



Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi

2025, 9(1): 30-50

DOI: 10.21325/jotags.2025.1597

ISSN: 2587-0785 Dergi web sayfası: <https://www.yepad.org>



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### Gıda İsrafının Önlenmesinde Bir İyi Uygulama Örneği Olarak “Doggy Bags ve Kavramın Türkçeleştirilmesi

Prof. Dr. Arzu KILIÇLAR, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, e-posta: [arzu.kiliclar@hbv.edu.tr](mailto:arzu.kiliclar@hbv.edu.tr)

ORCID ID: 0000-0002-3223-582X

Dr. Öğr. Üyesi, Gizem Sultan KAMAN, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, e-posta: [gssarikaya@ogu.edu.tr](mailto:gssarikaya@ogu.edu.tr)

ORCID ID: 0000-0003-4725-7981

Doç. Dr. Ayşe Şahin YILMAZ, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, e-posta: [ayseyilmaz@isparta.edu.tr](mailto:ayseyilmaz@isparta.edu.tr)

ORCID ID: 0000-0001-8533-7187

Öğr. Gör. İsmail BOZKURT, Başkent Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, e-posta: [ismailbozkurt@baskent.edu.tr](mailto:ismailbozkurt@baskent.edu.tr)

ORCID ID: 0000-0001-9764-2883

#### Öz

Doggy bags, lokantada yenen yemekten arta kalanların eve götürüldüğü kap, bitirilmeyen herhangi bir yemeğin eve götürebilmesi için bir restoranın sağladığı küçük bir çanta, tüketicilerin yenmemiş yiyecekleri daha sonra tüketmek üzere eve götürebilecekleri kaplar veya torbalar olarak tanımlanmaktadır ve kavramının tarihçesi 1940 yılına kadar uzanmaktadır. Doggy bags uygulaması restoranlarda tabak boyutundaki gıda israfını önlemek için her ne kadar iyi bir uygulama olarak ifade edilse de yapılan tüketici araştırmalarında olumsuz duygu durumlarına sebep olduğu da ortaya konulmuştur. Olumsuz çağrışım gerekçesinin başında ise bu çantaların köpekler için arta kalan yemeklerin tabaklardan alınmasını ifade etmesidir. Oysa tüketiciler tabaklarına kalan gıdaları, evlerinde, ofislerinde veya iş yerlerinde kendileri de tüketebilir. Bu çalışmanın amacı gıda israfını önlemek için iyi bir uygulama örneği olarak nitelendirilen “doggy bags” kavramının Türkçeleştirilerek literatüre kazandırılmasıdır. Mevcut çalışma nitel araştırma yöntemini benimsemektedir. Bu bağlamda veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Toplamda 15 kişi ile görüşüldükten sonra verilerin doyumluğa ulaştığı görülmüş ve veri toplama durdurulmuştur. 27 ila 44 dakika arasında süren görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş ve yazarlar tarafından paralel olarak yazıya dökülmüştür. Daha sonra veriler derlenmiş, yorumlanmış ve içerik analizi kapsamında çeşitli temaların ortaya çıkması ile sonuçlandırılmıştır. Katılımcıların birçoğu bahsi geçen kavramı duymadıklarını ama bu olgunun mevcut kültürde “paket yaptırma” olarak benimsendiğini ifade etmektedir. Aynı zamanda katılımcılardan elde edilen bulgular “doggy bag” kavramına ilişkin tutumların porsiyon boyutu, kültürel farklılıklar, gelir düzeyi gibi faktörlere göre değişebileceğini göstermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda israfı, İyi Uygulamalar, Doggy Bags

**Makale Gönderme Tarihi:** 01.01.2025

**Makale Kabul Tarihi:** 20.03.2025

**Önerilen Atıf:** Kılıçlar, A., Kaman, S. G., Yılmaz, Ş. A., & Bozkurt, İ. (2025). Gıda İsrafının Önlenmesinde Bir İyi Uygulama Örneği Olarak “Doggy Bags ve Kavramın Türkçeleştirilmesi. *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 30-50.

© 2025 Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi.



RESEARCH PAPER

**“Doggy Bags” and The Turkish Translation of the Concept as an Example of Good Practice in the Prevention of Food Waste**

Prof. Dr. Arzu KILIÇLAR, Ankara Hacı Bayram Veli University, Tourism Faculty, e-mail: [arzu.kiliclar@hbv.edu.tr](mailto:arzu.kiliclar@hbv.edu.tr)

ORCID ID: 0000-0002-3223-582X

Assist. Prof. Dr. Gizem Sultan KAMAN, Eskişehir Osmangazi University, Tourism Faculty, e-mail: [gssarikaya@ogu.edu.tr](mailto:gssarikaya@ogu.edu.tr)

ORCID ID: 0000-0003-4725-7981

Assoc. Prof. Dr Ayşe Şahin YILMAZ, Isparta Uygulamalı Bilimler University, Tourism Faculty, e-mail: [ayseyilmaz@isparta.edu.tr](mailto:ayseyilmaz@isparta.edu.tr)

ORCID ID: 0000-0001-8533-7187

Lec. İsmail BOZKURT, Başkent University, Tourism and Hotel Management Program, e-mail:

[ismailbozkurt@baskent.edu.tr](mailto:ismailbozkurt@baskent.edu.tr)

ORCID ID: 0000-0001-9764-2883

**Abstract**

Doggy bags are defined as the container used to take home leftovers from a meal eaten in a restaurant, a small bag provided by a restaurant to take home unfinished meals, containers or bags in which consumers can take home uneaten food for later consumption, and the history of the concept dates back to 1940. Although the use of doggy bags is seen as a good practice to reduce plate waste in restaurants, consumer research has also shown that it creates negative emotions. The main reason for the negative connotation is that these bags represent taking leftover food from plates for dogs. However, consumers can eat the food left on their plates in their own homes, offices or workplaces. The aim of this study is to translate the concept of "doggy bags", which is described as an example of good practice in food waste prevention, into Turkish and to introduce it to the literature. The current study adopts a qualitative research method. In this context, the data was collected through semi-structured interview technique. After a total of 15 people had been interviewed, it was realised that the data had reached saturation point and data collection was stopped. The interviews, which lasted between 27 and 44 minutes, were recorded with a voice recorder and transcribed in parallel by the authors. The data were then collated and interpreted, leading to the emergence of different themes in the content analysis. Many of the participants stated that they had never heard of the concept mentioned, but this phenomenon has been adopted as 'packaging' in the current culture. At the same time, the results obtained from the participants show that attitudes towards the concept of 'doggy bag' may vary depending on factors such as portion size, cultural differences and income level.

**Keywords:** Food Waste, Good Practices, Doggy Bags

**Received:** 01.01.2025

**Accepted:** 20.03.2025

**Suggested Citation:** Kılıçlar, A., Kaman, S, G., Yılmaz, Ş, A., & Bozkurt, İ. (2025). “Doggy Bags” and The Turkish Translation of the Concept as an Example of Good Practice in the Prevention of Food Waste. *Journal of Management, Economic and Marketing Research*, 9(1), 30-50.

© 2025 Journal of Management, Economic and Marketing Research

## GİRİŞ

Sürdürülebilir kalkınma tarihsel olarak 2015 yılının çok daha öncesinde çevresel kaygılar sebebiyle ortaya çıksa da (Hák vd., 2016), kavramın ana teması olan çevre ve kalkınma ilişkisine küresel boyutta ilk kez 1972 yılı haziran ayında Stocholm konferansında değinilmiştir. Kavram gelişimini 1987 Brundtland Raporu ve 1992 Rio Dünya Zirvesi'nde de sürdürmüş, bu zirvede Birleşmiş Milletler Üye Devletleri, artan insan kaynaklı çevresel tehditleri önlemek için Gündem 21, Rio Bildirisi ve Orman İlkeleri uluslararası anlaşmalarını kabul etmiştir (Wynberg, 2002). 1992 Rio Dünya Zirvesi ve 2000 yılında kabul edilen Binyıl Kalkınma Hedefleri, sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin oluşmasına zemin hazırlamıştır (United Nations Development Programme, 2023). Sürdürülebilir kalkınma hedefleri, tüm dünyanın 2015 yılına kadar yerine getirmek için taahhütte bulunduğu sekiz yoksullukla mücadele hedefi (Binyıl Kalkınma Hedeflerinin) üzerine inşa edilmiştir. Bu hedefler; yoksulluğu ve açlığı ortadan kaldırmak, herkes için eğitim, cinsiyet eşitliği ve kadınların güçlenmesi, anne sağlığının iyileştirilmesi, çocuk ölümlerinin azaltılması, Sıtma, HIV/AIDS gibi hastalıkların azaltılması, çevresel sürdürülebilirlik ve küresel ortaklık başlıklarından oluşmaktadır (UNDP, 2023; Sarıkaya vd., 2020). Haziran 2012'de ise BM Sürdürülebilir Kalkınma Konferansı'nda ("Rio + 20"), sürdürülebilir üretim ve tüketim sistemlerine geçişte araştırma ve uygulamaları gerçekleştiren dünyanın çeşitli bölgelerinden kurum ve kişiler bir araya gelmiş, Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim Küresel Araştırma Forumu başlatılmıştır (Vergragt vd., 2014). Sürdürülebilir tüketim ve üretim, daha azıyla daha fazlasını ve daha iyisini yapmakla ilgilidir (UNEP, 2023). 2015 yılında sürdürülebilirlik hedefleri, gelişmiş ve gelişmekte olan bütün ülkelerde acil eylem çağrısı olarak 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi olarak hayata geçirilmiştir (Fukuda-Parr, 2023).

2030 gündem metni, yoksullukla mücadele (Binyıl Kalkınma Hedefleri) hedeflerine ek olarak insanlar, gezegen ve refah boyutlarını daha kapsamlı bir şekilde ele almaktadır (Colglazier, 2015; Jha vd., 2016). Belirlenen hedeflerin merkezinde ekonomik güvenlik ve çevresel sürdürülebilirlik yer almaktadır (Arora & Mishra, 2019). Yoksulluğun azaltılması, sıfır açlık, temiz su ve sanitasyon, temiz enerji, sorumlu üretim ve tüketim başta olmak üzere belirlenen 17 hedefe 2030 yılına kadar ulaşarak yoksulluğun ana nedenlerine çözüm bulmak ve evrensel bir kalkınmayı sağlamak amaçlanmaktadır (UNDP, 2023). Birleşmiş Milletler'in yakın zamanda yayınladığı Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, 2050 yılına kadar kişi başına düşen küresel gıda israfını yarıya indirmek için özel bir hedef (SKH 12.3) belirlemiştir (Wang vd., 2017). Bu hedef ile 2030 yılına kadar, perakende ve tüketici seviyelerinde kişi başına küresel gıda israfını yarıya indirmek ve hasat sonrası kayıplar da dahil olmak üzere üretim ve tedarik zincirlerindeki gıda kayıplarını azaltmak amaçlanmaktadır (Food and Agriculture Organization, 2023).

Sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmak için atık yönetimi üzerinde önemle durulması gereken bir husustur. Gelişen atık yönetimi literatüründe, araştırmaların odağı ise gıda israfı üzerinde yoğunlaşmıştır (Papargyropoulou vd., 2014). Atık yönetiminin gıda israfı üzerine yoğunlaşmasının sebebi, gıda israfının sebep olduğu ekonomik ve sosyal sonuçlardır. Sosyoekonomik bağlamda bakıldığında gıda israfının geldiği nokta oldukça dikkat çekicidir. Sadece 2020 yılı içerisinde 720 ila 811 milyon arası insanın açlık sorunu yaşadığı buna karşın aynı yıl gıda israfı hacminin 400 milyar dolara ulaştığı bilinmektedir (UNDP, 2023). Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nın Dünyadaki Gıda Güvenliği ve Beslenme Durumu (SOFI) hakkındaki son raporuna göre ise açlıktan etkilenen insan sayısı 2021 yılında 828 milyona ulaşmıştır (FAO, 2022). Bununla birlikte, FAO'nun Gıda ve Tarımın Durumu (2019) raporuna göre, dünyadaki gıdanın yaklaşık yüzde 14'ü (yılıda 400 milyar dolar değerinde) hasat edildikten sonra mağazalara ulaşmadan önce kaybolmaya devam etmektedir.

Hem sürdürülebilirlik hem de gıda güvenliği açısından gıda israfının azaltılabilmesi için yeni stratejiler geliştirmek ve gıda israfının kaynaklandığı noktaları tespit etmek çok önemlidir (Kaur vd., 2021). Tarladan sofraya kadar olan zincir içerisinde gıda israfının çoğunluğu dağıtım ve son tüketim boyutlarında gerçekleşmektedir (Carmona-Cabello vd., 2020). Spesifik olarak ülke istatistikleri incelendiğinde Amerika Birleşik Devletleri'nde gıda israfı, toplam gıda arzının yüzde 30-40'ını oluşturmaktadır. Perakende ve tüketici seviyelerinde yüzde 31'lik gıda kaybı tahminlerine dayanan bu durum, 2010 yılında yaklaşık 133 milyar pound ve 161 milyar dolarlık gıdaya karşılık gelmektedir (Food and Drug Administration, 2023). Bununla birlikte Statista (2024a) istatistiklerinde Amerika Birleşik Devletleri'nde ortaya çıkan toplam gıda israfı miktarının yılda 103 milyon tona yakın olduğu ve hasat sonrası gıdaların %31-40'ının israf edildiği tahmin edilmektedir. Bu kadar yüksek ölçekte gıda israfı, tarımsal gıda ürünlerinde üretim, nakliye, işleme ve perakende satış sırasında somutlaşan önemli kaynak, enerji, çevresel ve sosyoekonomik maliyetlerin boşa gittiği anlamına gelmektedir (Wang et al., 2017). Avrupa istatistikleri incelendiğinde ise Avrupa Birliği'ne üye 27 ülkeden alınan veriler doğrultusunda 2020 yılında kişi başı ortalama 130 kilogram gıda israfı gerçekleşmiştir. Kişi başı gıda israfı en yüksek olan ülke 400 kg ile Kıbrıs'tır. Kıbrıs'ı 250 kg ile Belçika ve 221 kg ile Danimarka takip etmektedir. Kişi başı gıda israfı en düşük olan ülkeler ise 71 kg ile Hırvatistan ve 68 kg ile Slovenya'dır (Statista, 2023). Asya ülkelerindeki durum incelendiğinde ise Çin ve Hindistan istatistikleri dikkat çekicidir. Çin ve Hindistan'da, her yıl tahmini olarak sırasıyla 92 milyon ve 69 milyon ton olmak üzere dünya çapındaki diğer ülkelerden daha fazla gıda israfı gerçekleşmiştir. Her iki ülkenin de dünya çapında açık ara en büyük nüfusa sahip olduğu göz önüne alındığında, bu istatistik şaşırtıcı değildir (Statista, 2024b).

Gustavsson vd., (2011) orta ve yüksek gelirli ülkelerde gıda zincirinin tüm sektörlerindeki tüketici gıda israfı toplam gıda israfı oluşumunun en büyük bileşenidir. Son ulusal veya çok uluslu tahminler, Gustavsson ve diğerlerinin genel sonuçlarını destekler niteliktedir (ReFED, 2016; Dou & Toth, 2021). Tüm bu olumsuz etkileri ile gıda israfı tarladan sofraya tedarik süreci içerisinde farklı aşamalarda meydana gelse de en yaygın şekilde tüketici boyutunda gerçekleşmektedir. Örneğin, Avrupa'da üretilen tüm gıdaların %42'si son tüketim aşamasında israf edilmektedir (Bölükbaş vd., 2021). 2019 yılında dünya genelinde yaklaşık 931 milyon ton gıda israfı gerçekleşmiş ve bu israfın ana kaynağının yüzde 61'ini hanehalkı gıda israfı oluşturmuştur. Yine aynı yılın istatistikleri doğrultusunda gıda israfının ikinci ana kaynağı gıda hizmet sektörüdür (Statista, 2023). Dolayısıyla gıda israfının azaltılmasında sorumluluk öncelikli olarak tüketicilerdedir (Alexander vd., 2013). Sorumlu tüketim davranışlarının geliştirilerek tüketicilerin sürece dahil edilmesi yalnızca hane içerisinde gerçekleşen israf ile sınırlandırılmamalıdır. Özellikle istatistikler doğrultusunda gıda hizmet sektörü başta olmak üzere süpermarketler, hastaneler, okul kantinleri ve yiyecek içecek işletmeleri de sorumlu üretim ve tüketim çalışmalarının parçası olmalıdır (Farr-Wharton vd., 2014).

Yiyecek içecek işletmelerinde, gerçekleşen gıda israfının en önemli nedenlerinden biri sorumsuz tüketici davranışlarıdır. Ulusal Kaynaklar Savunma Konseyi'ne göre, ABD restoranlarındaki tabak atığı, daha büyük porsiyon boyutları ve yemeğin yanında sunulan garnitürler nedeniyle son 30 yılda önemli ölçüde artmıştır. Tüketiciler, restoran yemeklerinin %17'sini yemeden bırakmaktadır ve bu artıkların yalnızca %45'i eve götürülerek gelecekteki tüketimler için kullanılmaktadır (Hamerman vd., 2018). Wang vd., 2017, Çin'in dört şehrinde 8345 tüketici üzerinde gerçekleştirdikleri araştırmada kişi başı yemek israfının 93 gr olduğunu ve 2015 yılında toplam 1,3 milyon ton gıdanın israf edildiğini, Filimonau vd., (2020a), Çin'de gerçekleşen bir diğer araştırmada, gıda israfının ağırlıklı olarak hazırlık aşamasında ve müşteri tabak atıklarından kaynaklandığını ortaya koymuştur.

Yiyecek içecek işletmeleri içerisinde yer alan restoranlarda gıda israfı üretimden tabak israfına kadar farklı aşamalarda meydana gelmektedir (Heikkilä vd., 2016; Filimonau vd., 2019) ve çok sayıda iç ve dış faktöre bağlanabilir (Heikkilä vd., 2016). Restoranlarda gerçekleşen gıda israfı, mutfak öncesi, mutfak kaynaklı ve mutfak sonrası operasyonel süreçler ve prosedürler olmak üzere üç ana kategoride karakterize edilmiştir (Filimonau & De Coteau, 2020). Basit bir ifadeyle, restoranlarda gerçekleşen israf genellikle yemek hazırlama, yerinde bozulma ve müşteri tabaklarından kaynaklanmaktadır (Filimonau vd., 2019). Restoranlarda en çok sırasıyla yemek hazırlama (%45-65) ve müşteri tabak atıklarından (%30-34) kaynaklı gıda israfı gerçekleştiği tahmin edilmektedir. Bu oranlar yiyeceklerin türü, restoranın konumu, iş modeli ve restoranın türüne bağlı olarak değişebilmektedir (Baldwin vd., 2010). Örneğin; McAdams vd., (2019), fine-dining restoranların, en fazla, sınırlı hizmet veren restoranların ise en az miktarda gıda israfının gerçekleştirdiğini ifade etmiştir. İsfraf edilen gıda türleri ile ilgili araştırmalara bakıldığında ise Filimonau vd.,(2020), Çin’de gerçekleştirdikleri bir diğer araştırmada sebzeler, et ve deniz ürünlerinin en çok israf edilen gıdalar olduğunu belirtirken, Dagiliütė, ve Musteikytė (2019) Litvanya’da restoranlarda en çok tahıl/tahıl ürünlerinin israf edildiği sonucuna ulaşmışlardır.

Mevcut araştırmalar, gıda israfının kaynaklarını belirlemek ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda azaltmak için sayısı her geçen gün artan bir literatür oluşturmaktadır (De Laurentiis vd., 2020). Gıda israfı ile ilgili çalışmalar incelendiğinde restoranlar, oteller, iş yeri kafeteryaları ve uçak içi ikram hizmetleri dahil olmak üzere çeşitli kuruluşlar (Charlebois vd., 2015), hanehalkı boyutunda gerçekleşen gıda israfı (Schanes vd., 2018; Principato vd., 2021) gıda atığı üretimi (Bräutigam vd., 2014; Giroto vd., 2015), gıda israfını önleme/azaltma (Halloran vd., 2014; Stangherlin & De Barcellos, 2018; Reynolds, 2019), gıda atıklarının işlenmesi (Yağcı vd., 2006; Çirioğlu & Akoğlu, 2021) yemek hizmeti veren işletmelerin gıda israfı yönetimi (Gruber vd., 2016; Martin-Rios vd., 2022), yemek üretim boyutunda israf (Bölükbaş vd., 2021; Sarıkaya vd., 2020), tüketicilerin israf davranışı (Dhir vd., 2020; Coşkun & Özbük, 2020; Gong vd., 2022) gibi pek çok değişkenin araştırmalara konu olduğu tespit edilmiştir. Sorumsuz tüketici davranışı, restoran yemek israfının temel nedenlerinden birini temsil etmektedir ve bu durumun azaltılmasında müşterilerin ilgisini çekmenin önemini vurgular. Tüketici katılımının başarılı olması için, tüketici davranışında gıda israfının azalmasına yol açabilecek gönüllü, çevre yanlısı değişikliklerin gerekçesini belirlemek ve ardından bu davranışlara göre teşvik etmek gerekir (Filimonau vd., 2020).

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gıda kaybı ve gıda israfı tanımları üzerinde net bir fikir birliği olmamasına rağmen (Dahlén & Lagerkvist, 2008; Gustavsson vd. 2011; Thyberg & Tonjes, 2016; Bölükbaş vd., 2021), literatürde bu iki terim arasında ayırım yapılmaktadır. “Gıda kaybı”; yenilebilir gıdalarda üretim, hasat sonrası ve işleme sırasında meydana gelen miktar veya kalitedeki azalma olarak tanımlanmaktadır. Gıda israfı ise değer zinciri boyunca insan tüketimine uygun olan ancak nihayetinde tüketilmeyen gıda olarak tanımlanmaktadır (Abiad & Meho, 2018). Birleşmiş Milletler Çevre Programı (2023) ve Dünya Gıda Örgütü (2023) ise gıda kaybını; perakendeciler, gıda hizmeti sağlayıcıları ve tüketici hariç, zincirdeki gıda tedarikçilerinin kararları ve eylemleri sonucu gıdanın miktarında veya kalitesinde meydana gelen azalma olarak tanımlamaktadır. Ampirik olarak bu terim, hasat/kesim ile başlayan ancak perakende düzeyi hariç, gıda tedarik zinciri boyunca atılan, yakılan veya başka bir şekilde bertaraf edilen ve gıda tedarik zincirine tekrar girmeyen gıdayı ifade etmektedir. Gıda israfı ise perakendeciler, gıda hizmeti sağlayıcıları ve tüketiciler tarafından alınan kararlar ve eylemler sonucunda gıdanın miktarında veya kalitesinde meydana gelen azalma olarak açıklanmaktadır. İki terim birlikte tüketim amaçlı olan belirli bir gıdanın, belirli bir kısmının veya tamamının tüketiciye ulaşmadan gıda tedarik zinciri içerisindeki kaybını ifade etmektedir (Kummu vd. 2012; Richter & Bokelmann 2016; Abiad & Meho, 2018). Gıda

israfı; atığın türüne göre kaçınılmaz gıda israfı ve önlenemez gıda israfı olmak üzere iki grupta kategorize edilmiştir. Son kullanma tarihi geçmiş veya bozulmuş malzemeler kaçınılmaz gıda israfı grubuna örnek teşkil ederken gıda maddelerinin daha az yetkin bir şekilde işlenmesi, aşırı üretim, zayıf sipariş prosedürleri önlenemez gıda israfı grubunda yer almaktadır (Kaur vd., 2021). Bazı araştırmacılar (Griffin vd., 2009; Gustavsson vd., 2011; Graham-Rowe vd., 2014) gıda kaybı ve gıda israfı için özel bir sınıflandırma kullanmıştır. Bu doğrultuda gıda kayıplarının, gıda tedarik zincirinin ilk aşamalarında meydana geldiği ve temel olarak zayıf teknoloji ve yatırımlardan kaynaklandığı, gıda israfının ise nihai tüketim aşamasıyla ilgili olduğu ve tüketici davranışları sonucunda ortaya çıktığı belirtilmiştir (Seberini, 2020). Bununla birlikte gıda israfının miktarı ülkeler arasında büyük farklılıklar göstermektedir ve gelir, sanayileşme ve gelişmişlik düzeylerinden etkilenmektedir. Gelişmekte olan veya düşük gelirli ülkelerde, gıda kayıplarının yaklaşık üçte ikisi hasat sonrası ve işleme seviyelerinde meydana gelmektedir. Öte yandan, gelişmiş veya orta ila yüksek gelirli ülkelerde, gıda israfının önemli bir kısmı, büyük ölçüde tüketicilerin değerleri, davranışları ve tutumları tarafından yönlendirilen tüketim sırasında ortaya çıkmaktadır (Abiad & Meho, 2018).

Gıda israfı ile ilgili davranışlar her ne kadar Batılı toplumlardaki tüketici davranışları ile ilişkilendirilse de yapılan araştırmalarda bu durumun antitezi olabilecek sonuçlara da ulaşılmıştır. Örneğin; Elmenofi vd., (2015), 181 katılımcıdan oluşan bir örneklem kullanarak Mısır'daki gıda israfı hakkında keşifsel bir analiz gerçekleştirdikleri araştırmalarında, mevsimsel talep dönemi olarak kabul edilen Ramazan ayında gıda israfının arttığını ortaya koymuştur. Abiad & Meho (2018) Arap ülkelerinde gerçekleşen gıda israfını sistematik literatür taramasıyla inceledikleri araştırmalarında hanehalkı içerisinde oluşan gıda israfının bir ülkeden diğerine güçlü bir şekilde değiştiğini, Umman'da kişi başına yılda 68-150 kg, Irak'ta kişi başına yılda 62-76 kg, Birleşik Arap Emirlikleri'nde kişi başına yılda 177-400 kg. gıdanın israf edildiği sonuçlarına ulaşmışlardır.

Gıda kayıpları ve israf, toprak erozyonu, ormansızlaşma, su ve hava kirliliği gibi çok çeşitli çevresel etkilerin yanı sıra gıda üretim süreçlerinde oluşan sera gazı emisyonlarına sebep olmaktadır (Schanes vd., 2018). Tek başına gıda sistemi, küresel sera gazı emisyonlarının üçte birinden sorumlu tutulmaktadır. Bununla birlikte gıda israfı ise insanların neden olduğu sera gazı emisyonlarının yaklaşık %8-10'ından (UNEP, 2022), tatlı su tüketiminin %20'sinden ve küresel tarımsal arazi kullanımının %30'undan sorumludur (Makov vd., 2020). Bu kullanım, tarımın gezegenin ekosistemleri üzerindeki etkisini artırmaktadır (Aschemann-Witzel, 2023). Sera gazı emisyonu, su israfı, iklim değişikliği ile gıda israfının çevresel boyutu pek çok çalışmada ele alınmıştır (Piras vd., 2021). Tüm tedarik zinciri boyunca gıda kaybedilmesine rağmen, yüksek gelirli ülkelerde kayıplar orantısız bir şekilde perakende sonrası ve tüketici seviyelerinde meydana gelmektedir (Reynolds, 2019; Piras vd., 2021).

Gıda israfının sebep olduğu tüm bu ekonomik, sosyal ve çevresel sorunların çözümü için yerel yönetimler, işletmeler, kurum ve kuruluşlar, gıdaların hanelerde ve yemek hizmeti veren işletmelerde üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve tüketimi sırasında oluşan gıda israfını azaltmak için önlemler almışlar, kampanyalar başlatmışlar, politikalar yürürlüğe koyarak iyi uygulamalar geliştirmişlerdir (De Laurentiis vd., 2020). Geliştirilen iyi uygulamalar, gıda tedarik zinciri içerisinde israf edilen gıda miktarını azaltmayı amaçlayan faaliyetlerdir. Bu faaliyetler ile nüfusun gıda satın alma ve tüketim alışkanlıkları ile girişimcilerin satış ve gıda hizmetleri iş modelinde değişiklikler hedeflenmektedir (Stanciu vd., 2022).

İsrafı azaltmak için geliştirilen uygulamaların yanında pek çok politika, eğitim programı, gıda bağışının yapıldığı bankalar ve yeniden kullanım uygulamaları farklı ülkelerde geliştirilmiştir. Gıda israfını önlemek için oluşturulan politikalar incelendiğinde, ulusal yasaları etkin bir şekilde uygulamaya başlayan ülkelerin başında Fransa ve İtalya gelmektedir (Giordano vd., 2020). Fransa'da yasalarla,

mağazaların yenilebilir ürünleri imha etmesi yasa dışı hale getirilmiştir. Ürünlerin yalnızca gerçek gıda güvenliği riski durumlarında imha edilmesini sağlamak için mağazalardan yasalara aykırı davranmaları durumunda 4.000 ABD dolarına eşdeğer bir para cezası alınmasının önü açılmıştır (Mourad, 2015). Birleşmiş Milletler'e üye diğer devletler de ise atık yönetim planları (Avusturya, Çek Cumhuriyeti ve Polonya), gıda kaybı ve israfın azaltılmasına yönelik eylem planları (Hollanda, İsveç ve İsveçre) gibi daha parçalı eylemler yoluyla şekillenmiştir (Giordano vd., 2020). Japonya'nın Gıda Atığı Geri Dönüşüm Yasası ise 2001'de yürürlüğe girmiş, 2007'de ve 2015 yıllarında değiştirilmiştir (Joshi & Visvanathan, 2019). Son olarak kabul edilen Gıda Geri Dönüşüm Yasası, üretici ve toptancının geri dönüşüm oranlarını önemli ölçüde etkilemiştir. Yasa, gıda israfına sebep olan tesislerin, geri dönüştürülmüş gıda atığı miktarını bildirmelerini, kompost ve hayvan yemi gibi gıda atığından türetilen ürünleri kullanan çiftlik ürünlerini satın almalarını şart koşmaktadır (Takata vd., 2012). Gıda israfını önlemek için gerçekleştirilen eğitim uygulamalarına ise ABD'de Doğal Kaynaklar Savunma Konseyi ve Reklam Konseyi tarafından geliştirilen "Save the Food" kampanyası örnek olarak verilebilir (Ellison vd., 2019). Bu bir reklam kampanyasıdır ve hedef kitlesi doğrudan tüketicilerdir. Kampanya, gıda israfı ve kayıplarının çevre ve iklim değişikliği üzerindeki olumsuz etkileri konusunda farkındalık yaratmayı amaçlamaktadır. Bu kampanyalar ile son tüketim boyutunda gerçekleşen gıda israfı azaltılmaya çalışılmaktadır. Bunun sebebi yapılan araştırmalarda (Engström & Carlsson-Kanyama, 2004; Derqui & Fernandez, 2017) gıda israfı ile ilgili konularda yüksek bilgiye sahip kişilerin israftan kaçınma olasılıklarının daha yüksek olduğunun araştırmacılar tarafından ortaya konulmuş olmasıdır.

Geliştirilen iyi uygulamalar gıda tüketiminde geleneksel iş modellerini de dönüştürmüştür. En yenilikçi iş modelleri, gıda israfını azaltmaya yardımcı olan gıda paylaşım web platformları ve/veya mobil uygulamalardır. Dünyada gerçekleşen gıda israfını önlemek amacıyla geliştirilmiş olan mobil uygulamalar incelendiğinde FoodCloud (2013, İngiltere ve İrlanda), OLIO (2015, İngiltere/Londra), Too Good To Go (2016, Danimarka, Kopenhag), Nosh (2017, Hindistan), Türkiye'de ise Fazla (2016), Yenir (2021), Akıllı Mutfak (2021) gibi platformlar bulunmaktadır (Kaman & Özdemir, 2022). FoodCloud (2024), sosyal bir girişim olup amacı işletmelerin ihtiyaç fazlası yiyeceklerinin hayır kurumlarına yeniden dağıtılmasıdır. Oluşturan mobil uygulamalar ve platformlarla yalnızca hayır kurumlarına değil ihtiyaç sahiplerine de bağış yapılmasına imkân sağlanmaktadır. OLIO (2024), gıda israf etmek istemeyen kişilerle ihtiyaç sahiplerini mobil uygulamalar aracılığıyla bir araya getirmektedir. Gıda israf etmek istemeyen kişiler uygulamaya elinde kalan yiyeceği koymakta ve yakınlarda olup bu yiyeceğe ihtiyacı olan kişiler gelip almaktadır. Too Good To Go (2024) uygulamasında ise işletmeler satılmayan yiyecekleri belirledikleri fiyattan kullanıcılara sunmaktadır. Yenir (2024), gıda işletmelerinin satamadığı ürünlerin yarı fiyatına veya daha uygun fiyata satın alınmasına imkân sunmaktadır. Sadece İstanbul'da kullanılmaktadır. Fazla uygulaması ise 2016 yılında örnek bir sosyal girişim olarak kurulmuş Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı tarafından desteklenen ilk Türk girişimcilik uygulamasıdır. Uygulama gıda paylaşımına olanak sunarak 96 bin ton gıdanın israf olmasını engellemiştir. Akıllı Mutfak, planlı alışveriş ve bilinçli tüketim için geliştirilmiş bir uygulamadır. Buzdolabında ne olduğunun takibi tutulur. Uygulama sayesinde satın alınan ürünlere son kullanma tarihi, kategori ve adet eklenerek buzdolabı, kiler, dondurucu gibi yerler için alışveriş listeleri oluşturulmaktadır (Akıllı Mutfak, 2024). Platformların ortak özelliği özellikle son tüketimin gerçekleştiği restoranlarda gıda israfını azaltmayı amaçlamasıdır. Sanayileşmiş ülkelerde israfın yüzde 40'ından fazlasının son tüketim boyutunda gerçekleşmesinden ötürü, gıda israfını azaltma sorumluluğunun öncelikle olarak tüketicilere veriliyor olması şaşırtıcı değildir (UNDP, 2023).

