

Üniversite Yurt Yemekhanelerinde Tabak İsrafi: Psikolojik Bir İnceleme

Plate Waste in University Dormitory Dining Halls: A Psychological Analysis

Esra ÇEBİ*
Eren MAD SAR**
Hilal TOKGÖZ***

Öne Çıkanlar:

- Üniversite yurt yemekhanelerinde tabak israfı davranışı yaygın olarak görülmektedir.
- Gıda israfına dair kuvvetli bir sosyal normun varlığına rağmen tabak israfı gerçekleşmektedir.
- Sosyal bilişsel kuramla tutarlı olarak, tabak israfı davranışı kişisel, çevresel ve davranışsal faktörlerin karşılıklı etkileşimi aracılığıyla anlaşılabilir.

Öz: Gıda israfı küresel ölçekte çevresel, ekonomik ve toplumsal sorunlara yol açan ciddi bir problemdir. Gıda israfının önemli bir kısmını oluşturan tabak israfı, tabakta bırakılan yenilebilir yiyecekleri tanımlamak için kullanılmaktadır. Bu çalışmanın amacı, yurt yemekhanelerinden faydalanan üniversite öğrencilerinin tabak israfı davranışlarını, bu davranışa ilişkin duygu ve düşüncelerini ve israfa yönelik farkındalık düzeylerini sosyal bilişsel kuram çerçevesinde incelemektir. Araştırma, nitel betimsel araştırma deseni kullanılarak yürütülmüştür. Çalışma kapsamında 14 üniversite öğrencisiyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler, tümdengelim ve tümevarım yaklaşımlarının bir arada kullanıldığı hibrit içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. Analiz sonucunda sekiz kategori (yemek hizmeti algısı, beslenme bilinci, tabak israfı deneyimi, tüketim ortamı, sosyal etki, duygular, tutum ve değerler, israf farkındalığı) ve yedi alt kategori (sunum, hijyen, porsiyon, lezzet, servis, aile, din) belirlenmiştir. Ortaya çıkan kategori ve alt kategoriler, kuramsal çerçeveyi oluşturan birey, çevre ve davranış boyutları esas alınarak sınıflandırılmıştır. Öğrencilerin büyük çoğunluğunun gıda israfını uygun olmayan bir davranış olarak değerlendirdiklerini ve bu nedenle pişmanlık ile üzüntü hissettiklerini belirtmelerine rağmen, sıklıkla tabak israfı yaptıkları görülmüştür. Ayrıca öğrencilerin yurt yemeklerine yönelik olumsuz algılara sahip oldukları, sağlıklı ve dengeli beslenme konusunda bilgi eksiklikleri bulunduğu ve gıda israfına ilişkin farkındalıklarının yetersiz olduğu belirlenmiştir. Yurt yemekhanelerinde tabak israfına yönelik herhangi bir yaptırımın bulunmaması, bu davranışın zamanla normalleşmesine ve kabul edilebilir bir uygulama olarak algılanmasına katkıda bulunmuştur. Elde edilen bulgular, bireysel, davranışsal ve çevresel etmenlerin karşılıklı etkileşimini vurgulayan sosyal bilişsel kuram çerçevesinde tartışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gıda İsrafı, Tabak İsrafı, Üniversite Yurt Yemekhaneleri, Sosyal Bilişsel Kuram, Karşılıklı Belirleyicilik, Gözlem Yoluyla Öğrenme

Highlights:

- Plate waste behavior is commonly observed in university dormitory dining halls.
- Despite the presence of a strong social norm against food waste, plate waste still occurs.
- Consistent with social cognitive theory, plate waste behavior can be understood through the reciprocal

* Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Psikoloji Bölümü, Konya/TÜRKİYE, esra.cebi@selcuk.edu.tr ORCID: 0000-0002-0074-4398

** Psikolog, Bağımsız Araştırmacı, Ankara/TÜRKİYE, erenmadsar8@gmail.com ORCID: 0009-0006-5204-6977

*** Psikolog, Bağımsız Araştırmacı, Ankara/TÜRKİYE, tokgozhilal10@gmail.com ORCID: 0009-0004-2368-6962



interaction of personal, environmental, and behavioral factors.

Abstract: Food waste is a major global issue with environmental, economic, and social impacts. Plate waste, a key part of food waste, refers to edible food left uneaten on plates. This study aims to explore the plate waste behaviors of university students using dormitory dining halls, their related thoughts and feelings, and their awareness of food waste within the framework of social cognitive theory. The research used a qualitative descriptive research design. Semi-structured interviews were conducted with 14 university students. The data obtained were analyzed through a hybrid content analysis method combining deductive and inductive approaches. Eight categories (perception of food service, nutritional awareness, plate waste experience, consumption setting, social influence, emotions, attitudes and values, waste awareness), and seven subcategories (presentation, hygiene, portion, taste, service, family, religion) were identified. The resulting categories and subcategories were classified under the individual, environment, and behavior components of the theoretical framework. Although the majority of students considered food waste to be an inappropriate behavior and reported feelings of regret and sadness when engaging in it, they were nevertheless found to frequently waste food on their plates. In addition, students were found to hold negative perceptions of dormitory meals, possess insufficient knowledge regarding healthy and balanced nutrition, and demonstrate limited awareness of food waste. The absence of any sanctions against plate waste in dormitory dining halls appears to have contributed to the normalization of this behavior over time, leading it to be perceived as an acceptable practice. The findings were discussed within the framework of social cognitive theory, which emphasizes the reciprocal interaction among personal, behavioral, and environmental factors.

Keywords: Food Waste, Plate Waste, Dormitory Dining Halls, Social Cognitive Theory, Reciprocal Determinism, Observational learning

Summary: Food waste is a growing global concern with serious environmental, economic, and social implications. Globally, households were responsible for 631 million tonnes of food waste in 2022, accounting for approximately 60% of total food waste. The food service sector, including restaurants and hotels, followed with 290 million tonnes, representing 28% of all food waste generated during the same period (UNEP 2024, 46). Although consumers are recognized as key stakeholders in reducing food waste, research within the food service sector has predominantly focused on hotel settings (Akmese & İlyasov 2022, 2; Ceyhun Sezgin & Ateş 2020, 3493). Consequently, little is known about the food waste behaviors of consumers in university dormitory dining halls. This study addresses this gap by investigating university students' plate waste—defined as edible food left uneaten—through the lens of social cognitive theory, with a particular focus on the reciprocal influences of individual, environmental, and behavioral factors.

The research used a qualitative descriptive research design. Fourteen university students living in dormitories in Konya were interviewed using a semi-structured format. The interview questions were developed through literature review and expert consultation. Data were analyzed using a hybrid content analysis approach combining inductive and deductive procedures. Codes and categories were first derived from the data and subsequently organized according to the personal, environmental, and behavioral components of social cognitive theory. Eight categories (perception of food service, nutritional awareness, plate waste experience, consumption setting, social influence, emotions, attitudes and values, waste awareness), and seven subcategories (presentation, hygiene, portion, taste, service, family, religion) were identified. The categories and subcategories were classified into three components of the theory; individual factors (attitudes and values including family and religion, waste awareness, nutritional awareness and perception of food service including presentation, hygiene, portion, taste, service), environmental factors (social influence and consumption setting), and behavioral factors (emotions and plate waste experience).

Results indicate that most students admitted to engaging in plate waste more frequently in dormitory dining halls compared to when eating out or cooking for themselves. While they expressed dissatisfaction with food quality—particularly taste—they gave moderately positive ratings for hygiene and presentation when asked about these factors individually. Only one student mentioned that she got training about conscious food consumption. Many students did not plan their meals throughout the day—another indicator

of low nutrition. Awareness of the broader impacts of food waste was generally low among participants. Most students did not know what happened to leftover food, with many assuming it was thrown away or given to animals. Only one student mentioned composting. Very few were aware of the environmental consequences such as greenhouse gas emissions. This aligns with earlier research indicating that young adults (ages 18–24) often lack food waste literacy and tend to externalize responsibility. Nevertheless, almost all participants believed that food waste was preventable. The most frequently suggested solution was allowing portion choice, followed by improving food quality, increasing menu variety, and providing awareness training. Supporting students' externalization of responsibility, only one participant mentioned personal control. Consequently, students' negative perceptions of dormitory meals, together with deficiencies in their knowledge and awareness of healthy eating and food waste, emerge as personal factors influencing plate waste behavior.

Although many students acknowledged that wasting food is wrong and felt regret or guilt, they engage in plate waste behavior in dormitory dining hall, where plate waste was seen as normal. Students frequently mentioned that “everyone does it,” which reduced personal discomfort. Peer behavior appeared to have a significant impact, indicating the influence of descriptive norms—what others typically do—over injunctive norms—what one should do. The behavior of others in the same environment normalized waste and minimized the internalization of guilt. Values and beliefs learned from family or religious backgrounds were insufficient to counteract the social pressure to conform. Although some participants cited their upbringing as a reason for feeling uncomfortable with food waste, they still engaged in it. Social cognitive theory offers a useful lens for interpreting these findings. Students learn through observation, and in a setting where no one is criticized or punished for wasting food, this behavior is perpetuated. Interestingly, one participant reported that their habit of not wasting food influenced their friends to do the same, underscoring the potential for positive peer modeling.

To sum up, in line with the principle of reciprocal determinism in social cognitive theory, it is thought that despite the presence of a strong social norm against food waste, personal factors—such as students' negative perceptions of dormitory meals, their lack of knowledge regarding healthy and balanced nutrition, and their insufficient awareness of food waste—interact with environmental conditions in dormitory dining halls. These personal and environmental factors combine with observational learning processes, thereby contributing to the emergence of plate waste behavior that is free from sanctions and becomes normalized over time. Consequently, it is evaluated that the dining facility and the individuals involved are crucial factors in determining the solutions to be implemented to prevent and reduce plate waste.

Giriş

Dünya genelinde yaşanan iklim değişikliği, göçler, açlık, gıda güvenliği gibi sorunlarla doğrudan ya da dolaylı olarak ilgili olan gıda israfı konusu 2000’li yıllardan bu yana önem kazanmıştır (Özçiçek Dölekoğlu 2017, 179). Gıda israfı, insan tüketimine yönelik bozulan ya da tüketilmeden çöpe atılan yiyecekleri tanımlamak için kullanılmaktadır (Giroto *et al.* 2015, 32). Birleşmiş Milletler Çevre Programı’nın (United Nations Environment Programme [UNEP], 44) yayımladığı 2024 Gıda İsrafı Endeksi Raporu’na göre 2022 yılında dünyada 1,05 milyar ton gıda israf edilmiştir ve dünya genelinde her gün en az 1 milyar porsiyon yenilebilir gıda, hane halkları tarafından çöpe atılmaya devam edilmektedir. 783 milyon insanın açlıkla mücadele ettiği ve insanlığın üçte birinin gıda güvencesizliği yaşadığı dünyada ayrıca gıda kayıpları ve israfı, küresel sera gazı (GHG) emisyonlarının %8-10’unu oluşturmaktadır ki bu havacılık sektörünün toplam emisyonlarının neredeyse beş katıdır. İsrafın mali bedeli ise 1 trilyon dolardan fazladır. Rapora göre Türkiye’de ise kişi başına hane halkı gıda israfının yıllık 102 kilogram olduğu ve toplamda yılda 8,6 milyon ton civarında gıdanın israf edildiği tahmin edilmektedir (UNEP 2024, 172). Ekonomik, sosyal ve çevresel sorunlara sebebiyet veren israfın, önlenmesi ve azaltılmasına yönelik olarak çalışmalar ve kampanyalar artsa da (Özçiçek Dölekoğlu 2017, 180) veriler hala yapılacak çok iş olduğunu göstermektedir.

Gıda israfının önemli bir bölümü gıda hizmet sektöründe meydana gelmektedir (UNEP 2024, XII). Türkiye’de son yıllarda bu alana yönelik çalışmaların sayısı artmış olmakla birlikte, araştırmaların büyük ölçüde otel işletmelerindeki gıda israfına odaklandığı görülmektedir (Akmese & İlyasov 2022, 2; Ceyhun Sezgin & Ateş 2020, 3493). Üniversite yemekhanelerinde gerçekleştirilen çalışmalar ise sınırlı sayıdadır. Bununla birlikte, üniversite öğrencilerinin kaldığı yurtlarda meydana gelen gıda israfına ilişkin araştırmaların hem yurt dışında (Kilgore *et al.* 2026, 3) hem de Türkiye’de oldukça yetersiz olduğu dikkat çekmektedir. Gıda kaybı ve israfıyla mücadelede tüketiciler temel paydaşlardan biridir (Ündevli *et al.* 2019, 173; Özçiçek Dölekoğlu 2017, 181). Dolayısıyla, gıda israfını azaltmaya yönelik müdahalelerin etkililiğini artırabilmek ve yeni davranış değişikliği yaklaşımları geliştirebilmek için tüketici gıda davranışlarının sosyal, davranışsal ve psikolojik kuramlar çerçevesinde incelenmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Schanes *et al.* 2018, 978). Farklı yemek hizmeti ortamlarının kendine özgü özellikleri nedeniyle, oteller ve okullar gibi farklı kurumlarda farklı müdahale stratejilerinin daha etkili olduğu bildirilmektedir (Reynolds *et al.* 2019, 26). Bu doğrultuda, mevcut çalışma yurt yemekhanelerinden yararlanan üniversite öğrencilerinin yemek hizmet sektöründeki önemli gıda israfı kaynaklarından biri olan tabak israfına ilişkin davranışlarını, düşüncelerini, duygularını ve israf farkındalıklarını birey, çevre ve davranışın birbirini etkilediğini varsayan sosyal bilişsel kuram çerçevesinde incelemeyi amaçlamaktadır.

Tabak İsrafı

Gıda tedarik zinciri boyunca her aşamada; üretimde, hasatta, paketlemede, dağıtımda, depolamada israf ve kayıplar görülmektedir. Fakat gıda israfının büyük bir çoğunluğu tüketim sırasında gerçekleşir (Çalışkan & Hatırlı 2023, 56). 2022 yılında israf edilen toplam gıdanın %60’ına denk gelen 631 milyon tonluk kısmı hanelerde gerçekleşmiştir. Hane halklarını 290 milyon ton ile (%28) gıda hizmet sektörü (restoran, otel vb.) takip etmektedir (UNEP 2024, 46). Tüm ev dışı gıda hizmetlerini kapsayan gıda hizmet sektörü ticari ve kurumsal olarak iki başlıkta ele alınabilir. Ticari yemek hizmetleri kâr amacı güden otel ve restoran gibi işletmeleri kapsar. Kurumsal yemek hizmeti ise; okullar, üniversiteler, hastaneler, cezaevleri, kamu ve özel yemekhaneler, huzurevleri, çocuk ve yaşlı bakım merkezleri gibi yerlerde yemek sunan kuruluşlar olarak tanımlanabilir (Conner 2019, 164).

Tabak israfı, yemeği tüketenin tabağında bıraktığı yenilebilir yiyecekler olarak tanımlanmaktadır (Engström & Carlsson-Kanyama 2004, 206). Farklı ülkelerde yapılan çalışmalar tabak israfının yemek hizmet sektöründeki gıda israfının önemli bir boyutunu oluşturduğunu göstermektedir. Finlandiya’da restoran ve lokantalarda meydana gelen israfın büyük kısmının tabak israfından kaynaklandığı bulunmuştur (Silvennoinen *et al.* 2015, 144). Engström ve Carlsson-Kanyama (2004, 206) yürüttükleri çalışmada tabak israfının en büyük kayıp kaynağını oluşturduğunu ve önceki İsveç çalışmalarına kıyasla tabak israfının arttığını bildirmişlerdir. İsveç’te yapılan başka bir çalışmada okullar, okul öncesi eğitim kurumları ve yaşlı bakım evlerindeki yemek hizmetleri incelenmiş, gıda israfının %33’lük kısmını tabak israfının oluşturduğu görülmüştür (Eriksson *et al.* 2017, 418). Portekiz’deki bir araştırmada üniversite yemekhanesinde tabak israfı %24 çıkmıştır (Ferreira *et al.* 2013, 1632). Alan yazınında en çok tabak israfının yapıldığı yerlerin hastaneler ve sonrasında okul kantinleri olduğu rapor edilmiştir. Tabak israfının hastanelerde hastaların iştah kaybı ve diğer çevresel özelliklerden; okul kantinlerinde ise sağlıklı beslenme bilgisine henüz tam olarak sahip olmayan çocuklardan kaynaklandığı düşünülmektedir (Guimarães *et al.* 2024, 11). Dolayısıyla hastaneler (Antasouras *et al.* 2023, 298) ve okul kantinlerinde (Ilić *et al.* 2022, 845) tabak israfını anlamaya ve azaltmaya yönelik pek çok çalışma yürütülmektedir. Benzer şekilde üniversite yemekhanelerinde tabak

israfının azaltılmasına yönelik olarak pek çok öneri sunulmuştur; önceden yemek rezervasyonu alınması, tüketim alışkanlıklarının analiz edilerek uygun yemek hazırlanıp servis edilmesi (Ferreira *et al.* 2013, 1628); tepsisiz yemek servisi (Babich & Smith 2010, 180); daha yetkin aşçılar istihdam edilerek ve malzeme kalitesini artırarak lezzet ve kalitenin iyileştirilmesi (Wu *et al.* 2019, 158). Üniversite öğrencilerinin kaldığı yurtlarda ise tabak israfı bir tarafa, gıda israfına yönelik yürütülen çalışmaların yetersiz olduğu bildirilmektedir (Kilgore *et al.* 2026, 3). Üniversite yurtlarında genel gıda israfına yönelik yürütülen sınırlı sayıda birkaç çalışma da yüksek gıda israf oranları bildirmektedir (Iwasaki *et al.* 2021, 62; Kilgore *et al.* 2026, 15).

Türkiye’de Tabak İsrafi

Türkiye’de de özellikle son yıllarda pek çok kurumda tabak israfına yönelik çalışmalar yapılmaktadır. Çoğunlukla otel işletmelerine (Akmese & İlyasov 2022, 2; Ceyhun Sezgin & Ateş 2020, 3493) odaklanan bu çalışmalarda genel olarak gıda israfının boyutu ve nedenleri incelenmiştir. Üniversite yemekhanelerinde yapılan az sayıda çalışmada, tabak israfının yüksek olduğu görülmektedir. Gümüşhane Üniversitesi öğrenci yemekhanesinde yapılan bir çalışmaya göre öğrencilerin %80,3’ünün tabak artığı bıraktığı tespit edilmiştir (Koçak *et al.* 2023, 592). Çukurova Üniversitesi yemekhanesinde yürütülen başka bir çalışmada en çok tabak israfının öğrenci yemekhanesinde olduğu ortaya çıkmıştır. Kullanılan malzemelerin özellikleri, yemeğin lezzeti, pişirme yöntemi, sunum şekli gibi farklı nedenlerle tabak israfı yapıldığı gözlenmiştir (Özçiçek Dölekoğlu & Var 2016, 6). Buna karşın, üniversite yurt yemekhanelerindeki tabak israfı davranışlarını doğrudan inceleyen herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Yurtların üniversite yemekhanelerine benzediği düşünülebilir ama yurtlar ortam olarak farklı özelliklere sahiptir. Yurtta kalan öğrenciler öğrenim hayatı boyunca uzun bir süre beraber yaşadıklarından birbirleriyle kurdukları ilişkiler, üniversite yemekhanesinden faydalanan öğrencilerin kurdukları ilişkilerden farklıdır. Birbirleriyle daha sık karşılaşarak daha fazla etkileşime girerler. Sosyal bilişsel kurama göre birey-çevre-davranış sürekli birbirini etkiler, belirler ve dönüştürür (karşılıklı belirleyicilik). Ayrıca insanlar gözlem yoluyla davranışları öğrenebilirler (Bandura 1986, 273; Bandura *et al.* 1961, 580). Bu çerçevede yurt yemekhanelerinin öğrencilerin tabak israfı davranışlarında farklılık yaratabileceği düşünülmektedir. Nitekim çevrenin (ortam+kişiler) gıda israfı üzerindeki etkisini gösteren araştırmalar vardır. Türkiye’de üniversite öğrencilerinin gıda israfına karşı tutumlarını değerlendiren bir araştırmada diğer tüketicilerin yemekler hakkındaki davranış ve tavsiyelerinin etkili olduğu bildirilmiştir (Tekin *et al.* 2021, 177). Lazell (2016, 436) üniversite yemekhanelerinde israfı kolaylaştıran faktörlerin ortamda yerleşik olan rutinler ve alışkanlıklar (yemeğe ayrılan kısa zaman vb.) ve bunlarla bağlantılı davranışsal normlar olduğunu ve bu koşulların kişilerin israfı önlemeye yönelik düşünme ve harekete geçme imkânını ortadan kaldırdığını ileri sürmektedir. Üniversite öğrencileriyle yapılan bir diğer çalışmada, gıda israfına yönelik kişisel tutum ve davranışlarını şekillendirmede kişinin nerede yaşadığının etkili olduğu bildirilmiştir (McMaster 2020, 80). Hane halklarının israf davranışlarını inceleyen bir araştırmada ise çevrenin yiyecek ve israfı ilgili davranışları belirleyici olduğu dolayısıyla sadece israfı odaklanmak yerine kişilerin gıda pratiklerine odaklanmanın daha önemli olduğu vurgulanmıştır (Ganglbauer *et al.* 2013, 5). Öğretmenlerin öğrencileriyle birlikte yemek yiyerek, onlarla etkileşim içinde oldukları (yemeklerini bitirmeleri vb. konularda) durumlarda da tabak israfının azaldığı bulunmuştur (Martins *et al.* 2016, 1524). Özetle, çevrenin gıda israfındaki etkisi farklı ortamlarda yürütülen çalışmalarca desteklenmektedir.

