

Food Waste Prevention Training: Content Determination

Emre Hastaoğlu¹

¹Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Tourism, Sivas Cumhuriyet University, Sivas, Türkiye

Abstract

Food waste is one of the most important issues facing the food and beverage industry today. Food waste means that about one-third of the food produced worldwide is lost before it reaches the consumer. In Turkey, millions of tons of food are wasted every year, and a significant portion of this occurs in the food and beverage sector. Food and beverage businesses play a critical role in preventing waste at every step from the supply chain to the service stage. Raising the awareness of sector employees is one of the most important steps to be taken to solve this problem. A training content should be developed on this subject and awareness of food waste in society and individuals should be increased and ways to contribute to minimizing waste should be presented. The content should emphasize the causes of food waste, its consequences and strategies to reduce it. At the beginning, food waste should be defined and its dimensions should be detailed. The current state of food waste both in the world and in Turkey, supported by current statistics, should be presented to the participants. In this way, participants can reach a better level of awareness to grasp the seriousness of this important problem. One of the other main topics that should be covered within the framework of the training is the root causes of waste. Themes such as consumer behavior, deficiencies or malpractices in production and distribution processes, storage and handling errors should be emphasized. Each cause should be examined in detail and clarified with concrete examples of common mistakes. Strategies to prevent food waste constitute the most vital part of the training. Participants should be given practical advice on proper buying habits, storage techniques and how to utilize leftovers. At the same time, information should be provided on policies and concert projects that can be implemented on a larger scale. Finally, trainings should be interactive and planned to provide opportunities for active participation. Group activities, debates and case studies can be used to engage participants and make the training effective. The ultimate goal of this program is to bring about lasting behavioral changes in individual lives in relation to food waste.

Key Words: Food waste, Education, Food waste prevention

Gıda İsrafını Önleme Eğitimi: İçerik Belirleme

Özet

Gıda israfı, günümüzde yiyecek içecek sektörünün karşı karşıya kaldığı en önemli sorunlardan biridir. Gıda israfı, dünya genelinde üretilen gıdaların yaklaşık üçte birinin tüketiciye ulaşmadan kaybedilmesi anlamına gelmektedir. Türkiye'de her yıl milyonlarca ton gıda çöpe gitmekte ve bunun önemli bir kısmı yiyecek içecek sektöründe gerçekleşmektedir. Yiyecek içecek işletmeleri, tedarik zincirinden servis aşamasına kadar her adımda israfın önlenmesinde kritik rol oynamaktadır. Sektör çalışanlarının bilinçlendirilmesi, bu sorunun çözümü için atılacak en önemli adımlardan biridir. Bu konuda bir eğitim içeriği geliştirilmeli ve toplumda ve bireylerde gıda israfı konusundaki farkındalığı artırılmalı ve israfın en aza indirgenmesine katkı sağlayacak yollar sunulmalıdır. İçerik olarak, gıda israfının nedenleri, oluşturduğu sonuçlar ve azaltılması için geliştirilen stratejilere vurgu yapılmalıdır. Başlangıçta gıda israfının tanımı yapılmalı ve boyutları detaylandırılmalıdır. Hem dünyada hem de Türkiye'de gıda israfının mevcut hali, güncel istatistiklerle desteklenip katılımcılara sunulmalıdır. Böylece katılımcılar, bu önemli sorunun ciddiyetini kavrama noktasında daha iyi bir bilinç düzeyine ulaşabilirler. Eğitimin çerçevesinde işlenmesi gereken diğer ana konulardan biri, israfın kökeninde yatan nedenlerdir. Tüketici davranışları, üretim ve dağıtım süreçlerindeki eksiklikler veya yanlış uygulamalar, saklama ve depolama hataları gibi temalar üzerinde durulmalıdır. Her bir neden ayrıntılı incelenmeli ve yanlara sık karşılaşılan hatalar üzerinden somut örneklerle açıklığa kavuşturulmalıdır. Gıda israfını engellemek adına geliştirilen stratejiler ise eğitimin en hayati bölümünü oluşturur. Katılımcılara doğru alım alışkanlıkları, saklama teknikleri ve yemeklerin artıkları nasıl değerlendirilebilir gibi konular hakkında pratik öneriler verilmelidir. Aynı zamanda, daha geniş ölçekte uygulanabilecek politikalar ve konser projeler hakkında bilgi aktarılmalıdır. Son olarak, eğitimler interaktif bir yapıya sahip olmalı ve katılımcılara aktif katılım imkanları sunacak şekilde planlanmalıdır. Grup aktiviteleri, münazara ortamları ve vaka çalışmaları gibi yöntemlerle katılımcıların ilgisini çekmek ve eğitimi etkili hale getirmek arzulanan düzeyde mümkündür. Bu programın nihai hedefi, bireysel hayatlarda gıda israfı ile ilgili kalıcı davranış değişimlerini sağlamaktır.

