

Otel İşletmelerinde Gıda İsrafına Yönelik Davranışların İşletme Karlılığına Etkisi: Eskişehir Örneği (The Effect of Behaviors Regarding Food Waste on Business Profitability in Hotel Businesses: The Case of Eskişehir)

Yağmur KURT^a Mahmut Hamil NAZİK^b Alper İŞİN^c

^a Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Aşçılık Programı, Elazığ, Türkiye. ykurt@firat.edu.tr

^b Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kadirli Beşeri ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Osmaniye, Türkiye. hamilnazik@osmaniye.edu.tr

^c Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Ankara, Türkiye. alper.isin@hbv.edu.tr

MAKALE BİLGİSİ	ÖZET
Anahtar Kelimeler: Gıda israfı Otel işletmeleri İşletme karlılığı Gönderilme Tarihi 12 Ekim 2020 Revizyon Tarihi 5 Aralık 2020 Kabul Tarihi 20 Aralık 2020	Amaç – Bu çalışmanın amacı, otel işletmelerinde görev yapan mutfak personelinin gıda israfına yönelik bilgi, görüş ve davranışlarının tespit edilmesi ve bu davranışların işletmenin karlılığı üzerine etkilerinin belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda çalışanlarda gıda atığı konusunda farkındalık oluşturularak gıda israfının önüne geçilmesi ve işletme karlılığının yükseltilmesi hedeflenmektedir. Yöntem – Araştırma betimsel bir özaktarım çalışmasıdır. Özaktarım araştırmalarının verileri, örnekleme yer alan bireylerin kendilerinden bilgi alınarak toplanır (Bir, 1999). Betimsel modelde bir konu hakkındaki mevcut durum araştırılır. Betimsel araştırmalar iki farklı şekilde yapılabilir. Bunlar; özaktarım ve gözlem araştırmalarıdır. Özaktarım araştırmalarının verileri örnekleme bulunan bireylerin kendilerinden bilgi alınarak toplanır. Betimsel araştırma verileri, bilimsel istatistikler kullanılarak analiz edilir (Kırcaali, 1997, s. 7). Bulgular – Araştırma bulguları, otel işletmelerinin mutfak departmanlarında görev yapan personelin gıda israfına yönelik bilgi düzeylerinin yüksek olduğunu göstermektedir. Katılımcıların gıda israfına yönelik görüşleri incelendiğinde ise israfın olumsuz bir durum olduğu ve bu konuda büyük çoğunluğun farkındalık sahibi olduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra katılımcıların gıda israfına yönelik bilgi düzeyleri daha önce aşçılık eğitim alma durumlarına göre karşılaştırıldığında istatistiki olarak önemli bir fark ortaya çıkmıştır. Bu durumda aşçılık eğitimi alan kişilerin bilgi düzeylerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Tartışma – Gıda israfı üzerine yapılan çalışmalarda ve literatürden elde edilen bilgiler doğrultusunda Türkiye’de bu konuyla ilgili yapılan çalışmaların yetersiz kaldığı düşünülmektedir. Mutfak çalışanlarının bilgi birikimi ve deneyimleri ile iş yükü ve aşçılık eğitimi alıp almamaları, gıda atığı konusunda belirleyici bir rol oynamaktadır. Çalışanların israfa yönelik tutum ve davranışları işletme karlılığını doğrudan etkileyen önemli unsurlardan birisidir. Buna yönelik çalışanların bu konu ile ilgili bilinçlendirilmeleri oldukça önemlidir.
Makale Kategorisi: Araştırma Makalesi	
ARTICLE INFO	ABSTRACT
Keywords: Food waste Hotels Business profitability Received 12 October 2020 Revised 5 December 2020 Accepted 20 December 2020	Purpose – The aim of this study is to determine the knowledge, opinions and behaviors of the kitchen personnel working in hotel businesses towards food waste and to determine the effects of these behaviors on the profitability of the business. In line with this purpose, it is aimed to prevent food waste and increase business profitability by creating awareness of food waste among employees. Design/methodology/approach – The research is a descriptive self-transfer study. The data of self-transfer studies are collected by obtaining information from the individuals in the sample (Bir, 1999). In the descriptive model, the current situation about a subject is investigated. Descriptive research can be done in two different ways. These; It is self-transfer and observation research. The data of self-transfer studies are collected by obtaining information from the individuals in the sample. Descriptive research data are analyzed using scientific statistics (Kırcaali, 1997, p. 7). Findings – Research findings show that the staff working in the kitchen departments of hotel businesses have a high level of knowledge about food waste. When the opinions of the participants on food waste were examined, it was determined that waste was a negative situation and the majority of them were aware of this issue. In addition, a statistically significant difference emerged when the knowledge levels of the participants on food waste were compared according to their
Article Classification: Research Article	

Önerilen Atf/ Suggested Citation

Kurt, Y., Nazik, M., H., Işin, A. (2020). Otel İşletmelerinde Gıda İsrafına Yönelik Davranışların İşletme Karlılığına Etkisi: Eskişehir Örneği, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12 (4), 4365-4379.

previous training in cooking. In this case, it has been determined that the knowledge level of the people who have received culinary training is higher.

Discussion – According to the information obtained from food made in studies and literature on waste in Turkey it is often not done enough work on this issue. The knowledge and experience of kitchen workers and their workload and whether they are trained in cooking play a decisive role in food waste. The attitudes and behaviors of employees towards waste are one of the important factors that directly affect the profitability of the company. It is very important for employees to raise awareness about this issue.