Ortamın israf davranışı üzerindeki etkisi müdahale çalışmalarında da gözlenmektedir. Oteller ve okullar için farklı müdahaleler etkili olmaktadır (Reynolds *et al.* 2019, 26). Tüketimin aşırı

olduğu otel gibi mekanlarda uygulanan tabak boyutu ya da hizmet sağlayan tarafından porsiyon küçültme gibi hali hazırda uygulanan israf azaltıcı müdahaleler, tüketicileri gelişim çağında olan çocuklar olan okul yemekhaneleri için pek uygun olmayabilir. Hatta aynı ortamda farklı gruplarla farklı sonuçlar ortaya çıkmaktadır. Çukurova Üniversitesi yemekhanesinde israfı azaltmaya yönelik müdahalenin (kafeteryada afiş ve kapalı devre yayın yapan ekranlarda yemek ve gıda israf miktarının paylaşılması) idari ve akademik personelin tabak israfını azaltırken, öğrencilerde artışa sebep olduğu hatta sonraki ölçümde artışın devam ettiği bulunmuştur (Özçiçek Dölekoğlu & Var 2016, 4). Dolayısıyla, gıda israfını önlemek ve de azaltmak için yapılacak girişimlerin hem ortam hem de tüketici kitlesini göz önünde bulundurması gerekmektedir.

Mevcut Çalışma

Sonuç olarak gıda israfı, gıdanın tüketime hazırlanması aşamasında kullanılan iş gücü, taşıma, ambalajlama vb. ek kaynakların boşa harcanmasından ötürü, tarımsal üretim gibi gıda değer zincirinin ilk aşamalarına kıyasla daha çok olumsuz etkiye yol açmaktadır. Bu nedenle özellikle son aşamalarda gıda israfının azaltılması önemlidir. Yemek hizmeti sunan kurumlardaki deneyimler, tabak israfının neredeyse sıfıra indirilebileceğini göstermektedir (Engström & Carlsson-Kanyama 2004, 211). Gıda kaybı ve israfıyla mücadelede en önemli görev tüketicilere düşmektedir (Ündevli *et al.* 2019, 173; Özçiçek Dölekoğlu 2017, 181). Bu mücadelede yürütülen çalışmaların etkinliğini artırarak, yeni davranış değiştirici müdahalelerin geliştirilmesi için sosyal, davranışsal ve psikolojik bilimlerdeki yerleşik kuramlar çerçevesinde tüketici gıda davranışının çalışılmasının bir ihtiyaç olduğu belirtilmektedir (Schanes *et al.* 2018, 978). Bu nedenle, yurtlarda öğrencilerin tabak israfını önleme ve de azaltma amacıyla uygun müdahalelerin gerçekleştirilebilmesi için öğrencilerin konuya ilişkin algılarının, duygularının, düşüncelerinin yurt yemekhaneleri bağlamında anlaşılması önemlidir. Ayrıca kurumsal yemek hizmetlerinin diyetisyen kontrolünde olması ve hedef tüketicilerin dengeli ve sağlıklı beslenmelerinin planlamalarda göz önünde bulundurulduğu düşünüldüğünde; tabak israfı yapan üniversite öğrencilerinin yetersiz beslenmeleri ve de ihtiyaçlarını düşük besleyici değere sahip gıdalarla karşılamaları çeşitli sağlık sorunları yaşama risklerini de artırmaktadır. Elde edilecek veriler bu anlamda da faydalı olacaktır. Bu çalışmanın amacı yurt yemekhanelerinden faydalanan üniversite öğrencilerinin tabak israfı davranışlarını, tabak israfıyla ilgili duygu ve düşüncelerini ve de israfa ilişkin farkındalıklarını sosyal bilişsel kuram çerçevesinde incelemektir. Kuramın birey, çevre ve davranış arasındaki karşılıklı belirleyicilik ilkesi doğrultusunda, şu araştırma sorularına cevap aranmıştır:

1. Öğrencilerin tabak israfı yapma sıklığı ve nedenleri nelerdir?
2. Öğrencilerin tabak israfının yol açtığı duygu ve düşünceleri nelerdir?
3. Öğrencilerin gıda israfına karşı tutum ve değerleri nelerdir?
4. Öğrencilerin israfın yol açtığı sorunlar ve israfı önlemeye dair düşünceleri nelerdir?

Yöntem

Araştırma Tasarımı

Mevcut çalışma nitel araştırma yöntemiyle yürütülmüştür. Nitel araştırma, “yorumlayıcı/kuramsal çerçeve ve bir sosyal veya beşerî sorun olarak atfedilen bir problemde bireylerin veya grupların amaçlarını keşfetmeye yönelik araştırma sorularının çalışılması” olarak tanımlanmaktadır (Creswell 2013, 64). Araştırmanın deseni nitel betimsel araştırma olarak belirlenmiştir. Nitel betimsel araştırma, belirli bir olgu ya da deneyime ilişkin katılımcıların görüş ve yaşantılarını, en

yalın haliyle betimlemeyerek düşük düzeyde yorumla kapsamlı biçimde ortaya koymayı amaçlar (Sandelowski 2000, 335).

Örneklem

Mevcut çalışmada kolayda örnekleme yöntemi kullanılarak, Konya’da üniversite yurtlarında kalan öğrencilerden veri toplanmıştır. Öğrencilerin deneyimleri ve bunları nasıl anlamlandırdıkları üzerine odaklanıldığından veri toplama süreci, herhangi bir yurt kurumunun fiziksel alanında gerçekleştirilmemiş, görüşmeler kampüs alanlarında yürütülmüştür. Örneklem grubu 18-25 yaş arası 7 erkek ve 7 kadından oluşmaktadır. Katılımcı sayısı önceden belirlenmemiş, görüşmeler veri doygunluğuna ulaşıncaya kadar sürdürülmüştür. Son görüşmelerde de araştırma sorularına ilişkin yeni bir bilgi elde edilmemesi üzerine veri toplama süreci sonlandırılmıştır. Katılımcılara ait demografik bilgiler Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1: Katılımcıların demografik özellikleri ve yemekhane kullanım davranışları

Katılımcı	Cinsiyet	Sınıf	Ailenin gelir düzeyi	Yemekhane de yemek yeme sıklığı	Yemekhane- de tabağında yemek bırakma sıklığı	Yemekha- ne dışında tabağında yemek bırakma sıklığı	Yemek yerken telefon- la meşgul olma	Yemek yerken arkadaş- larla sohbet etme
K1	Kadın	4	Orta	Nadiren	Çoğu zaman	Az	X	X
K2	Erkek	4	Orta	Her gün	2 günde bir	Nadiren	X	X
K3	Erkek	4	Orta	Çoğunlukla	Sık sık	Nadiren	X	-
K4	Erkek	4	Orta	Her gün	2 günde bir	Nadiren	-	-
K5	Erkek	4	Orta	Her gün	2 günde bir	Nadiren	X	X
K6	Kadın	3	Orta	Her gün	Her gün	Hiç	X	X
K7	Kadın	4	Orta	Her gün	Bazen	Nadiren	X	X
K8	Kadın	4	Orta	Her gün	Hiç	Hiç	X	X
K9	Erkek	4	Orta	Her gün	Çok sık	Hiç	X	X
K10	Kadın	4	Orta	Her gün	Her gün	Nadiren	-	-
K11	Kadın	4	Orta	Her gün	Bazen	Bazen	X	-
K12	Erkek	4	Orta	Çoğunlukla	Bazen	Nadiren	X	X
K13	Kadın	4	Orta	Çoğunlukla	Her gün	Nadiren	X	-
K14	Erkek	4	Orta	Her gün	2 günde bir	Hiç	-	X

Veri Toplama Araçları

Katılımcıların demografik bilgilerini (cinsiyet, yaş, gelir düzeyi, sınıf) öğrenmek için kişisel bilgi formu düzenlenmiştir. Yurt yemekhanelerinden faydalanan üniversite öğrencilerinin tabak israfı davranışlarını, tabak israfıyla ilgili duygu ve düşüncelerini ve de israfa ilişkin farkındalıklarını belirlemeye yönelik olarak kaynak taraması ve uzman görüşü alındıktan sonra 13 açık uçlu sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu (Taylor 2005, 39) hazırlanmıştır. Bir pilot görüşme gerçekleştirilerek soruların son hali elde edilmiştir. Formdaki sorulardan bazıları şunlardır: 1. Yurt yemekhanesindeki tutumunuz başka yerlerde yemek yediğinizde değişiyor mu?

2. Çöpe atılan gıdaların ne yapıldığını düşünüyorsunuz?