Anahtar Kelimeler: Gıda israfı, Eğitim, Gıda israfı önleme



Giriş

Gıda israfı, günümüzde yiyecek içecek sektörünün karşı karşıya kaldığı en önemli sorunlardan biridir. Bu eğitim, işletme çalışanlarının israfı önleme konusunda bilinçlenmesini ve pratik becerileri kazanmasını hedeflemektedir.

Gıda israfı, dünya genelinde üretilen gıdaların yaklaşık üçte birinin tüketiciye ulaşmadan kaybedilmesi anlamına gelmektedir. Türkiye'de her yıl milyonlarca ton gıda çöpe gitmekte ve bunun önemli bir kısmı yiyecek içecek sektöründe gerçekleşmektedir.

Yiyecek içecek işletmeleri, tedarik zincirinden servis aşamasına kadar her adımda israfın önlenmesinde kritik rol oynamaktadır. Sektör çalışanlarının bilinçlendirilmesi, bu sorunun çözümü için atılacak en önemli adımlardan biridir.

Bu çalışmanın amacı gıda israfının en yaygın görülen yiyecek ve içecek işletmelerinde, işletme çalışanlarına verilebilecek gıda israfını eğitiminin içeriğini belirlemektedir.

Gıda İsrafını Önleme Eğitimin Amacı ve Hedefleri

Bu eğitim programı, yiyecek içecek işletmelerinde çalışan tüm personelin gıda israfını önleme konusunda aktif rol almasını sağlamayı amaçlamaktadır. Eğitim sonunda, çalışanların kendi pozisyonlarında israfı nasıl azaltabileceklerine dair somut adımlar atabilmeleri hedeflenmektedir.

- Farkındalık Oluşturma: Çalışanların gıda israfının boyutları, nedenleri ve etkileri konusunda bilinçlendirilmesi ve sorumluluk duygusunun geliştirilmesi
- Bilgi ve Beceri Kazandırma: İsrafı azaltmaya yönelik temel prensiplerin, tekniklerin ve uygulamaların öğretilmesi
- Davranış Değişikliği Sağlama: Edinilen bilgilerin günlük iş akışına entegre edilmesi ve sürdürülebilir alışkanlıklar oluşturulması

Gıda İsrafının Tanımı ve Türleri

Gıda israfı, insan tüketimine uygun olan yiyeceklerin çeşitli sebeplerle tüketilmeden atılması olarak tanımlanmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinde israf, tedarik zincirinin her aşamasında meydana gelebilmektedir.

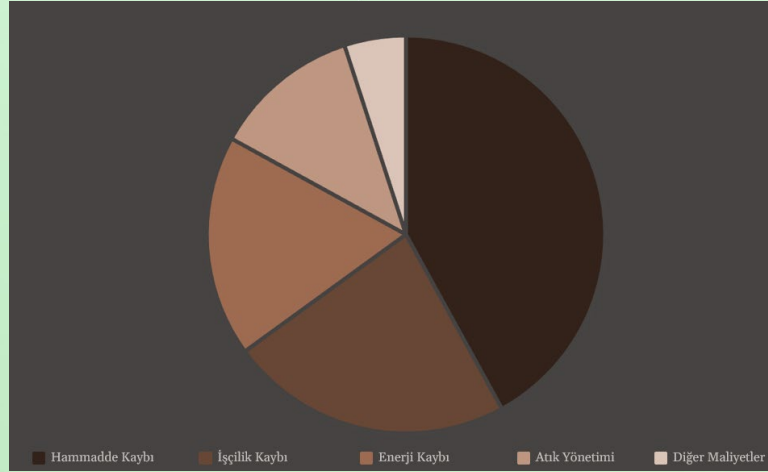
Türkiye'deki işletmelerde en çok görülen israf türü, porsiyon kontrolündeki yetersizliklerden kaynaklanmaktadır. Bunu hazırlık aşamasındaki kayıplar ve uygun olmayan depolama koşulları takip etmektedir. İsraf türlerinin doğru tanımlanması, etkili önleme stratejilerinin geliştirilmesi için kritik öneme sahiptir.

Gıda İsrafının Ekonomik Etkileri

Gıda israfı, yiyecek içecek işletmelerini doğrudan ve dolaylı ekonomik maliyetlerle karşı karşıya bırakmaktadır. Ortalama bir restoranda, toplam maliyetlerin %2-10'u israf edilen gıdalardan kaynaklanmaktadır. Bu durum, işletmelerin kâr marjlarını önemli ölçüde etkilemektedir.

