yiyeceklerin görünürlük etkisi” alanlarıyla ilgili yapılan çalışmaların (Epstein et al., 2010: 29;

Iyengar ve Lepper, (2000), 1003; Rozin et al., 2006: 307; Rolls et al., 1982: 409; Saad, 2012: 65; Wansink, 2009: 75-81) bulgularıyla örtüşmektedir. Kişilerin doğal yapısı gereği sahip oldukları sınırsız arzu, istekleri ve bunların doğuştan itibaren giderilme çabası (Saad, 2012:73; Wansink, 2004: 468) ile günlük yiyecek tüketim miktarı, sunulan bol çeşitli yiyeceklerle açık büfe hizmet veren alanlarda israf, büyük oranlarda meydana gelmektedir.

İşletmelerde gerçekleşen israfı önleme stratejilerinin geliştirilmesi sürdürülebilirliğin sağlanması açısından oldukça önem arz etmektedir. Çalışanların eğitsel uygulamalardan mahrum bırakılması, sorumluluğun verilmemesi, kullanılan ürünlerle ilgili yeterince açıklayıcı bilginin verilmemiş olması, işletmelerin çevre dostu uygulamalara sahip olmaması beraberinde israfı getirdiği belirtilmektedir. Meydana gelen israfı azaltmanın yollarından birinin ürünleri yeniden değerlendirme uygulamalarının yürürlüğe konulması gerektiği gerçeğidir. İsrafin ortaya çıkmasının önüne geçmek için işletmelerin maliyet hesaplamaları ve cost control sistemlerinin etkili olduğu görüşü oldukça yaygındır. Diğer açıdan işletmelerde meydana gelen israfın bir yönüyle azlatılması için haftalık izinlerin iptali, maddi kesinti, kademe düşürme/yükseltme gibi cezai uygulamaların hayata geçirilebileceği görüşü savunulmaktadır. Aydoğdu ve Koçoğlu (2017) yaptıkları çalışmada israfının meydana gelmesinin önemli sebebinin tüketicilere karşı esnek davranışların sergilenmesinin yattığını belirtmişlerdir. İşletmeler faaliyetlerini yürütürken israfın önlenmesi veya azaltılması yönünde uygulamalarının olmayışı bu yönde israfı meydana getirdiği sonucuna ulaşılmıştır. Çalışmanın bulguları bu yönüyle personel davranışlarından kaynaklanan israf bulgularıyla benzerlik göstermektedir.

İsraf konusunda yapılan bu çalışma ve literatürde yapılmış diğer çalışmaların bulguları ve teorileri de irdelenerek değerlendirilmeler yapılmış sektör uygulayıcılarına sunulacak öneriler geliştirilmiştir. Araştırmadan elde edilen bulgulardan yola çıkarak aşağıdaki öneriler getirilebilir;

İsraf konusunda duyarlı olmayan ve bunun tespit edildiği işletmelerin en alt kademesindeki çalışanlarından, üst düzey yöneticilerine ve işletme sahiplerine kadar turizm sektör paydaşlarına israfın öneminin anlatıldığı seminerlerin belli takvim aralıklarıyla turizmin ilgili kuruluşlarının uzmanları tarafından verilmesi önerilmektedir.

İsraf davranışında bulunan tüketicilere sözlü uyarıların yapılması konusunda genel kanı yiyecek içecek ürün ücretinin ödendiği takdirde sözlü uyarıların nezaketle

karşılanamayabileceği yönünde olmuştur. Bu bakış açısından yola çıkarak sözle uyarıların yapılamayacağı durumlarda işletmelerde konaklayan bireylerde israf konusunda farkındalık oluşturmak için yiyecek içecek alanlarında ihtiyaç oranında tüketim temalı yazılı ve görsellerin bulundurulmasına önem verilmesi önerilmektedir.

Meydana gelen israf çalışanların kalifiye olmasıyla, sahip olduğu eğitim seviyesiyle, israf konusunda duyarlı, gönüllü çalışma isteğiyle doğrudan ilişkili olmaktadır. Dolayısıyla işletmeye personel alınırken eğitim düzeylerinin ölçülmesi, israf ve sürdürülebilirlik konusundaki görüşlerinin değerlendirilmesi önem arz etmektedir. Hem personelin işe alım sürecinde israf konusunda kriterlerin belirlenmesi hem de işletmede mevcut çalışan personele belli periyodlarla israf konusunda farkındalık eğitimlerinin verilmesi, işletmelerin israfı azaltma konusunda takdir kazanmasında ve işletmelerin temel hedefi olan karlılık konusunda avantajlar sağlayacaktır.

İşletmelerin misafir profilini iyice analiz edip ona göre aksiyon almaları, tam zamanlı üretim açısından önem arz etmektedir. Turizm sezonunun yoğun olduğu dönemler, ulusal ve uluslararası öngörülemeyen savaş vb. turizm sektörünü etkileyen durumlar yoksa, geçmiş konaklama verilerinden yararlanılarak olası konaklayacak kişi sayısı tahmin edilerek satın alma planlamaları yapılmalıdır.

Verilen hizmet türü açık büfe ise işletmelerin yiyecek çeşitlerini misafir talep ve beklentilerini göz önünde bulundurarak olabildiğince düşürülmelidir. Tabak, kase gibi yemek servis araçlarının ölçüleri küçültülmelidir. Misafirlerin yiyecek içecek ürünlerini tek seferde değil de birkaç defa alıp doyacak şekildeki küçük boyutlarda sunan araçlarla servis verilmelidir. Acıkma durumunda tadı beğenilmeyen ama göze hitap eden ürünler tercih edilebilir ve tadına bakıldıktan sonra hiç yenilmeden bırakılması durumunda tekrar sunulması mümkün olmadığından israf edilecektir. Bu miktar ne kadar az olursa işletmede meydana gelen israf da o kadar az olacaktır. Ala carte hizmet veren işletmeler ise menüdeki görseller ile sunulan ürünlerin birbiriyle uyumlu olmasına dikkat etmelidir. Aksi takdirde hatalı siparişler israfı beraberinde getirecektir.

İşletmelerin tedarik ettikleri ürünlerin kalite kontrollerinin düzenli periyodlarla belirli kurumlar aracılığıyla yapılması yiyecek içecek ürünlerinin tüketiciler tarafından beğenilmesi ve dolayısıyla israf olmalarının önüne geçilmesi anlamına gelmektedir. Aksi durumlarda işletmelerin karlılık politikası gereği maliyetleri düşürme amaçlı ürünlerin kalitesine dikkat edilmemesiyle birlikte ucuz ürünlerin tercih edilmesi

meydana gelen israf oranlarının katlanmasına sebep olmaktadır. İşletmelerin küçük veya büyük ölçekli olmalarına bakılmaksızın kontrollerin düzenli yapılması önerilmektedir.