İşlem

Çalışmaya başlamadan önce Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Bilimsel Etik Değerlendirme Kurulu'ndan etik onay alınmıştır (Toplantı Tarihi: 05.11.2024, Karar No: 2024/187). Bilgilendirilmiş Onam Formu verilen katılımcılara, araştırmaya katılımın tamamen gönüllülük esasına bağlı olduğu ifade edilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakat yoluyla görüşme soruları kişilere yöneltilmiştir. Nitel betimsel araştırmalarda amaç, katılımcı deneyimlerinin olguya yakın ve doğrudan biçimde betimlenmesi olduğundan (Sandelowski, 2000, 335), görüşme süreleri araştırma sorularını yanıtlayacak yeterli verinin elde edilmesine göre belirlenmiştir. Görüşmeler ortalama 10-15 dakika sürmüş ve yüksek kalitede ses kaydı alınmıştır.

Çalışmanın Geçerlik ve Güvenirliği

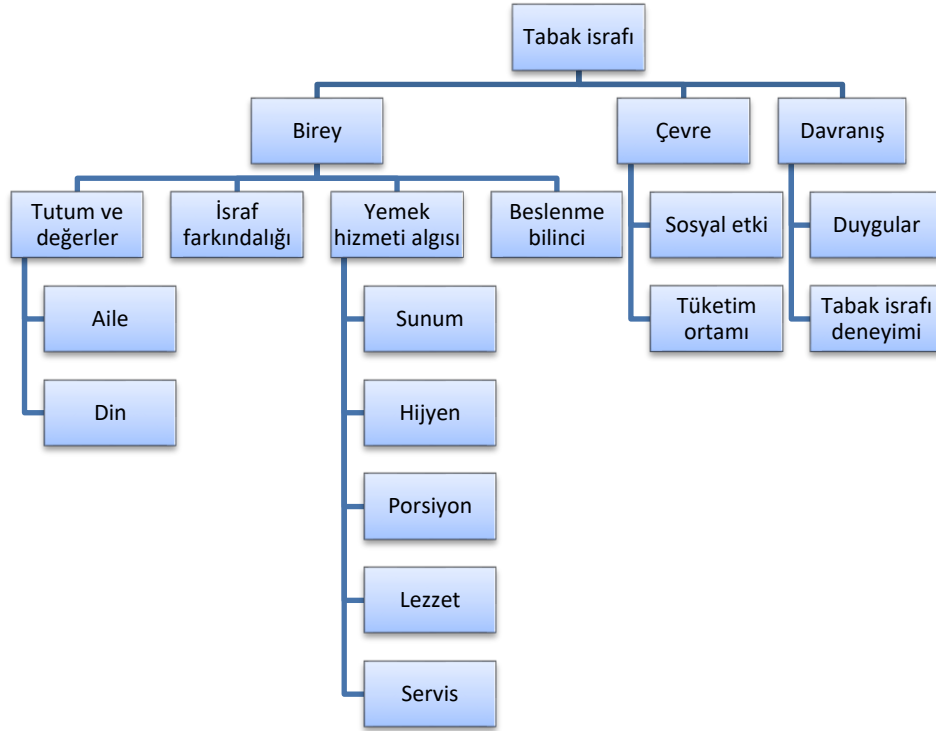
Nitel yöntemlerde geçerlik ve güvenirlilik için farklı önlemler alınmaktadır. Görüşme öncesi katılımcılara bilgilerin yalnızca bilimsel maksatlı kullanılacağı konusunda güvence verilmiş ve araştırmacı görüşme esnasında kendi görüşlerinden bahsetmemiştir. Yüksek kalitede kayıt alınmış ve doğrudan alıntı yapılmıştır (Creswell & Poth 2016, 175).

Verilerin analizi

Bu çalışmada verilerin analizinde, tümevarımsal ve tümdengelimsel süreçlerin birlikte kullanıldığı iki aşamalı bir hibrit içerik analizi yaklaşımı benimsenmiştir (Fereday & Muir-Cochrane 2006, 82). İlk aşamada, görüşme metinleri önceden belirlenmiş herhangi bir kuramsal kategori kullanılmaksızın tümevarımsal bir yaklaşımla analiz edilmiştir. Bu doğrultuda veriler tekrar tekrar okunmuş, anlamlı ifadeler kodlanmış ve benzer kodlar bir araya getirilerek kategoriler oluşturulmuştur (Miles *et al.* 2014, 82). Kodlama süreci üç araştırmacı tarafından bağımsız olarak gerçekleştirilmiş, araştırmacılar arasında ortaya çıkan farklılıklar ilgili verilerin yeniden incelenmesi ve tartışılması yoluyla giderilerek kod, alt kategori ve kategoriler üzerinde uzlaşıya varılmıştır. İkinci aşamada ise, verilerden türetilen kategori ve alt kategoriler sosyal bilişsel kuram çerçevesinde tümdengelimsel olarak değerlendirilmiştir (Hsieh & Shannon 2005, 1281). Elde edilen bulgular, kuramı oluşturan birey, çevre ve davranış bileşenleri altında sınıflandırılmıştır. Örneğin, bir katılımcının “Yurtta herkes yemek döktüğü için kimsenin benim yemek bıraktığımı önemseyeceğini düşünmüyorum.” ifadesi ilk aşamada “israfın normalleşmesi” ve “sosyal yaptırım eksikliği” kodlarıyla kodlanmıştır. Bu kodlar “sosyal etki” kategorisi altında toplanmış ve sosyal bilişsel kuramın çevre boyutu içerisinde değerlendirilmiştir.

Bulgular

Yarı yapılandırılmış görüşme sorularından alınan cevaplar ve araştırma soruları doğrultusunda belirlenen sekiz kategori (yemek hizmeti algısı, beslenme bilinci, tabak israfı deneyimi, tüketim ortamı, sosyal etki, duygular, tutum ve değerler, israf farkındalığı) ve yedi alt kategori (sunum, hijyen, porsiyon, lezzet, servis, aile, din) birey, çevre ve davranış başlıkları altında Şekil 1’de verilmiştir.



Şekil 1. Tabak İsrafına İlişkin Bulguların Sosyal Bilişsel Kuram Çerçevesinde Organizasyonu

1. Birey

Sosyal bilişsel kuramın bileşenlerinden olan bireye ilişkin bulgular yemek hizmeti algısı (beş alt kategori), tutum ve değerler (iki alt kategori), beslenme bilinci ve israf farkındalığı olmak üzere dört kategoride toplanmaktadır.

Yemek Hizmeti Algısı

Bu kategoride yurt yemekhanelerinde yapılan yemek servisine dair katılımcıların görüşleri sunum, hijyen, porsiyon, lezzet, servis alt kategorilerini oluşturmuştur.

Sunum. Katılımcılardan iki tanesi yemeklerin sunumunun kötü olduğunu; üç katılımcı sunumların iyi olduğunu, kalanlar ise ortalama seviyede olduğunu belirtmişlerdir.

Benim kaldığım yurt çok kalabalık olduğu için sunumları kötü oluyor uğraşmıyorlar yemekleri koyup geçiyorlar. (K3) (kötü)

Sunumları genelde güzel yapıyorlar. (K6) (iyi)

Kendi bulunduğum yurttan çok kötü bir sunum görmedim genel olarak tabaklı sistem yapıyorlar. (K7) (ortalama)

Hijyen. Dört katılımcı hijyenin koşullarının kötü olduğunu söylemiştir. Altı katılımcı olumlu değerlendirme yaparken; dört katılımcı ortalama hijyen değerlendirmesi yapmıştır.

... bence genellikle çok böyle hijyene dikkat edilmiyor. (K1) (kötü)

Gayet iyi yeterli. (K6) (iyi)

O da yani çok iyi seviyede değil bence. (K11) (ortalama)

Porsiyon. On bir katılımcı sabit porsiyon olduğunu ve daha fazlasını veya azını alamadıklarını belirtmişlerdir.

Hayır istediğim miktarda yemek alamıyorum çünkü orada belli bir gramaj var ve

ona göre veriyorlar. Menüde ne varsa onu yiyoruz. (K3)

Ablaların verdiği miktarda yemek alabiliyoruz. İki seçenek oluyor biri etli biri sebze ikisinden birini seçebiliyoruz. (K13)

Lezzet. Yedi katılımcı yurt yemeklerinin lezzetinin kötü olduğunu dile getirirken, bir kişi iyi diğer altı kişi ise ortalama olarak değerlendirmiştir.

Lezzet olarak köfteler vesaire pişmemiş olduğu çok oluyor tavuklarda da aynı şekilde ya da çok fazla yağlı oluyor böyle tabağın en sonunda bir yığın yağ gördüğümüz çok oluyor. (K7) (kötü)

Ortalamanın üstünde bence diğer yurtlara göre. (K8) (iyi)

....biraz lezzette eksiklik olduğunu düşünüyorum. (K12) (ortalama)

Servis. İki katılımcı yemeklerin servis edilişinin kötü, üç kişi iyi, diğer dokuz kişi ise ortalama olarak değerlendirmişlerdir.

Yemeklerin servis edilişi bence özensiz. (K10) (kötü)

...görsel olarak göze hitap eden yemekler oluyor. (K7) (iyi)

Yemeklerin sunumu o normal standart yurt yemeği olduğunu düşünüyorum. (K12) (ortalama)

Beslenme bilinci

Katılımcılardan sadece biri ortaokulda bilinçli gıda tüketimine ilişkin bir etkinliğe katıldığını ifade etmiştir. Sekiz kişi öğünlerini planlamadığını, beş kişi ortalama düzeyde planladığını ve bir kişide düzenli planladığını aktarmıştır.

Tutum ve Değerler

Bu kategoride gıda israfına karşı tutum ve değerlere dair katılımcıların görüşleri aile ve din alt kategorilerini oluşturmuştur.

Din. Dört katılımcı dini sebeplerden ötürü israf yapmamaya özen gösterdikleri ve genel olarak israf yapmadıklarını dile getirmişlerdir.

Yani iki boyutu var hem İslami hem ahlak olarak. İslami boyutunda Allah israf edenleri sevmez diye bir ayetimiz var sonuçta. (K14)

Belki dini sebeplerden dolayı da olabilir israf etmenin günah olmasından dolayı vicdanen de biraz rahat edemiyorum insanlar açken ben yemeğe çöpe atmak vicdanım el vermiyor açıkçası. (K12)

Aile. Sekiz katılımcı ailelerinin yetiştirme tarzlarından dolayı israf yapma konusunda hassasiyetlerini dile getirmişlerdir.

İsraf olur diye bu bana ailem tarafından öğretildiğini düşünüyorum. (K12)

Çocukluğumdan beri bırakmamaya özen gösteriyorduk her zaman. Buna karşı hep uyarı alırdık bitir tabağındakini gibi. Aileden gelen bir şey var. (K8)

İsraf Farkındalığı

Katılımcıların altısı çöpe atılan gıdaların doğrudan çöp olduğunu; beşi hem hayvanlara verildiği hem de doğrudan çöp olduğunu; iki kişi hayvanlara verildiğini (birisi gübre yapıldığını da belirtti) ve bir kişi de konuya ilişkin fikrinin olmadığını belirtmiştir. Öğrencilerden tümü israf istatistiklerinden haberdar olmadığını söylemiştir. Gıda israfının sonuçlarına yönelik bir katılımcı dışında hepsi bazı düşüncelerini dile getirmiştir. En çok dile getirilen ekonomik kayıplar (7 kere) olmuştur. Ekonomik kayıpları, kaynakların azalması (6 kere) ve toplumsal adaletsizlik (3) izlemiştir. Çevre sorunlarından sadece iki öğrenci bahsetmiştir.

Bir öğrenci dışında tüm katılımcılar israfın önlenilebileceğini söylemişlerdir. Altı katılımcı porsiyon kontrolünün, iki katılımcı aile eğitiminin, iki katılımcı bilinçlendirme çalışmalarının, bir katılımcı mezelerin sunumdan kaldırılmasının, bir kişi sunulan yemek tercihlerinin artırılmasının ve bir kişide kişisel kontrolün gıda israfını önlemek için kullanılabileceğini belirtmiştir (Tablo 2).

Tablo 2: Katılımcıların gıda ve gıda israfına ilişkin bilgi, farkındalık ve değerlendirmeleri

Katılımcı	Cinsiyet	Çöpe atılan gıdaların akıbetine dair bilgi	İsraf istatistiklerine dair bilgi	Gıda israfının sonuçları	Bilinçli gıda tüketimi etkinlik katılımı	Öğün planlama	Gıda israfı önlenebilir mi?	Gıda israfı nasıl önlenir?
K1	Kadın	Yok	Yok	Top. Ada.	Hayır	Yok	Evet	Porsiyon seçimi
K2	Erkek	Hayvan besleme, çöp	Yok	Ekonomik , çevre	Orta-okul	Yok	Hayır	-
K3	Erkek	Hayvan besleme, gübre	Yok	Ekonomik	Hayır	Yok	Evet	Mezeleri sunumdan kaldırma
K4	Erkek	Hayvan besleme	Yok	Kaynak azalması	Hayır	Yok	Evet	Porsiyon seçimi
K5	Erkek	Hayvan besleme, çöp	Yok	Ekonomik	Hayır	Orta düzeyde	Evet	Porsiyon seçimi
K6	Kadın	Çöp	Yok	Yok	Hayır	Yok	Evet	Porsiyon seçimi
K7	Kadın	Çöp	Yok	Kaynak azalması	Hayır	Yok	Evet	Porsiyon seçimi
K8	Kadın	Çöp	Yok	Top. ada.	Hayır	Orta düzeyde	Evet	Kişisel kontrol
K9	Erkek	Çöp	Yok	Ekonomik ,çevre	Hayır	Orta düzeyde	Evet	Aile eğitimi
K10	Kadın	Hayvan besleme, çöp	Yok	Ekonomik ,kaynak azalması	Hayır	Var	Evet	Porsiyon seçimi
K11	Kadın	Çöp	Yok	Kaynak azalması	Hayır	Yok	Evet	Bilinçlendirme çalışmaları
K12	Erkek	Çöp	Yok	Kaynak azalması	Hayır	Orta düzeyde	Evet	Aile eğitimi
K13	Kadın	Hayvan besleme, çöp	Yok	Ekonomik ,kaynak azalması	Hayır	Yok	Evet	Sunulan yemek tercihlerini artırma
K14	Erkek	Hayvan besleme, çöp	Yok	Top. ada., ekonomik	Hayır	Orta düzeyde	Evet	Bilinçlendirme çalışmaları

Not. Çöp: doğrudan atık olup, değerlendirilmemesi, top. ada.: toplumsal adaletsizlik, ekonomik: ekonomik kayıplar

2. Davranış

Bu başlık altında duygular ve tabak israfı deneyimi isimli iki kategori yer almaktadır.

Tabak israfı deneyimi

Katılımcıların yurt yemekhanesinde ve başka yerlerde tabak israfı yapma sıklığı Tablo 1’de görülmektedir. Öğrencilerin dört tanesi hem yemekhanede hem de yemekhane dışında tabak israfını nadiren/bazen yaptıklarını belirtirken; diğer on katılımcı yemekhanede çoğunlukla, dışarıda ise nadiren ya da hiç tabak israfı yapmadıklarını söylemiştir.

Katılımcılar yemeklerini kendileri hazırladığında tabak israfı konusunda farklılıklar bildirmişlerdir. Yedi katılımcı hiç tabak israfı yapmadığını; beş katılımcı tabakta yemek bıraktıklarını ama sonradan yediklerini, iki katılımcı ise tabak israfı yaptığını aktarmıştır.

Kendim hazırlarken o kadar fazla yapmam yani yeteceği kadar yaparım. (K13)

Yiyeceğimden fazlasını hazırladığım oluyor ama onu da birkaç saat sonra tekrar yiyorum yani çöpe dökmüyorum. (K4)

...genel olarak hep daha fazlasını hazırlıyoruz o da kalıyor. (K7)

Duygular

Yedi katılımcı tabak israfından sonra rahatsızlık, üzüntü, pişmanlık benzeri bazı duygular hissettiklerini dile getirmişlerdir.

İnsan kötü hissediyor pişman oluyorsun aldığına ama dökmekten başka da çarem kalmıyor. (K4)

Ya işte çorbayı dökerken insan rahatsız ediyor işte ben bunu dökerken başkası bu yemeklere ulaşamıyor bu durumda insanı etkiliyor. (K2)

Dökmekten üzgün oluyorum evet ama çok da bir seçeneğim yokmuş gibi. (K10)

İsraf ettiğimi düşünüyorum üzüliyorum ekmek falan çöpe gidince ama yani diyorum ki tadı güzel olsaydı bu kadarda atmazdım diye düşünüyorum. (K13)

3. Çevre

Bu başlık altında tüketim ortamı ve sosyal etki olmak üzere iki kategori yer almaktadır.

Tüketim Ortamı

Katılımcıların sekizi yemek yerken bazen cep telefonunda bir şey izlediklerini ya da dinlediklerini bazen de arkadaşlarıyla sohbet ettiklerini belirtmişlerdir. Üç katılımcı yemek yerken sadece telefonundan bir şeyler izlemeyi ya da dinlemeyi tercih ettiklerini söylemiştir. Bir kişi sadece arkadaşlarıyla sohbet ettiğini, iki kişi ise yemek yerken herhangi bir şeyle ilgilenmediklerini aktarmıştır (Tablo 1).

Sosyal Etki

Katılımcılar yurttan kalan diğer kişilerinde israf yaptığını ve bundan dolayı tabaklarını çöpe dökerken çekinmediklerini ifade etmişlerdir. Bu durum sonucunda da diğer insanların kendileri hakkında düşüncelerini umursamadıklarını aktarmışlardır. On katılımcı bu yönde fikir belirtmiştir.

Açıkçası pek dikkat etmiyorum. Yurtta şöyle söyleyeyim herkes yemek döktüğü için kimsenin benim yemek bıraktığımı önemseyeceğini düşünmüyorum. (K2)

Belki laf ediyor olabilir çok buldu yemiyor gibisinden ama bunun sebebini ben biliyorum o yüzden umursamıyorum. (K3)

Bence kimse bir şey düşünmüyor çünkü herkes döküyor. Çoğu insan döktüğü için ben orada göze batmıyorum gibi hissediyorum. (K6)

Açıkçası hissetmiyorum, çünkü yurttan yemekleri bıraktığımız alanlarda herkes bir şeyler döküyor. Artık bu durum oranın normali gibi. Kimse kimseyi bu konuda

yargılamıyor. Zaten grup mesajlarına falan bakıldığında da herkes yemeklerden, kullanılan yağlardan ya da porsiyonların yetersizliğinden şikâyet ediyor. Yani bir şekilde herkes bir şeyleri çöpe atıyor. Bunu yapmayan çok nadirdir bence. (K1)

Katılımcılardan dört tanesi yaptıkları tabak israfı konusunda diğerlerinin olumsuz düşünceleri olabileceğini ve bundan dolayı rahatsız hissettiklerini dile getirmiştir.

Tabağımda yemek kaldığında onu dökerken bir rahatsızlık duyuyorum. Oradaki ablalardan bir rahatsızlık duyuyorum bakışlarından nedense. (K11)

...herhalde kötü düşünürler çünkü bende dökenler hakkında kötü düşünürüm. (K4)

Tartışma

Kültürel, politik, ekonomik, coğrafi, sosyo-demografik ve kişisel pek çok nedeni olan gıda israfı, küresel sürdürülebilirlik açısından önemli sonuçları olan, tüm ulusları ilgilendiren karmaşık ve disiplinler arası bir meseledir (Thyberg & Tonjes 2016, 118). Sosyal, davranışsal ve psikolojik bilimlerdeki yerleşik kuramların tüketici gıda davranışının çalışılmasında bir ihtiyaç olduğu vurgulanmıştır (Schanes *et al.* 2018, 978). Bu doğrultuda mevcut çalışmada yurt yemekhanelerinden faydalanan üniversite öğrencilerinin tabak israfı davranışları, tabak israfıyla ilgili duygu ve düşünceleri ve de israfa ilişkin farkındalıkları sosyal bilişsel kuram çerçevesinde incelenmiştir. Bulgular bireysel ve çevresel faktörler başlıkları altında tabak israfı davranışının nasıl ortaya çıktığını ele alarak tartışılmıştır.

