



## Açık Büfe Servis Sisteminde Gıda İsrafı: Rus Turistler Üzerine Bir İnceleme\*\*

### Food Wasting In Buffet System: An Investigation On Russian Tourists

Halil AKMEŞE<sup>1</sup> ve Aynur Kaba İLYASOV<sup>2\*</sup>

#### MAKALE BİLGİSİ

##### Makale Geçmişi

Başvurutarihi:13.09.2021

Kabul tarihi:26.12.2021

Yayın Tarihi:28.03.2022

##### Anahtar Kelimeler:

Konaklama işletmeleri,  
Açık Büfe, Gıda israfı,  
Rus Turistler

#### ÖZET

Sınırlı olan dünya kaynaklarının etkin ve verimli bir şekilde kullanılması, dünya nüfusunun sağlıklı olarak beslenebilmesi bakımından tüketim çağında yaşanan gıda israf ve kayıplarının önlenmesi meselesi, gelişmiş ve gelişmekte olan tüm ülkeleri ilgilendiren önemli bir konu haline gelmiştir. Turizmin her yıl milyonlarca kişiyi ağırlayan bir sektör olduğu dikkate alındığında, bu alanda meydana gelen gıda israf ve kayıplarının öncelikli olarak tespit edilmesi ve gerekli tedbirlerin makro ve mikro bazda alınması, gıda sürdürülebilirliği açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Hızlı servis imkânının yanı sıra uygun fiyatı ile turizm sektöründe hızla kabul gören açık büfe servis sistemi, sunduğu avantajlara karşın fazla miktarda tabak atığı oluşturması bakımından dikkatleri çekmektedir. Bu doğrultuda hazırlanan söz konusu çalışmayla, son dönemde ülkemize ziyaret eden turistler arasında ilk sırada yer alan Rus turistlerin açık büfe servis sistemindeki gıda israf tutumları belirlenmeye çalışılmıştır. Bu amaçla Alanya ilçesinde yer alan beş yıldızlı konaklama işletmelerinde tatillerini geçiren 415 Rus turist ile anket çalışması yapılmıştır. SPSS 17 ile yapılan veri analizleri sonucu Rus turistlerin yüksek düzeyde tabak israfı oluşturdukları belirlenmiştir. Ayrıca turistlerin gıda israf tutumlarıyla çeşitli demografik özellikleri arasında istatistiksel olarak anlamlı ilişkiler tespit edilmiştir.

#### ARTICLE INFO

##### Background:

Received: 13.09.2021

Accepted:26.12.2021

Published: 28.03.2022

##### Keywords:

Accommodation  
Business, Open buffet,  
Food waste, Russian  
Guests

#### ABSTRACT

Avoiding food waste and the effective use of the world's limited resources has become an essential issue in developed and developing countries for the world population to get nutrition in a healthy manner. Considering tourism is an economic sector that hosts millions of people each year, it is inevitable to ascertain the degree of food wasting and take preventive measures against it in both macro and microeconomic scale for the sustainability of the world population's food supply. Not only its affordable price but also its practicality made the buffet system gain acceptance in the tourism sector; however, it also leads to a tremendous amount of food waste. In this work, as Russian tourist groups are one of the most crowded ones visiting Turkey in recent times, their attitude to the buffet system regarding food wasting is investigated. A poll was set up for the purpose, and it is conducted on a Russian tourist group of 415 accommodated in several 5-star hotels in Alanya district. It is assessed that there is a considerable amount of food wasting among the Russian tourists, according to the poll results processed by SPSS 17. Furthermore, it is statistically observed that there is a meaningful connection between the attitude of food wasting and the guests' personal characteristics and their demographic features.

\* Sorumlu yazar/Corresponding author

<sup>1</sup> Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, hakmese@konya.edu.tr , ORCID: 0000-0003-4694-2215

<sup>2</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD Doktora Öğrencisi, ailyasov43@gmail.com, ORCID: 0000-0001-5212-6316

**Önerilen atıf/ cited as:** Akmeşe, H., ve İlyasov, A.K., (2022), Açık Büfe Servis Sisteminde Gıda İsrafı: Rus Turistler Üzerine Bir İnceleme, Journal of Global Tourism And Technology Research,3(1): 1–14

## Giriş

İnsanın en temel ihtiyacı olan yemek yeme eylemi, günümüz koşullarında ihtiyacın çok ötesinde zevk ve eğlence unsuru haline gelmiştir. Tarihin ilk dönemlerinde temel ihtiyacı olan gıdaları karşılama noktasında zorlanan insanoğlunun, bugün hayvansal ve bitkisel gıdaları seri bir şekilde üreten, dizayn ederek çeşitlendiren ve dünyanın dört bir yanına dağıtan bir konuma gelmesi tarihi süreçte kazandığı önemli başarılarından (Beardsworth ve Keil, 2011, s. 60).

Dünya üzerinde işleyen ekonomik düzenin tüketim odaklı hale gelmesi (Schneider, 2011, s. 8), bireylerin yüzyıllardır süre gelen geleneksel yeme içme şekillerini de etkilemiş ve bambaşka bir boyuta getirmiştir. Bunun neticesinde de günümüzde bol ve çeşitli hazır gıdaları kolay ve ucuz fiyatlara temin eden, hiçbir şekilde sorgulama ihtiyacı duymaksızın ayaküstü, hızlı ve çok yemek tüketen, dolayısıyla da obeziteyle mücadele eden, aynı zamanda yiyecekleri kolay bir şekilde israf eden bir insan profili oluşmuştur. Yapılan çalışmalar, dünya üzerinde üretilen gıdaların 1.3 milyon tonunun yaklaşık olarak üçte birinin, istifade edilmeksizin çöpe atıldığını (Gustavsson, vd., 2011, s. 4) göstermektedir.

Bireylerin günlük gıda tüketimleri sırasında gıda israfının azar azar meydana gelmesi ve sürekli olması farkındalığı ortadan kaldırmaktadır (WRAP, Love Food, Hate Waste, s. 5). Gıda israfının meydana getirdiği ekonomik kayıplar ve çevresel bozulmaların yanı sıra alınması gereken önlemler noktasında ülkelerin, uluslararası kuruluşların, akademik çevreler ile kamu kurumlarının söz konusu farkındalığı oluşturması gerekmektedir. Zira gıda sürdürülebilirliği açısından dünyanın kullanılabilir kaynaklarının sınırlı olduğu gerçeği önemli bir mesele olarak insanoğlunun karşısında durmaktadır.

Dünyada toplam gıda tüketiminin yaklaşık üçte birini temsil eden gıda sektörü ve özellikle de otel işletmeleri gıda israfının çokça yaşandığı mekânlar arasında yer almaktadır. Dünya Turizm Örgütü'nün (UNWTO, 2019, s. 2) verilerine göre yılda 1,4 milyar kişi seyahat etmektedir. Hızla büyümeye devam eden turizm sektöründe çok farklı kültürlerden farklı demografik özelliklere sahip müşterileri ağırlayan otel işletmelerinin, sunmuş oldukları yiyecek içecek hizmetleriyle herkesi aynı derecede memnun etmesi mümkün gözükmemektedir. Bu açıdan dünyada hızla kabul gören, bireylere geniş ve göz alıcı seçenekler sunan "açık büfe" servis sistemi (Marthinsen, vd., 2012, s. 30), otel işletmeleri için uygun bir çözüm olarak görülmektedir. Ancak, yiyecek alım miktarının doğrudan konuklara bırakılması, sınırsız alım yapılabilmesi, yiyecek çeşitliliğinin etkisi ve cazibesi gibi nedenler, konukların tabaklarına doğru miktarlarda yiyecek alımını engellemekte, bunun sonucunda da fazla miktarda tabak atığı oluşmaktadır.

Bu bilgiler ışığında kaleme alınan çalışmada, açık büfe konseptinde hizmet sunan beş yıldızlı otel işletmelerinde turistlerin israf tutumları belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmada ülkemizi ziyaret eden turistler arasında son yıllarda ilk sırayı alan Rus turistlere odaklanılmış, Antalya'nın Alanya ilçesinde beş yıldızlı otellerde konaklama hizmetinden istifade eden Rus turistlerin, açık büfede gıda israf tutumlarını belirlemek ve gıda israf tutumları ile çeşitli demografik özellikleri arasındaki ilişkilerin incelenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca Rus turistlerin gıda israf tutumlarının; cinsiyet, medeni durum, yaş, eğitim düzeyi, ortalama gelir, açık büfe hizmetinden yararlanma tecrübesi istatistiksel olarak incelenmiştir.

## Literatür İncelemesi

Modern gıda tedarik zinciri, bugün geldiği noktada tüm dünya nüfusunun gereksinim duyduğu temel gıda ürünlerini üreten ve nihai tüketiciye sunulmasına kadar geçen süreci sağlayan, birbirine bağlı ve sürekli gelişme gösteren zincirler kümesidir (Bukeviciute, vd. 2009, s. 4; Beardsworth ve Keil, 2011, s. 60, Stenmarck, vd. 2011, s. 7). Üretimden başlayarak tüketim anına kadar oluşan gıda tedarik zincirinin her safhasında farklı nedenlerle, farklı miktarlarda gıda israf ve kayıpları yaşandığı ve söz konusu durumun çevreye bir takım yükler getirdiği bilinen bir gerçektir (Jones, 2002, s. 560; Gustavsson vd., 2011). Ayrıca besin tedarik zinciri üzerinde oluşan her bir gıda israfı, parasal kaynak başta olmak üzere ekilebilir arazi, işçilik, emek, enerji, tatlı su, tarım kimyasalları (gübre, böcek ilaçları vb.) gibi tüm girdilerin kaybı anlamına da gelmektedir (Buzby ve Hyman, 2012, s. 562).

Gustavsson vd. (2011, s. 4) FAO (Food and Agriculture Organization) adına yaptıkları küresel bazlı bir çalışmada, dünya üzerinde üretilen gıdanın 1/3'nün (yaklaşık 1.3 milyar ton) kullanılmaksızın çöpe atıldığını tespit etmişlerdir. Gıda tedarik zinciri içerisinde oluşan devasa miktarlardaki gıda israfını oluşturan kaynaklar sıralandığında gıda hizmeti sunan işletmelerinin üçüncü sırada yer aldığı görülmektedir (Beretta vd., 2013, s. 771). Bu bakımdan gıda hizmeti sunan işletmelerin israf konusunda ihmal edilmemesi gerekmektedir. Örneğin gıda sektörü, dünyadaki toplam enerji tüketiminin yaklaşık yüzde 30'unu ve toplam sera gazı emisyonlarının yaklaşık yüzde 22'sini oluşturmaktadır. (UN 2015). Yapılan bir araştırma, İsveç'te yemek hizmeti sunan işletmelerde zayıf olan gıdaları üretmek için kullanılan arazinin, toplam ekim yapılan tarım alanlarının yaklaşık %1,5'ine tekabül ettiğini göstermektedir (Engstrom ve Carlsson-Kanyama, 2004, s. 203). Bir çiftçinin 1 kcal' lik gıdayı üretebilmesi için (gıda işleme, nakliye vb. aşamalarda gereksinim duyulan enerji hariç) 3 kcal' lik fosil yakıt enerjisi kullanması gerekmektedir (Horrigan vd., 2002, s. 446).

Bugün, 14 milyonu ABD'de ve 8 milyonu Avrupa'da olmak üzere, gıda servisi endüstrisinin diğer perakende sektörlerine oranla daha fazla insan istihdam ettiği bilinmektedir (Rios, vd., 2018, s. 196). Sektörde turist başına günde ortalama üç öğün, yılda yaklaşık 75 milyar öğün veya günde 200 milyondan fazla öğün yiyecek hizmeti sunulduğu varsayılmaktadır (Gössling, vd., 2011, s. 535). Bu yemeklerin büyük çoğunluğu turizm sektöründe yer alan oteller, restoranlar, kafeteryalar, lokantalar, trenler, uçaklar, feribotlar ve kurvaziyer gemileri gibi çeşitli gıda hizmeti sunan işletmeler tarafından sağlanmaktadır (Gössling, vd., 2011, s. 535). Bir diğer ifadeyle, gıda tüketimi turizm deneyiminin önemli bir parçası olarak görülmektedir (Hall, vd., 2003: 14). Özellikle de turistlerin ziyaret ettikleri mekanlara ait yerel lezzetleri yerinde ve tazeliğiyle tatmaları, ilgi çekici olabileceği gibi turizm deneyimlerini de zenginleştirebilmektedir (Hall, vd., 2003, s. 48). Ancak ne var ki büyük bir potansiyele sahip olan ve hizmet sektörünün de önemli bir ayağını oluşturan otel işletmeleri, gıda israf ve kayıplarının fazlaca yaşandığı mekânlar arasında yer almaktadır (WRAP, 2013, s. 4). Özellikle tatil yörelerindeki otel işletmelerinde, diğer işletmelere oranla daha fazla gıda israfı meydana geldiği bilinmektedir (Omidiani ve Hashemihazaveh, 2016, s. 670). Örneğin, Bahamalar' daki tek bir tesisin atık miktarı, adada üretilen toplam atığın %36'sını oluşturmaktadır (Sealey ve Smith, 2014, s. 25) Bir bakıma konaklama işletmelerindeki yemek yeme eylemi günlük beslenme ihtiyacının karşılanmasının ötesinde tatil ruhuyla birlikte zevk, lezzet ve haz alma eylemine dönüşmüş durumdadır. Ayrıca konukların tatil modu ve devamlı haz alma ruh hallerinin yanında otel işletmelerinin iyi bir konukseverlik göstergesi olarak kabul ettikleri büyük porsiyonlar ve bol çeşitli açık büfeler gıda israfının artmasına neden olabilmektedir (Gretzel, vd., 2019, s. 1). Otel işletmelerinin ziyaretçilerini en iyi şekilde ağırlamak amacıyla sundukları geniş yelpazedeki hizmetleri sonrası, katı ve sıvı olarak nitelendirilen atıklar meydana gelmektedir. Tüm gıda atıklarının %40'nı oluşturan sıvı atık grubu israfının azaltılmasının, düşük kâr marjı ile çalışan turizm endüstrisinde maliyetlerin düşürülmesinde oldukça önemli olacağı düşünülmektedir (Curtis ve Slocum, 2016, s. 1). Tüm bu bilgiler ışığında büyük miktarlarda gıda israfı oluşturma kapasitesine sahip turizm sektörünün bu bakımdan göz ardı edilmemesi (Pirani ve Arafat, 2014, s. 322), oluşan israfın nedenlerinin ve miktarlarının tespit edilmesi, gerekli ve önleyici tedbirlerin alınması gerekmektedir (Marthinsen vd., 2012, s. 15; Pirani ve Arafat, 2014, s. 329).

Bugün gelinen noktada turizm sektöründe meydana gelen israf miktarı, gıdanın üretilmesinden tüketimine kadar her adımda israfın önlenmesi, azaltılması ve oluşan atıkların geri dönüştürülmesi meselelerini ele alan gıda atık yönetiminin ne kadar önemli olduğunu (Papargyropoulou vd., 2016, s. 335) ve işletmeler açısından kilit rol oynadığını göstermektedir (Garrone, vd., 2014, s. 129). Yapılan çalışmalar gıda israfının büyük bir kısmının gerekli tedbirler alındığında ve iyi bir gıda yönetimi uygulandığında aslında önlenbilir durumda olduğunu kanıtlamaktadır. Örneğin İngiltere'de otel işletmelerinde oluşan tonlarca gıda atığının yaklaşık %75'nin önlenabilir gıda atığı olduğu öngörülmüştür (Hollins vd., 2013, s. 3). Yine bir otel restoranında gıda atığını önleme çalışması kapsamında, önlenabilir ve önlemez olarak gıda atıklarını tespit etmek amacıyla ürünün satın alınmasından, depolanmasından, hazırlanmasından, müşterinin tabak atığı oluşturmaya kadar geçen tüm gıda zinciri inceleme konusu yapılmıştır. Menü planlaması, porsiyon büyüklüklerinin doğru ayarlanması, müşteri sayısının doğru tahmin edilmesi, departmanlar arası sıkı iletişim kurulması,

alakart servisinin seçilmesi gibi unsurlara dikkat edildiğinde önlenebilir gıda atıklarının %56'nın azaldığı tespit edilmiştir. (Papargyropoulou, vd., 2016, s. 333). LasVegas' da ise toplam atığın %40'ına yakınının gıda atığı olduğu ve konaklama işletmelerinde yoğun bir şekilde uygulanan israf önleme ve kapsamlı bir geri dönüşüm programının sonucunda binlerce dolar tasarruf sağlandığı kanıtlanmıştır (Curtis ve Slocum, 2016, s. 2). Bu durumda catering ve ağırlama sektöründe uygulanan gıda yönetimi uygulamalarının ve özellikle de gıda israfını önleme çalışmalarının etkili olduğu söylenebilir (Betz vd., 2015, s. 225; Papargyropoulou vd., 2016, s. 333).

Konaklama işletmelerinde meydana gelen gıda israfı dikkatli incelendiğinde israfın, gıdaların satın alınmasından, turistlere sunulmasına kadar her aşamada (seçilme, ayıklama, doğrama vb.) oluşabileceği gibi tamamen turistlerin tercihleri ya da fazla alımları sonucu tabak ve masa atıkları şeklinde de oluşabilmektedir. Örneğin, İsveç'te dört adet yiyecek içecek işletmesinde yapılan bir çalışmada, yiyeceklerin beşte birinin israf edildiği, bunun büyük bir bölümünün ise tabak atıklarından oluştuğu görülmüştür (Engstrom ve Carlsson-Kanyama, 2004, s. 203). Bu bakımdan tabak atıklarının incelenmesi, yiyecek alımlarının ne şekilde yapıldığını göstermesi, menü yeterliliğinin ve değişikliğinin belirlenmesi, performansının ölçülmesi açısından oldukça iyi bir gösterge olarak kabul edilmektedir (Banks ve Collison 1981, s. 181; Connors ve Rozell, 2004, s. 94;).

Bununla birlikte, otel işletmelerinin uyguladığı yiyecek-içecek servis şeklinin de gıda israfını oluşmasında belirleyici bir rolü bulunmaktadır (Pirani ve Arafat, 2014, s. 329). Orta çağda zenginlik ve kuvvet göstergesi olarak kullanılan açık büfe (Montarani, 1995, s. 113) servisi günümüzde konuklara sağladığı sınırsız alımlar, işletmelere sağladığı hızlı servis ve uygun fiyat sayesinde turizm sektöründe vazgeçilmez durumundadır. Oysa ki bireylerin (tok olsalar bile) bol çeşitli menülerle karşılaştıklarında (Pirani, vd., 2016, s. 4) yiyebileceğinden fazla yiyecek alarak tabak israfı oluşturdukları bilinmektedir (Rolls vd., 1981, s. 215). Literatürde yiyecek çeşitliliğinin kişiler üzerine etkisi konusu farklı uygulamalar (Rolls vd., 1982, s. 409; Iyengar ve Lepper, 2000, s. 1003; Wansink ve Khan 2004, s. 525; Rozin, 2006, s. 307; Epstein vd., 2010, s. 29; Saad, 2012, s. 65) ile incelenmiş ve bireyler üzerinde karşı konulamaz cazibe etkisi oluşturduğu gözlemlenmiştir. Bu bakımdan konaklama işletmelerinde açık büfeye oranla daha az israf oluşturduğu bilinen alakart servisine geçilmesi israfın önlenmesi ve azaltılması açısından daha faydalı olacağı düşünülmektedir (Papargyropoulou vd., 2016, s. 333).

Otel işletmelerinin kullandıkları mutfak servis araç ve gereçleri de gıda israfının oluşmasında belirleyici durumdadır. Wansink (2004, s. 468) yaptığı bir çalışmada kişilerin yemek alımı sırasında kullandığı kepçe, kâse, bardak, kaşık vb. mutfak gereçlerinin %71 oranında yiyecek miktarını etkilediğini gözlemlemiştir. Buradan hareketle otel işletmelerinin konuklarına yemek alım miktarlarını doğru şekilde ayarlamaya yardımcı olacak tabak ölçülerini belirlemesi yerinde bir karar olacaktır (Gunders, 2012, s. 18).

Bireylerin sosyo demografik özelliklerinin de gıda israfının oluşmasında belirleyici bir rolü olduğu düşünülmektedir. Bu konuda yapılan bazı çalışmalar cinsiyet bakımından kadınların (Koivupuro vd., 2012, s. 188; İlyasov 2018, s. 116; WRAP: Love Food Hate Waste), yaş bakımından gençlerin (Hamilton vd., 2005, s. 14 ), gelir bakımından yüksek gelire sahip olanların (Cox ve Downing 2007, s. 2) daha fazla israfa meyilli olduklarını göstermektedir. Ayrıca Juvan vd. (2018, s. 232) yapmış oldukları çalışmada kişilerin sahip olduğu ülke mensubiyetinin de israfın oluşmasında etkili bir unsur olduğunu tespit etmiştir. Bu açıdan konaklama işletmelerinin sahip oldukları müşteri portföyünü dikkate alarak menülerini oluşturması israfın en aza indirilmesi bakımından faydalı olacağı söylenebilir.

Literatürde yapılan taramalar neticesinde açık büfe servis sunumu yapan beş yıldızlı otellerde konaklayan Rus turistlerin gıda israfı tutumları üzerine odaklanan herhangi bir çalışmaya erişilememiştir. Bu nedenle yapılan çalışmanın, gerek literatürde bahsi geçen eksikliğe gerekse turizm sektöründeki pratik uygulamalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu bilgiler ışığında araştırmanın ana ve alt amaçlarının ortaya konulması düşüncesiyle oluşturulan hipotezler aşağıda sunulmuştur.

H1: Rus turistlerin *cinsiyetleri* ile gıda israfı tutumları arasında anlamlı ölçüde farklılıklar vardır.

H2: Rus turistlerin *medeni durumları* ile gıda israfı tutumları arasında anlamlı ölçüde farklılıklar vardır.

H3: Rus turistlerin *yaşları* ile gıda israfı tutumları arasında anlamlı ölçüde farklılıklar vardır.

H4: Rus turistlerin *eğitim düzeyleri* ile gıda israfı tutumları arasında anlamlı ölçüde farklılıklar vardır.

H5: Rus turistlerin *aylık ortalama gelirleri* ile gıda israfı tutumları arasında anlamlı ölçüde farklılıklar vardır.

H6: Rus turistlerin *açık büfe hizmetinden yararlanma tecrübesi* ile gıda israfı tutumları arasında anlamlı ölçüde farklılıklar vardır.

## Yöntem

Araştırmanın temel amacı; açık büfe servis hizmeti sunan beş yıldızlı otellerde konaklama hizmetinden istifade eden Rus turistlerin gıda israfı tutumlarını belirlemektir. Ayrıca katılımcıların gıda israfı tutumları ile çeşitli demografik özellikleri arasındaki ilişkilerin tespit edilmesi de araştırmanın alt amacı olarak belirlenmiştir. Söz konusu araştırma son yıllarda dikkat çekici oranda Rus turist ağırlayan Antalya'nın Alanya ilçesinde mevcut beş yıldızlı konaklama işletmelerinde 2019 yılı yaz döneminde (Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim) konaklayan Rus turistler ile gerçekleştirilmiştir. Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden edinilen resmi verilere göre çalışmanın yapıldığı dönemde Alanya ilçesinde 79 adet beş yıldızlı otel işletmesinin hali hazırda faaliyette olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bu otellerde konaklayan, aynı zamanda araştırmanın da evrenini oluşturan Rus turistlerin toplam sayısına ilişkin herhangi bir resmi veriye ulaşılamamıştır. Bu sebeple araştırmanın evrenini oluşturan turist sayısının bir milyonun üzerinde olduğu varsayımından hareket edilmiştir. Balcı (2004, s. 95)'a göre 1.000.000 kişiden oluşan bir evreni, 384 kişiden oluşan bir örneklem kitlesi temsil edebilmektedir. Genellikle araştırmacılar bir evreni 0,95 güvenilirlik ve 0,05 hata payı oranıyla (Can 2013, s. 30) bir başka deyişle örneklem kütesininin 100 kere arka arkaya seçilmesi durumunda seçilenlerden en az 95 tanesinin evrene ait özellikleri temsil edebilecek kuvvete sahip olduğunu kabul etmektedirler (Altunışık vd., 2005, s. 127). Çalışmanın temel ve alt amacına uygun olduğu düşünülen aynı zamanda araştırmalarda da sıklıkla kullanılan veri toplama yöntemlerinden anket tekniği tercih edilmiştir. Hedefe ulaşmak amacıyla araştırmacı tarafından oluşturulan anket formu, yapılan görüşmeler doğrultusunda gerekli izin ve onayları alınmış 13 otel işletmesine toplamda 500 adet olarak ulaştırılmıştır. Sahaya dağıtılan söz konusu anket formlarından geri dönüşümü sağlanabilen 452 âdetinin gerekli kontrolleri yapıldıktan sonra eksik ve kusurlu doldurulduğu tespit edilen 37 tanesi çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır. Sonuç itibariyle çalışmanın örneklem sayısını oluşturan anket sayısı 415 adettir. Rus turistlerin yanıtladığı anket formlarının veri analizinde SPSS 17.0 (Statistical Package for the Social Sciences) paket programı kullanılmıştır. Araştırmada evrenin yakınında ve kolay erişilebilir durumda olan bireylerin seçildiği (Bhattacharjee 2012, s. 69) aynı zamanda evrenden hızlı, kolay ve ekonomik bir şekilde veri toplanmasını sağlayan (Malhotra, 2004, s. 321) tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Yine araştırmada, nicel yöntemlerinden, güncel sorunların çözüme kavuşturulmasında pratikte sağladığı yarar göz önüne alınarak yapılan uygulamalı araştırmalardan "tanımlayıcı-betimleyici araştırma teknikleri" kullanılmıştır (Ural ve Kılıç, 2011, s. 19).