Gelecekte yapılacak çalışmalara yönelik geliştirebilecek öneriler şu şekildedir; Turizm sektöründe israf kavramı üzerine sayılı yapılmış çalışmalar son zamanlarda artış göstermeye başlamıştır ancak Türk turizm sektöründeki meydana gelen israf ile turizm potansiyeli yüksek ülkelerin bu alanda meydana gelen israf oranlarının karşılaştırılması yönünde araştırmalar yapılabilir. Böylelikle iki veya daha fazla ülkelerin israf oranları tespit edilerek, başarılı israfi önleme uygulamaları örnek gösterilebilir. Diğer ülkelerde bu uygulamaların hayata geçirilmesi konusunda önerilerde bulunulabilir.

Peribacaları turizm bölgesinde bulunan işletmelere bu bölgenin biricik özellikleri, alternatifi olmayan kültür turizmi yapısı dikkate alınarak paydaşların işbirliğiyle çevreci işletmeler ünvanını (yeşil yıldız) verilmesi için çalışmalar yapılabilir. Bölgede balon uçuşunun dışında alternatif turizm potansiyelinin gün yüzüne çıkarılması ve tanıtımının yapılması için çalışmalar yapılabilir.

Konaklama işletmelerinde konaklayan turistlere yarı yapılandırılmış soruların sorulduğu veri toplama yöntemiyle farklı ülkelere gelen turistlerin yabancı dillerde israfın nedenlerinin ne olduğu yönünde görüşlerinin alındığı çalışmalar yapılabilir. Konaklayan bireylerin ailedeki çocuk sayısına göre tatilleri boyunca yaptıkları tüketim dolayısıyla meydana gelen israfın oranları ve tek/çift olarak tatil yapan kişilerin tüketim oranlarının karşılaştığı çalışmaların literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Peribacaları turizm bölgesindeki israf ile diğer turistik alanlardaki israf oranlarını karşılaştıran araştırmalar gerçekleştirilebilir.

Çalışmanın yapıldığı yıl dikkate alındığında Covid-19 önlemleri kapsamında yurtdışı uçuş kısıtlamalarından dolayı konaklayan misafirler uyruk bazlı karşılaştırılamamıştır. Peribacaları turizm bölgesini ziyaret eden yabancı turistlerin israf davranışları üzerine karşılaştırmalı çalışmalar yapılabilir. Aynı bölgede üretim aşamasında gıda kayıpları ve atık konularında çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Afrina, D. (2019). Rasionalitas muslim terhadap perilaku israf dalam konsumsi perspektif ekonomi islam. *EkBis: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 2(1), 23-38.
- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior And Human Decision Processes*, 50(2), 179-211.
- Ajzen, I. (2005). Attitudes, personality, and behavior. UK: *McGraw-Hill Education*.
- Akdemir, A. (2006). *İşletmeciliğin Temel Bilgileri*. Ankara: Orion Yayınevi, 70–260.
- Aksoy, M. ve Solunoğlu, A. (2015). Gıda israfı ve “Freegan food akımı”. M. A. Çukurçayır, A.Başoda, Ş. Ünüvar, M. Sağır, M. Çiçekdağı ve S. Büyükipekçi (Eds), *I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators (EITOC-2015)*: Vol. III. (ss. 165–172). Konya: Aybil Yayınları.
- Aktaş, A., 1989, Turizm İşletmeciliği ve Yönetimi, *Detay Yayıncılık, İzmir*.
- Aktaş, A., Özdemir, B., Tarcan, E., Atılğan, E.,(2002). Türkiye Geneline “Herşey Dahil” (All Inclusive) Uygulamasının Turistler, İşletme Yöneticileri ve Yöre Esnafı Açısından Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma, First Tourism Congress Of Mediterranean Countries, April 17-21, Antalya, Turkey.
- Aktaş, S. G., & YILMAZ, A. (2019). Views on the effects of nature-based tourism activities on the environment: the case of Fairy Chimneys tourism region (Turkey). *Journal of Tourism Leisure and Hospitality*, 1(1), 35-42.
- Alexander, C., Gregson, N., & Gille, Z. (2013). Food waste. *The handbook of food research*, 1, 471-483.
- Altınel, H. (2011). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*, 4.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara. *Menu Planning*, Lansdowne: Juta and Company Ltd, 1-338.
- Anderson, J. C., & Gerbing, D. W. (1984). The effect of sampling error on convergence, improper solutions, and goodness-of-fit indices for maximum likelihood confirmatory factor analysis. *Psychometrika*, 49(2), 155-173. Ankara.
- Aschemann-Witzel, J., De Hooge, I., Amani, P., Bech-Larsen, T., ve Oostindjer, M. (2015). Consumer-related food waste: Causes and potential for action. *Sustainability*, 7(6), 6457-6477.
- Attiq, S., Chau, K. Y., Bashir, S., Habib, M. D., Azam, R. I., & Wong, W. K. (2021). Sustainability of household food waste reduction: A fresh insight on youth’s emotional

- and cognitive behaviors. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(13), 7013.
- Avcıkurt, C., (2003), *Turizm Sosyolojisi, Turist, Yerel Halk Etkileşimi*, Balıkesir, Detay Yayıncılık.
- Avrupa İstatistik Ofisi (EUROSTAT). (2009). *Medstat II: 'Water and tourism' pilot study*. Avrupa Komisyonu. Retrieved 23 December 2020, from <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/3888793/5844489/KS-78-09-699-EN.PDF/04c900a4-6243-42e0-969f-fc04f184a8b6?version=1.0>
- Aydın, F. ve Yıldız, Ş. (2011). Sivas ilinde ekmek tüketim alışkanlıkları ve tüketici dinamiklerinin belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 42(2), 165–180.
- Aydoğdu, A. ve Koçoğlu, C. M. (2017). Helâl konseptli otellerde israf: Bir örnek olay incelemesi. K. Oktay ve H. Pamukçu (Eds.). *1. International Halal Tourism Congress Bildiri Kitapçığı içinde*, (ss. 1105-1115). Alanya: Kastamonu Üniversitesi.
- Aymankuy, Ş. Y. (2005). *Turizm Sektöründe Sendikalaşma Ve Hizmet Kalitesi İlişkisi (Otel İşletmelerinde Bir Uygulama)*. Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Ayten, A. (2010). 'Sahip Olma'mı 'Emanet Görme'mi?-Çevre Bilinci ve Dindarlık İlişkisi Üzerine Bir Araştırma. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 10(2), 203-233.
- Bagozzi, R. P., ve Yi, Y. (1988). On the evaluation of structural equation models. *Journal of the academy of marketing science*, 16(1), 74-94.
- Betz, Alexandra, Buchli, Jürg, Göbel, Christine Müller, Claudia (2015). Food Waste In The Swiss Food Service Industry – Magnitude and Potential For Reduction. *Waste Management*, 35, 218-226.
- Beyhan, M. (1997). *Isparta Evsel Ve Ticari Katı Atıklarından Geri Kazanılabilmaddelerin Potansiyelinin Araştırılması*, Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Bilgili, B., Özkul, E., & Candan, B. (2016). An outlook on “all inclusive” system as a product diversification strategy in terms of consumer attitudes. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 235, 493-504.
- Bostan, A., Armağan, E. A., & Süklüm, N. (2006). Herşey Dahil Sistem Uygulayan Otel İşletmelerinde Müşteri Memnuniyeti: Bir Alan Araştırması. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 4(6), 32-53.