Bireysel faktörler

Katılımcıların büyük çoğunluğu (%71,4) sıklıkla yurt yemekhanesinde tabak israfı yaptıklarını belirterek, yurt yemeklerine ilişkin genel olarak olumsuz değerlendirmelerde bulunmuştur. Yemeklere yönelik algıları ayrıntılı olarak sorgulandığında hijyen, sunum ve servis gibi unsurlara ilişkin değerlendirmeler daha olumlu olmakla birlikte, lezzet konusunda katılımcıların yaklaşık yarısı olumsuz görüş bildirmiştir. Önceki çalışmalarda da beslenme tercihi ve kişisel iştah, yemek siparişi verirken üniversite öğrencilerinin ilk dikkate aldığı unsurlar olarak bildirilmiştir (Wu *et al.* 2019, 158). Katılımcıların yaklaşık yarısı tabak israfı yaptıklarında pişmanlık ve üzüntü gibi olumsuz duygular yaşadıklarını, benzer şekilde yaklaşık yarısı da ailelerinden edindikleri değerler nedeniyle israf konusunda hassasiyet gösterdiklerini ifade etmiştir. Öğrenciler gıda israfına karşı değer ve tutumlara (din ve aile) sahip olsalar da israf oranlarının yüksek olduğu görülmektedir. Bu bulguyu destekler nitelikte, alan yazınında israfı yanlış olarak kabul eden dindarlıktan ziyade var olan gıda tüketim kültürünün gıda israf niyeti üzerinde etkili olduğu bildirilmiştir (Elshaer *et al.* 2021, 12).

Yurtta ve başka yerlerde tabak israfı yapmadığını bildiren dört öğrenciden üçü kızdır ve kız öğrencilerin erkeklere nazaran sağlıklarına daha dikkat ettikleri bildirilmiştir (Sezek *et al.* 2008, 130). Yine öğrencilerin yarısından fazlası gün içinde öğünlerini planlamadıklarını aktarmıştır ki planlama gıda ve beslenme okuryazarlığının göstergelerindendir (Vidgen & Gallegos 2014, 55). Ayrıca sadece bir katılımcının ortaokulda bilinçli gıda tüketimine dair bir eğitime katıldığı belirlenmiştir. Önceki çalışmalarda da üniversite öğrencilerinin beslenme eğitim ve bilgi düzeylerinin yetersiz olduğu (Ermiş *et al.* 2015, 36) ancak dengeli ve sağlıklı bir diyet uygulamanın önemini bilseler bile uygulamaya yeteri kadar geçiremedikleri (Sezek *et al.* 2008, 129) bildirilmiştir. Bu sonuçlar alan yazınındaki diğer araştırma bulgularıyla beraber değerlendirildiğinde anlamlılık kazanmaktadır. Yurt gibi kurumsal gıda hizmeti veren yerlerde diyetisyen ya da gıda mühendislerinin kontrolünde öğrencilerin günlük besin gereksinimlerini karşılayacak sağlıklı ve dengeli menüler oluşturulmaktadır. Fakat yürütülen çalışmalar üniversite öğrencilerinin gelişimleri için önemli olan süt ürünleri, kırmızı et ve balık türü besinleri az tükettikleri, eksik

öğün ile yetersiz ve dengesiz olarak beslendiklerini (Kartal *et al.* 2017, 337; Yılmaz & Özkan 2007, 101), sağlıksız, "fast food" ürünleri yaygın olarak tükettiklerini (Arslan *et al.* 2016, 178; Kartal *et al.* 2017, 336; Strong *et al.* 2015, 1712) göstermektedir. Bu verileri destekleyici şekilde, ilgili hedef kitleyle aynı ortamı paylaşan araştırmacıların ampirik gözlemleri, öğrencilerin özellikle balık ve benzeri ürünleri tüketmeden doğrudan çöpe attığını göstermektedir. Öğrencilerin sağlıklı olduğu bilinen yurt yemekleri yerine sağlıksız ürünleri tükettiklerini düşündürten bir başka bulgu da yurttaki kalan öğrencilerin öğün atlama nedenleri olarak "acıkmamalarının" ilk sırada yer almasıdır (Özütürker & Koca Özer 2016, 71).

Tabak israfı davranışı üzerinde etkili olduğu düşünülen bir diğer kişisel faktör olan gıda israfı farkındalığının da yeterli düzeyde olmadığı belirlenmiştir. Katılımcıların çoğunun gıda israfının ekonomik kayıplara, kaynakların azalmasına ve toplumsal adaletsizliğe neden olduğunu dile getirmelerine rağmen gıda israfına dair istatistik verilerden haberdar olmadıkları görülmüştür. Nikolaus ve diğerleri (2018, 76) gıda israfının 18-24 yaş aralığındaki genç yetişkinlerde daha fazla (Hamilton *et al.* 2005, VIII) olmasına sebep olarak, bu yaş grubunun farkındalık ve bilgi eksikliğini ve gençlerin israf davranışlarındaki sorumluluğu sık sık başka kişi ve kurumlara atfetmeleri olarak bildirmişlerdir ki mevcut çalışmada öğrenciler de çoğunlukla yemek hizmeti üzerine görüşlerini bildirmişlerdir. İsfaf edilen gıdaların ne yapıldığına ilişkin fikirleri sorulduğunda ise hayvanlara verildiğini ya da çöp olduğunu söylemişlerdir. Sadece bir kişi gübre yapımında kullanıldığından bahsetmiştir. Muştı ve diğerlerinin (2020, 160) ev ortamındaki tüketicilerle yaptıkları araştırmada da benzer şekilde tüketilmeyen gıdaların ağırlıklı olarak hayvanlara verildiği ya da doğrudan çöpe atıldığı bulunmuştur. Atık depolama sahalarına ulaşan gıdaların sera gazı vb. diğer olumsuz etkileri olduğu bilinmektedir. Hayvan yemi ve gübre yapımı gıda israfının olumsuz etkilerini azaltmak için kullanılan stratejiler olup bu stratejilerin de yol açtığı olumsuzluklar vardır. Dolayısıyla en uygun davranış en başta gıda israfının önlenmesidir (Cavazos *et al.* 2023, 2) fakat katılımcıların konuya ilişkin bilgilerinin kısıtlı olduğu görülmüştür ki gıda israfının sonuçlarına dair soruda da zararlı çevresel etkilerden sadece iki katılımcı bahsetmiştir.

Bir kişi hariç tüm katılımcılar gıda israfının önlenabilir olduğunu belirtmiştir. Porsiyon tercihinin olması en sık belirtilen çözüm olarak dile getirilirken; aile eğitimi, bilinçlendirme çalışmaları, kişisel kontrol, yemek tercihlerinin artırılması ve mezelerin sunumdan kaldırılması diğer çözümler olarak belirtilmiştir. Üniversite yemekhanelerinde porsiyon kontrolünün (Zhao & Manning 2019, 1545) ve farkındalık artırma müdahalelerinin (Principato *et al.* 2015, 742; Whitehair *et al.* 2013, 68), tabak israfını azalttığı bilinmektedir. Farkındalık müdahaleleri uygun çözümler olup porsiyon kontrolünün israfı azalttığı bilinse de öğrencilerin günlük enerji ihtiyacı göz önünde bulundurularak hazırlanan menülerin sunulduğu yurt yemekhanelerinde kullanılmasının iyi değerlendirilmesi gerekmektedir. Ayrıca, yurt yemekhanelerinde porsiyon kontrolü çoğunlukla olmasa da mevcut çalışmada istediği miktarda yemek alabilen öğrencilerin de tabak israfı yaptığı görülmüştür. Aile eğitimi de bir çözüm olarak sunulsa da çalışmada katılımcıların aileden gelen israfa dair hassasiyetleri tabak israfı yapmalarını engellememiştir. Sadece bir katılımcı kişisel kontrolü çözüm olarak dile getirmiştir. Bu durum da gençlerin israf davranışlarındaki sorumluluğu sık sık başka kişi ve kurumlara atfetme eğiliminde olduklarını gösteren başka bir bulgu olarak değerlendirilebilir (Nikolaus *et al.* 2018, 76). Sonuç olarak, öğrencilerin yurttaki yemeklere ilişkin olumsuz algıları, sağlıklı beslenmeye yönelik bilgi ve farkındalık eksiklikleri ve israf farkındalığı tabak israfı davranışını etkileyen kişisel faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Çevresel faktörler

Bandura'nın (1986, 273) sosyal bilişsel kuramına göre davranış, birey-çevre-davranış etkileşiminin sonucunda oluşur (karşılıklı belirleyicilik). Bu ilkeyi destekler nitelikte, öğrencilerin büyük çoğunluğu (%71,4) sıklıkla yurt yemekhanesinde tabak israfı yaptıklarını fakat başka yerlerde ya da yemeklerini kendi hazırladıklarında tabak israfı yapmadıklarını dile getirmişlerdir. Yurtlarda konaklayan öğrenciler uzun bir zaman bir arada yaşayarak aynı çevreyi paylaşmaktadırlar. Hatta katılımcıların büyük çoğunluğu arkadaşlarıyla beraber yemek yediğini belirtmiştir. Bu durumda hali hazırda yurt yemeklerine karşı olumsuz bakışlarının da etkisiyle, her ne kadar gıda israfı olumsuz bir davranış olarak değerlendirilse de tabak israfının yapıldığını fakat bu durumun cezalandırılmadığını gözlemlemeleri kendi tabak israfı davranışlarını normalleştirmelerine yol açmaktadır denilebilir. Sosyal bilişsel kuramın gözlem yoluyla öğrenme /modelleme süreci bu durumun anlaşılmasında kilit rol oynamaktadır. Kişilerin bir davranış devam ettirip ettirmemesi sadece kendilerinin o durumu tecrübe etmesiyle değil başkalarını cezalandırılırken ya da ödüllendirilirken gözlemlemeleri yoluyla da gerçekleşebilir (Bandura *et al.* 1961, 580). Kınama, eleştirilme ya da başka şekillerde cezalandırılmayan tabak israfı, öğrencilerin bu davranış gerçekleştirmesine kolaylaştırıcı olmaktadır. Bu durumun olumlu bir örneği yemekhanede ve dışarıda hiç tabak israfı yapmayan bir katılımcının, yurt yemekhanesinde beraber yemek yediği arkadaşlarını tabak israfı yapmama yönünde etkilediğini ifade etmesidir. Önceki çalışmalarda da tüketicilerin diğerlerinin yemekler hakkındaki davranış ve tavsiyelerinin etkili olduğu bildirilmiştir (Tekin *et al.* 2021, 177).