Sahadan araştırmanın genel amacına uygun olarak verilerin toplanabilmesi amacıyla oluşturulan anket formu iki bölüm olarak düzenlenmiştir. Birinci bölümde otellerden hizmet satın alan Rus turistlerin demografik özelliklerini tespit etmek amacıyla 8 maddelik "demografik özellikler formu", ikinci bölümde ise 32 maddelik "Gıda İsrafi Tutumu Ölçeği" kullanılmıştır.

*Demografik özellikler formu:* Rus turistlerin demografik özelliklerinin tespiti için oluşturulan formda, cinsiyetleri, medeni durumları, yaş ve eğitim düzeyleri, aylık gelir düzeyleri, açık büfe hizmetinden yararlanma tecrübeleri, yılda ortalama açık büfe hizmeti satın alma sıklığı, açık büfe konsepti ile israf ilişkisi hakkındaki düşünceleri sorularına yer verilmiştir.

*Gıda İsrafi Tutumu Ölçeği:* Gıda İsrafi Tutumu ölçeği için İlyasov 'un (2018) "Gıda İsrafi, Türk Misafirlerin Gıda İsrafi Tutumları Üzerine Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Araştırma: Alanya Örneği" adındaki çalışmasında kullandığı ölçekten istifade edilmiştir. İlyasov 'un (2018) "gıda israfı

tutumu ölçeği”, araştırmanın hedef kitlesi olan Rus turistlerin gıda israfı tutumlarını ölçebilmek amacıyla üniversitede görevli Rus dili uzmanı 2 akademisyen tarafından Rusça’ya çevirisi yapılmıştır. Bir akademisyenin Türkçe’ den Rusça’ ya çevirdiği metni diğer akademisyen Rusça’dan Türkçe’ye çevirerek sağlamasını yapmıştır. Ölçeğin orijinalinde olduğu gibi pilot çalışması 4 boyut ve 43 madde halinde hazırlanan taslak ölçek, 115 Rus turiste katılım düzeylerinin belirlenebilmesi amacıyla 5’li likert sistemi ile uygulanmıştır. Sahadan toplanan verilere uygulanan istatistiksel analizler sonucu ölçeğin en verimli şekli, 32 madde ve 5 boyut olarak tespit edilmiştir. Buna göre yiyecek kaynaklı israf boyutu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, işletme kaynaklı israf boyutu 9, 10, 11, 12, 13, 14, personel kaynaklı israf boyutu 16, 17, 18, 19, 20, cazibe kaynaklı israf boyutu 21, 22, 23, 24, kişisel kaynaklı israf boyutu ise 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 maddelerinden oluşmuştur. Nihai yapısına kavuşan “Gıda İsrافی Tutumu ölçeği” nin Cronbach's Alpha katsayı değeri ( $\alpha$ ) 0,938 ( $>0,70$ ) olduğu belirlenmiş, beş faktörün açıklanan toplam varyans değerinin ise 62,777 ( $>0,50$ ) olduğu tespit edilmiştir.

### Bulgular ve Değerlendirmeler

Bu bölümde çalışma sonucunda elde edilen bulgular açıklanacaktır. Buna göre Rus turistlerin demografik özellikleri ile ilgili bulgular aşağıda Tablo 1’de verilmiştir.

**Tablo 1:** Rus Turistlerin Demografik Özellikleri

Değişken	Grup	Sayı (f)	Yüzde %
Cinsiyet	Kadın	239	57,6
	Erkek	176	42,4
Medeni Durum	Evli	266	64,1
	Bekâr	149	35,9
Yaş	$\leq 20$	33	8
	21-30	115	27,7
	31-40	127	30,6
	41-50	87	21
	$\geq 51$	53	12,8
Eğitim Düzeyi	İlköğretim	14	3,4
	Lise	125	30,1
	Üniversite	266	64,1
	Lisansüstü	10	2,4
Ortalama Gelir	10.000-30.000 ₺	93	22,4
	30.001-50.000 ₺	185	44,6
	$\geq 50.001$ ₺	137	33,0
Daha Önce Açık Büfe Hizmetinden Yararlanma Tecrübeniz Var mı?	Evet	363	87,5
	Hayır	52	12,5
Yıllık Ortalama Açık Büfe Hizmetinden İstifade Etme Sıklığınız Ne Kadardır?	Yılda 1-3 kez	373	89,9
	Yılda 3 den fazla	42	10,1
Açık Büfe Servisinin İsraf Nedeni Olduğunu Düşünüyor musunuz?	Evet	200	48,2
	Emin değilim	146	35,2
	Hayır	69	16,6

Rus turistlerin demografik özelliklerin yer aldığı tablo incelendiğinde 415 turistin %58’nin kadın %42’sinin ise erkek, %64’nün evli %36’sının ise bekâr olduğu, yaş bakımından %58’nin 21-40 yaş aralığında, eğitim bakımında ise %67’sinin lisans ve lisansüstü eğitime sahip olduğu görülmektedir. Aylık ortalama gelir düzeyleri %77’sinin 30.000 ₺ ve üzeri gelire sahip olduğu, yaklaşık %88’sinin ise daha önce açık büfe tecrübesi bulunduğu, %90’nın ise yılda en az 1 ila 3 kez açık büfe hizmetinden istifade ettiği tespit edilmiştir. Rus turistlerin %48’i açık büfe servis sisteminin israfa neden olduğunu düşünmektedir.

Bu bölümde çalışmada kullanılan ölçek ve araştırmanın hipotezlerine ilişkin bulgular paylaşılmıştır. Araştırmanın bulguları bu bölümde kısaca açıklanmış, daha kapsamlı değerlendirmeler ise çalışmanın sonuç bölümünde yapılmıştır. Çalışmada 415 Rus turistten elde

edilen veriler güvenilirlik ve geçerlilik açısından yeniden analiz edilmiştir. Araştırmalarda ölçme araçları içerisinde yer alan maddelerin kendi aralarında tutarlılık seviyesini belirlemek amacıyla kullanılan güvenilirlik analizi (Ural ve Kılıç, 2011:286) söz konusu ölçek içinde uygulanmıştır. Buna göre “Gıda İsrafi Tutumu Ölçeği” Cronbach’s Alpha katsayısı 0,938 oranı ile istatistiksel açıdan yüksek düzeyde güvenilir olduğunu göstermektedir. Faktör analizine geçilmeden önce veri setinde yer alan ifadelerin korelasyon düzeyini, bir başka ifadeyle faktör analizinin uygulanabilirliğini ölçen Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ve Barlett testi yapılmış ve 0,895 değeri elde edilmiştir. Çıkan sonuçlar ölçeğin faktör analizine uygun olduğunu gösterdiği gibi geçerlilik ve güvenilirlik açısından aranan kıstasları karşıladığını göstermektedir. Uygulanan faktör analizi sonucu “Gıda İsrafi Tutumu Ölçeği” nin beş boyut şeklinde yapıldığı ancak iki maddenin anlamsız boyutlar altında bir araya geldiği görülmüştür. Söz konusu iki maddenin ölçek içerisinden çıkarılmasından sonra, ölçek içerisinde yer alan 30 maddenin yine beş boyut altında toplandığı, güvenilirlik katsayısının ise 0,934 değerinde olduğu belirlenmiştir.

Araştırmanın sonraki aşamasında gıda israfı tutumu ölçeğini oluşturan faktörlerin aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri incelenmiştir (Tablo 2).