İsrafın azaltılması, işletme maliyetlerini düşürmenin yanı sıra, sektörel rekabet gücünü artırmakta ve ulusal ekonomiye katkı sağlamaktadır. Uluslararası araştırmalar, gıda israfını %20 oranında azaltan işletmelerin yıllık kârlarını ortalama %30 artırabildiklerini göstermektedir.





Şekil 1. Gıda İsrafının Ekonomik Etkileri

Gıda İsrafının Çevresel Etkileri

Gıda israfının çevresel etkileri, genellikle gözle görülmediği için göz ardı edilebilmektedir. Ancak, israf edilen her gıda maddesi, üretiminden atık haline gelene kadar çevre üzerinde ciddi bir yük oluşturmaktadır.

- **Karbon Ayak İzi:** Atılan her kilogram gıda, üretiminden atık haline gelene kadar yaklaşık 4.5 kg karbondioksit salınımına neden olmaktadır. Türkiye'deki yiyecek içecek sektörünün israftan kaynaklanan karbon ayak izi yıllık 2.3 milyon ton CO₂ eşdeğeridir.
- **Su Ayak İzi:** İsraf edilen her kilogram gıda için üretim sürecinde ortalama 1500 litre su kullanılmaktadır. Sektördeki israf, yılda milyarlarca litre suyun boşa harcanması anlamına gelmektedir.
- **Biyoçeşitlilik Kaybı:** Gıda üretimi için yapılan tarım faaliyetleri habitat kayıplarına yol açmakta, israf ise bu etkiyi gereksiz yere artırmaktadır. Türkiye'deki endemik türlerin %15'i tarım alanlarının genişlemesinden olumsuz etkilenmektedir.

Gıda Güvenliği ve İsraf İlişkisi

Gıda güvenliği ve israf arasında doğrudan bir ilişki bulunmaktadır. Güvenli olmayan gıdaların tüketilememesi ve imha edilmesi gerektiği açıktır, ancak uygun saklama ve işleme koşullarıyla pek çok gıdanın güvenli kalma süresi uzatılabilir.

- **Uygun Olmayan Saklama Koşulları:** Sıcaklık kontrolü yapılmayan depolarda ürünlerin hızla bozulması ve atık haline gelmesi. Soğuk zincirin kırılması sonucu et ve süt ürünlerinde oluşan mikrobiyolojik riskler.
- **Son Kullanma Tarihi Yönetimi:** TETT (Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi) ve SKT (Son Kullanma Tarihi) arasındaki farkın bilinmemesi nedeniyle güvenli gıdaların israf edilmesi. Etiketleme hatalarından kaynaklanan gereksiz imhalar.
- **Çapraz Kontaminasyon:** Çiğ ve pişmiş gıdaların aynı alanlarda muhafaza edilmesi sonucu oluşan bulaşmalar. Kontamine olmuş gıdaların zorunlu olarak atılması ve ekonomik kayıp.

Satın Alma, Tedarik Zinciri ve Stok Yönetimi

Etkili bir satın alma ve tedarik zinciri yönetimi, gıda israfını kaynağında önlemenin en etkili yollarından biridir. Doğru miktarda ve kalitede ürün temin edilmesi, işletme içindeki diğer israf önleme çabalarının da temelini oluşturmaktadır. Türkiye'deki başarılı işletmeler, mevsimsel ürünleri menülerine dahil ederek hem tazelik ve lezzet avantajı elde etmekte hem de israfı azaltmaktadır. Tedarikçilerle kurulan güçlü iş birlikleri sayesinde, standart dışı ancak tüketilebilir ürünler değerlendirilebilmekte ve ekonomik kazanç sağlanmaktadır.



- Bu süreçte satın alma ve tedarik zincirinin daha sağlıklı yürütülebilmesi için ihtiyaç analizi, sipariş yönetimi, tedarikçi seçimi ve teslimat kontrolü aşamaları iyi takip edilmelidir.
- Gerçek ihtiyaçların belirlenmesi ve satış tahminlerinin doğru yapılması. Geçmiş verilerden yararlanarak mevsimsel değişimlerin öngörülmesi ve sipariş miktarlarının optimize edilmesi
- Minimum sipariş miktarlarının optimizasyonu ve sık aralıklarla küçük siparişler verilmesi. Özel anlaşmalarla iade ve değişim koşullarının iyileştirilmesi.
- Sürdürülebilir üretim yapan, kaliteli ve standart ürünler sunan tedarikçilerin tercih edilmesi. Yerel üreticilerle çalışarak tazelik ve teslimat sürelerinin iyileştirilmesi.
- Gelen ürünlerin kalite ve miktar kontrollerinin titizlikle yapılması. Tedarikçilerle sürekli iletişim halinde olunması ve geri bildirimlerin paylaşılması.