- Brown, T. A. (2015). *Confirmatory factor analysis for applied research*. New York: Guilford.
- Bulut, Z. A., Özkaya, F. T., Karabulut, A. N., & Atağan, G. (2021). Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilir Tüketimi Bağlamında Tüketici Tipolojisi Geliştirme Çalışması. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 28(3), 73-90. *Business Review*, 1-130. Butterworth – Heinemann Ltd., 1–249.
- Büyüköztürk, Ş. (2007), *Sosyal Bilimler için Veri Analizi El Kitabı*, Ankara: Pegem Yayıncılık.
- Can, E., & Erman, O. (2015). Butik otellerin karakteristik özelliklerinin saptanması. *Çukurova Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 30(2), 163-176.
- Can, G., & Taş, E. F. (2021). Yapım sürecine etki eden ve fiziksel olmayan israf nedenlerinin analizi. *Journal of the Faculty of Engineering & Architecture of Gazi University*, 36(2).
- Capone, R., Bilali, H. E., Debs, P., Cardone, G., & Driouech, N. (2014). Food system sustainability and food security: connecting the dots. *Journal of Food Security*, 2(1), 13-22.
- Clewer, Ann, Pack Alan Ve Snclair, M. Theo.,(1992), "Price Competitiveness and Inclusive Tour Holidays in European Cities", *Choice And Demand In Tourism*, 1. Edition, Mansell Publishing Limited, London.
- Cook, D. A., ve Beckman, T. J. (2006). Current concepts in validity and reliability for psychometric instruments: theory and application. *The American journal of medicine*, 119(2), 166-167.
- Corbin, J., ve Strauss, A. (2014). *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*. Sage publications.
- Coşku, M. (2019). Sosyal eşitsizlikler bağlamında beslenme eşitsizliğinin incelenmesi ve gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi (Doctoral dissertation).
- Creedon, M., Cunningham, D., Hogan, J. (2010). *Food Waste Prevention Guide Ireland*. Clean Technology Center, Cork Institute of Technology.
- Creswell J. W (2002). *Research Design Qualitative. Quantitative and Mixed Methods Approaches* (2. Baskı). London: Sage Publication.
- Creswell J. W (2003). *Research design: Qualitative, quantitative and mixed method approaches*. Sage. Thousand Oaks. CA
- Cuéllar, A. D., ve Webber, M. E. (2010). Wasted food, wasted energy: the embedded energy in food waste in the United States. *Environmental science & technology*, 44(16), 6464-6469.

- Çakıcı, A. C., & Çetinsöz, B. C. (2010). Otel işletmelerinde her şey dahil sistemin satın alma politikalarına yansımaları üzerine bir araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, (2), 1-19.
- Çaparlar, C. Ö., & Dönmez, A. (2016). Bilimsel araştırma nedir, nasıl yapılır. *Türk J Anaesthesiol Reanim*, 44(4), 212-8.
- Çetin, B. ve Ünlüöner, K. (2019). Salgın Hastalıklar Sebebiyle Oluşan Krizlerin Turizm Sektörü Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 109-128.
- Çiftçi, H., Duzakin, E., & Onal, Y. B. (2007). All Inclusive System and Its Affects on the Turkish Tourism Sector. *Problems and Perspectives in Management*, (5, Iss. 3 (contin.)), 269-285.
- Çokluk, Ö., Şekercioğlu, G. ve Büyüköztürk, Ş. (2018). Sosyal Bilimler İçin Çok Değişkenli İstatistik: SPSS ve LISREL Uygulamaları. Ankara: Pegem Akademi.
- Davis, B. and Stone, S. (1991). *Food and Beverage Management* (Second Edition). England: Butterworth – Heinemann Ltd., 1–249.
- Daysal, H., & Demirbaş, N. (2020). Hanehalkı gıda israfının nedenleri ve azaltılması için öneriler: İzmir ili örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(03), 40-47.
- Del Rio, A. B., Vazquez, R., ve Iglesias, V. (2001). The role of the brand name in obtaining differential advantages. *Journal of Product & Brand Management*.
- Demirbaş, N. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gıda israfını önleme çalışmalarının değerlendirilmesi. VIII. IBANESS Congress: – Plovdiv, Bulgaristan.
- Deniz, D. , Ünlü, T. N. & Sevimli, E. (2021). Sağlık Kuruluşlarında Yalın Yönetim Ve Yalın Uygulama Örnekleri . *Sağlık Performans ve Kalite Dergisi* , 18 (1) , 41-60 . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/spkd/issue/62666/790975>
- Derqui, B., Grimaldi, D., & Fernandez, V. (2020). Building and managing sustainable schools: The case of food waste. *Journal of Cleaner Production*, 243, 118533.
- Doğdubay, M. (2006). Büyük ölçekli otellerdeki yiyecek-içecek departmanlarının üretim kayıplarını önlemeye yönelik olarak üretim planlaması ve kontrol sistemlerinin uygulanabilirliği (karşılaştırmalı bir uygulama).
- Doğdubay, M., ve Sarıoğlu, M. (2010). Büyük ölçekli otel işletmelerinin yiyecek-içecek ünitelerinde üretim dengesini bozan üretim kayıplarının rapor edilmesi. *TÜBAV Bilim Dergisi*, 3(1).
- Dorward, L.J., 2012, Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions

- Dölekoglu, C.O., Gün, S., ve Giray, F.H., (2014). *Yoksulluk ve Gıda İsrafi Sarmalı, XI. Tarım Ekonomisi Kongresi Bildiri Kitabı 3-5 Eylül* (s. 172-191) 2014, Samsun.
- Eker, E. ve Şahin, M. (2002). Birinci basamakta obeziteye yaklaşım. *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi*, 11(7), 246-249.
- Ekmekçi Bal, Z., Sayılı, M. ve Gözener, B. (2013). Tokat ili merkez ilçede ailelerin ekmek tüketimleri üzerine bir araştırma. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30(1), 61–69.
- EPA, (2010). *Less Food Waste More Profit. A Guide To Minimising Food Waste In The Catering Sector*. 20 Kasım 2020 tarihinde <http://www.tipperarycoco.ie/sites/default/files/Publications/Less%20Food%20Waste%20More%20Profit%20Booklet%202010.pdf> sayfasından alınmıştır.
- Epstein, L.H.-Robinson, J.L.-Roemmich, J.N.-Marusewski, A.L.-Roba, L.G., (2010), “*What constitutes food variety? Stimulus specificity of food*” *Appetite*. 2010 Feb; 54(1): 23–29.
- Erdoğan, Saliha Başak (2009). “Konaklama İşletmelerinde Yiyecek–İçecek Maliyet Analizi”. Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi. 14(1) :313-330.
- Ertürk, A., Arslantaş, N., Sarıca, D. ve Demircan, V. (2015). Isparta ili kentsel alanda ailelerin ekmek tüketimi ve israfı. *Akademik Gıda*, 13(4), 291–298.
- FAO, (2013). *Food Wastage Footprint Impacts on Natural Resources Summary Report*. 24 Aralık 2020 tarihinde <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf> adresinden alınmıştır.
- Fernandez, V. and Derqui, B. (2017). The opportunity of tracking food waste in school canteens: Guidelines for self-assessment. *Waste Management* 69, 431–444.
- Filimonau, V., Nghiem, V. N., & Wang, L. E. (2021). Food waste management in ethnic food restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 92, 102731.
- Fishbein, M. ve Ajzen, I. (1975). *Belief, Attitude, Intention, and Behavior: An Introduction to Theory and Research*. MA: Addison-Wesley. Retrieved December 15, 2020 from <http://people.umass.edu/aizen/f&a1975.html>
- Fornell, C., ve Larcker, D. (1981). Evaluating structural equation models with unobservable variables and measurement error. *Journal of Marketing Research*, 18(1), 39-50.
- Gabarda-Mallorqui, A., Fraguell, R. ve Ribas, A. (2018). Exploring environmental awareness and behavior among guests at hotels that apply water-saving measures. *Sustainability*, 10(5), 1305-1320.

- Gavazzi, A., Bahsoun, A. N., Van Haute, W., Ahmed, K., Elhage, O., Jaye, P., ... ve Dasgupta, P. (2011). Face, content and construct validity of a virtual reality simulator for robotic surgery (SEP Robot). *The Annals of The Royal College of Surgeons of England*, 93(2), 152-156.
- Goldmann, M. E. (1950). *Planning and Serving Your Meals*. USA: McGraw-Hill Book
- Gonen, S., & Ergun, U. (2008). Otel Isletmelerinin Yiyecek Icecek Boluunde Ic Kontrol Sisteminin Etkinliginin Degerlendirilmesine Yonelik Bir Uygulama. *Ege Academic Review*, 8(1), 183-204.
- Gordon, D. L. and Rensburg, L. (2002). *The Hospitality Industry Handbook on Nutrition*
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism's carbon _foodprint_. *Tourism Management*, 32(3), 534-543.
- Gracia, A., & Gómez, M. I. (2020). Food sustainability and waste reduction in Spain: Consumer preferences for local, suboptimal, and/or unwashed fresh food products. *Sustainability*, 12(10), 4148.
- Graham-Rowe, E., Jessop, D. C., ve Sparks, P. (2014). Identifying motivations and barriers to minimising household food waste. *Resources, conservation and recycling*, 84, 15-23.
- Griffin, M., Sobal, J., & Lyson, T. A. (2009). An analysis of a community food waste stream. *Agriculture and human values*, 26(1), 67-81.
- Gustavsson J., Cederberg J., Sonesson U., 2011, Global Food Losses and Food Waste, Save Food Congress, 16 May, Düsseldorf.in the food system (including the food chain)? A comment, *Food Policy* 37, 463–466pp.
- Gül, A., Işık, H., Bal, T. ve Ozer, S. (2003). Bread consumption and waste of households in urban area of Adana province. *Electronic Journal of Polish Agricultural Universities*, 6(2), 113.
- Güner, D., & Çirişoğlu, E. (2021). Birinci Sınıf Restoranlarda Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Süreci Üzerine Bir İnceleme (Ankara-Çankaya Örneği). *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 64-90.
- Gürkan, T. A., (2002). "Her şey Dahil" (All Inclusive) Sistemin Türk Turizmi Açısından İncelenmesi (Antalya-Kemer Örneği) Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hacıoğlu, N, (2000). Seyahat Acenteciliği ve Tur Operatörlüğü, Vipaş A.Ş, Bursa.
- Hadi, N. U., Abdullah, N., ve Sentosa, I. (2016). An easy approach to exploratory factor analysis: Marketing perspective. *Journal of Educational and Social Research*, 6(1), 215.

- Hair J. F., Anderson R. E., c R. L ve Black W. C. (1998). *Multivariate Data Analysis*, 5th edn. Prentice Hall International, Harlow.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., ve Anderson, R. E. (2019). *Multivariate data analysis* (8. Baskı). Cengage Learning.
- Hair, J. F., Black, W.C., Babin, B. J. ve Anderson, R. E. (2010). *Multivariate data analysis: Global perspective*. Upper Saddle River, New Jersey: Pearson Education.
- Hall, K. D., Guo, J., Dore, M., ve Chow, C. C. (2009). The progressive increase of food waste in America and its environmental impact. *PloS one*, 4(11).
- Harrington, D. (2009). *Confirmatory factor analysis*. Oxford university press.
- Haynes, S. N., Richard, D., ve Kubany, E. S. (1995). Content validity in psychological assessment: A functional approach to concepts and methods. *Psychological assessment*, 7(3), 238.
- Hebrok, M., ve Boks, C. (2017). Household food waste: Drivers and potential intervention points for design—An extensive review. *Journal of Cleaner Production*, 151, 380-392.
- Hosoda, T., Fraser, J. R., Kim, M. S., & Cheon, H. J. (2018). Consumer Behavioral Systems to Approach or Avoid Generic Medicine (GM) Consumption in Japan. *The Journal of Asian Finance, Economics and Business*, 5(2), 105-118.
- <http://turizmegitim.kulturturizm.gov.tr/ebook/yiyecekicecekservisi/tr/elkitabi.pdf>:Erişim tarihi:20.04.2019
- Hu, L. T., ve Bentler, P. M. (1999). Cutoff criteria for fit indexes in covariance structure analysis: Conventional criteria versus new alternatives. *Structural equation modeling: a multidisciplinary journal*, 6(1), 1-55.
- In, J. (2017). Introduction of a pilot study. *Korean journal of anesthesiology*, 70(6), 601-605.
- Isaac, S., & Michael, W. B. (1995). *Handbook in research and evaluation*. San Diego, CA: Educational and Industrial Testing Services.
- Ismail, M. N. I., Aziz, A. A., Hanafiah, M. H. & Ismail, H. (2014). "Characteristic Of Boutique Hotel: Parameters Of Attraction", *5th International Conference on Business and Economics Research (5th ICBER)*, Kuching, Sarawak, Malaysia.
- Iyengar, S.S. ve Lepper, M.R., (2000), *When Choice is Demotivating: Can One Desire Too Much of a Good Thing?* *Journal of Personality and Social Psychology*, 2000, Vol. 79, No. 6, 995-1006.
- Juvan, E., Grün, B. ve Dolnicar, S. (2018). Biting off more than they can chew: Food waste at hotel breakfast buffets. *Journal of Travel Research*, 57(2), 232-242.

- Kabacık, M. (2013), Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeylerinin Saptanması. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 4(7), 112-120.
- Kallbekken, S. ve Saelen, H. (2013). ‘Nudging’ hotel guests to reduce food waste as a win-win environmental measure. *Economics Letters*, 119(3), 325-327.
- Kasavan, S., Mohamed, A. F., ve Halim, S. A. (2017). Sustainable food waste management in hotels: case study Langkawi Unesco Global Geopark. *Planning Malaysia*, 15(4).
- Kayhan, V. (2006). Kur’ân’a göre İsrâf ve İktisat. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 6(3), 149-195.
- Keskin, M. (2013). *Konaklama İşletmelerinde İşgörenlerin Hizmet Kalitesi Algulamaları: Sinop İlinde Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerine Yönelik Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Kılınç Şahin, S. ve Bekar, A. (2018). Küresel bir sorun “gıda atıkları”: Otel işletmelerindeki boyutları (A global problem “food waste”: food waste generators in hotel industry). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1039-1061.
- Kiani, M. (2018). A Comparative Analysis of Concepts “Consumerism”, “İsrâf” and “Tabzir” in Conventional and Islamic Economics. In The 3’rd National Conference on Humanities and Islamic Studies.
- Kibler, K. M., Reinhart, D., Hawkins, C., Motlagh, A. M., & Wright, J. (2018). Food waste and the food-energy-water nexus: a review of food waste management alternatives. *Waste management*, 74, 52-62.
- Kline, R. B. (2005). *Principles and practice of structural equation modeling*. New York: Guilford Press.
- Kline, R.B. (2011). *Principles and practice of structural equation modeling*. New York: The Guilford Press.
- Kotler, P., Bowen, J. T. ve Makens, J. C. (2010). *Marketing for hospitality and tourism*. New Jersey: Pearson Education.
- Kozak, M. (Editors), (2014). *Sürdürülebilir Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık, 100–363.
- Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2006). *Genel turizm: İlkeler-kavramlar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köksal, İ. (2003). İslam Hukuku Açısından İsrâf Ekonomisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Marife Dini Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 201-210.

- Krejcie, R. V., ve Morgan, D. W. (1970). Determining sample size for research activities. *Educational and psychological measurement*, 30(3), 607-610.
- Lee, S., ve Lee, D. K. (2018). What is the proper way to apply the multiple comparison test?. *Korean journal of anesthesiology*, 71(5), 353.
- Mair, J. ve Bergin-Seers, S. (2010). The effect of interventions on the environmental behaviour of Australian motel guests. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 255-268.
- Mallinson, L. J., Russell, J. M., & Barker, M. E. (2016). Attitudes and behaviour towards convenience food and food waste in the United Kingdom. *Appetite*, 103, 17-28.
- Manisali, A. I. (1980). *The structure and properties of weld lines in injection molded thermoplastics* (Doctoral dissertation, Texas A&M University).
- Marchant, I. ve Cloy, J. (2017). Weighing up the costs: Food waste monitoring and reduction in Scottish hotels. *Sustainability Cybernetics Journal*, 2(2), 1–90.
- Megha, T.R and Basavarajappa, S. (2018). ‘‘Source Of Waste And Its Disposal Practices At Food Supplying Centres In Mysore City, Karnataka – A Case Study’’ *World Journal Of Advance Healthcare Research*, Volume: 2. Issue: 4. Page N. 268-280.
- Menekşe, R. (2004). Her Şey Dahil Sisteminin Uygulanmasının Türkiye Turizmine Etkileri (Marmaris örneği). *Turizm Yatırımcıları Derneği Araştırma Projesi*.
- Menekşe, R. (2005). Her Şey Dâhil Sisteminin Ve Sistemden Faydalananlar Açısından Etkilerinin Otel Yöneticilerinin Gözünden Değerlendirilmesi (Marmaris örneği). *AİBÜ-İİBF Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1, 97-124.
- Merriam, S. B. (1998). *Qualitative research and case study applications in education*. San Francisco: Jossey-Bass Publishers.
- Micklewright, D., Gibson, A. S. C., Gladwell, V., ve Salman, A. A. (2017). Development and validity of the rating-of-fatigue scale. *Sports Medicine*, 47(11), 2375-2393.
- Mourad, M. (2016). Recycling, Recovering And Preventing ‘‘Food Waste’’: Competing Solutions For Food Systems Sustainability In The United States And France. *Journal of Cleaner Production*, 126, 461-477.
- Nath, (A). (2014). *Profitability And Sustainability From Waste Management Practices In Hotels And Its Impact On Environment*, Doktora Tezi, Jaypee Institute Of Information Technology: Noida, India.
- Ninemeier, Jack (1995). *Food and Beverage Management*, Second Edition Institute of American Hotel & Motel Association: Michigan, USA.

- Nunnally, J. C. Bernstein, H. I. (1978). *Psychometric theory* (3. Baskı), New York: McGraw-Hill.
- Odabaşı, Y. ve Barış, G. (2002). *Tüketici Davranışı*. İstanbul: MediaCat Akademi.
- Olalı, H., 1984, *Turizm Dersleri, Ofis Ticaret Matbaacılık, İzmir*.
- Oral, S., 2002, *Otel İşletmeciliği ve Otel İşletmelerinde Verimlilik Analizi, Geliştirilmiş - Gözden Geçirilmiş 4. Baskı, Detay Yayıncılık, İzmir*.
- Owen, N., Widdowson, S., Shields, L. (2013). *Waste Mapping Guidance for Hotels in Cyprus: Saving Money and Improving the Environment*. The Travel Foundation; Cyprus Sustainable Tourism Initiative.
- Özbük, R. M. Y., & Coşkun, A. (2020). Factors affecting food waste at the downstream entities of the supply chain: A critical review. *Journal of Cleaner Production*, 244, 118628.
- Özdamar, K., Odabaşı, Y., Hoşcan, Y., Bir, A. A., İftar, G. K., Özmen, A., & Uzuner, Y. (1999). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. *TC Anadolu Üniversitesi Yayınları*, (1081).
- Özdemir, B. (2010). Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218-232.
- Özdemir, G. (2018). *Food waste management within sustainability perspective: A study on five star chain hotels*. doktora tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Özdemir, G. ve Güçer, E. (2018). Food waste management within sustainability perspective: a study on five star chain hotels. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 280-299.
- Özdoğan, O. N., Hancer, M. ve Öter, Z. (2013, Mayıs). A debate on food cost and sustainability: The role of executive chefs in all inclusive hotels. *The 11th APacCHRIE Conference*, University of Macau, Macau.
- Özen, Y. ve Gül, A. (2007). Sosyal ve eğitim bilimleri araştırmalarında evren-örneklem sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kâzım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15, 394-722.
- Özkalp, E. (Editor) (2005). *Davranış Bilimlerine Giriş*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi
- Pallant, J. (2020). *SPSS survival manual: A step by step guide to data analysis using IBM SPSS*. Routledge.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N., ve bin Ujang, Z. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of cleaner production*, 76, 106-115.

