

## Arastırma Makalesi

# Sıfır Atığın Sosyo-Ekonomik Boyutu: Profesyonel Mutfak Şefleri Üzerine Bir İnceleme

*The Socio-Economic Dimension of Zero Waste: An Investigation on Professional Kitchen Chefs*

**Ecem İNCE KARAÇEPER**

Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Kent Üniversitesi

Sanat ve Tasarım Fakültesi

[ecem.incekaraceper@kent.edu.tr](mailto:ecem.incekaraceper@kent.edu.tr)

<https://orcid.org/0000-0003-4896-5533>

Makale Geliş Tarihi	Makale Kabul Tarihi
20.01.2026	08.04.2026

### Öz

Bu çalışma, gastronomi sektöründeki profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık (zero waste) mutfak yaklaşımına ilişkin algularını, deneyimlerini ve bu uygulamaları benimseme süreçlerini incelemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın temel sorusu, "Profesyonel mutfak şefleri sıfır atık mutfak yaklaşımını nasıl algılamakta, bu uygulamaları benimseme süreçlerini hangi faktörler etkilemektedir?" şeklinde belirlenmiştir. Nitel araştırma deseniyle kurgulanan çalışmada, 20 profesyonel mutfak çalışanı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın kuramsal çerçevesi, Planlı Davranış Teorisi ve Yeniliklerin Yayılımı Teorisi üzerine yapılandırılmıştır. Bulgular, şeflerin sıfır atık yaklaşımına yönelik oldukça olumlu bir tutum sergilediklerini; bu kavramı sadece gıda israfının önlenmesi değil, aynı zamanda enerji ve su tasarrufunu kapsayan bütüncül bir sürdürülebilirlik unsuru olarak gördüklerini ortaya koymaktadır. