JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Sürdürülebilirlik Kapsamında Gastronomi Öğrencilerinin Sıfır Atık Konusundaki Bilgilerinin Değerlendirilmesi (Evaluation of Gastronomy Students' Knowledge on Zero Waste Within the Scope of Sustainability)**

*** Merve OLCAY** [a], **Şefik Okan MERCAN** [b]

[a] Çanakkale Onsekiz Mart University, Graduate School of Education, Department of Tourism Management, Çanakkale/Türkiye
[b] Çanakkale Onsekiz Mart University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Çanakkale/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 14.01.2026

Kabul Tarihi: 22.06.2026

Anahtar Kelimeler

Sürdürebilirlik

Sıfır atık

Gastronomi öğrencileri

Öz

Araştırmanın amacı sürdürülebilirlik kapsamında gastronomi öğrencilerinin sıfır atık konusundaki bilgilerinin değerlendirilmesidir. Bu bilgiler ışığında gelecekte yiyecek ve içecek sektöründeki çalışma potansiyeli olan bireylerin doğru yönlendirilmesi, bilgilendirilmesi ve sıfır atık konusuna gereken önemin verilmesi de çalışmanın amaçlarındandır. Bu araştırmada, gıda atıkları ve sıfır atık bilinci konularını ele almak için betimsel bir araştırma modeli kullanılmıştır. Araştırmanın çalışma grubunu, 21 farklı katılımcı oluşturmaktadır. Araştırmada, veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırma kapsamında toplanan veriler, içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Gıda atıklarının oluşum nedenleri arasında bireysel farkındalık eksikliği, plansız üretim süreçleri, depo yönetimindeki hatalar, çalışanların bilgi yetersizliği ve sosyal medya etkisi gibi faktörler öne çıkmaktadır. Sıfır atık bilincine yönelik çözüm önerileri ise bireysel ve toplumsal düzeyde alınabilecek önlemleri içermektedir. Bireysel düzeyde, geri dönüşüm uygulamalarının yaygınlaştırılması, artan yemeklerin değerlendirilmesi ve ihtiyaç kadar alışveriş yapılması gibi küçük adımlar, atıkların azaltılmasında etkili bir rol oynamaktadır.

Keywords

Sustainability

Zero waste

Gastronomy students

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

The aim of the research is to evaluate the knowledge of gastronomy students about zero waste within the scope of sustainability. In the light of this information, the aims of the study are to correctly guide and inform individuals who have the potential to work in the food and beverage sector in the future and to give due importance to the issue of zero waste. In this research, a descriptive research model was used to address the issues of food waste and zero waste awareness. The study group of the research consists of 21 different participants. In the research, a semi-structured interview form was used as a data collection tool. The data collected within the scope of the research was analyzed using the content analysis method. Factors such as lack of individual awareness, unplanned production processes, errors in warehouse management, lack of knowledge of employees and social media influence stand out among the causes of food waste. Solution suggestions for zero waste awareness include measures that can be taken at individual and social levels. At the individual level, small steps such as expanding recycling practices, utilizing leftover meals, and shopping as needed play an effective role in reducing waste.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: merveolcay91@hotmail.com (M. Olcay)
*** Bu çalışma Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nde tamamlanan bir tezden uyarlanarak hazırlanmıştır.*

DOI: 10.63556/jotags.2026.1841