- Parfitt, J., Barthel, M., ve Macnaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical transactions of the royal society B: biological sciences*, 365(1554), 3065-3081.
- Parizeau, K., Massow, M., Martin, R. (2015). Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviors in Guelph, Ontario, *Waste Management*, 35, 207–217. <<http://tdkterim.gov.tr/bts/>> Erişim Tarihi: 20/01/2009.
- Patton, M. Q. (1987). *How to use qualitative methods in evaluation*. Newbury Park, CA: Sage Publication.
- Pett M. A, Lackey N. R, Sullivan J. J. (2003). *Making Sense of Factor Analysis: The use of factor analysis for instrument development in health care research*. California: Sage Publications Inc.
- Polat, G., Damci, A., Turkoglu, H., & Gurgun, A. P. (2017). Identification of root causes of construction and demolition (C&D) waste: The case of Turkey. *Procedia engineering*, 196, 948-955.
- Poon, A. (2003). A new tourism scenario-key future trends: *the Berlin Report. Tourism Intelligence International*, 21(2), 214-232.
- Qoura, O. ve Ali, E. H. (2018). The factors affecting guests' consumption behaviors toward open buffets to avoid food leftovers in Sharm El Sheikh hotels. *International Journal of Heritage, Tourism, and Hospitality*, 12(2/2), 411-425.
- Quested, T.E., Marsh, E., Stunell, D., Parry, A.D. (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours. *Journal of Resources, Conservation and Recycling*, 79, 43-51.
- Raak, N., Symmank, C., Zahn, S., Aschemann-Witzel, J., & Rohm, H. (2017). Processing-and product-related causes for food waste and implications for the food supply chain. *Waste management*, 61, 461-472.
- Rolls, B.J.-Rowe, E.A.-Rolls, E.T., (1982), "*How Sensory Properties of Foods Affect Human Feeding Behavior*" *Physiology & Behavior*, Vol. 29. pp. 409-417.
- Rolls, B.J.-Rowe, E.A.-Rolls, E.T.-Kingston, B.-Angela Megson, A.-Gunary, R., (1981), "*Variety in a Meal Enhances Food Intake in Man*" *Physiology & Behavior*, Vol. 26, (1981) pp. 215-221.
- Rozin, P., (2006), "*Attitudes towards Large Numbers of Choices in the Food Domain: A Cross-Cultural Study of Five Countries in Europe and the USA*," *Appetite* 46 2006: 304-308.

- Rozin, P., (2006), "Attitudes towards Large Numbers of Choices in the Food Domain: A Cross-Cultural Study of Five Countries in Europe and the USA," *Appetite* 46 2006: 304-308.
- Saad, G., (2012), *The Consuming Instinct*, (Tüketim İçgüdüsü), İstanbul, MediaCat Yayıncılık (çev: Nadir Özata).
- Sancaklı, S. (2013). Hadisler çerçevesinde israf olgusunun analizi. *Journal of the Faculty of Divinity*, 45.
- Saswata, (2021), *A la carte menu, meaning, characteristics, advantage and disadvantage*, <https://www.foodandbeverageknowledge.com/2021/12/ala-carte-menu-meaning-characteristics.html>, Erişim Tarihi: 19.05.2022.
- Schanes, K., Dobernig, K., ve Gözet, B. (2018). Food waste matters-A systematic review of household food waste practices and their policy implications. *Journal of cleaner production*, 182, 978-991.
- Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H., ve Müller, H. (2003). Evaluating the fit of structural equation models: Tests of significance and descriptive goodness-of-fit measures. *Methods of psychological research online*, 8(2), 23-74.
- Schott, A.B.S., Andersson, T. (2015). Food Waste Minimization From A Life-Cycle Perspective. *Journal of Environmental Management*, 147, 219-226.
- Shanklin, C.W. and Pettay, A. (1993). An Analysis Of The Type (And) Volume Of Waste Generated In The Food And Beverage Operations Of Two Selected Mid-Scale Hotel Properties (P. 18). *Proceedings of the 1993 Annual Conference of the Council of Hotel, Restaurant and Institutional Educators*.
- Singh, N., Cranage, D. A. ve Nath, A. (2014). Estimation of GHG emission from hotel industry. *Anatolia*, 25(1), 39-48.
- Solomon, M., Bamossy, G., Askegaard, S. ve Hogg, M. G. (2006). *Consumer behaviour: A European perspective*. Madrid: Pearson Education.
- Souki, G. Q., Antonialli, L. M., da Silveira Barbosa, Á. A., & Oliveira, A. S. (2019). Impacts of the perceived quality by consumers' of à la carte restaurants on their attitudes and behavioural intentions. *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics*. Vol. 32 No. 2, pp. 301-321.
- Stapleton, C. D. (1997). Basic Concepts and Procedures of Confirmatory Factor Analysis.
- Subrunova, V., *Small Business in the Tourism and Hospitality Industry, Chapter 16*.

- Sun, J. (2005). Assessing goodness of fit in confirmatory factor analysis. *Measurement and evaluation in counseling and development*, 37(4), 240-256.
- Sürücü, Ö., Öztürk, Y., Okumus, F., & Bilgihan, A. (2019). Brand awareness, image, physical quality and employee behavior as building blocks of customer-based brand equity: Consequences in the hotel context. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 40, 114-124.
- Şahin, S.K. (2016). Küresel Bir Sorun “Gıda Atıkları” : Otel İşletmelerinde Önlenmesi ve Değerlendirilmesine Yönelik Model Önerisi, Yüksek Lisans Tezi, Muğra Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Bodrum.
- Şencan, H. (2005). Sosyal ve davranışsal ölçümlerde güvenilirlik ve geçerlilik. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Şenol, Ş. ve Yılmaz, A. (2014). Lise ve Üniversite Öğrencilerinin Kimyaya Yönelik Motivasyonlarının İncelenmesi: Karşılaştırmalı Bir Çalışma. *Batı Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi*, 5(10), 17-37.
- Şimşir, İ., Bağış, M., Kurutkan, M. N., & Oğuz, B. (2013). Sağlık hizmetlerinde israf yönetimi. TC Sağlık Bakanlığı Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, IV. Uluslar Arası Sağlıkta Performans ve Kalite Kongresi, Sözel Bildiriler, 1, 21-38.
- Tabachnick B. G. ve Fidell L. S. (2007) *Using Multivariate Statistics*. Boston: Pearson Education Inc.
- Tabachnick, B.G., ve Fidell, L.S. (2012). *Using Multivariate Statistics*, (6. Baskı). USA, Harlow: Pearson Education.1-229.
- Tarhan, F. A. (1999). Ankara’da Otellerdeki Gıda Kayıpları ve Mutfak Personelinin Gıda Kayıplarına İlişkin Uygulamaları. *Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 1*, 181.
- Taş, D., & Olum, E. (2020). Yiyecek-içecek sektöründe sürdürülebilirlik ve yenilikçi yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3082-3098.
- Tekin, Ö. A. ve İlyasov, A. (2017). The Food Waste in Five-Star Hotels: A Study on Turkish Guests' Attitudes. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13, 31.
- Tekin, Ö. A., & Yılmaz, E. (2016). İslami Turizm Konseptinde Hizmet Veren Konaklama İşletmeleri Üzerine Bir İnceleme. *Journal of International Social Research*, 9(42).
- Tepecik, A, Gümüş, Ç . (2017). Ekmek İsrafını Önleme Konulu Sosyal Sorumluluk Kampanyasına İlişkin Akademisyen, Uzman ve Öğrenci Görüşleri. *Sanat ve Tasarım Dergisi* , (19) , 161-181