Birey-çevre-davranış etkileşimi (Bandura 1986, 273) sonucunda yurt yemekhanelerinde normalleşen tabak israfı, gıda israfına dair kuvvetli bir sosyal bir normun varlığına rağmen ortaya çıkmaktadır. Bu durum Cialdini ve diğerlerinin yaklaşımıyla açıklanabilir. Belli bir durumda nasıl hissedip, hareket edileceği ve davranılacağı hususunda grup üyelerini yönlendiren kurallar olarak sosyal normlar iki türdedir; tanımlayıcı normlar (*descriptive norms*) ve kuralcı normlar (*injunctive norms*) (Cialdini *et al.* 1991, 203). Kuralcı norm, kişilerden yapması beklenen davranış biçimini temsil ederken; tanımlayıcı norm herkesin yaptığı grupça kabul edilen davranışları temsil eder. Belli bir durumda hangi norm ön plana çıkarsa, bireyler ona uyma eğiliminde olmaktadır (Cialdini *et al.* 1991, 230) ve bu süreç taklit ve sosyal öğrenmeyle yoluyla gerçekleşmektedir (Tomasello, 2014, 191). Yurt yemekhanelerinde de öğrencilerin yukarıda tartışılan sebeplerle yurt yemeklerine ilişkin olumsuz algıları, sağlıklı beslenmeye ilişkin bilinç eksikliği ve tabak israfının herhangi bir şekilde cezalandırılmayarak normalleşmesi süreciyle; gıda israfının yapılmaması gerektiğine ilişkin *kuralcı norma* değil, tabak israfı yapmanın normal olduğunu kabul eden *tanımlayıcı norma* uygun hareket etmelerine sebep olmaktadır denilebilir. Lazell de (2016, 436) üniversite yemekhanelerinde israfı önlemeye yönelik düşünme ve harekete geçme imkânının; ortamda yerleşik olan rutinler, alışkanlıklar ve bunlarla ilintili davranışsal normlardan etkilendiğini bildirmiştir.

Sonuç

Sosyal Bilişsel Kuramın karşılıklı belirleyicilik ilkesi doğrultusunda, gıda israfına karşı güçlü bir sosyal normun varlığına rağmen öğrencilerin yurt yemeklerine ilişkin olumsuz algıları, sağlıklı ve dengeli beslenmeye yönelik bilgi eksiklikleri ve yetersiz gıda israfı farkındalıkları gibi kişisel faktörlerin; yurt yemekhanelerindeki çevresel koşullarla etkileşime girdiği düşünülmektedir. Bu kişisel ve çevresel faktörler gözlem yoluyla öğrenme süreçleriyle birleşerek, yaptırıma maruz kalmayan ve zamanla normalleşen tabak israfı davranışının ortaya çıkmasına katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla yemek hizmeti verilen yerin ve kişilerin, tabak israfını önlemek ve de azaltmak için uygulanacak çözümleri belirlemede önemli faktörler olduğu değerlendirilmektedir. Yurt yemekhanelerinde öğrencilerin sağlıklı ve dengeli beslenmeleri göz önünde bulundurularak menüler hazırlandığı için tabak israfı davranışını ortaya çıkaran unsurların anlaşılması önemlidir.

Şüphesiz yemek hizmetleri daha iyi hale getirilebilir ve önceki çalışmalarca bunlara ilişkin öneriler mevcuttur (Babich & Smith 2010, 180; Ferreira *et al.* 2013, 1628; Wu *et al.* 2019, 158). Fakat mevcut çalışma hem ortamın hem de bireysel faktörlerin birlikte düşünülmesi gerektiğini göstererek çok boyutlu bir yaklaşımla hareket edilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Türkiye’de sağlıklı beslenmeye ilişkin okul müfredatlarında içerikler olsa da aktif katılımlı eğitimlere ihtiyaç olduğu belirtilmektedir (Akder *et al.* 2018, 6). Yine okullarda çevre eğitimleri verilmekte; bakanlıklar programlar yürütmektedir (Dere & Çinikaya 2023, 1349). Fakat sadece bir öğrencinin bilinçli gıda tüketimine dair bir eğitim aldığı ve dört katılımcının öğünlerini planladığı düşünüldüğünde verilen eğitimlerin yetersiz olduğu görülmektedir. Alan yazınında daha önce dikkat çekilen gençlerin israf davranışlarındaki sorumluluklarını başka kişi ve kurumlara atfetme eğilimlerini (Nikolaus *et al.* 2018, 76) destekleyen bulgular da önemlidir. Nitekim, Amerikan öğrencilerin lisedeyken sağlıklı beslenme bilgileri olsa dahi üniversiteye geçtiklerinde sağlıksız beslenmenin ortaya çıktığı önceki çalışmalarca bilinmektedir ve çözüm olarak öz düzenleme becerilerinin artırılması önerilmektedir (Strong *et al.* 2015, 1712).

Bu çalışma tabak israfına ilişkin çok boyutlu bir anlayış sunarak alana katkıda bulunmasının yanında bazı sınırlılıklara da sahiptir. Araştırmanın nitel bir desenle yürütülmesi nedeniyle sınırlı sayıda katılımcıyla çalışılmış olması ve örneklemin yalnızca belirli bir bölgedeki yurtlarda kalan, benzer sosyoekonomik özelliklere sahip ve büyük çoğunluğu son sınıf öğrencilerinden oluşan üniversite öğrencilerinden seçilmesi, elde edilen bulguların genellenebilirliğini sınırlandırmaktadır. Ayrıca, çalışmanın veri toplama sürecinin bireysel beyanlara dayalı olması, öz bildirim yanlılığı riskini beraberinde getirmektedir. Yine geçerlik ve güvenilirlik açısından önlemler alınsa da araştırmacı eğilimlerini tamamen etkisiz hale getirmek mümkün değildir. Dolayısıyla gelecekte farklı araştırmacılar tarafından farklı ortamlarda hem nitel hem de nicel araştırma desenlerinden faydalanılarak çalışmalar yürütülmesi faydalı olacaktır.

BİBLİYOGRAFYA

- Akder R. N., Meseri R. & Çakıroğlu F. P. 2018, “Okul Çağı Çocukluk Döneminde Beslenme Eğitimi.” *Ankara Sağlık Bilimleri Dergisi* 7/2, 1–10. DOI: 10.1501/Asbd_0000000082
- Akmese H. & İlyasov A. K. 2022, “Açık Büfe Servis Sisteminde Gıda İsrafı: Rus Misafirler Üzerine Bir İnceleme.” *Journal of Global Tourism and Technology Research* 3/1, 1–14. DOI: 10.54493/jgttr.996373
- Antasouras G., Vasios G. K., Kontogiorgis C., Ioannou Z., Poullos E., Deligiannidou G. E., Troumbis A. Y. & Giaginis C. 2023, “How to Improve Food Waste Management in Hospitals through Focussing on the Four Most Common Measures for Reducing Plate Waste.” *The International Journal of Health Planning and Management* 38/2, 296–316. DOI: 10.1002/hpm.3586
- Arslan S. A., Daşkapan A. & Çakır B. 2016, “Üniversite Öğrencilerinin Beslenme ve Fiziksel Aktivite Alışkanlıklarının Belirlenmesi.” *TAF Preventive Medicine Bulletin* 15/3, 171–180. DOI: 10.5455/pmb.1-1436432564
- Babich R. & Smith S. 2010, “Cradle to Grave: An Analysis of Sustainable Food Systems in a University Setting.” *Journal of Culinary Science & Technology* 8, 180–190. DOI: 10.1080/15428052.2010.535747
- Bandura A. 1986. *Social Foundations of Thought and Action: A Social Cognitive Theory*. Englewood Cliffs.
- Bandura A., Ross D. & Ross S. A. 1961, “Transmission of Aggression through Imitation of Aggressive Models.” *The Journal of Abnormal and Social Psychology* 63/3, 575–582. DOI: 10.1037/h0045925
- Cavazos R. L., Taylor K., Eary R. B. & Doty S. 2023, “Institutional and Individual Effects of Greenwashing on Food Waste.” *Sustainability* 15/1, 221. DOI: 10.3390/su15010221
- Ceyhun Sezgin A. & Ateş A. 2020, “Otel İşletmelerinde Gıda İsraf Boyutunu Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma.” *Journal of Tourism & Gastronomy Studies* 8/4, 3489–3507. DOI: 10.21325/jotags.2020.773

