

ANTALYA'DA FAALİYET GÖSTEREN BEŞ YILDIZLI OTEL İŞLETMELERİNDE “SIFIR ATIK PROJESİ” NİN UYGULANABİLİRLİĞİ*

*Merve BÜYÜKKOL*** 

*Fatma BEDÜK**** 

Alınma: 07.02.2020; kabul: 09.03.2020

Öz: Bu çalışmada Antalya İlinde faaliyet gösteren beş yıldızlı otel işletmelerinde, sıfır atık projesinin uygulanabilirliği araştırılmıştır. Çalışmanın amacı beş yıldızlı otel işletmelerinin sıfır atık yönetim sistemini kurmaya hazır olup olmadığını belirlemek ve literatüre katkı sağlamaktır. Araştırma kapsamında Antalya'daki 5 yıldızlı 23 otel işletmesine anket çalışması yapılarak sıfır atık yönetim sistemine yakınlıkları değerlendirilmiştir. Bu amaçla 23 otel işletmesinin 2018 yılında görüşe açılan Sıfır Atık Yönetmelik Taslağının Ek-7/A'daki sekiz kriteri sağlama yüzdeleri tespit edilmiştir. Anket çalışmasının sonucuna göre otel işletmelerinin %93'ü kriter-1'i, %91'i kriter-2'yi, %100'ü kriter-3'ü, %67'si kriter-4'ü, %96'sı kriter-5'i, %74'ü kriter-6'yı, %100'ü kriter-7'yi ve %52'si kriter-8'i sağlamaktadır. Tüm kriterler göz önüne alındığında, sadece iki otel işletmesinin 8 kriteri de %100 sağladığı ortaya çıkmıştır. Otel işletmeleri arasında 8 kriteri en düşük seviyede sağlayan otelin kriteri sağlama oranı ise %63'tür. Ortalamaya bakıldığında ise, otel işletmelerinin 8 kriteri %84 oranında sağladığı tespit edilmiştir. Sonuç olarak; Antalya'da faaliyet gösteren beş yıldızlı otel işletmelerinin mevcut atık yönetim sistemlerinden dolayı sıfır atık yönetim sisteminin kurulması için gereken şartları sağlayabilecekleri ve kendi tesisleri bünyesinde bir prosedür oluşturarak gıda kazanımını sağlayabildikleri belirlenmiştir. Ayrıca bu çalışmada elde edilen bulgular doğrultusunda, beş yıldızlı otel işletmeleri için sıfır atık yönetmelik taslağındaki bazı kriterlerin revize edilmesi hakkında önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Antalya, Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri, Sıfır Atık Projesi

The Feasibility of “Zero Waste Project” in the Five-Star Hotels Operating in Antalya

Abstract: In this study, the feasibility of zero waste project in five-star hotels operating in the province of Antalya, was investigated. The aim of the study is to determine whether five-star hotel businesses are ready to install a Zero Waste Management System and to contribute to the literature. In this research, 23 five-star hotels in Antalya were subjected to a survey study so as to evaluate their proximity to Zero Waste Management System. For this aim, the percentages of 23 hotel businesses fulfilling the eight criteria in Annex 7/A of the Zero Waste Regulation Draft, which was opened to argument in 2018, were determined. According to the results of the survey study, 93% of hotel establishments were determined to meet criteria-1, 91% meet criteria-2, 100% meet criteria-3, 67% meet criteria-4, 96% meet criteria-5, 74% meet criteria-6, 100% meet criteria-7, and 52% meet criteria-8. Given all the criteria, it has been revealed that only two

* Bu çalışma; ilk yazarın, ikinci yazar danışmanlığında hazırladığı yüksek lisans tezinin bir bölümünden üretilmiştir ve 25-27 Mayıs 2019 tarihleri arasında Konya'da düzenlenen ISESER 2019 Uluslararası Çevre Bilimleri ve Çevre Mühendisliği Araştırmaları Sempozyumu'nda sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

** Necmettin Erbakan Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Çevre Mühendisliği Bölümü, 42140, Meram, Konya.

*** Necmettin Erbakan Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Çevre Mühendisliği Bölümü, 42140, Meram, Konya.