- Terzi, H. ve Altunışık, R. (2016). Müslüman tüketicilerin israf kavramına bakışı: Türkiye, Katar ve Endonezya ölçeğinde kültürlerarası bir mukayese. *Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 86–103.
- Terzi, H.(2016).Müslüman Tüketicilerin İsraf Davranışlarının Rasyonel Tüketim ve Gösterişçi Tüketim Bağlamında İncelenmesi: Kültürlerarası Bir Karşılaştırma, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, SakaryaTorlak, Ö., Altunışık, R. and Özdemir, Ş. (2007). *Yeni Müşteri*. İstanbul: Hayat Yayıncılık,
- Trung, D. N. ve Kumar, S. (2005). Resource use and waste management in Vietnam hotel Yıldırım industry. *Journal of cleaner production*, 13(2), 109-116.
- Türkiye Gıda İsrafını Önleme ve Bilinçlendirme Platformu, (2020).
- Türkiye İsraf Raporu. (2018). Ticaret Bakanlığı. Ankara.
- Unilever, (2011). *World Menu Report – Global Research Findings 2011*, London, 1 – 7.
- Uzgören, E. (2013). Üniversite Öğrencilerinin Cep Telefonu Talebinde İsrafa Yönelik Davranışlarının Analizi-Dumlupınar Üniversitesi Öğrencilerine Yönelik Bir Uygulama. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 18(1), 29-44.
- Üner, M. M., Sökmen, A., & Birkan, İ. (2006). Türkiye'de her şey dahil uygulamasının konaklama işletmeleri üzerindeki etkisi: Antalya örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 17(1), 35-50.
- Valhouli, Christina, (2003). Best All-Inclusive Resorts, http://www.forbes.com/2003/10/16/cx_cv_1016feat.html, 16.10.2021
- Vargün, H. (2009). Tam zamanında üretim modeline göre maliyetlerin izlenebilirliği. *Muhasebe ve Finansman Dergisi*, (44), 251-263.
- Wang, J., & Wang, X. (2019). Structural equation modeling: Applications using Mplus. John Wiley & Sons.
- Wansink, B., (2004), “*Environmental factors that unknowingly influence the consumption and intake of consumers.*” *Annu Rev Nutr.* 2004;24: 455-479.
- Wansink, B., (2009), *Mindless Eating*, (Bilinçli Beslenme), İstanbul, Kapital Kitapları, (çev: NeGet Küçükaltun).
- Warshawsky, D. N. (2016). Food waste, sustainability, and the corporate sector: Case study of a US food company. *The Geographical Journal*, 182(4), 384-394.
- Watkins, M. W. (2021). *A Step-by-Step Guide to Exploratory Factor Analysis with SPSS*. Routledge.

- Werbach, A. (2009). *A strategy for Sustainability: A business manifesto*. USA: Harward
- Williams, H., Wikström, F., Otterbring, T., Löfgren, M., ve Gustafsson, A. (2012). Reasons for household food waste with special attention to packaging. *Journal of cleaner production*, 24, 141-148.
- Wold, S., Esbensen, K., ve Geladi, P. (1987). Principal component analysis. *Chemometrics and intelligent laboratory systems*, 2(1-3), 37-52.
- www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/.pdf: Erişim tarihi :27.04.2019
- Yasin, N. H. M., Mumtaz, T., & Hassan, M. A. (2013). Food waste and food processing waste for biohydrogen production: a review. *Journal of environmental management*, 130, 375-385.
- Yazici, R., & Yazici, A. (2017). İsrâf Ekonomisinin Önlenmesinde Bağımsız Düzenleyici ve Denetleyici Kuruluşların Önemi: Türkiye Örneği. *Uluslararası Ekonomik Araştırmalar*
- Garrone Gümüş, Ğ. (2017). Konaklama İşletmelerinde Her şey Dahil Konseptine Alternatif Her Şey Helâl Uygulamasıyla Yeme İçme İsrâfinin Önlenmesi.
- Yenipınar, U. (2004). *Konaklama işletmelerinde insan kaynakları ücretlendirme sistemleri ve İzmir ili uygulaması*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Yıldırım, A. ve Şimşek H. (2013) *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Yılmaz, M., Alıcı, H., & Karaman, M. (2017). Sağlık Kurumlarında İsrâf Giderme Yöntemleriyle Yalın Düşünce. İnönü Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu Dergisi, 5(2), 54-70.
- Yuan, K. H., Bentler, P. M., ve Kano, Y. (1997). On averaging variables in a confirmatory factor analysis model. *Behaviormetrika*, 24(1), 71-83.
- Yürük, Esin Özkan., "Herşey Dahil Sistemi ve Sistemin Türk Turizm Sektörüne Etkileri", 2. *Turizm Şurası Bildirileri*, Cilt:1, T.C. Turizm Bakanlığı, Ankara, 2002
- Zorlu, A. (2006). *Modern Tüketimin Tarihinden Tüketim Araştırmalarına Tüketim Sosyolojisi*. Glocal. WB, 2015 Development Dialogue: Improving Global Food Safety.