#### **Doggy Bags (İsraf Kutusu, Paket Kabı, Sorumlu Tüketici Çantası, Sorumlu Tüketici Kabı, Azık Çantası, Al-Götür, Sefer Tası, Beslenme Kutusu)**

Restoranlardaki kültürel ve sosyal normlar yemek yeme şeklini, bahşiş verme veya doggy bags (köpek çantası) gibi farklı uygulamaları etkilemektedir. Doggy bags; Merriam-Webster (2023) sözlüğünde,

lokantada yenen yemekten arta kalanların eve götürüldüğü kap, Cambridge (2023), sözlüğünde bitirilmeyen herhangi bir yemeğin eve götürebilmesi için bir restoranın sağladığı küçük bir çanta, tüketicilerin yenmemiş yiyecekleri daha sonra tüketmek üzere eve götürebilecekleri kaplar veya torbalar (Miroso vd., 2018; Zuraikat vd., 2018) olarak tanımlanmaktadır. Rhodes'e (2011) göre doggy bags kavramının tarihçesi 1940 yılına kadar uzanmaktadır. İfade, Amerika Birleşik Devletleri'ndeki restoran ve otellerin, aile köpekleri için artıklarını eve götürmek üzere müşterilerine mumlu kâğıt torbalar sağlamaya başlamasıyla ortaya çıkmıştır. Amerika Birleşik Devletleri 2. Dünya Savaşı'na girdiğinde, yiyecek kıtlığı evlerde günlük yaşamın bir gerçeği olmuş ve ekonomik endişeler evcil hayvan sahiplerini, evcil hayvanları sofralarıyla beslemeye teşvik etmiştir. Doggy bags teriminden kaçınmak, yaygın bir Avrupa alışkanlığıdır ve köpek torbası istemek birçok Avrupa ülkesinde sosyal bir damga olarak kabul edilmektedir (Miroso vd., 2018). Birçok ülkede kavram yaygın sosyal normlara aykırı olduğu için kullanılmamaktadır (Herpen vd., 2021). Tüketiciler, doggy bags isterken utanç duyguları yaşamaktadırlar ve bu nedenle, normatif davranış artık yemeği tabakta bırakmak olduğunda köpek poşeti kullanmaktan kaçınma eğilimindedirler (Hamerman vd., 2018). Bununla birlikte Fransa'da, 2016 yılında talep edilmesi halinde restoranların müşterilere köpek çantası sağlamasını zorunlu kılan yeni bir yasa yürürlüğe girmiştir.

Bu çantaların kullanılabilirliği ile ilgili araştırmalar incelendiğinde farklı ülke örneklerinde yayımlanan araştırmalar mevcuttur. Sirieix vd., (2017) tüketicilerin doggy bags kavramıyla ilgilendiğini ve kullanmaya istekli olduğunu ancak bu çantayı talep eden tüketicilerin, diğer tüketiciler tarafından finansal sorunları olan bireyler olarak algılandığını araştırmada ortaya koymuştur. Herpen vd., (2021) Hollanda örneğinde 377 kişi ile yaptıkları araştırmada tüketicilerin doggy bags talep ettiğinde utanç duygusunun arttığını ortaya koymuştur. Stirnimann ve Zizka (2022), İsviçre'de restoran yöneticilerinin ve şeflerin gıda israfını azaltmaya yönelik tutumlarını değerlendirdikleri araştırmalarında müşterilere doggy bags temin etmenin gıda israfını önlemeye yönelik faaliyetlerden biri olduğunu, Filimonau ve Sulyok (2021) ise gıda israfının yönetimi ile ilgili yapmış oldukları araştırmada doggy bags kullanımının çeşitli kaygılarla yaygın olmadığı bulgularına ulaşmışlardır. Dagiliūtė ve Musteikytė (2019) Litvanya'da restoranlarda tüketicilerin tabakta kalan artıklar için doggy bags tercih etmemesindeki en önemli etkinin utanma duygusu olduğunu tespit etmişlerdir.

İlerleyen süreçlerde tüketicileri yemek artıklarını almaya teşvik etmek için "köpek" kelimesinin üzeri çizilerek Goodie bag (Şekerleme çantalar) terimi kullanılmaya başlanmıştır (Miroso vd., 2018). Ancak her ne kadar Goodie bag terimi kullanılmaya başlansa da yapılan araştırmalarda (Sirieix vd., 2017; Filimonau & Sulyok, 2021; Dagiliūtė, & Musteikytė, 2019; Herpen vd., 2021; Stirnimann & Zizka, 2022) terimin bilimsel araştırmalarda kullanımının yaygınlık kazanmadığını söylemek mümkündür. Uluslararası alanyazında bu çantaların kullanımı ve tedarikine ilişkin araştırmalar 2017 yılında başlamış ve halihazırda devam ediyor olmasına rağmen ulusal alanyazında bu terimi içeren herhangi bir araştırmayla karşılaşılmamıştır. Restoranlarda gerçekleşen gıda israfının azaltılmasında uygun bir gıda atığı geri kazanım stratejisi olarak nitelendirilen bu terimin Türkçe 'ye kazandırılması yapılacak olan bilimsel araştırmaların ilerlemesi açısından oldukça önemlidir.

Metaların karmaşık metinler ve tartışma biçimleri olarak görüldüğü Milenyum çağında kimliği oluşturan ve ifade eden sembolik bir davranış biçimi olan tüketimin (Wilk, 2002), işaretleyici bir rolü bulunmaktadır (Baudrillard, 1975:8) ve bu işaretler dış manipülasyonu içermektedir (Baudrillard, 2016). Örneğin The Washington Post 2016 tarihli haberde Fransız tüketicilerin gıda israfı ile ilgili hassas olmaları ve yasaları aktif bir şekilde kullandıklarını bildirilmekle birlikte "Pek çok entelektüel Fransız yemek tutkununun köpek çantalarını Amerikalı ve eşanamlı olarak kaba olarak algıladıklarını" haber olarak sunmuştur. Doggy bags uygulaması restoranlarda tabak boyutundaki gıda israfını önlemek için her ne kadar iyi bir uygulama olarak ifade edilse de yapılan tüketici araştırmalarında olumsuz duygu durumlarına sebep olduğu da ortaya konulmuştur. Bu noktada doggy bags uygulamasının



kullanımının artırılması için öncelikle terim ve ifade ettiği anlam değiştirilmelidir. Terim, her ne kadar bu çantaların köpekler için arta kalan yemeklerin tabaklardan alınmasını çağırırsa da kalan yiyecekler köpeklere gitmek zorunda değildir. Tüketiciler tabaklarına kalan gıdaları, evlerinde, ofislerinde veya iş yerlerinde kendileri de tüketebilir. Dolayısıyla doggy bags yerine kullanılacak olan terimin kapsayıcı olması, uluslararası alanyazın örneklerinde görüldüğü gibi tüketicilerde utanç duygusunu ya da finansal sorunları olan tüketici durumlarını çağırılmaması gerekmektedir. Tüketicilerde olumsuz duygu ve düşüncelerin çağırılması, bu çantaların kullanımına doğrudan etki edecektir.

## YÖNTEM

Mevcut çalışma nitel araştırma yöntemini benimsemektedir. Bu bağlamda veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Görüşme formu araştırmacılar tarafından ilgili literatürün (Sirieix vd., 2017; Miroso vd., 2018; Billore vd., 2021) derinlemesine incelenmesi sonucu oluşturulmuştur. Ardından görüşme formu için çeşitli üniversitelerin turizm alanlarında görev yapmakta olan üç uzmanın görüşüne başvurulmuştur. Bahsi geçen uzmanların geri dönüşü ile önerileri doğrultusunda görüşme formu güncellenmiş ve son haline getirilmiştir. İlgili form iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde beş adet temel soru ile bunlara bağlı olarak çeşitli alt sorular bulunmaktadır. Bu kısımdaki sorularla katılımcıların yiyecek israfına ilişkin görüşleri ile “doggy bag” kavramına ilişkin bilgi, tutum ve davranışları incelenmektedir. İkinci bölümde ise katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin sorular yer almaktadır.

Çalışmanın örneklem grubunu turizm alanına ilişkin akademik bölümlerde yer alan akademisyenler oluşturmaktadır. Dolayısıyla verilere hem amaçlı hem de kolayda örneklem yoluyla ulaşılmaya çalışılmıştır. Görüşmeler araştırmacılar tarafından 15 Şubat ve 5 Nisan 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırmacılar görüşme öncesi katılımcılardan gönüllü onay formu almış ve katılımcılara araştırmaya ilişkin bilgi vermiştir. Toplamda 15 kişi ile görüşüldükten sonra verilerin doygunluğa ulaştığı görülmüş ve veri toplama durdurulmuştur. 27 ila 44 dakika arasında süren görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş ve yazarlar tarafından paralel olarak yazıya dökülmüştür. Daha sonra veriler derlenmiş, yorumlanmış ve içerik analizi kapsamında çeşitli temaların ortaya çıkması ile sonuçlandırılmıştır (Miles & Huberman, 1994). Verilerin içerik analizi ve kodlanması ilgili literatüre uygun olarak yapılmıştır (Kassarjian, 1977).

Bu çalışmada kullanılan veri toplama yöntemi için Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Etik Kurulu’ndan 05/07/2024 tarihli ve 197 nolu toplantısında 01 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi’nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarlarına aittir.

## BULGULAR

Araştırma kapsamında sonuçlar, demografik bulgular ve içerik analizi bulguları olmak üzere iki şekilde açıklanmaktadır. Araştırmanın demografik bulgularına ilişkin bilgiler Tablo 1’de yansıtılmaktadır.