**Tablo 2:** Boyutların Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

Gıda İsrafının Boyutları	N	$\bar{x}$	Ss
Yiyecek kaynaklı gıda israfı	415	2,5503	,83258
İşletme kaynaklı gıda israfı	415	2,5261	,83826
Personel kaynaklı gıda israfı	415	2,8357	,85232
Cazibe kaynaklı gıda israfı	415	1,9133	,73208
Kişisel kaynaklı gıda israfı	415	2,5578	,82172
<b>Genel gıda israfı tutumu</b>	415	<b>2,5099</b>	<b>,63209</b>

Turistlerin gıda israfı tutumları genel olarak ve boyutlar bakımından incelendiğinde, en yüksek aritmetik ortalamanın ( $\bar{X}$ : 2,83) “personel kaynaklı gıda israfı” faktörüne, en düşük aritmetik ortalamanın ( $\bar{X}$ : 1,91) da “cazibe kaynaklı gıda israfı” faktörüne ilişkin olarak ortaya çıktığı görülmektedir. Araştırmada ulaşılan bulgular, Rus turistlerin gıda israfı tutumları üzerinde en çok açık büfe sunumun müşteri üzerindeki cazibe faktörlerinin etkili olduğunu en az etkinin ise personel faktörlerinde olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca yapılan analizler genel gıda israfı tutumu değerinin  $\bar{X}$ : 2.50 düzeyinde olduğu göstermektedir. Ölçek içerisinde yer alan ifadelerin olumlu olması nedeniyle boyutların aritmetik ortalamalarının 5’e doğru yaklaşması düşük israf tutumuna, 1’e doğru yaklaşması ise yüksek derecede israf tutumuna işaret etmektedir. Buna göre araştırmadaki genel gıda israfı tutumu değerinin 3’den küçük olması ( $\bar{X}$ : 2.50), Rus turistlerin açık büfe sunumu yapan otel işletmelerinde ortalamanın üzerinde ve önemli ölçüde gıda israf tutumu sergilediklerini ortaya koymaktadır.

Araştırmanın hipotezlerini test aşamasına geçilmeden önce ölçeği oluşturan faktörler normal dağılıma uygunluğunun belirlenmesi amacıyla Kolmogorov-Smirnov testi uygulanmıştır. Analiz sonucunda “yiyecek kaynaklı gıda israfı”, “işletme kaynaklı gıda israfı”, “personel kaynaklı gıda israfı”, “cazibe kaynaklı gıda israfı” ve “kişisel kaynaklı gıda israfı” kısacası gıda israfı tutumuna ait tüm boyutların normal dağılmadığı ( $p < 0,05$ ;  $p: ,000$ ,  $p: ,000$ ,  $p: ,000$ ,  $p: ,000$ ,  $p: ,000$ ) tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular neticesinde araştırmanın hipotezlerine yönelik testlerin gerçekleştirilmesi için non-parametrik testlerin kullanılması kararlaştırılmıştır. Araştırmanın hipotez testleri için Mann-Whitney U Test ve Kruskal Wallis H testleri kullanılmıştır. Sözü edilen testlerin analizleri neticesinde elde edilen istatistiksel olarak anlamlı olan sonuçlar tablolarda yer verilmiştir.

**Tablo 3: Cinsiyet Değişkenlerine İlişkin Mann Whitney-U testi Sonuçları**

	Cinsiyet	N	Ortalama Sıra	Sıra Toplamı	U	p
Yiyecek kaynaklı israf	Kadın	239	<b>192,16</b>	45926,00	17246,000	<b>0,002</b>
	Erkek	176	229,51	40394,00		
Cazibe kaynaklı israf	Kadın	239	<b>194,60</b>	46510,00	17830,000	<b>0,007</b>
	Erkek	176	226,19	39810,00		
Kişisel kaynaklı israf	Kadın	239	<b>193,66</b>	46285,50	17605,500	<b>0,004</b>
	Erkek	176	227,47	40034,50		

Yapılan analiz sonucunda “Yiyecek kaynaklı israf”, “Cazibe kaynaklı israf”, “Kişisel kaynaklı israf” boyutlarında turistlerin cinsiyetleri bakımından istatistiki olarak anlamlı ölçüde farklılık arz ettiği tespit edilmiştir. Buna göre Tablo 3 incelendiğinde kadın turistlerin erkek turistlere oranla daha düşük bir ortalamaya sahip olduğu gözlemlenmiştir. Bulgular doğrultusunda H1 hipotezi kabul edilmiştir.

**Tablo 4: Yaş Değişkenlerine İlişkin Kruskal-Wallis H testi Sonuçları**

	Yaş	N	Ortalama Sıra	Chi-Square	P
Yiyecek kaynaklı israf	< 20	33	202,47	12,733	<b>0,013</b>
	21-30	115	<b>233,40</b>		
	31-40	127	192,06		
	41-50	87	<b>185,26</b>		
	51≥	53	231,87		
İşletme kaynaklı israf	< 20	33	<b>242,29</b>	9,919	<b>0,042</b>
	21-30	115	221,91		
	31-40	127	<b>186,90</b>		
	41-50	87	197,33		
	51≥	53	224,56		
Cazibe kaynaklı israf	< 20	33	195,83	28,534	<b>0,000</b>
	21-30	115	<b>241,90</b>		
	31-40	127	<b>167,33</b>		
	41-50	87	209,51		
	51≥	53	236,99		
Kişisel kaynaklı israf	< 20	33	229,24	13,718	<b>0,008</b>
	21-30	115	<b>235,42</b>		
	31-40	127	205,15		
	41-50	87	<b>177,52</b>		
	51≥	53	192,16		

Turistlerin yaş grubu ile gıda israfı tutumları arasındaki ilişkiler incelendiğinde, yiyecek kaynaklı israf ve kişisel kaynaklı israf boyutlarında 41-50 yaş grubu, işletme kaynaklı israf ve cazibe kaynaklı israf boyutlarında ise 31-40 yaş grubu daha çok israfa meyilli olarak bulgulanmıştır. Neredeyse tüm boyutlarda genç olan 21-30 yaş grubu en az israfa meyilli gruptur. Elde edilen bulgular doğrultusunda H3 hipotezi kabul edilmiştir.

**Tablo 5: Daha Önce Açık Büfe Hizmetinden Yararlanma Tecrübesi Değişkenlerine İlişkin Mann Whitney-U testi Sonuçları**

	Açık Büfe Tecrübesi	N	Ortalama Sıra	Sıra Toplamı	U	P
Yiyecek kaynaklı israf	Evet	363	213,21	77396,00	7546,000	<b>0,019</b>
	Hayır	52	<b>171,62</b>	8924,00		



Yapılan analiz sonucunda “Yiyecek kaynaklı israf” boyutuna ait bulguların, turistlerin daha önce açık büfe hizmetinden yararlanma tecrübesine göre istatistiki olarak farklılaştığı belirlenmiştir. Bu sonuca göre yiyecek kaynaklı israf boyutuna ait en düşük ortalamanın daha önce açık büfe hizmeti veren otelde kalma tecrübesi olmayan turistlere ait olduğu, bir diğer deyişle, daha önce açık büfe tecrübesi olmayan Rus turistlerin fazla oranda israfı meyilli oldukları görülmüştür. Elde edilen bulgular doğrultusunda H6 hipotezi kabul edilmiştir.

Yapılan analizler sonucunda Rus turistlerin gıda israf tutumları ile medeni durum, eğitim seviyeleri ve aylık ortalama gelirleri bakımından istatistiksel olarak anlamlı ilişkiler tespit edilememiştir. Bu sonuçlara dayanılarak araştırmanın H2, H4, H5 hipotezleri reddedilmiştir.