Stok yönetimi yiyecek içecek işletmelerinde gıda israfının azaltılmasında önemlidir. Türkiye'deki işletmelerde yapılan araştırmalar, FIFO (ilk giren ilk çıkar) prensibinin doğru uygulanması durumunda depolama kaynaklı israfın %60'a varan oranlarda azaltılabildiğini göstermektedir. Dijital stok takip sistemlerinin kullanılması, insan hatalarını azaltarak verimlilik artışı sağlamaktadır.

Menü Planlaması, Porsiyon Kontrolü ve Servis Teknikleri

Doğru menü planlaması ve porsiyon kontrolü, işletmelerin hem maliyetleri düşürmesine hem de müşteri memnuniyetini artırmasına olanak sağlar. İyi tasarlanmış bir menü, minimum atıkla maksimum verim elde etmeyi mümkün kılar. Türkiye'deki önde gelen restoran zincirleri, esnek menü yapıları sayesinde stok fazlası ürünleri değerlendirerek israfı önlemekte ve kârlılıklarını artırmaktadır. Porsiyon kontrolü yapan işletmelerde, tabak artıklarının %30'a varan oranlarda azaldığı gözlemlenmiştir.

Servis aşaması, gıda israfının en görünür şekilde ortaya çıktığı noktadır. Tabak artıkları, müşteri tarafından yenmeyen ve doğrudan çöpe giden gıdaların başında gelmektedir. Etkili servis teknikleri, müşteri memnuniyetini korurken israfı minimize etmeyi amaçlar. Açık büfelerde küçük servis kaplarının kullanılması ve sık aralıklarla yenilenmesi, hem tazeliği artırmakta hem de büfenin her zaman dolu görünmesini sağlarken daha az gıdanın israf edilmesine olanak tanımaktadır. Ayrıca, müşterilere paket servis opsiyonu sunmak, yenmeyen yemeklerin değerlendirilmesini sağlamaktadır. Tabak tasarımında daha az garnitür kullanılması ve yenilebilir süslemelerin tercih edilmesi, görsel estetiği korurken israfı azaltmaktadır. Türk mutfağının geleneksel sunumları, genellikle sade ve fonksiyoneldir, bu yaklaşım modern işletmelerde de benimsenmelidir.

Çalışan Eğitimi ve Motivasyonu

Çalışanların eğitimi ve motivasyonu, israf önleme stratejilerinin başarısında belirleyici rol oynar. İsrafı önleme bilincine sahip ve bu konuda motive olmuş bir ekip, işletmenin her aşamasında fark yaratabilir. Türk yiyecek içecek sektöründe yapılan araştırmalar, düzenli eğitim alan ve ödüllendirme sistemleriyle desteklenen personelin, israfı %50'ye varan oranlarda azaltılabildiğini göstermektedir. Çalışanların sürece dahil edilmesi ve fikirlerinin değerlendirilmesi, aidiyet duygusunu güçlendirerek motivasyonu artırmaktadır. Çalışanlara düzenli olarak departmana özel eğitim programları, yeni başlayanlar için oryantasyon programları ve üst yönetim için farkındalık ve liderlik eğitimleri düzenlemek gıda israfının orta vadeli adımları arasında yer almalıdır. Ayrıca işletme içi açık iletişim kanallarının oluşturulması, çalışanlardan gelen iyileştirme önerilerinin değerlendirilmesi, düzenli toplantılarla israf verilerinin paylaşılması ve başarı hikayelerinin tüm ekiple paylaşılması bu eğitimlerin parçası olmalıdır. Bunun yanı sıra personel içinde gıda israfını azaltma hedeflerine ulaşan ya da konu ile ilgili inovatif çözümler sunan personelin ya da ekiplerin takdir edilmesi motivasyonu artıracak ve israf konusunda bilinç kültürünü oluşturacaktır.

Sonuç

Gıda israfının önlenmesi, karmaşık ve çok boyutlu bir sorun olmasına rağmen, sistematik bir yaklaşımla önemli ölçüde azaltılabilir. Bu eğitim içeriğinde ele alınan stratejiler ve teknikler, işletmenin israfıla mücadelesinde etkili araçlar sunmaktadır. İsrafın önlenmesi sadece ekonomik bir kazanç değil, aynı zamanda çevresel ve sosyal bir sorumluluktur. Kısa vadeli adımlar, hem işletmenin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacak hem de gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmaya yardımcı olacaktır.