İletişim Yazarı: Merve Büyükkol (mervebykkol@gmail.com)

hotel businesses provide 100% in all of 8 criteria. The meeting rate of the hotel, which provides the lowest level of 8 criteria among hotel businesses, is 63%. On average, it was found that the hotel businesses met 8 criteria by 84%. As a result, the five-star hotels operating in Antalya are determined to be able to meet the conditions for establishing a Zero Waste Management System due to their existing waste management systems and to provide food recovery by establishing a procedure within their own facilities. In line with the findings of this study, proposals were made to revise some of the criteria for five-star hotel enterprises in the Zero Waste Regulation Draft.

Keywords: Antalya, Five-Star Hotel Establishments, Zero Waste Project

1. GİRİŞ

Her geçen yıl artan nüfus ve endüstriyelleşme ile birlikte üretim ve tüketimin artması, atık miktarlarının ciddi boyutlara ulaşmasına neden olmaktadır. Doğada yıllarca yok olmayan atıklar, çevremize zarar vererek doğayı çeşitli etkilerle tehdit etmektedir. Olası çevre felaketlerini önlemenin tek çaresi, en kısa zamanda atıkların en aza indirilmesi, hatta sıfırlanmasıdır (Yaman ve Olhan, 2010). Atıkların sıfırlanabilmesi için ise; entegre bir atık yönetim sistemi kurulmalıdır. Ülkemizde bu konuda mühim bir adım atılarak T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı (ÇŞB) tarafından 2016-2023 yıllarını kapsayacak şekilde Ulusal Atık Yönetimi ve Eylem Planı hazırlanmıştır (Anonim, 2017). Bu doğrultuda 2017 yılında ÇŞB, “Sıfır Atık Projesi”ni (SAP) başlatmıştır.

Sıfır atık; israfın önüne geçilmesini, atık oluşum nedenlerinin kontrol edilerek atık oluşumunun önlenmesini ve/veya minimize edilmesini, kaynakların daha verimli bir şekilde kullanılmasını, daha sürdürülebilir ürünler tercih edilmesini, atığın oluşması halinde kaynağında ayrı toplanarak geri kazanımının sağlanmasını içeren hedeflerdir (Anonim, 2018). Başka bir ifadeyle, atığın en aza indirgenmesi amacını taşıyan yarı felsefi bir teoridir (Upadhyaya, 2013).

SAP’ın amacı; ülke genelinde atık ile ilgili bir farkındalık sağlamak, kişi/kurumun ihtiyaç olmayana satın almamasını teşvik etmek ve oluşan atıkların türlerine göre ayrıştırılarak geri dönüşümünü sağlamaktır. ÇŞB’nin hedefi, 2023 yılının sonuna kadar SAP’ın tüm Türkiye’de uygulanmasını sağlamaktır. Bu hedef doğrultusunda Sıfır Atık Yönetmeliği 12 Temmuz 2019 tarihli ve 30829 sayılı Resmî Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu yönetmeliğin yayınlanması sürecinde ÇŞB 22 Ekim 2018 tarihinde, belediyeler ve bina/yerleşkelerde sıfır atık yönetim sisteminin nasıl kurulması gerektiği ve sıfır atık belgesinin nasıl alınabileceği hakkındaki usul ve esasları içeren “Sıfır Atık Yönetmelik Taslağı”nı görüşe açmıştır.

Sıfır Atık Yönetmelik Taslağına göre; beş yıldızlı otellerin 2019 yılı itibarıyla yönetmeliğin Ek-7/A’sında (Tablo 1) yer alan ön şartları sağlayarak sıfır atık yönetim sistemine geçmeleri ve sıfır atık belgesi almaları zorunlu tutulmuştur (Anonim, 2018).

Tablo 1. Ek-7/A bina/yerleşke için sıfır atık belgesi değerlendirme formu ön şartlar (Anonim,2018)

Kriter-1	Oluşan kâğıt-karton, cam, metal, plastik ve kompozit atıkları diğer atıklardan ayrı olarak biriktirmek.
Kriter-2	Oluşan atık pil, bitkisel atık yağ, atık elektrikli ve elektronik eşya ile diğer geri kazanılabilir atıkları ayrı olarak biriktirmek.
Kriter-3	Tehlikeli özellik gösteren atıklar ve tıbbi atıkları ayrı olarak biriktirmek.
Kriter-4	Organik atıkları ve yemek artıklarını, yoğun oluşum gösteren noktalarda ayrı olarak biriktirmek.
Kriter-5	Biriktirme ekipmanlarında renk kriterine uymak, atık türüne özgü bilgilendirici işaret veya yazıların yer almasını sağlamak.
Kriter-6	Tüm biriktirme ekipmanlarının doğru hacim, adet ve özellikte olmasını sağlamak.
Kriter-7	Biriktirilen atıkları lisanslı atık işleme tesislerine/belediye toplama sistemine teslim edilmek üzere, oluşturulan geçici depolama alanında toplamak.
Kriter-8	Sıfır atık yönetim sistemine ilişkin gerekli bilgilendirme eğitimleri vermek.

Eğlen-dinlen tesislerinden olan beş yıldızlı otel işletmeleri, faaliyetlerini gerçekleştirirken yüksek miktarlarda su ve enerji tüketmektedir. Bu işletmeler ayrıca; cam, metal, kâğıt, plastik, organik atıklar, tehlikeli atıklar, yağ atıkları olmak üzere farklı türlerde çok fazla atık üretmektedir (Baytok ve diğ., 2015). Bu nedenle, otel işletmelerinde sürdürülebilir bir atık yönetimi oluşturulması büyük önem taşımaktadır.

Literatürde, otel işletmelerinde katı atık yönetim sistemi hakkında pek çok çalışma bulunmaktadır. Fakat; Sıfır Atık Yönetmelik Taslağında yer alan sıfır atık yönetim sisteminin otel işletmelerindeki durumu hakkında bir çalışma yapılmamıştır. Bu çalışmada literatüre katkı sağlamak ve beş yıldızlı otel işletmelerinin sıfır atık yönetim sistemini kurmaya hazır olup olmadığını belirlemek amacıyla, Türkiye'nin turizm merkezi olarak görülen Antalya ilinde faaliyet gösteren beş yıldızlı otel işletmelerinde SAP'ın uygulanabilirliği araştırılmıştır.

2. MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırma kapsamında örneklem olarak Antalya'daki beş yıldızlı otel işletmeleri seçilmiş olup, bu otel işletmelerinin sıfır atık yönetim sistemine yakınlıkları değerlendirilmiştir. Bu doğrultuda sıfır atık yönetim sistemi, gıda atığı kazanımı ve sıfır atık yaklaşımının otel işletmelerinde uygulanması hakkında literatür taraması yapılmıştır.

Araştırmada veri elde etme yöntemi olarak, çok miktarda verinin kısa zamanda toplanmasına imkân vermesinden dolayı anket tekniği kullanılmıştır (Yetgin, 2009). Araştırma kapsamında, 2019 yılının Şubat ve Mart aylarında Antalya'daki turizm işletmesi belgesi almış 23 adet beş yıldızlı otel işletmesine anket yapılmıştır. Anket çalışması, Anonim (2018) ile Şekil 1'deki US EPA Gıda Kazanım Hiyerarşisi (<https://www.epa.gov>) göz önüne alınarak ve Özgen (2005)'in anket çalışmasından yararlanılarak hazırlanmıştır.



Şekil 1:

US EPA Gıda Kazanım Hiyerarşisi (<https://www.epa.gov>)

Anket çalışması üç bölümden ve 33 sorudan oluşmaktadır. Anketin ilk bölümünde otel işletmelerinin oda sayıları, çalışan kişi sayıları, faaliyet dönemleri ve pansiyon türleri gibi genel bilgiler hakkında sorular sorulmuştur. İkinci bölümde, otel işletmelerinde sıfır atık yönetim sisteminin kurulması için Sıfır Atık Yönetmelik Taslağının Ek-7/A'sında yer alan "ön şartlar" kapsamındaki 8 tane kriteri sağlayıp sağlamadıklarına yönelik sorular sorulmuştur. Üçüncü bölümde ise, beş yıldızlı otel işletmelerinin sıfır gıda atığı kapsamında ne yaptıklarını öğrenmek için US EPA Gıda Kazanım Hiyerarşisinde yer alan seçenekleri uygulayıp uygulamadıkları hakkında sorular sorulmuştur. Uyguluyorlarsa nasıl ve ne sıklıkla uyguladıkları, eğer uygulamıyorlarsa neden uygulamadıkları hakkında sorular da yöneltilmiştir. Anket çalışmasından elde edilen bulgular yorumlanarak otel işletmelerinin sıfır atık yönetim sistemine yakınlıkları değerlendirilmiştir.

3. ARAŞTIRMA BULGULARI

Anket çalışması yapılan otel işletmelerinin isimleri temsilen sayılarla nitelendirilmiştir. Anket çalışmasının ilk bölümüne verilen cevaplara göre, nitel değişkenler (otel işletmesinin sınıfı, faaliyet dönemi ve pansiyon türü) ve nicel değişkenler (otel işletmesinin oda sayısı, çalışan kişi sayısı, 2018 yılı doluluk oranı, sahip olduğu ISO belgeleri ve anketin yapıldığı kişinin pozisyonu) göz önüne alınarak demografik dağılımı belirlenmiştir (Tablo 2).

Ankete katılan otel işletmelerinin tümü beş yıldızlı otel sınıfındadır. Otellerin %31'i 301-450 arası oda sayısına sahiptir. %74'ünün 350'nin üzerinde çalışanı bulunmaktadır. %91'i Herşey Dahil veya Ultra Herşey Dahil sistemle çalışmaktadır. %91'i ISO belgesine sahiptir. Ankete katılan otellerin tümünde 2018 yılı itibariyle %50'nin üzerinde doluluk kaydedilmiştir. Anketi daha çok otellerin kalite müdürleri cevaplamıştır.

Tablo 2. Ankete katılım gösteren otel işletmelerinin demografik dağılımları

Otel İşletmesinin	Frekans	Yüzde
Sınıfı		
Beş Yıldızlı	23	100
Oda Sayısı		
200-300	3	13
301-450	7	31
451-550	4	17
551-650	5	22
651-750	1	4
751-1000	2	9
1001-1500	1	4
Toplam	23	100
Çalışan Kişi Sayısı		
100-200	2	9
201-350	4	17
351-450	8	35
451-550	3	13
551-650	0	0
651-900	4	17
900-1100	2	9
Toplam	23	100
Faaliyet Dönemi		
Sezonluk	10	43
Tüm Yıl Açık	13	57
Toplam	23	100
Pansiyon Türü		
Herşey Dahil	7	30
Ultra Herşey Dahil	14	61
Tam Pansiyon	0	0
Yarım Pansiyon	2	9
Oda & Kahvaltı	0	0
Sadece Oda	0	0
Toplam	23	100
2018 Yılı Doluluk Oranı		
10-30	0	0
31-50	0	0
51-70	2	9
71-80	3	13
81-90	8	35
91-100	10	43
Toplam	23	100
Sahip Olduğu ISO Belgesi Sayısı		
0	2	9
1	6	26
2	2	9
3	2	9
4	4	17
5	6	26
6	1	4
Toplam	23	100
Anketin Yapıldığı Kişinin Pozisyonu		
Çevre Mühendisi	2	9
F&B Müdürü	3	13
Gıda Mühendisi	1	4
Gıda ve Hijyen Sorumlusu	3	13
Gıda ve Kalite Sorumlusu	3	13
Kalite Müdürü	8	35
Kalite Uzmanı	2	9
Genel Müdür	1	4
Toplam	23	100

Anket çalışmasının ikinci bölümünde, 23 otel işletmesinin Sıfır Atık Yönetmelik Taslağının Ek-7/A'sında yer alan "ön şartlar" kapsamındaki 8 tane kriteri sağlayıp sağlamadıkları tespit edilmiş olup, otel işletmelerinin kriterleri sağlama yüzdeleri Tablo 3'te verilmiştir.