EKLER

EK-1. Anket Formu

ANKET FORMU

- 1.Cinsiyetiniz** Kadın Erkek
- 2.Yaşınız** 16-24 25- 34 35-44
 45- 54 55-64 64'den büyük
- 3.Medeni durumunuz** Evli Bekar
- 4.Uyruğunuz**
- 5.Eğitim durumunuz** İlköğretim Lise Önlisans-2yıllık-
 Lisans -4yıllık-Yüksek Lisans ve üstü
- 6.Hane halkı kişi sayısı (Ailedeki toplam kişi sayısı)**
- 7.Hane halkı aylık ortalama geliriniz** 2600TL veya daha az 2601-4100 TL
 4101-6300TL 6300 TL'den yüksek
- 8.Konakladığınız otel türü** Butik Otel 3 Yıldızlı Otel
 4 Yıldızlı Otel 5 Yıldızlı Otel
- 9.Konakladığınız Otelde Verilen Yiyecek-İçecek Hizmet Türü** Açık Büfe Ala Carte Servis
 Diğer(Belirtiniz).....
- 10. Konakladığımız otelde verilen yemek porsiyonları sizce** Yeterli Yetersiz
 Fazla Diğer (Belirtiniz)
- 11. Yemek yedikten sonra tabağınızda yemek bırakır mısınız?** Evet Hayır Bazen
- 12. Yemek yedikten sonra tabağınızda bir kısmını bırakıyorsanız nedenleri nelerdir** Yemeği beğenmediğimden
 Yemek uygun porsiyonlarda olmadığı için
 Kilo almak istemediğimden
 Diğer (Belirtiniz)

<p>Değerli katılımcı otel işletmelerinde yiyecek-içecek israfın belirlenmesine yönelik bir doktora tez çalışması yürütülmektedir. Bu doğrultuda bilimsel bir anket hazırlanmış ve katılımız rica edilmektedir. Ankete isim yazmanız, imza atmanız <u>gerekmemektedir</u>. Düşüncelerinizi çekinmeden belirtmeniz çok önemlidir. Katılım gönüllük esasına dayalıdır istenildiğinde çekilme hakkı vardır.</p> <p>Aşağıda kişilerin kendini ifade edebilmeleri için kullandıkları bazı önermeler bulunmaktadır. Her ifadeyi okuyarak yandaki sütunda size en uygun olan kutulardan bir tanesine (X) işareti koyunuz, Bir önerme için birden fazla işaret koymayınız. Bu bilimsel çalışmaya desteğiniz için teşekkür ederiz.</p> <p style="text-align: center;">Danışman Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ. Arş.Gör. İsa DENİZ.</p>		<u>Kesinlikle katılmıyorum</u>	<u>Katılmıyorum</u>	<u>Kararsızım</u>	<u>Katılıyorum</u>	<u>Kesinlikle katılıyorum</u>
1	Soğuk olması gereken yemek her ne kadar ısınmış olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
2	Sıcak olması gereken yemek her ne kadar soğumuş olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
3	Yiyeceklerin sunumunu her ne kadar ilgi çekici bulsam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
4	Yiyebileceğim miktardan daha fazla yemeği tabağıma alsam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim	1	2	3	4	5
5	Yiyeceklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmasam da tabağımdaki yiyecekleri tüketirim.	1	2	3	4	5
6	Tüketebileceğimden daha fazla yiyecek almış olsam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
7	Yiyeceklerin görüntüsünü her ne kadar cazip bulsam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
8	İçeceğin rengine bakmaksızın aldığım içeceğin tamamını tüketirim	1	2	3	4	5
9	Sıcak olması gereken İçecek her ne kadar soğuk olsa da aldığım içeceğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
10	Soğuk olması gereken İçecek her ne kadar sıcak olsa da aldığım içeceğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
11	İçecek ürünlerinin (çay, kahve vb) restoran içindeki istasyonlara yakın, rahat ulaşılabilir alanda olmasına rağmen aldığım içeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
12	Yemek yerken kullandığım çatal kaşık bıçağın hijyeni beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
13	Yemek yerken kullandığım tabağın hijyeni beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5

14	Yemek yerken oturduğum koltuğun hijyeni beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
15	Yemek yediğim masanın hijyeni beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
16	Restoran fazlaca gürültülü olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
17	Restorandaki ısı koşulları beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
18	Restoranda çalan müzik beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
19	Restoranın havalandırma koşulları yetersiz olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
20	Restorandaki koku beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
21	Yemek yerken oturduğum koltuğun konforu beni rahatsız etse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
22	Restorandaki personelin ilgisi yetersiz olsa da tabağıma aldığım yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
23	Restorandaki personelin kendi arasındaki iletişimi rahatsız edici olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
24	Restorandaki personelin benimle iletişimi rahatsız edici olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
25	Restorandaki personelin hizmet kalitesi yetersiz olsa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
26	Menü çeşitliliğinden etkilenerек normalden fazla yiyecek alsam da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
27	Her seferinde yiyecek almak üzere hareket etmemek için, masama normalden fazla yiyecek alsam da bu yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
28	Psikolojik durumum iştahımı kesse de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
29	Başta görüntüsü itibariyle ilgi çeken yiyecekleri tabağıma aldıktan sonra beni tereddütte düşürse de bu yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
30	Almış olduğum yiyeceklerin fazla olmasının bende hazım problemi yaratacağını bilsem de tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
31	Başkalarının tavsiyesi ile aldığım yiyecekler damak zevkime uymasa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
32	Diğer misafirlerden etkilenerек aldığım yiyecekler damak zevkime uymasa da tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5

33	Tatil süresince sık öğün tüketmeme rağmen her seferinde tabağımdaki yiyeceklerin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
34	Aldığım yemeğin fiyatının yüksek olmasına bakmaksızın tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
35	Aldığım yemeğin fiyatının düşük olmasına bakmaksızın tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
36	Aldığım yiyeceğin fiyatına bakmaksızın tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
37	Sipariş alırken garson kaynaklı hatalı yemeğin servis edilmesini önemsemeden tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
38	Menü yeterince açıklayıcı olmasa da sipariş verdiğim yemeğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
39	Sipariş verdiğim yemeğin porsiyonu istediğim boyuttan büyük olsa da tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5
40	Yemeğin görüntüsü hoşuma gitmese de tabağımdaki yemeğin tamamını tüketirim.	1	2	3	4	5

Katılımlar için teşekkür ederiz. Çalışmanın sonuçlarının tarafınıza iletilmesini isterseniz lütfen mail adresinizi paylaşınız@.....

EK-2. Yayın Etiği Kurul Karar Belgesi

Evrak Kayıt Tarihi: 14.12.2021

Protokol No: 230925

Tarih: 24.12.2021



ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERÎ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİğİ KURULU
KARAR BELGESİ

ÇALIŞMANIN TÜRÜ:	Doktora Tez Çalışması
KONU:	Sosyal Bilimler
BAŞLIK:	Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek İsrافی: Peribacaları (Kapadokya) Turizm Bölgesi Örneği
PROJE/TEZ YÜRÜTÜCÜSÜ:	Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ
TEZ YAZARI:	İsa DENİZ
ALT KOMİSYON GÖRÜŞÜ:	-
KARAR:	Olumlu
Prof. Dr. Saime ÖNCE (Başkan-İkt. ve İdari Bil. Fak.)	
Prof. Dr. M. Erkan ÜYÜMEZ (Başkan Yardımcısı -İkt. ve İdari Bil. Fak.)	Prof. Dr. Fatime GÜNEŞ (Edebiyat Fak.)
Prof. Dr. Yıldız UZUNER (Eğitim Fak.)	Prof. Dr. İbrahim Cemil ULUKAN (Açıköğretim Fak.)
Prof. Dr. Handan DEVECİ (Eğitim Fak.)	Prof. Dr. Erkan YÜKSEL (İletişim Bil. Fak.)