## Sonuç ve Öneriler

Araştırmaya katılan 415 Rus turist demografik özellikleri bakımından incelendiğinde; %58'nin kadın, %42'sinin ise erkek olduğu, %64'nün evli %36'sının ise bekâr olduğu görülmüştür. Ağırlıklı olarak evli çiftlerin aileleriyle birlikte tatil yaptıkları sonucu saha gerçekleriyle de uyumaktadır. Rus turistlerin yaş ortalamalarının oldukça genç olduğu, %58'nin 21-40 yaş aralığında, %19'un ise 51 yaş ve üstü olduğu tespit edilmiştir. Eğitim durumları bakımından incelendiğinde ise Rus turistlerin %67'sinin bir başka ifade ile üç kişiden ikisinin lisans eğitime sahip olduğu anlaşılmaktadır. Aylık ortalama gelir düzeyleri bakımından %77'sinin 30.000 ₺ ve üzeri gelire sahip olduğu görülmüştür. Buraya kadar çıkan sonuçlar demografik özellikler bakımından Birdir (2014)'in Rus turistlerin turistik ürün tercihleri üzerine yaptığı çalışmayla benzerlik göstermektedir. Yine Rus turistlerin yaklaşık %88 gibi çok yüksek bir oranda daha önce açık büfe tecrübesine sahip olduğu aynı zamanda %90'nun yılda en az bir ila üç kez açık büfe hizmeti sunan otellerden hizmet satın aldığı tespit edilmiştir. Bir diğer ifadeyle Rus turistlerin neredeyse tamamının, tatillerinde açık büfe sunumunu tercih ettikleri görülmektedir. Hali hazırda Türk turizm sektöründe “Her Şey Dâhil Sistemi” nin uygulamasının açık büfe servis sisteminin yaygınlaşmasında etkili olduğu söylenebilir. Bununla birlikte son yıllarda Türkiye'yi ziyaret eden turistler arasında ilk sırayı alan Rus turistlerin söz konusu destinasyonu seçmesinde Her Şey Dâhil Sisteminin ve geniş menüler, bol ürün çeşitliliği ve sınırsız alım yapabilme fırsatı sunan açık büfe servis sisteminin etkili olduğu düşünülmektedir. “Açık büfe sisteminin israfı neden olduğunu düşünüyor musunuz?” sorusuna Rus turistlerin %48 gibi bir oranla (neredeyse yarısı) evet yanıtını vermiştir. Bu husus, Türk turistlerin açık büfe hizmetinin fazlaca gıda israfı nedeni olduğu düşüncesi sonucuyla da örtüşmektedir (Tekin ve İlyasov, 2017). Verilen yanıtlar turistlerin, otel işletmelerinde meydana gelen gıda israfının farkında olduğunu da göstermektedir. Gıda israfı konusunda farkındalık olmasına rağmen hali hazırda otel işletmelerinde israfın büyük miktarlarda yaşanıyor olması oldukça düşündürücüdür.

Araştırmaya katılan Rus turistlerin verdiği yanıtlar analiz edildiğinde, genel gıda israf tutumu değerinin  $\bar{X}$ : 2.50 düzeyinde olduğunu tespit edilmiştir. Araştırmadaki genel gıda israfı tutumu değerinin 3'den küçük olması ( $\bar{X}$ : 2.50), Rus turistlerin açık büfe sunumu yapan otel işletmelerinde ortalamanın üzerinde ve önemli ölçüde gıda israf tutumu sergilediklerini ortaya koymaktadır. Çıkan sonuç Juvan vd. (2018, s. 232) yaptığı çalışmayla da örtüşmektedir. Otel işletmelerinde açık büfe kahvaltıda meydana gelen israf düzeyini Rus, Alman ve Avusturyalı turistler üzerinde inceleyen Juvan vd. (2018, s. 232), ülke mensubiyetine göre israfın farklılaştığını tespit etmiştir. Buna göre Rus turistler açık büfelerde Avusturya ve Alman turistlere oranla daha fazla tabak atığı oluşturmuştur.

Elde edilen sonuçlar boyutlar bazında incelendiğinde, en yüksek aritmetik ortalamanın ( $\bar{X}$ : 2,83) “personel kaynaklı gıda israfı” faktöründe olduğu görülmüştür. Dolayısıyla otel işletmelerinde personel kaynaklı yaşanan sıkıntı ya da problemler (hijyen, hizmet kalitesi, müşteriye olan ilgi, personelin kendi arasında ya da müşterilerle olan iletişimi vb.) Rus turistlerin gıdayı israf etmesine oldukça az etki etmektedir. Bununla birlikte en düşük aritmetik ortalama ( $\bar{X}$ : 1,91) “cazibe kaynaklı gıda israfı” boyutudur ki, söz konusu boyut araştırmanın temsil ettiği evrenin en hassas olduğu ve gıda israfına sebebiyet verdiği temel nokta olarak gözükmektedir. Bir diğer ifadeyle cazibe boyutunda yer alan ifadeler doğrultusunda Rus turistlerin, bol çeşidin yer aldığı ve sınırsız alım yapılabilen açık

büfelerden yiyeceklerin görüntüsü ve cazibesi ile tabaklarına tüketebileceğinden fazla yiyecek almaları, birbiriyle uyumsuz olan yiyecekleri aynı anda almaları, başkalarından etkilenerek ya da tavsiye üzerine aldıkları yiyeceklerde istenilen damak zevkine ulaşamamış olmaları gibi nedenler, en önemli tabak israfı sebepleri olarak gözükmektedir. Literatürde farklı alanlarda yapılan birçok araştırmanın (Rolls vd.,1982; Iyengar ve Lepper, 2000; Wansink ve Khan 2004; Rozin, 2006; Epstein vd., 2010; Saad, 2012) söz konusu araştırmanın bulgusuyla örtüştüğü, yiyecek çeşitliliğinin bireyler üzerinde karşı konulamaz bir cazibe etkisi meydana getirdiği görülmektedir. Ayrıca Rus turistlerin tatillerinde yiyeceklerin cazibesıyla birlikte çok miktarda tabak israfı davranışı sergilemelerinde, Rusya'nın genel olarak sert ve soğuk bir iklime sahip olmasının, meyve sebze ve yiyecek çeşitliliğinin az, yerel menülerin ise daha dar kapsamlı olmasının da etkili olabileceği düşünülmektedir.

Rus turistlerin gıda israfı tutumlarıyla cinsiyetleri arasında ilişkiler incelendiğinde, "Yiyecek kaynaklı israf", "Cazibe kaynaklı israf", "Kişisel kaynaklı israf" boyutlarına ilişkin olarak kadın turistler, erkek turistlere oranla gıda israfına daha fazla eğilim göstermektedir. Boyutlarda yer alan ifadeler doğrultusunda yiyeceklerin kalitesi, görünümü, kokusu, sunumu, hijyeni, sıcak ya da soğuk olması aynı zamanda psikolojik durumlar, kilo alma kaygıları gibi kişisel nedenler kadınların daha fazla gıda israfına meyilli olduğunu göstermektedir. Çıkan sonucun hayatın gerçekleriyle de uyduğu, genel olarak tüm toplumlarda kadınların mutfak işlerine ve yiyeceklere aynı zamanda bu konuda oluşabilecek problemlere, erkeklere oranla daha fazla hâkim olduğu ve konuyla ilgili daha hassas ve duygusal yaklaşımlar sergileyebildikleri fikriyle de örtüşmektedir. Literatürde WRAP' ın ağırlama sektöründe "Love Food Hate Waste" programında gerçekleştirdiği çalışmada kadınların (%59) erkeklerin ise (%41) oranında tabak atığı oluşturduğu görülmüştür. Aynı şekilde Koivupuro vd. (2012), Visschers vd. (2016), İlyasov (2018) ve Tekin vd. (2021) yapmış oldukları çalışmalarda kadınların erkeklere oranla daha fazla israfa meyilli oldukları tespit etmişlerdir.

Rus turistlerin gıda israfı tutumu ve içerisinde buldukları yaş grubu arasındaki ilişkiler incelendiğinde, neredeyse tüm boyutlarda genç olan 21-30 yaş grubun en az gıda israfı tutumu sergileyen grup olduğu görülmüştür. 31-50 yaş arasındaki gruplar ise yiyecek, işletme, cazibe ve kişisel kaynaklı israf boyutlarında daha fazla israfa meyilli olarak tespit edilmiştir. Elde edilen bulgu literatürde Cecere vd. (2014, s. 8) yaptığı çalışmayla örtüşmektedir. Ancak yapılan bazı çalışmalarda (Hamilton, 2005; Quested ve Johnson, 2009; Pearson, vd., 2013; İlyasov, 2018) genç grupların daha fazla gıda israfı tutumu sergiledikleri tespit edilmiştir. Rus turistlerin ortalama 31-50 yaş grubunun daha fazla israf tutumu sergilemelerinde, 1990'lı yıllarda SSCB'nin dağılma sürecinde yaşanan derin ekonomik krizin etkilerinin iz düşümü olduğu düşünülmektedir. Hayatın her alanında etkili olan bahsi geçen ekonomik kriz, insanların günlük temel gıda ihtiyaçlarını karşılamada zorlandıkları dönem olmuştur. Söz konusu hususun da bu dönemi yaşayan 31-50 yaş grubunun gıda tüketim davranışları üzerinde hâlihazırda etkili olduğu düşünülmektedir.