Otel-8 ve Otel-10 için Kriter-6 değerleri bilinmediği için 7 kriter üzerinden sonuç hesaplanmıştır. Tüm kriterler göz önüne alındığında ise, 23 otel işletmesinden sadece Otel-17 ve Otel-22'nin 8 kriteri de %100 sağladığı ortaya çıkmıştır. Otel-17 tüm yıl açık faaliyet göstermekte olup Ultra Herşey Dahil pansiyon türüne sahip iken Otel-22 sezonluk faaliyet göstermekte olup Herşey Dahil pansiyon türüne sahiptir. Otel işletmelerinin arasında 8 kriteri %63'lük bir oranla en düşük seviyede sağlayan ise Otel-7'dir.

Tablo 3. Ankete katılım gösteren otel işletmelerinin sıfır atık yönetmelik taslağı Ek-7/A'daki kriterleri sağlama yüzdeleri

OTEL	K-1 (%)	K-2 (%)	K-3 (%)	K-4 (%)	K-5 (%)	K-6 (%)	K-7 (%)	K-8 (%)	SONUÇ (%)
1	100	100	100	50	100	50	100	0	75
2	80	100	100	50	100	100	100	0	79
3	100	100	100	100	100	50	100	0	81
4	100	100	100	100	100	50	100	0	81
5	80	100	100	50	100	100	100	100	91
6	100	100	100	100	100	50	100	100	94
7	80	75	100	50	50	50	100	0	63
8	100	100	100	50	100	-	100	0	79
9	100	100	100	50	100	50	100	0	75
10	100	100	100	0	100	-	100	100	86
11	80	75	100	50	100	100	100	100	88
12	100	100	100	50	100	100	100	0	81
13	80	100	100	50	100	100	100	100	91
14	100	100	100	100	100	50	100	100	94
15	80	100	100	50	100	100	100	0	79
16	80	75	100	100	50	50	100	100	82
17	100	100	100	100	100	100	100	100	100
18	80	100	100	50	100	50	100	100	85
19	100	100	100	50	100	100	100	0	81
20	100	25	100	100	100	100	100	100	91
21	100	100	100	100	100	50	100	100	94
22	100	100	100	100	100	100	100	100	100
23	100	50	100	50	100	50	100	0	69

Anket çalışmasının üçüncü bölümüne verilen cevaplara göre ise, 23 otel işletmesinin US EPA gıda kazanım hiyerarşisinde yer alan "kaynağında azaltım, ihtiyaç sahiplerine gıda yardımı, hayvanları besleme, endüstriyel kullanım, gübreleştirme ve arazi doldurma/yakma" seçeneklerini uygulayıp uygulamadıkları tespit edilmiştir. Tüm seçenekler göz önüne alındığında, Otel-18 ve Otel-20 gıda atık değerlendirmesi yapmaları, değerlendirmenin sonucunda gıda atıklarını azaltmak için prosedür hazırlayıp uygulamaları, hayvanların tüketimine uygun olan fazla gıdalarını haftalık olarak hayvan barınaklarına bağışlamaları, bitkisel atık yağlarını haftalık biyodizel üretim tesislerine göndermeleri ve kalan gıda atıklarını da günlük olarak katı atık depolama alanlarına/bertaraf tesislerine göndermeleri sebebiyle gıda atıklarının kazanımını sağlayan en iyi otel işletmeleridir. Bunun yanında, ankette belirtilen dijital platforma gıda

atıklarını azaltmak ve sosyal sorumluluk projelerine destek olmaları sebebiyle katılım göstermek istediklerini belirtmişlerdir. Gıda atıklarının kazanımına gereken önemi veren bu otel işletmeleri Ultra Herşey Dahil pansiyon türüne sahip olup, Otel-18 tüm yıl açık faaliyet göstermekte, Otel-20 ise sezonluk faaliyet göstermektedir.