- Cialdini R. B., Kallgren C. A. & Reno R. R. 1991. "A Focus Theory of Normative Conduct: A Theoretical Refinement and Reevaluation of the Role of Norms in Human Behavior." Ed. M. P. Zanna, *Advances in Experimental Social Psychology*. Academic Press, 201–234.
- Conner D. S. 2019. "Institutional Food Service." Ed. D. M. Kaplan, *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Dordrecht. DOI: 10.1007/978-94-024-1179-9_80
- Creswell J. W. 2013. *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Çev. M. Bütün & S. B. Demir. Ankara.
- Creswell J. W. & Poth C. N. 2016. *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. Thousand Oaks.
- Çalışkan D. & Hatırlı S. A. 2023, "İsraf Ekonomisinin Teorik Analizi." *Selçuk Üniversitesi Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi* 15, 53–64.
- Dere İ. & Çinikaya C. 2023, "Tiflis Bildirgesi ve BM 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarının Çevre Eğitimi ve İklim Değişikliği Dersi Öğretim Programına Yansımaları." *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi* 13/1, 1343–1366. DOI: 10.48146/odusbilad.1218188
- Elshaer I., Sobaih A. E. E., Alyahya M. & Abu Elnasr A. 2021, "The Impact of Religiosity and Food Consumption Culture on Food Waste Intention in Saudi Arabia." *Sustainability* 13/11, 6473. DOI: 10.3390/su13116473
- Engström R. & Carlsson-Kanyama A. 2004, "Food Losses in Food Service Institutions: Examples from Sweden." *Food Policy* 29/3, 203–213. DOI: 10.1016/j.foodpol.2004.03.004
- Eriksson M., Osowski C. P., Malefors C., Björkman J. & Eriksson E. 2017, "Quantification of Food Waste in Public Catering Services: A Case Study from a Swedish Municipality." *Waste Management* 61, 415–422. DOI: 10.1016/j.wasman.2017.01.035
- Ermış E., Doğan E., Erilli N. & Satıcı A. 2015, "Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Örneği." *Spor ve Performans Araştırmaları Dergisi* 6/1, 30–40. DOI: 10.17155/spd.67561
- Fereday J. & Muir-Cochrane E. 2006, "Demonstrating Rigor Using Thematic Analysis: A Hybrid Approach of Inductive and Deductive Coding and Theme Development." *International Journal of Qualitative Methods* 5/1, 80–92. DOI: 10.1177/160940690600500107
- Ferreira M., Martins M. L. & Rocha A. 2013, "Food Waste as an Index of Foodservice Quality." *British Food Journal* 115/11, 1628–1637. DOI: 10.1108/BFJ-03-2012-0051
- Ganglbauer E., Fitzpatrick G. & Comber R. 2013, "Negotiating Food Waste: Using a Practice Lens to Inform Design." *ACM Transactions on Computer-Human Interaction* 20/2, 1–25.
- Giroto F., Alibardi L. & Cossu R. 2015, "Food Waste Generation and Industrial Uses: A Review." *Waste Management* 45, 32–41. DOI: 10.1016/j.wasman.2015.06.008
- Guimarães N. S., Reis M. G., Júnio F. E. d. M., Fontes L. d. A., Raposo A., Saraiva A., Zandonadi R. P., Alturki H. A., Albaridi N. A. & de Carvalho I. M. M. 2024, "From Plate to Planet: A Systematic Review and Meta-Analysis on Strategies to Reduce Plate Food Waste at Food Services." *Sustainability* 16/20, 9099. DOI: 10.3390/su16209099
- Hamilton C., Denniss R. & Baker D. 2005. *Wasteful Consumption in Australia*. Discussion Paper No. 77. Canberra.
- Hsieh H.-F. & Shannon S. E. 2005, "Three Approaches to Qualitative Content Analysis." *Qualitative Health Research* 15/9, 1277–1288. DOI: 10.1177/1049732305276687
- Ilić A., Bituh M., Brečić R. & Colić Barić I. 2022, "Relationship between Plate Waste and Food Preferences among Primary School Students Aged 7–10 Years." *Journal of Nutrition Education and Behavior* 54/9, 844–852. DOI: 10.1016/j.jneb.2022.04.003
- Iwasaki S., Prasopsin S. & Phutthai T. 2021, "Quantifying Avoidable Food Waste and Identifying Its Underlying Causes: A Case Study of a University Dormitory in Thailand." *Applied Environmental Research* 43/4, 55–67. DOI: 10.35762/AER.2021.43.4.5
- Kartal M., Bucak F. K. & Balci E. 2017, "Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Kültürleri." *Sağlık Akademisyenleri Dergisi* 4/4, 332–338. DOI: 10.5455/sad.13-1511164129
- Kilgore S. M., Krasinski K. E., Olushola-Oni M. A., Lieu C., Javier C., Perdomo Baca J. & Snyder B. 2026, "Quantifying Food Waste Produced in Dormitories: A Case Study from a University in New York, USA." *Challenges* 17/1, 11. DOI: 10.3390/challe17010011
- Koçak E., Arlı H., Zengin D., Doğan N. & İlyasoğlu H. 2023, "Öğrenci Yemekhanesinde Tabak İsrafının

- Nedenlerinin Araştırılması: Gümüşhane Üniversitesi Örneği.” *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi* 12/2, 592–598.
- Lazell J. 2016, “Consumer Food Waste Behaviour in Universities: Sharing as a Means of Prevention.” *Journal of Consumer Behaviour* 15/5, 430–439. DOI: 10.1002/cb.1581
- Martins M. L., Rodrigues S. S., Cunha L. M. & Rocha A. 2016, “Strategies to Reduce Plate Waste in Primary Schools: Experimental Evaluation.” *Public Health Nutrition* 19/8, 1517–1525. DOI: 10.1017/S1368980015002797
- McMaster A. L. 2020. *Understanding Food Waste Produced by Tertiary Students Living in Student Flats: Implications for Marketers and Policy Makers*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, University of Canterbury, New Zealand.
- Miles M. B., Huberman A. M. & Saldana J. 2014. *Qualitative Data Analysis*. Thousand Oaks.
- Muştu Ç., Ceylan V. & Sarıışık M. 2020, “COVID-19 Virüs Salgını Kaynaklı Karantina Sürecinin Evsel Gıda Atıklarına Etkileri.” *Tarım Ekonomisi Dergisi* 26/2, 157–165.
- Nikolaus C. J., Nickols-Richardson S. M. & Ellison B. 2018, “Wasted Food: A Qualitative Study of US Young Adults’ Perceptions, Beliefs and Behaviors.” *Appetite* 130, 70–78. DOI: 10.1016/j.appet.2018.07.026
- Özçiçek Dölekoğlu C. 2017, “Gıda Kayıpları, İsrar ve Toplumsal Çabalar.” *Tarım Ekonomisi Dergisi* 23/2, 179–186. DOI: 10.24181/tarekoder.364946
- Özçiçek Dölekoğlu C. & Var I. 2016. “Tabakta Kalan Yemekler: Üniversite Yemekhanesinden Örnek.” *XII. Tarım Ekonomi Kongresi Bildiri Kitabı*, 2067–2074.
- Özütürker S. & Özer B. K. 2016, “Erzincan Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Antropometrik Özelliklerinin Değerlendirilmesi.” *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 9/2, 63–74.
- Principato L., Secondi L. & Pratesi C. A. 2015, “Reducing Food Waste: An Investigation on the Behaviour of Italian Youths.” *British Food Journal* 117/2, 731–748. DOI: 10.1108/BFJ-10-2013-0314
- Reynolds C., Goucher L., Quested T., Bromley S., Gillick S., Wells V. K., Evans D., Koh L., Kanyama A. K., Katzeff C., Svenfelt Å. & Jackson P. 2019, “Consumption-Stage Food Waste Reduction Interventions: What Works and How to Design Better Interventions.” *Food Policy* 83, 7–27. DOI: 10.1016/j.foodpol.2019.01.009
- Sandelowski M. 2000, “Whatever Happened to Qualitative Description?” *Research in Nursing & Health* 23, 334–340. DOI: 10.1002/1098-240X(200008)23:4<334::AID-NUR9>3.0.CO;2-G
- Schanes K., Dobernig K. & 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. DOI: 10.1016/j.jclepro.2018.02.030
- Sezek F., Kaya E. & Doğan S. 2008, “Üniversite Öğrencilerinin Genel Beslenme Alışkanlıkları, Katkılı Besinler Hakkındaki Bilgi, Görüş ve Tutumları.” *Çankaya University Journal of Arts and Sciences* 1/10, 117–134. Kaynak: <https://izlik.org/JA69WM93WM>
- Silvennoinen K., Heikkilä L., Katajajuuri J. M. & Reinikainen A. 2015, “Food Waste Volume and Origin: Case Studies in the Finnish Food Service Sector.” *Waste Management* 46, 140–145. DOI: 10.1016/j.wasman.2015.09.010
- Strong K. A., Parks S. L., Anderson E., Winett R. & Davy B. M. 2008, “Weight Gain Prevention: Identifying Theory-Based Targets for Health Behavior Change in Young Adults.” *Journal of the American Dietetic Association* 108/10, 1708–1715. DOI: 10.1016/j.jada.2008.07.007
- Taylor M. C. 2005. “Interviewing.” Ed. I. Holloway, *Qualitative Research in Health Care*. Maidenhead, 39–55.
- Tekin Ö. A., Yüce S. & Ergülbüz E. 2021. “Üniversite Öğrencilerinin Gıda İsrafı Tutumları Üzerine Ampirik Bir Araştırma.” Co-Eds. *Daha İyi Bir Dünya İçin Turizm*. Florida, 174–191.
- Thyberg K. L. & Tonjes D. J. 2016, “Drivers of Food Waste and Their Implications for Sustainable Policy Development.” *Resources, Conservation and Recycling* 106, 110–123. DOI: 10.1016/j.resconrec.2015.11.016
- Tomasello M. 2014, “The Ultra-Social Animal.” *European Journal of Social Psychology* 44/3, 187–194. DOI: 10.1002/ejsp.2015
- United Nations Environment Programme (UNEP). 2024. *Food Waste Index Report 2024*. Nairobi. Kaynak: <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>

- Ündevli A., Kadam G., Bekdik Y. L., Yılmaz H. İ. & Çobanoğlu F. 2019, “Aydın İlinde Gıda İsrafının Belirlenmesi: Bir Örnek Olay Çalışması.” *Tarım Ekonomisi Dergisi* 25/2, 169–184. DOI: 10.24181/tarekoder.592049
- Vidgen H. A. & Gallegos D. 2014, “Defining Food Literacy and Its Components.” *Appetite* 76, 50–59. DOI: 10.1016/j.appet.2014.01.010
- Whitehair K. J., Shanklin C. W. & Brannon L. A. 2013, “Written Messages Improve Edible Food Waste Behaviors in a University Dining Facility.” *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 113/1, 63–69. DOI: 10.1016/j.jand.2012.09.015
- Wu Y., Tian X., Li X., Yuan H. & Liu G. 2019, “Characteristics, Influencing Factors, and Environmental Effects of Plate Waste at University Canteens in Beijing, China.” *Resources, Conservation and Recycling* 149, 151–159. DOI: 10.1016/j.resconrec.2019.05.022
- Yılmaz E. & Özkan S. 2007, “Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi.” *Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi* 2/6, 87–104.
- Zhao X. & Manning L. 2019, “Food Plate Waste: Factors Influencing Insinuated Intention in a University Food Service Setting.” *British Food Journal* 117/7, 1536–1549. DOI: 10.1108/BFJ-07-2018-0481