Rus turistlerin gıda israfı tutumu ve açık büfe tecrübesi arasındaki ilişkiler incelendiğinde, daha önce açık büfe tecrübesi olmayan Rus turistlerin, yiyecek kaynaklı israf boyutunda daha fazla gıda israfına meyil gösterdiği tespit edilmiştir. Yiyecek kaynaklı sorunlar karşısında açık büfe tecrübesi olmayan turistlerin israfa daha yatkın oldukları söylenebilir. Bu durum büfelerde sergilenen yiyeceklerin sunum şekli, görüntü, kalite ve koku gibi unsurları, tecrübe sahibi olmayan turistler üzerinde oldukça etkili olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla, tabaklara alınacak olan yiyecek çeşitlerinin ve miktarının belirlenmesinin tecrübeyle birlikte zaman içerisinde öğrenilen bir olgu olduğu söylenebilir.

Araştırmaya katılım sağlayan turistlerin gıda israf tutumları ile medeni durumları arasında bir ilişki bulunamamıştır. Literatürde ise medeni durum ile gıda israfı arasında ilişkiler bazı çalışmalarda (Koivupuro vd. 2012) bekârların ya da tek başına yaşayanların, bazı çalışmalarda ise evli çiftlerin (Tekin ve İlyasov, 2017) israfa daha yatkın oldukları tespit edilmiştir. Yine araştırmada gıda israfı ve eğitim düzeyi arasında anlamlı ilişki saptanmamıştır. Bu sonuç Tekin ve İlyasov (2017)' un yaptığı çalışmayla benzerlik göstermektedir. İleri derecede eğitilmiş bireyler ile asgari düzeyde eğitilmiş bireyler arasında fark olmaması, dolayısıyla eğitimin bireylerde israf tutumuna karşı bir etki oluşturmamış olması oldukça ilginç ve düşündürücüdür. Ayrıca elde edilen bulgular Rus turistlerin gıda israf tutumu açısından üst düzey gelir grubundaki bireyler ile alt düzey gelir grubundaki

bireyler arasında bir fark olmadığını ortaya koymaktadır. Söz konusu bu durum literatürdeki bazı çalışmaların (Wenlock vd., 1980; Koivupuro vd., 2012; Tekin ve İlyasov, 2017) bulgularıyla örtüşmektedir. Bazı çalışmalarda (Atwater, 1895; Cathcart and Murray, 1939; Banks ve Collinson, 1981; Cox and Downing, 2007; Baker vd., 2009; Parfitt vd., 2010; Abeliotis vd., 2016) ise bireylerin gelir seviyesi yükseldikçe daha fazla gıda israfı tutumu sergiledikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Literatürden elde edilen bilgiler, gıda israfı üzerine yapılan çalışmalar ve aynı zamanda söz konusu araştırmada ulaşılan bulgular ışığında geliştirilen öneriler aşağıda sunulmuştur.

- Global bir sorun haline gelen gıda israfı meselesinin önlenmesi için başta otel işletmeleri olmak üzere hükümetlerin, sivil toplum kuruluşlarının, eğitim kurumlarının toplumda farkındalık oluşturmak için ortaklaşa çalışmalar yapması gerekmektedir. Bunun için öncelikli olarak açık büfelerde meydana gelen israfın miktar, maliyet ve çevresel etkileri bakımından ölçülüp kamuoyu ile paylaşılması farkındalığın oluşmasında faydalı olacaktır. Özellikle Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından oluşturulacak kamu spotlarının toplum üzerinde etkili olacağı düşünülmektedir.
- Bireylere iktisatlı davranma alışkanlığının kazandırılması adına anaokullarından başlayarak tüm eğitim müesseselerinde israf konusunun müfredata konulması gerekmektedir. Özellikle de turizm eğitimi veren kuruluşlarda daha bilinçli turizmcilerin yetişmesi için israfın ekonomik, ekolojik ve sosyal boyutlarını içeren dersler konulmalıdır.
- Farklı milletlerden ve farklı demografik özellikleri olan konukları ağırlayan otel işletmelerinin, büfelerde yer alan yiyeceklerin yanına minik tadımlık parçalar (tester) koyması konukların beğendikleri yiyeceklerden almasını sağlayacak böylelikle de ağız tadına uymama gibi sıkıntının önüne geçilebilecektir.
- Büfelerde sergilenen yiyeceklerin yanına örnek tabak uygulamalarının konulması, konukların doğru miktarlarda alım yapabilmesi açısından görsel olarak yardımcı olacaktır.
- Farklı ülkelerden gelen tatilcilerin yiyecek eğilim ve tutumlarını belirleyebilmek için servis sonrası oluşan gıda atıklarının analiz edilmesi, sonrasında da konuk profiline uygun menülerin oluşturulması gerekmektedir. Çocuklu aileler bakımından çocuk menüleri oluşturulması oldukça önemlidir.
- Yiyecek hizmeti sırasında kullanılan servis takımlarında (tabak, bardak, kepçe vb.) küçülme yoluna gidilmesinin, konukların yiyecek alımları sırasında öz denetimleri üzerinde yardımcı olacağı düşünülmektedir.
- Konukları incitmeyecek, kibarca hazırlanmış gıda israfı ile ilgili yazılı ve görsel levhaların açık büfelerin uygun yerlerine yerleştirilmesinin israfın oluşmasını önleme adına faydalı olacağı söylenebilir.
- Özellikle ülkemizde her şey dâhil sisteminde hizmet sunan otel işletmelerinde uygulanan açık büfe servis sisteminin yerine acilen A la Carte servis sistemine geçilmesinin gıda israfının azaltılması için oldukça faydalı olacağı düşünülmektedir.
- İsfraf konusunda çalışacak araştırmacılar, diğer ülkelerden Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin açık büfelerde gıda israf ve tutumlarını belirleyebilir. Aynı zamanda farklı ülkelerden gelen turistlerin israf tutumları arasında karşılaştırmalar yapılabilir.
- Gelecek araştırmalarda, nitel araştırma yöntemlerini kullanılarak gıda israfının temel sebepleri ve israf tutumuna etki eden unsurlar tespit edilebilir ve sunulacak çözüm önerileriyle birlikte saha çalışmalarına ve literatüre katkılar sunulabilir.

### **Etik Beyan**

“Açık Büfe Servis Sisteminde Gıda İsrafi: Rus Turistler Üzerine Bir İnceleme” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar Etik kurul Başkanlığı 2021/24 nolu Etik kurul kararı ile etik izin alınmıştır.

### Kaynakça

- Abeliotis, K., Lasaridi, K., & Chroni, C. (2016). Food waste prevention in Athens, Greece: The effect of family characteristics. *Waste Management ve Research*, 34(12), 1210-1216.
- Atwater, W.O. (1895). Methods and results of investigation on the chemistry and economy of food. *Bulletin No. 21, U.S. Department of Agriculture, Office of experiment stations, Government Printing Office, Washington.*
- Altunışık, R., Coşkun R., Bayraktaroğlu, S. & Yıldırım, E. (2005). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Adapazarı: Sakarya Kitabevi.
- Balcı, A. (2004). *Sosyal bilimlerde araştırma: Yöntem, teknik ve ilkeler*. Ankara: Pegem A Yayıncılık.
- Baker, D., Fear, J. & Denniss, R. (2009). What a waste: an analysis of household expenditure on Food. *Canberra: The Australia Institute.*
- Banks, G. & Collison, R. (1981). Food waste in catering. *Proc Inst Food Sci Technol*, 14 (1981), 181-189.
- Beardsworth, A. & Keil, T. (2011). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society. (Yemek sosyolojisi, yemek ve toplum çalışmasına bir davet)*, Ankara: Phoenix Yayınları, (çev: Abdülbaki Dede).
- Beretta, C., Stoessel, F., Baier, U. & Hellweg, S. (2013). Quantifying food losses and the potential for reduction in Switzerland. *Waste Manage.* 33, 764–773.
- Betz, A., Buchli, J., Göbel, C. & Müller, C. (2015). Food waste in the Swiss food service industry—magnitude and potential for reduction. *Waste Manage.* 35, 218–226.
- Bhattacharjee, A. (2012). *Social science research: principles, methods and practices*. Florida, USA: University of South Florida Text book Collections, Book 3.
- Birdir, S.S. (2014). Rus turistlerin turistik ürün tercihlerinde satış geliştirme faaliyetlerinin rolü. *Çag University Journal of Social Sciences*, 11(2), 1-25.
- Bukeviciute, L., Dierx A. & Ilzkovitz, F. (2009). *The functioning of the food supply chain and its effect on food prices in the European Union*. European Economy Occasional Papers 47| May 2009.
- Buzby, J.C. & Hyman, J. (2012). Total and per capita value of food loss in the United States. *Food Policy* 37 (2012) 561–570.
- Can, A. (2013). *SPSS ile bilimsel araştırma sürecinde nicel veri analizi*. Ankara: Pegem Akademik Yayınları.
- Cathcart, E.P. & Murray, A.M.T. (1939). A note on the percentage loss of calories as waste on ordinary mixed diets. *Journal of Hygiene* 1939.
- Cecere, G., Mancinelli, S. & Mazzanti, M. (2014). Waste prevention and social preferences: the role of intrinsic and extrinsic motivations. *Ecological Economics*, 107 (2014), 163-176.
- Connors, P. & Rozell, S. (2004). Using a visual plate waste study to monitor menu performance. *Journal of the American Dietetic Association* 104(1), 94-96.
- Cox, J. & Downing, P. (2007). *Food behaviour consumer research: quantitative phase*. Banbury, UK: The Waste and Resources Action Programme.
- Curtis, K.R. & Slocum, S.L. (2016). The role of sustainability certification programs in reducing food waste in tourism. *Journal of Developments in Sustainable Agriculture* 11: 1-7.
- Engstrom, R. & Carlsson-Kanyama, A. (2004). Food losses in food service institutions: examples from Sweden. *Food Policy* 29, 203–213.