**Tablo 1.** Katılımcıların Demografik Bilgilerine İlişkin Bulgular

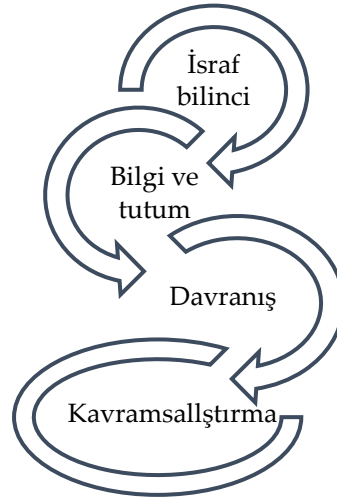
Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Unvan	Akademik Bölüm
K1	Erkek	36	Yüksek Lisans	Öğr. Gör.	Turizm İşletmeciliği
K2	Kadın	31	Yüksek Lisans	Öğr. Gör.	Aşçılık
K3	Kadın	35	Yüksek Lisans	Öğr. Gör.	Aşçılık
K4	Kadın	33	Doktora	Dr. Öğr. Üye.	Turizm İşletmeciliği
K5	Erkek	34	Yüksek Lisans	Öğr. Gör.	Aşçılık

K6	Kadın	30	Doktora	Dr. Öğr. Üye.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
K7	Kadın	33	Doktora	Dr. Öğr. Üye.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
K8	Erkek	31	Doktora	Arş. Gör. Dr.	Turizm İşletmeciliği
K9	Erkek	40	Doktora	Doç. Dr.	Turizm İşletmeciliği
K10	Erkek	31	Yüksek Lisans	Arş. Gör.	Turizm İşletmeciliği
K11	Kadın	32	Doktora	Arş. Gör. Dr.	Turizm İşletmeciliği
K12	Erkek	34	Doktora	Dr. Öğr. Üye.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
K13	Kadın	32	Doktora	Dr. Öğr. Üye.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
K14	Kadın	30	Doktora	Dr. Öğr. Üye.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
K15	Erkek	36	Doktora	Dr. Öğr. Üye.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları

**Kaynak:** Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 1’de katılımcıların Doçent Doktor, Dr. Öğretim Üyesi, Araştırma Görevlisi Doktor, Araştırma Görevlisi ve Öğretim Görevlisi olmak üzere çeşitli unvanlara sahip olduğu görülmektedir. Katılımcıların akademik bölümlerinin ise çoğunlukla Turizm İşletmeciliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları olduğu dikkat çekmektedir. Cinsiyet açısından eşit bir dağılım gösteren katılımcıların yaşları ise 30 ile 40 arasında değişmektedir.

“Doggy bag” kavramına ilişkin bilgi, tutum ve davranışlar ile bahsi geçen kavramın Türkçeleştirilmesine yönelik görüşlerin akademisyenler üzerinden keşfedilmesi amacıyla yapılan görüşmeler yoluyla elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizine ilişkin detaylı bulgular Tablo 2’de özetlenmektedir. Turizm akademisyenlerinden elde edilen veriler sonucu “doggy bag” olgusunun kavramsal yapısı israf bilinci, bilgi ve tutum, davranış ve kavramsallaştırma şeklinde dört adet ana temadan oluşmaktadır (Şekil 1).



**Şekil 1.** Doggy bag Kavramına İlişkin Ana Temalar

Alt temalar ise sırasıyla yiyecek israfı, “doggy bag” kavramına ilişkin bilgi düzeyi ve tutum, restoranlara ilişkin tutum, “doggy bag” kullanımı, israf önleme davranışı, Türkçeleştirme olarak belirlenmiştir.

**Tablo 2.** İçerik Analizine İlişkin Bulgular

Ana tema	Alt tema	Açıklama
<b>İsraf bilinci</b>	<i>Yiyecek israfı</i>	Katılımcıların yiyecek israfı, iklim krizi, gıda krizi, biyolojik ve tarımsal çeşitliliğin yok oluşu gibi israf olgusuna yönelik çok yönlü faktörlere ilişkin farkındalık ve bilgi düzeyi
<b>Bilgi ve tutum</b>	<i>“Doggy bag” kavramına ilişkin bilgi düzeyi</i>	Katılımcıların sözü geçen kavrama ilişkin aşinalığı ve bilgi düzeyi
	<i>“Doggy bag” kavramına ilişkin tutum</i>	Katılımcıların “doggy bag” kullanımına yönelik tutumları
	<i>Restoranlara ilişkin tutum</i>	Katılımcıların restoranlarda “doggy bag” sunumuna ilişkin tutumları
<b>Davranış</b>	<i>“Doggy bag” kullanımı</i>	Katılımcıların “doggy bag” kullanmaya yönelik deneyimleri
	<i>İsraf önleme davranışı</i>	Katılımcıların bireysel olarak israf önlemeye ve azaltmaya yönelik davranışları
<b>Kavramsallaştırma</b>	<i>Türkçeleştirme</i>	Katılımcıların “doggy bag” kavramını Türkçeleştirmeye yönelik görüşleri ve önerileri

**Kaynak:** Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Elde edilen bulgular sonucunda katılımcıların israf bilinci kapsamında israf farkındalığı, yiyecek israfı, gıda krizi, iklim krizi gibi konulara vurgu yaptığı dikkat çekmektedir. Söz gelimi, aşağıda yer verilen alıntıda K6 kodlu katılımcıların israf farkındalığına yönelik düşünceleri yansıtılmaktadır.

*“İsraf hayatın akışı içerisinde hepimizin fazlaca katkı sağladığı bir olgu maalesef. Her ne kadar fikri düzeyde hepimiz israfa karşı olduğumuzu ifade etsek de pratikte birçoğumuzun bu konuya yeterli özeni gösterdiğini düşünmüyorum. Fakat bu gerçeklik israfın önemini azaltmıyor elbette.”*

Katılımcıların israf bilinci kapsamında yiyecek israfı ve iklim krizine yönelik söylemlerinin olduğu da dikkat çekmektedir. Konuyla ilgili K14 kodlu katılımcının açıklaması aşağıda yer almaktadır.

*“Bence yiyecek israfı en çok sorgulanması ve irdelenmesi gereken konulardan biri israf özelinde. Özellikle dünyanın belirli bölgelerinde açlığın yüksek oranda olması, insanların açlıktan ölmesi, dünyanın geri kalanında yapılan israf nedeniyledir. Öte yandan israf iklim değişikliğine de yol açar. Yani çevresel bir sonucu olduğunu düşünüyorum. Çünkü özellikle yiyecek üretimi sırasında et ürünleri gibi mesela yüksek oranlı*

üretimlerde hayvanın yetişmesinden kesimine kadar olan tüm süreçte herhangi bir ürünün su gibi enerji gibi ürünlerin israf edilmesi iklim değişikliğini etkiler. Doğal kaynakların da yok olmasını ekleyebiliriz buna.”

Bilgi ve tutum açısından bakıldığında katılımcıların “doggy bag” kavramına ilişkin bilgi düzeyleri ve tutumları ile restoranlarda bu paketin sunulmasına ilişkin tutumları ön plana çıkmaktadır. Katılımcıların birçoğu bahsi geçen kavramı duymadıklarını ama bu olgunun mevcut kültürde “paket yaptırma” olarak benimsendiğini ifade etmektedir. Aynı zamanda katılımcılardan elde edilen bulgular “doggy bag” kavramına ilişkin tutumların porsiyon boyutu, kültürel farklılıklar, gelir düzeyi gibi faktörlere göre değişebileceğini göstermektedir. Bu konuda K12 ve K13 kodlu katılımcıların ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

“Bu kavramı daha önce duymadım siz görüşmek istediğinizde ilk defa duydum. Bence doggy bag kavramı biraz da porsiyonlar ve gelir düzeyi ile ilgili. Şimdi bir yemektabakta kalacağına elbette eve götürülüp daha sonra tüketilebilir. Ama günümüzde yemeklerin porsiyonları zaten normal düzeyde hatta porsiyonlar küçük bile diyebiliriz. Mesela bir pideden örnek verelim. Diyelim tabağımızda bir adet pideden bir dilimi kaldı. Şimdi onun çöpe atılmasındaki israf ile onu eve götürmek için yapılan israf eş değer olmuyor. Çünkü onu eve götürmek için bir poşet, bir karton kap, ıslak mendil, çatal gibi şeyler veriyor işletme. Şimdi bu da israf olmuyor mu? Bana göre tabakta kalan ürünün miktarı fazlaysa elbette doggy bag uygulaması israfı önleyen bir uygulamadır. Ama bir dilim pide kaldıysa ve ben bunu paket yaptırıyorsam bu bana göre daha büyük bir israfa yol açıyor.”

“Hayır bu kavramı daha önce duymadım ilk defa bu çalışmayla duyuyorum. Ama bence bu kavramın mantığı önemli. Benim anladığım bu kavram insanların bir yerde yemek yedikten sonra kalan yemekleri bir kutunun içerisine koyup eve götürmelerini ifade ediyor. Bence burada kültürel farklılıklar da çok önemli. Mesela Amerika’da porsiyonlar daha büyük. Bizim ülkemizde de bölgeden bölgeye değişse de porsiyonlar genelde bir kişinin yiyebileceği şekildedir. Özellikle Amerika gibi ülkelerde porsiyonların ebatından dolayı yemek kaldığından bu kavram bir alışkanlık haline gelmiş. Bizde ise o kadar yaygın değil ama aynı olgu bizde paket yaptırma olarak geçiyor.”

Katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda “doggy bag” kavramı ile bu kavramın arka planında yer alan fikrin beğenildiği ve yiyeceğin türüne göre “doggy bag”lerin kullanılabilmesi yönünde tutumları olduğu göze çarpmaktadır. Konuyla ilgili K10 kodlu katılımcı şunları söylemiştir:

“Bu fikri son derece beğendim, yaygınlaştırılıp normallaştırılması gerektiğine inanıyorum. Bu konseptte en uygun olan yemekler sanırım kemikli ızgara ürünleridir. Tavuk veya kuzu pırzola, kanat gibi ürünler son derece ideal. Zira insanlar kemik tüketmese de bazı sokak hayvanlarının bunları da tüketebildiği ortada. Aynı zamanda o kemik parçalarında belli oranda etler de kalıyor zaten. Bunun dışında bazı sulu yemek çeşitlerinin uygun olduğunu söyleyebilirim. Genel olarak birçok gıda uygun görünüyor sanki ama salata, makarna pilav gibi gıdalar hayvanlar tarafından çok tüketilmemesi sebebiyle daha az uygun gibi geliyor bana.”

Katılımcıların zihninde bir “doggy bag”in su veya yağ geçirmeyen karton kutular, geri dönüştürülebilir malzemelerden oluşan kaplar, taşımak için uygun bir poşet gibi ürünlerden oluşması gerektiği görülmektedir. Aynı zamanda katılımcılar bir “doggy bag”in çevreye zarar vermeyen ve uygun maliyete sahip olan ürünlerden oluşması gerektiği de vurgulanmaktadır. Konuyla ilgili K1 ve K2 kodlu katılımcı aşağıda yer alan ifadeleri dile getirmektedir.

“Burada maliyet önemli bir unsur olacaktır. Ticari işletmeler kendilerine en az maddikülfet getiren doggy bag’leri tercih etmek ister. Bu sebeple bence basit ama kullanışlı torbalara makul bir fikir olabilir.”