Otel işletmelerinin ayrıca, gıda atık oluşumunun ve israfın önüne geçmek için bazı prosedürler uyguladıkları belirlenmiştir. Bu prosedürlerden biri, otel işletmelerinin misafirlerinin tüketimlerini göz önüne alarak üretim yapmalarıdır. Restoranlarda misafirlerin hangi yemekleri daha çok tükettikleri ya da hangilerini çöpe attıkları dikkat edilerek menüler belirlenmektedir. Böylece, otel işletmelerinin büfelerinde sunulan fakat hiç dokunulmayan yemek miktarı azdır. Bu az miktardaki yemekler, israf edilmeyerek personellerin yemeklerine ilave edilmektedir. Hazırlanmış ama büfelerde sunulamayan yemekler ise hijyenik koşullar altında buzdolaplarında saklanarak, ertesi gün sunulmaktadır. Böylece, insan tüketime uygun olan fazla gıda oluşumunun önüne geçilmektedir. Otel işletmeleri hayvanların tüketimine uygun olan fazla gıdaları, tesislerinde bulunan hayvan dostlarıyla paylaşarak ya da miktarın fazla olması durumunda hayvan barınaklarına bağışlayarak gıda kazanımını sağlamaktadır. Tesislerinde oluşan bitkisel atık yağları ise, çevre lisanslı geri kazanım tesisleri/bitkisel atık yağ ara depolama tesislerine vererek geri kazanımını sağlamaktadır. Bunun yanında otel işletmeleri, kompost cihazının maliyetinin yüksek olması, cihazın yerleştirilebileceği uygun alanın bulunmaması ve amorti süresinin uzunluğu sebebiyle gübreleştirme faaliyetlerinde bulunmamaktadır. Fakat; otel yönetiminin kompost cihazı için yatırım planlaması yapması ve tesiste uygun alanın oluşturulabilmesi halinde bu uygulamayı gerçekleştirebilecekleri belirlenmiştir. Otel işletmeleri kalan gıda atıklarını ise, günlük arazi doldurma/yakma tesislerine göndermektedir. Yapılan bu uygulamaların neticesinde, Antalya’da faaliyet gösteren beş yıldızlı otel işletmelerinin tesislerinde oluşan gıda atıklarının geri kazanımını sağladıkları tespit edilmiştir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Antalya’da faaliyet gösteren 23 otel işletmesine yapılan anket çalışması ile otel işletmelerinin Sıfır Atık Yönetmelik Taslağının Ek-7/A’daki kriterleri sağlama yüzdeleri tespit edilmiştir. Bu doğrultuda otel işletmelerinin %93’ü kriter-1’i, %91’i kriter-2’yi, %100’ü kriter-3’ü, %67’si kriter-4’ü, %96’sı kriter-5’i, %74’ü kriter-6’yı, %100’ü kriter-7’yi ve %52’si kriter-8’i sağlamaktadır. Ortalamaya bakıldığında ise, otel işletmeleri 8 kriteri %84 oranında sağlamaktadır. Bu bulguya göre; otel işletmelerinin mevcut atık yönetim sistemleri ile tesislerinde oluşan atıkları türlerine göre ayrı biriktirmeleri, mevzuattaki renk kriterine uygun ve atık türüne özgü bilgilendirici işaret/yazıların yer aldığı atık biriktirme ekipmanlarını kullanmaları, bu atık biriktirme ekipmanlarını çeşitli hacimlerde ve sayılarda olmak üzere tesislerinin iç ve dış alanlarında konumlandırmaları, geçici depolama alanlarında topladıkları atıkları lisanslı atık işleme tesislerine/belediye toplama sistemine teslim etmeleri ve atık yönetim sistemleri hakkında çalışanlarına ve misafirlerine farkındalık sağlamak amacıyla eğitim ve bilinçlendirme faaliyetleri düzenlemeleri sebebiyle sıfır atık yönetim sistemini tesislerinde kurmaya hazır vaziyette oldukları tespit edilmiştir. Sonuç olarak; Antalya’da faaliyet gösteren beş yıldızlı otel işletmelerinin mevcut atık yönetim sistemlerinden dolayı sıfır atık yönetim sisteminin kurulması için gereken şartları sağlayabilecekleri ve kendi tesisleri bünyesinde bir prosedür oluşturarak gıda kazanımını sağlayabildikleri belirlenmiştir.