- 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.
- Garrone P., Melacini, M. & Perego, A.(2014). Opening the black box of food waste Reduction. *Food Policy* 46 (2014), 129–139.
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J. & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: reducing tourism's carbon 'food print'. *Tourism Manage.* 32 (3), 534– 543.
- Gretzel, U., Murphy, J., Pesonen, J. &Blanton, C. (2019). Food waste in tourist households: A perspective article. *Tourism Review*, <https://doi.org/10.1108/TR-05-2019-0170>
- Gunders, D. (2012). Wasted: How America Is Losing Upto 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill. *Natural Resources Defense Council (NRDC)*.
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R. & Meybeck, A. (2011). *Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention*. Study conducted for the International Congress SAVE FOOD! Interpack 2011 (FAO). Düsseldorf. Germany.23.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford: Butter worth-Heinemann.
- Hamilton, C., Denniss, R. & Baker, D. (2005). Wasteful consumption in Australia. *The Australia Institute Discussion Paper Number 77 March 2005*.
- Hollins, O., Responsible Hospitality Partnership & WRAP (2013). *Overview of Waste in the UK Hospitality and Food Service Sector*. November 2013, WRAP.
- Horrigan L., Lawrence R.S. & Walker P. (2002). How sustainable agriculture can address the environmental and human health harms of industrial agriculture. *Environmental Health Perspectives*, 110, 445–456.
- Iyengar, S.S. & Lepper, M.R. (2000). When Choice is Demotivating: Can One Desire Too Much of a Good Thing? *Journal of Personality and Social Psychology*, 79(6), 995-1006.
- İlyasov, A. (2018). *Gıda israfi: Türk misafirlerin gıda israfi tutumları üzerine beş yıldızlı otel işletmelerinde bir araştırma: Alanya örneği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Jones, A. (2002). An environmental assessment of food supply chains: A case study on dessert apples. *Environmental Management* 30(4), 560-576.
- Juvan, E., Grün, B., & Dolnicar, S. (2018). Biting Off More Than They Can Chew: Food Waste at Hotel Breakfast Buffets. *Journal of Travel Research*, 57(2), 232–242.
- Koivupuro, H. K., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Katajajuuri, J. M., Heikintalo, N., Reinikainen, A. & Jalkanen, L. (2012). Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *International Journal Consumer Studies*, 36(2), 183-191.
- Malhotra, N. K. (2004). *Marketing research an applied orientation*. 4. Edition, New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Marthinsen, J., Kaysen, O. & Kirkevaag, K. (2012). *Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering*. Nordic Council of Ministers, Copenhagen, Denmark NORDON.
- Montarani, M. (1995). *Avrupa'da yemeğin tarihi* (Mesut Önen ve Biranda Hinginar, Çev.) İstanbul: Afa Yayıncılık.
- Omidiani, A. & Hashemi Hezaveh, S. (2016). Waste Management in Hotel Industry in India: A Review. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 6(9), 670-680.

- Papargyropoulou, E., Wright, N., Lozano, R., Steinberger, J., Padfield, R. & Ujang, Z. (2016). Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector. *Waste Manage*, 49, 326–336.
- Parfitt, J., Barthel, M. & 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.
- Pearson, D., Minehan, M. & Wakefield-Rann, R. (2013). Food waste in Australian households: why does it occur? *Austr. Pacif. J. Reg. Food Stud.* 3, 118–132.
- Pirani, S. & Arafat, H.A. (2014). Solid Waste Management in the Hospitality Industry: A Review. *Journal of Environmental Management*, December, 146 (2014), 320-336.
- Pirani, S., Arafat, H.A. & Thompson, G.M. (2016). FRESH: A Food-service Sustainability Rating for Hospitality Sector Events. *Cornell Hospitality Tool*, 16(21), 1-13.
- Quested, T. & Johnson, H. (2009). Household Food and Drink Waste in the UK. WRAP, Banbury, U.K.
- Rios, C.M., Meier, C.M., Gössling, S. & Cornuz, C. (2018). Food waste management in novations in the food service industry. *Waste Management* 79 (2018) 196–206.
- Rolls, B.J., Rowe, E.A. & Rolls, E.T. (1982). How Sensory Properties of Foods Affect Human Feeding Behavior. *Physiology&Behavior*, 29, 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*, 26, (1981), 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.
- Saad, G. (2012). *Tüketim içgüdüsü* (N. Özata, Çev.). İstanbul: MediaCat Yayıncılık.
- Schneider, F. (2011). *The history of food wastage*. Proceedings of the 3rd International Conference on Waste. The Social Context, Edmonton, Alberta, Canada.
- Sealey, K. & Smith, J. (2014). Recycling for small island tourism developments: Food waste composting at Sandals Emerald Bay, Exuma, Bahamas. *Resources, Conservation and Recycling* 92, 25-37.
- Stenmarck, A., Hanssen, O.J., Silvennoinen, K., Katajajuuri, J. & Verge, M. (2011). *Initiatives on prevention of food waste in their tail and whole sale trades*. Copenhagen: Nordic Council of Ministers.
- Tekin, Ö.A. & İlyasov, A. (2017). The Food Waste in Five-Star Hotels: A Study on Turkish Guests' Attitudes. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/3 (2017), 13-31.
- Tekin, Ö.A., Yüce, S. & Ergürbüz, E. (2021). Üniversite Öğrencilerinin Gıda İsrafı Tutumları Üzerine Ampirik Bir Araştırma. Çobanoğlu ed. *Mtcon'21 Daha İyi Bir Dünya İçin Turizm*, University of South Florida M3 Center Publishing.
- UN (2015). United Nations, 2015. Sustainable development goals. <http://www.un.org/sustainable-development/sustainable-development-goals> Erişim 05.02.2020
- UNWTO (2019) International tourism highlights 2019 Edition. World Tourism Organization.
- Ural, A. & Kılıç, İ. (2011). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi*. Ankara: Detay yayıncılık.
- Visschers, V.H., Wickli, N. & Siegrist, M. (2016). Sorting out food waste behaviour: a survey on the motivators and barriers of self-reported amounts of food waste in households. *Journal of Environmental Psychology*, 45 (2016), 66-78.
- Wansink, B. (2004). Environmental factors that unknowingly influence the consumption and intake of consumers. *Annu Rev Nutr.* 24, 455-479.
- Wansink, B. & Khan, B. (2004). The Influence of assortment structure on perceived variety and consumption qualities. *Journal of Consumer Research* 30(4):519-33.
- WRAP (2013). *Overview of Waste in the UK Hospitality and Food Service Sector*. November 2013 The Waste and Resources Action Programme, Banbury, UK.
- WRAP. *Love Food, Hate Waste*. The waste and resources action programme, Banbury: UK. Retrieved from <https://www.wrap.org.uk/content/love-food-hate-waste>.