*“Bence bu olgunun ana teması israfı engellemek olduğu için burada kullanılan ürünlerin çevreye zarar vermeyen, geri dönüştürülebilir unsurlardan oluşması gerekir.”*

Restoranlara ilişkin tutum açısından incelendiğinde, işletmelerin genellikle “doggy bag” uygulamasını sunmadığı ancak müşteri talep ederse bu eylemin gerçekleştiği görülmektedir. Aynı zamanda restoranlar tarafından “doggy bag” sunulmasının restoran türüne göre değişebileceği de dikkat çekmektedir. Konuyla ilgili K11 kodlu katılımcının görüşleri aşağıda bulunmaktadır.

*“Açıkkçası bu konuda restoran türünün önemli olduğunu düşünüyorum. Mesela esnaf lokantalarında garsonun gelip kalan yemekleri paket yapalım mı diye sorması daha muhtemel ve bu durumla karşılaşmışumdur. Ama yüksek kaliteli ve nispeten yüksek bütçeli müşterilere hitap eden bir restorana gittiğiniz zaman garson size gelip bunu sormaz.”*

Davranış ana teması “doggy bag” kullanımı ve israf önleme davranışı olarak iki alt tema ile ortaya çıkmaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğunun bireysel olarak israfı önlemeye yönelik davranışlarının olduğu bu sebeple “doggy bag” kullanma eğilimlerinin yüksek olduğu görülmektedir. Konuyla ilgili K3, K4, K5 ve K7 kodlu katılımcıların görüşleri aşağıda yer almaktadır.

*“Restoranlarda fazla gelen yemekler için paket yaptırmayı çoğunlukla tercih ediyorum.”*

*“Genelde kedi ve köpeklere vermek için birçoğunu paket yaptırırım.”*

*“İsraf açısından endişe duyduğum için yiyecek israfı yapmamaya çalışıyorum. Busebeple doggy bag olursa kullanırım.”*

*“Yiyecek israftan endişe duyuyorum. Çünkü kaynakların bu kadar fazla tüketilmesi de ekonomik ve çevresel birçok soruna neden olabilir. Dolayısıyla paket yaptırmamanın bu anlamda önemli olduğunu düşünüyorum.”*

Son olarak “doggy bag” kavramının kavramsallaştırılmasına ilişkin Türkçeleştirme temasının ön plana çıktığı dikkat çekmektedir. Elde edilen bulgular ışığında katılımcıların büyük bir kısmı “doggy bag” kavramının çağrıştırdığı anlamın nahos olduğunu ve Türk kültürüne uygun olmadığını bu sebeple Türkçe bir karşılığının bulunması ve dile yerleştirilmesi gerektiğini düşünmektedir. Konuyla ilgili olarak K8, K9 ve K15 kodlu katılımcıların görüşleri aşağıda yer almaktadır.

*“Doggy bag kavramı bence uygun değil. Kalan bir yemeği ailemin ya da bir başkasının tüketimi için de alabilirim. Türkçe ve herkes tarafından kabul görececek bir kavram daha uygun olur. Örneğin tasarruf kutusu, eve paket, ekonomik paket gibi isimler olabilir.”*

*“Kesinlikle başka bir kavram gereklidir. Başlangıçta belirttiğim gibi paket yaptırdığım yemeği hayvanlar için değil kendim içinde alabilirim. Al-Götür bence daha genel. Sefer taşı kendi yaş dönemim için bilinebilir. Ancak Z kuşağının bu terimi kullanmaya niyetli olacağını düşünmüyorum.”*

*“Doggy bag için yemek paketi ya da yemek çantası denebilir belki. Bence Türkçeleşmesi gerekir çünkü her kavram kültüre etki eder. Karşılığı olmayan bir kelimenin kültürde de yeri olamaz. Türkçeleştirilmeli ki toplumsal kültüre girsin ve toplum bu konuda daha fazla ehemmiyet göstersin.”*

## **TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER**

Restoran müşterilerine yenilmemiş yiyecekleri eve götürmelerine olanak tanıyan doggy bag (köpek torbaları) sunma uygulaması, gıda israfını azaltma ve sürdürülebilir tüketim uygulamalarını teşvik etme stratejisi olarak ilgi çekmektedir. Doggy bag kullanımı tüketiciler açısından ve restoranlar açısından farklı algılanmaktadır. Sestino vd., (2023), tüketicilerin gıda israfıyla mücadele için doggy

bagleri kullanmaya giderek daha istekli olduklarını belirtmektedir. Tüketicilerin yoğun ilgisine rağmen doggy bagleri kullanmaya başlamak sosyal normlardan, sosyal kimlik eksikliklerinden veya duygusal tepkilerden dolayı engellenebilmektedir (Sirieix vd., 2017). Örneğin, Japonya'da doggy bagleri kullanma konusundaki sosyal kabul zorlukları bu uygulamanın gerçekleşmesinde zorluklar çıkarmıştır (Igeta & Nakamura, 2022). Burada dikkat edilmesi gereken unsur kültürel farklılıklara dikkate alarak stratejik bir iletişim sürecinin gerçekleştirilmesi gerekmektedir (Billore vd., 2021). Nitekim Billore vd. (2021), Japonya'da doggy baglerin tanıtımı, tüketicilerin artık yiyecek dağıtımını müdahalelerine yönelik tutum ve davranışlarını başarılı bir iletişimle etkilemişlerdir.

Doggy Baglerin kullanımı sadece kültürel kodlara bağlı değil diğer birçok faktörle de ilgilidir. Doggy Bag kullanımını teşvik etmek, özellikle kadınlar, gençler, öğrenciler ve düşük gelirli kişiler gibi belirli demografik gruplar arasında önemli bir motivasyon unsuru olarak tanımlanan para biriktirme gibi rasyonel motivasyonlara hitap etmede etkilidir (Miroso vd., 2018).

Restoranlar açısından bakıldığında doggy bag sunulması gıda kaybını azaltması ve sürdürülebilir uygulamalara girişmesiyle oluşan gıda atıklarının en aza indirilmesine katkıda bulunabilir (Sato ve diğerleri, 2020). Bu çalışmada ise, doggy bag kavramına ilişkin akademisyenlerin bilgi düzeyi, tutum ve davranışlarına etki eden faktörleri nitel araştırma yöntemi ve fenomenolojik bir bakış açısıyla incelemek ve doggy bag kavramının Türkçeleştirilmesine katkı sağlamak olarak belirlenmiştir (Şekil 2).



Şekil 2. Doggy bag kavramına ilişkin akademisyenlerin bilgi düzeyi, tutum ve davranışları

Türkiye'de gerçekleştirildiği için coğrafi genelleme yapma konusunda bir sınırlılığa sahiptir. İkinci olarak, nitel araştırmalar için yeterli olsa da veriler 15 katılımcıdan elde edilmiştir. Katılımcı sayısı güçlendirilerek doggy bag konusunda farklı görüşler elde edilebilir. Katılımcıların eğitim düzeyinin lisansüstü olması nedeniyle diğer eğitim düzeylerinde farklı sonuçlar alınabilir. Aynı zamanda araştırma akademisyenleri örneklediği için israf davranışının konusu olan diğer paydaşlarda farklılıklar olacaktır. Doggy bag kavramının diğer paydaşları olan restoranlar, geri dönüşüm tesisleri için de araştırma yapılabilir. Tüketiciler açısından dışarda yemek yeme eğiliminde doggy bag kavramının etkisi incelenebilir. Tüketicilerin doggy bag kavramına ilişkin psikolojik, sosyo-kültürel ve

ekonomik bakış açılarına göre davranışları, algı ve tutumlarının ne olacağı incelenebilir. Ayrıca doggy bag kullanımının ülkede yaşayan vatandaşlar üzerine yoğunlaştığı dikkat çekmektedir. Farklı bir ülkede turist olarak konaklayan tüketicilerin doggy bag kullanımına ilişkin tutum ve davranışları incelenerek farklılıklar olup olmadığı incelenebilir. Ayrıca araştırmaya katılanların yaş durumları düşünüldüğünde farklı kuşaklara ilişkin incelemeler ve farklılıklar araştırılabilir. Doggy bag deneyiminin tüketici ve restoran açısından nasıl etkiler uyandırdığı incelenebilir.

**Etik Beyan:** Bu çalışmada kullanılan veri toplama yöntemi için Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 05/07/2024 tarihli ve 197 nolu toplantısında 01 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarlarına aittir.

**Yazar Katkı Beyanı:** Makale yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir.

**Çıkar Beyanı:** Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

## KAYNAKÇA

- Abiad, M. G., & Meho, L. I. (2018). Food loss and food waste research in the Arab world: A systematic review. *Food Security, 10*, 311-322.
- Akıllı Mutfak (2024, Mayıs), *About us*. <http://www.ckillimutfakapp.com/>, Erişim Tarihi: 10.05.2024
- Alexander, C., Gregson, N., & Gille, Z. (2013). Food waste. *The Handbook of Food Research, 1*, 471-483.
- Arora, N. K., & Mishra, I. (2019). United Nations Sustainable Development Goals 2030 and environmental sustainability: Race against time. *Environmental Sustainability, 2*(4), 339-342.
- Aschemann-Witzel, J., Asioli, D., Banovic, M., Perito, M. A., Peschel, A. O., & Stancu, V. (2023). Defining upcycled food: The dual role of upcycling in reducing food loss and waste. *Trends in Food Science & Technology, 132*, 132-137.
- Baldwin, C., Wilberforce, N., & Kapur, A. (2011). Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard. *The International Journal of Life Cycle Assessment, 16*, 40-49.
- Baudrillard, J. (2016). *The Consumer Society : Myths and Structures*, SAGE Publications, London.
- Billore, S., Kobayashi, T., & Wang, O. (2021). Consumer attitudes towards leftover food takeout interventions: a case study of the doggy bag in japan. *British Food Journal, 123*(9), 3228-3244.
- Bölükbaş, R., Sarıkaya, G. S., & Yazıcıoğlu, İ. (2021). Analysis of food waste and sustainability behavior in Turkish television cooking shows. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 24*, 100336.
- Bräutigam, K. R., Jörissen, J., & Priefer, C. (2014). The extent of food waste generation across EU-27: Different calculation methods and the reliability of their results. *Waste Management & Research, 32*(8), 683-694.
- Cakar, B., Aydin, S., Varank, G., & Ozcan, H. K. (2020). Assessment of environmental impact of FOOD waste in Turkey. *Journal of Cleaner Production, 244*, 118846.
- Cambridge Dictionary. (2023, Mayıs). *Doggy bags*, <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/doggy-bag>, Erişim Tarihi: 28.05.2023
- Carmona-Cabello, M., García, I. L., Sáez-Bastante, J., Pinzi, S., Koutinas, A. A., & Dorado, M. P. (2020). Food waste from restaurant sector–Characterization for biorefinery approach. *Bioresource Technology, 301*, 122779.