Sıfır Atık Yönetmelik Taslağının Ek-7/A’sındaki kriter-6’ya göre; beş yıldızlı otel işletmelerinin tüm biriktirme ekipmanlarını doğru hacim, adet ve özellikte olmasını sağlaması gerekmektedir. Taslağın Ek-6/A’sında temin edilen biriktirme ekipmanlarına ilişkin bilgilerde ise; “yaklaşık 40 kişi için mavi ve gri kumbara bir set olarak yerleştirilmesi ya da yaklaşık 40 m²’de bir ve gözle görülebilir noktalara yerleştirilmesi” yer almaktadır. Anket çalışması yapılan otel işletmelerinde Housekeeper’ların misafir odalarındaki atıkları toplayarak otel kat arabalarında türlerine göre ayırmalarından dolayı, özellikle kat koridorlarına bir atık biriktirme ekipmanı

yerleştirmedikleri belirlenmiştir. Tesis genel alanlarında ise otellerdeki mevcut atık yönetimi çerçevesinde temizlik görevinden sorumlu olan çalışanların (genellikle Housekeeper / Steward) çöp kutularındaki atıkları türlerine göre ayırmaları ve bu atıkları geçici atık depolama alanındaki ilgili konteyner ya da odaya götürerek ayrıştırma işlemini yaptıkları belirlenmiştir. Bu nedenle, mevzuatta yer alan “yaklaşık 40 kişi için ya da yaklaşık 40 m’de bir mavi ve gri kumbara setin yerleştirilmesi” beş yıldızlı otel işletmeleri için bir gereksinim değildir. Bu doğrultuda, kriter-6 revize edilmelidir.

Beş yıldızlı otel işletmelerinde en fazla gıda atığı oluşmaktadır. Araştırma kapsamında yapılan anket çalışmasıyla otel işletmelerinin gıda kazanımını belirli prosedürlerle sağladıkları belirlenmiş olsa da daha etkili bir gıda kazanımının gerçekleştirilmesi için taslağa gıda atığının oluşumunun önlenmesi ve azaltılmasına dair kriterler eklenmelidir. Örneğin; gıda atık değerlendirmesinin yapılması kriteri eklenerek, değerlendirmenin sonucunda otel işletmelerinin gıda atıklarını bağışlama, kompostlama gibi faaliyetleri gerçekleştirmeleri teşvik edilebilir.

Beş yıldızlı otel işletmelerinde SAP’ın sürdürülebilir bir şekilde uygulanması; otel işletmesinin maliyetini azaltması, turizmin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve doğal kaynakların korunması açısından önemlidir. Sürdürülebilir SAP için de beş yıldızlı otel işletmeleri sıfır atık yaklaşımını iş birliği yaptığı her bir paydaşıyla sağlamalıdır. Özellikle otel işletmelerinin üst yönetimleri SAP’a destek vermeli ve her bir otel çalışanı bu projede aktif olarak yer almalıdır. SAP, bir sosyal sorumluluk anlayışı olarak benimsenmeli ve otel misafirlerinin de projeye katılım göstermesi için teşvik edici organizasyonlar düzenlenmelidir. Örneğin; otel misafirleri ve çalışanları, tesiste oluşan atıkları yeniden kullanarak farklı tasarımlar yapabilir ve bu tasarımlar tesisteki uygun bir alanda ya da uygun alanın oluşturulması ile sergilenebilir. Otel misafirlerinin ve çalışanlarının emek vererek sıfır atık projesine katkı sağlamaları, farkındalığın artırılmasına ve otelin çevreye duyarlı tüketici olarak prestij kazanmasını sağlayacaktır.

Hükümet politikalarına ve yasal düzenlemelere ek olarak otel işletmelerinin sıfır atık için gösterecekleri çabalar projenin başarılı ve sürdürülebilir bir şekilde uygulanabilmesini sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

1. Anonim, (2017). Ulusal Atık Yönetimi ve Eylem Planı 2023, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Ankara.
2. Anonim, (2018). Sıfır Atık Yönetmelik Taslağı, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Ankara.
3. Anonim, (2019). Sıfır Atık Yönetmeliği, 12 Temmuz 2019 tarihli ve 30829 sayılı Resmî Gazete, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Ankara.
4. Banar, M. (2015) Otellerde geri dönüşüm ve sürdürülebilir atık yönetiminin önemi, *Kentli Dergisi*, 6(21), 62-64.
5. Baytok, A., Pelit, E., Gökçe, F. ve Gökçe, Y. (2015) Sürdürülebilirlik kapsamında termal otel işletmelerinde atık yönetimi uygulamaları: Sandıklı örneği, *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 6(14), 1-11. doi:10.17823/gusb.221
6. Cömert, M. ve Özata, E. (2016) Sürdürülebilir turizm kapsamında yeşil yıldız çevreye duyarlılık projesi, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(47), 1169-1178. doi:10.17719/jisr.2016.1463
7. Deste, M., Binbaşıoğlu, M. ve Türk, M. (2018) Konaklama işletmelerinde atık yönetimi ve geri dönüşüm: İnönü Üniversitesi Kale Göl Otel örneği, *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), 225–234. doi:10.18506/anemon.309791
8. Er, M.K. (2012) Sıfır atık yönetimi ve ofis tipi binalarda uygulanması, *Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

9. <https://sifiratik.gov.tr/content/files/uploads/9/EK11,%20Say%C4%B1n,%20Olca%20S%C4%B0LAHLI,%20G%C4%B1da%20Kurtarma%20Dern.%20Kuru.%20%C3%9Cye.Fazla%20G%C4%B1da%20A....pdf>, Erişim Tarihi: 06.02.2020, *Atığı önleyen teknoloji çözümleri*.
10. https://www.epa.gov/sites/production/files/201508/documents/r5_fd_wste_guidebk_020615.pdf, Erişim Tarihi: 15.11.2019, *A Guide to Conducting and Analyzing a Food Waste Assessment*.
11. Kılınç Şahin, S. ve Bekar, A. (2018) Küresel bir sorun “gıda atıkları”: Otel işletmelerindeki boyutları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1039-1061. doi:10.21325/jotags.2018.347
12. Kızıldemir, Ö. ve Sandıkcı, M. (2014) Otel işletmelerinde katı atık yönetimi: Ön büro departmanındaki uygulamalara yönelik bir araştırma, *Turizm & Araştırma Dergisi*, 3(2), 42-69.
13. Özgen, I. (2005) Büyük ölçekli otel işletmelerinde atık yönetimi ve İber Otel Sarıgerme Park örneği, *Doktora Tezi*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
14. Palabıyık, H. ve Altunbaş, D. (2004) "Kentsel katı atıklar ve yönetimi", çevre sorunlarına çağdaş yaklaşımlar: ekolojik, ekonomik, politik ve yönetsel perspektifler, (C. Marin, U. Yıldırım, Ed.), Beta, İstanbul, 103-124.
15. Pirani, S.I. and Arafat, H.A. (2014) Solid waste management in the hospitality industry: a review, *Journal of Environmental Management*, 146, 320-336. doi:10.1016/j.jenvman.2014.07.038
16. Songür, A.N. ve Çakıroğlu, F.P. (2016) Gıda kayıpları ve atık yönetimi, *Türkiye Klinikleri Journal of Nutrition and Dietetics-Special Topics*, 2(3), 21-26.
17. Upadhyaya, L. (2013) Zero waste, *Bachelor's Thesis*, Centria University of Applied Sciences, Chemical Engineering, Kokkola.
18. Yaman, K. ve Olhan, E. (2010) Atık yönetiminde sıfır atık yaklaşımı ve bu anlayışa küresel bir bakış, *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 3(1), 53-57.
19. Yetgin, D. (2009) Dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinin pazarlanmasında satış geliştirme yöntemlerinin etkisi: Bodrum örneği, *Yüksek Lisans Tezi*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