- Chalak, A., Abou-Daher, C., & Abiad, M. G. (2018). Generation of Food Waste in the Hospitality and Food Retail and Wholesale Sectors: Lessons From Developed Economies. *Food Security, 10*(5), 1279-1290.
- Charlebois, S. (2016). *Food Safety, Risk Intelligence and Benchmarking*. John Wiley & Sons, New Jersey.
- Colglazier, W. (2015). Sustainable development agenda: 2030. *Science, 349*(6252), 1048-1050.
- Coşkun, A., & Özbük, R. M. Y. (2020). What influences consumer food waste behavior in restaurants? An application of the extended theory of planned behavior. *Waste Management, 117*, 170-178.
- Çirişoğlu, E., & Akoğlu, A. (2021). Restoranlarda oluşan gıda atıkları ve yönetimi: İstanbul ili örneği. *Akademik Gıda, 19*(1), 38-48.
- Dagiliütè, R., & Musteikytè, A. (2019). Food waste generation: Restaurant data and consumer attitudes. *Environmental Research, Engineering and Management, 75*(2), 7-14.
- Dahlén, L., & Lagerkvist, A. (2008). Methods for household waste composition studies. *Waste management, 28*(7), 1100-1112.
- De Laurentiis, V., Caldeira, C., & Sala, S. (2020). No time to waste: assessing the performance of food waste prevention actions. *Resources, Conservation and Recycling, 161*, 104946.
- Derqui, B., & Fernandez, V. (2017). The opportunity of tracking food waste in school canteens: Guidelines for self-assessment. *Waste Management, 69*, 431-444.
- Dhir, A., Talwar, S., Kaur, P., & Malibari, A. (2020). Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach. *Journal of Cleaner Production, 270*, 122861.
- Dilekoğlu, S., & Ateş, E. (2022). Gıda israfının belirleyicileri: Sosyoekonomik değişkenler açısından bir değerlendirme. *Tarım Ekonomisi Dergisi, 28*(1), 41-53.
- Dou, Z., & Toth, J. D. (2021). Global primary data on consumer food waste: Rate and characteristics—A review. *Resources, Conservation and Recycling, 168*, 105332.
- Ellison, B., Savchenko, O., Nikolaus, C. J., & Duff, B. R. (2019). Every plate counts: Evaluation of a food waste reduction campaign in a university dining hall. *Resources, Conservation and recycling, 144*, 276-284.
- Elmenofi, A. G. G., Capone, R., Waked, S., Debs, P., Bottalico, F., & El Bilali, H. (2015). An exploratory survey on household food waste in Egypt. In *Proceedings Of The VI International Scientific Agriculture Symposium*, October 2015, ss. 1298-1304.
- Engström, R., & Carlsson-Kanyama, A. (2004). Food losses in food service institutions Examples from Sweden. *Food Policy, 29*(3), 203-213.
- Eurostat, (2023, Ekim). *Food waste and food waste prevention-estimates* [https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/index.php?title=Food\\_waste\\_and\\_food\\_waste\\_prevention\\_-\\_estimates#Amounts\\_of\\_food\\_waste\\_at\\_EU\\_level](https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates#Amounts_of_food_waste_at_EU_level), Erişim Tarihi: 13.10.2023
- Farr-Wharton, G., Foth, M., & Choi, J. H. J. (2014). Identifying factors that promote consumer behaviours causing expired domestic food waste. *Journal of Consumer Behaviour, 13*(6), 393-402.
- Fazla (2024, Mayıs), *Hikayemiz*. <https://fazla.com/hikayemiz/>, Erişim Tarihi: 10.05.2024
- Filimonau, V., & De Coteau, D. (2020). Tourism resilience in the context of integrated destination and disaster management (DM2). *International Journal of Tourism Research, 22*(2), 202-222.
- Filimonau, V., & Sulyok, J. (2021). 'Bin it and forget it!': the challenges of food waste management in restaurants of a mid-sized Hungarian city. *Tourism Management Perspectives, 37*, 100759.



- Filimonau, V., Chiang, C. C., Wang, L. E., Muhiaddin, B. J., & Ermolaev, V. A. (2023). Resourcefulness of chefs and food waste prevention in fine dining restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 108, 103368.
- Filimonau, V., Fidan, H., Alexieva, I., Dragoev, S., & Marinova, D. D. (2019). Restaurant food waste and the determinants of its effective management in Bulgaria: An exploratory case study of restaurants in Plovdiv. *Tourism Management Perspectives*, 32, 100577.
- Filimonau, V., Matute, J., Kubal-Czerwińska, M., Krzesiwo, K., & Mika, M. (2020a). The determinants of consumer engagement in restaurant food waste mitigation in Poland: An exploratory study. *Journal of Cleaner Production*, 247, 119105.
- Food and Agriculture Organization (2022, Mayıs), *Tackling food loss and waste: A triple win opportunity*, <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/en>. Erişim Tarihi: 22.05.2023
- Food and Agriculture Organization (2023, Kasım). *Technical platform on the measurement and reduction of food loss and waste*, <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/introduction/en>, Erişim Tarihi: 16.11.2023
- Food and Agriculture Organization (2023, Mayıs). *Sustainable Development Goal*, <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/en/>, Erişim Tarihi: 25.05.2023
- Food and Drug Administration, (2023, Mayıs), *Food Loss and Waste*, <https://www.fda.gov/food/consumers/food-loss-and-waste>, Erişim Tarihi: 25.05.2023
- FoodCloud (2024, Mayıs), *Frequently asked questions* <https://food.cloud/faqs#:~:text=FoodCloud%20offers%20a%20fast%20and,a%20meaningful%20and%20practical%20way>, Erişim Tarihi: 10.05.2024
- Fukuda-Parr, S. (2023). Sustainable Development Goals (SDGs) and the promise of a transformative agenda, İçinde, *International Organization and Global Governance*, T. G. Weiss., R. Wilkinson (Ed.), 708-723, Routledge, London.
- Gallo, A. E. (1980). Food review/ national food review, *United States Department of Agriculture, Economic Research Service*, 0(1).
- Gao, A., Tian, Z., Wang, Z., Wennersten, R., & Sun, Q. (2017). Comparison between the technologies for food waste treatment. *Energy Procedia*, 105, 3915-3921.
- Giordano, C., Falasconi, L., Cicatiello, C., & Pancino, B. (2020). The role of food waste hierarchy in addressing policy and research: A comparative analysis. *Journal of Cleaner Production*, 252, 119617.
- Giroto, F., Alibardi, L., & Cossu, R. (2015). Food waste generation and industrial uses: A review. *Waste management*, 45, 32-41.
- Gong, Z., Su, L. Y. F., Zhang, J. S., Chen, T., & Wang, Y. C. (2022). Understanding the association between date labels and consumer-level food waste. *Food Quality and Preference*, 96, 104373.
- Graham-Rowe, E., Jessop, D. C., & Sparks, P. (2014). Identifying motivations and barriers to minimising household food waste. *Resources, Conservation and Recycling*, 84, 15-23.
- Gruber, V., Holweg, C., & Teller, C. (2016). What a waste! Exploring the human reality of food waste from the store manager's perspective. *Journal of Public Policy & Marketing*, 35(1), 3-25.
- Gustavsson, J., Cederberg, C. & Sonesson, U. (2011). *Global food losses and food waste*, Study conducted for the International Congress. Gothenburg, Sweden.

- Hák, T., Janoušková, S., & Moldan, B. (2016). Sustainable Development Goals: A need for relevant indicators. *Ecological Indicators*, 60, 565-573.
- Hall, K. D., Guo, J., Dore, M., & Chow, C. C. (2009). The progressive increase of food waste in America and its environmental impact. *Plos One*, 4(11), e7940.
- Halloran, A., Clement, J., Kornum, N., Bucatariu, C., & Magid, J. (2014). Addressing food waste reduction in Denmark. *Food Policy*, 49, 294-301.
- Hamerman, E. J., Rudell, F., & Martins, C. M. (2018). Factors that predict taking restaurant leftovers: Strategies for reducing food waste. *Journal of Consumer Behaviour*, 17(1), 94-104.
- Heikkilä, L., Reinikainen, A., Katajajuuri, J. M., Silvennoinen, K., & Hartikainen, H. (2016). Elements affecting food waste in the food service sector. *Waste Management*, 56, 446-453.
- Herpen, E., De Hooge, I. E., de Visser-Amundson, A., & Kleijnen, M. P. (2021). Take it or leave it: How an opt-out strategy for doggy bags affects consumer food waste behavior and restaurant evaluations. *Journal of Cleaner Production*, 325, 129199.
- Igeta, J. & Nakamura, H. (2022). Business incentive to reduce food losses in japan. *Sustainability*, 14(4), 2266.
- Islam, J. U., Nazir, O., & Rahman, Z. (2023). Sustainably engaging employees in food wastage reduction: A conscious capitalism perspective. *Journal of Cleaner Production*, 389, 136091.
- Jacob-John, J., D'Souza, C., Marjoribanks, T., & Singaraju, S. (2023). Sustainable Development Goals: a review of SDG 12.3 in food supply chain literature. *Benchmarking: An International Journal*, 30(9), 3465-3481.
- Jacobus A. Du Pisani Professor of History (2006) Sustainable development – historical roots of the concept, *Environmental Sciences*, 3(2), 83-96.
- Jha, A., Kickbusch, I., Taylor, P., & Abbasi, K. (2016). Accelerating achievement of the sustainable development goals. *BMJ*, 352.
- Joshi, P., & Visvanathan, C. (2019). Sustainable management practices of food waste in Asia: Technological and policy drivers. *Journal of Environmental Management*, 247, 538-550.
- Kassarjian, H. H. (1977). Content analysis in consumer research. *Journal of consumer research*, 4(1), 8-18.
- Katajajuuri, J. M., Silvennoinen, K., Hartikainen, H., Heikkilä, L., & Reinikainen, A. (2014). Food waste in the Finnish food chain. *Journal of Cleaner Production*, 73, 322-329.
- Kaur, P., Dhir, A., Talwar, S. and Alrasheedy, M. (2021). Systematic literature review of food waste in educational institutions: setting the research agenda, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(4), 1160-1193.
- Keiner, M. (2024, Mart). *History, definition (s) and models of sustainable development*. <https://www.research-collection.ethz.ch/bitstream/handle/20.500.11850/53025/eth-27943-01.pdf>, Erişim Tarihi: 1.03.2024
- Kummu, M., de Moel, H., Porkka, M., Siebert, S., Varis, O., & Ward, P. J. (2012). Lost food, wasted resources: Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertiliser use. *Science of the Total Environment*, 438, 477-489.
- M. Griffin, J. Sobal, T.A. Lyson, An analysis of a community food waste stream. *Agriculture and Human Values* 26,, 67-81, (2009). 9.
- Makov, T., Shepon, A., Kronos, J., Gupta, C., & Chertow, M. (2020). Social and environmental analysis of food waste abatement via the peer-to-peer sharing economy. *Nature Communications*, 11(1), 1156.

- Martin-Rios, C., Rogenhofer, J., & Alvarado, M. S. (2023). The true cost of food waste: tackling the managerial challenges of the food supply chain. *Trends in Food Science & Technology*, 131, 190-195.
- McAdam, R., Galbraith, B., Miller, K., Moffett, S., & McAdam, M. (2016). The role of lean at the interface with operations management and applied services within a large aerospace organisation: a boundary spanning perspective. *Production Planning & Control*, 27(15), 1298-1311.
- McAdams, B., von Massow, M., Gallant, M., & Hayhoe, M. A. (2019). A cross industry evaluation of food waste in restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*, 22(5), 449-466.
- Mensah, J. (2019). Sustainable development: Meaning, history, principles, pillars, and implications for human action: Literature review. *Cogent Social Sciences*, 5(1), 1653531.
- Merriam-Webster (2023, Mayıs). *Doggy bags*, <https://www.merriam-webster.com/dictionary/doggie%20bag>, Erişim Tarihi: 28.05.2023
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage, London.
- Mirosa, M., Liu, Y., Mirosa, R., 2018. Consumers' behaviors and attitudes toward doggy bags: Identifying barriers and benefits to promoting behavior change. *J. Food Prod.Market.* 24, 563–590.
- Mourad, M. (2024, Mayıs). *France moves toward a national policy against food waste*. <https://sciencespo.hal.science/hal-01967933/>, Erişim Tarihi: 28.05.2024
- OLIO (2024, Mayıs). *Hakkımızda*, <https://olioapp.com/en/getting-started-on-olio/what-is-olio/#:~:text=From%20food%20to%20furniture%20and,the%20end%20of%20each%20day>, Erişim Tarihi: 10.05.2024
- Özbük, R. M. Y., & Coşkun, A. (2020). Factors affecting food waste at the downstream entities of the supply chain: A critical review. *Journal of Cleaner Production*, 244, 118628.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N., & bin Ujang, Z. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal Of Cleaner Production*, 76, 106-115.
- Piras, S., Pancotto, F., Righi, S., Vittuari, M., & Setti, M. (2021). Community social capital and status: The social dilemma of food waste. *Ecological Economics*, 183, 106954.
- Principato, L., Mattia, G., Di Leo, A., & Pratesi, C. A. (2021). The household wasteful behaviour framework: A systematic review of consumer food waste. *Industrial Marketing Management*, 93, 641-649.
- Rethinking Food Waste Through Economics and Data (ReFED) (2024, Mayıs). Rethinking Food Waste Through Economics and Data: a Roadmap to Reduce U.S. Food Waste by 20 Percent, <https://www.refed.com/>, Tarihi: 12.05.2024
- Reynolds, C., Goucher, L., Quested, T., Bromley, S., Gillick, S., Wells, V. K., ... & Jackson, P. (2019). Consumption-stage food waste reduction interventions—What works and how to design better interventions. *Food Policy*, 83, 7-27.
- Rhodes, J. (2011, January 25). Unwrapping the history of the doggie bag. Retrieved from <http://www.smithsonianmag.com/arts-culture/unwrapping-the-history-of-the-doggie-bag-28056680/>
- Richter, B., & Bokelmann, W. (2016). Approaches of the German food industry for addressing the issue of food losses. *Waste Management*, 48, 423–429.
- Saer, A., Lansing, S., Davitt, N. H., & Graves, R. E. (2013). Life cycle assessment of a food waste composting system: environmental impact hotspots. *Journal of Cleaner Production*, 52, 234-244.

- Sarıkaya, G. S., Bölükbaş, R., & Erol, E. (2020). Gıda İsrafına Yönelik Çalışmaların Bibliyometrik Analizi (Bibliometric Analysis of Studies on Food Waste). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 246-245.
- Sato, M., Hatta, K., Higuchi, W. A. K. A. N. A., Hayashida, T., Hotta, K., & Wunderlich, S. M. (2020). Efforts to reduce food loss in restaurants and to assess consumer awareness in Japan. *Environmental Impact*, 21-30.
- Saveo. (2024, Mayıs). *About us*. <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.share.user.shareout>, Erişim Tarihi: 10.05.2024
- Schanes, K., Dobernic, 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.
- Scherhauser, S., Moates, G., Hartikainen, H., Waldron, K., & Obersteiner, G. (2018). Environmental impacts of food waste in Europe. *Waste management*, 77, 98-113.
- Seberini, A. (2020). Economic, social and environmental world impacts of food waste on society and Zero waste as a global approach to their elimination. *The 19th International Scientific Conference Globalization and its Socio-Economic Consequences 2019 – Sustainability in the Global-Knowledge Economy*, 10 January 2020, ss. 03010, Banská Bystrica, Slovakia.
- Sestino, A., Rossi, M. V., Giraldo, L., & Faggioni, F. (2023). Innovative food and sustainable consumption behaviour: the role of communication focus and consumer-related characteristics in lab-grown meat (lgm) consumption. *British Food Journal*, 125(8), 2884-2901.
- Silva, D. E. W., da Silva César, A., & Conejero, M. A. (2021). Prevention of food waste and alternative destinations for unused food in Brazil. *Journal of Cleaner Production*, 318, 128545.
- Silvenius, F., Grönman, K., Katajajuuri, J. M., Soukka, R., Koivupuro, H. K., & Virtanen, Y. (2014). The role of household food waste in comparing environmental impacts of packaging alternatives. *Packaging Technology and Science*, 27(4), 277-292.
- Sirieix, L., Lála, J., & Kocmanová, K. (2017). Understanding the antecedents of consumers' attitudes towards doggy bags in restaurants: concern about food waste, culture, norms and emotions. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 34, 153-158.
- Stanciu, M., Popescu, A., Antonie, I., Sava, C., and Nistoreanu, B.G. (2022). Good Practices on Reducing Food Waste Throughout the Food Supply Chain. *Amfiteatru Economic*, 24(60), 566-582.
- Stangherlin, I. D. C., & De Barcellos, M. D. (2018). Drivers and barriers to food waste reduction. *British Food Journal*, 120(10), 2364-2387.
- Statista (2023, Haziran), *Food waste produced annually in selected countries worldwide 2020*. <https://www.statista.com/statistics/933083/food-waste-of-selected-countries/>, Erişim Tarihi: 10.06.2023
- Statista (2024a, Ocak), *Annual household food waste produced in selected countries worldwide as of 2020(in million metric tons per year)*, <https://www.statista.com/statistics/933083/food-waste-of-selected-countries/>, Erişim Tarihi: 10.01.2024
- Statista (2024b, Ocak), *The Scale of Food Waste in Europe*, <https://www.statista.com/chart/31072/food-wasted-per-capita-in-european-countries/>, Erişim Tarihi: 11.01.2024
- Stirnemann, A., & Zizka, L. (2022). Waste not, want not: Managerial attitudes towards mitigating food waste in the Swiss-German restaurant industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 25(3), 302-328.
- Takata, M., Fukushima, K., Kino-Kimata, N., Nagao, N., Niwa, C., & Toda, T. (2012). The effects of recycling loops in food waste management in Japan: based on the environmental and economic evaluation of food recycling. *Science of the total Environment*, 432, 309-317.

- The Washington Post. (2024 Ocak 29). *Le doggy bag' comes to France* <https://www.washingtonpost.com/news/morning-mix/wp/2016/01/07/le-doggy-bag-comes-to-france/>
- 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.
- Tonini, D., Albizzati, P. F., & Astrup, T. F. (2018). Environmental impacts of food waste: Learnings and challenges from a case study on UK. *Waste Management*, 76, 744-766.
- Too Good To Go. (2024, Mayıs), About Us. <https://www.toogoodtogo.com/en-gb>, Erişim Tarihi: 10.05.2024
- United Nations Development Programme (2023 Kasım), *Achieving sustainable development through employment creation and decent work*, <https://www.un.org/en/ecosoc/integration/2015/pdf/undp.pdf>, Erişim Tarihi 17.11.2023
- United Nations Environment Programme. (2023, Ağustos). Measuring Progress: Environment and the SDGs. <https://www.unep.org/events/conference/unep-high-level-political-forum-sustainable-development-2021>, Erişim Tarihi 17.8.2023
- United Nations. (2023, Kasım). Sustainable Development Goals, <https://unstats.un.org/sdgs/report/2023/> Erişim Tarihi: 16.11.2023
- Vergragt, P., Akenji, L., & Dewick, P. (2014). Sustainable production, consumption, and livelihoods: global and regional research perspectives. *Journal of Cleaner Production*, 63, 1-12.
- Wang, L. E., Liu, G., Liu, X., Liu, Y., Gao, J., Zhou, B., ... & Cheng, S. (2017). The weight of unfinished plate: A survey based characterization of restaurant food waste in Chinese cities. *Waste Management*, 66, 3-12.
- Wilk, R. (2002). Consumption, human needs, and global environmental change. *Global Environmental Change*, 12(1), 5-13.
- Wynberg, R. (2002). A decade of biodiversity conservation and use in South Africa: tracking progress from the Rio Earth Summit to the Johannesburg World Summit on Sustainable Development. *South African Journal of Science*, 98(5), 233-243.
- Yağcı, S., Altan, A., Göğüş, F., & Maskan, M. (2006). Gıda atıklarının alternatif kullanım alanları. *Türkiye*, 9, 24-26.
- Yenir (2024 Mayıs), About us. <https://www.yenirapp.com/>, Erişim Tarihi: 10.05.2024
- Zuraikat, F.M., Roe, L.S., Smethers, A.D., Rolls, B.J., 2018. Doggy bags and downsizing: packaging uneaten food to go after a meal attenuates the portion size effect in women. *Appetite* 129, 162–170.

 ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ	<b>ISPARTA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU TOPLANTI KARARI</b>	Toplantı Tarihi	<b>05.07.2024</b>
		Toplantı Sayısı	<b>197</b>
		Karar Sayısı	<b>01</b>
		Sayfa No	<b>1/1</b>

**01. Dr Öğr. Üyesi Ayşe ŞAHİN YILMAZ'ın etik kurul izni talebi.**

Üniversitemiz Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ŞAHİN YILMAZ'ın 10.06.2024 tarih ve E.109101 sayılı dilekçe ve ekleri incelenerek; **“Doggy Bag Kavramını Türkçeleştirmek: Akademisyenlerin Bilgi, Tutum ve Davranışları”** adlı bilimsel çalışmanın ekteki şekliyle etik kurul tarafından uygunluğuna ve etik kurul iznin verilmesine,

Oy birliği ile karar verildi.

**EK-** Bilimsel Çalışma (9 Sayfa)

(İMZA) Prof. Dr. Mustafa AVCI Kurul Başkanı	(İMZA) Prof. Dr. Özlem TERZİ Üye	(İMZA) Prof. Dr. Mehmet KORKMAZ Üye
(İMZA) Prof. Dr. Ozan DEMİRÖZER Üye	(İMZA) Prof. Dr. Nesrin ŞALVARCI TÜRELİ Üye	(İMZA) Prof. Dr. Ö. Kürşad TÜFEKÇİ Üye
(RAPORLU) Doç. Dr. Fatma Doğanay ERGEN Üye	(İMZA) Ufuk MÜLAYİM Hukuk Müşaviri V. Üye	(İMZA) Prof. Dr. Mustafa AVCI Raportör

**ASLI GİBİDİR**  
Prof. Dr. Mustafa AVCI  
Kurul Başkanı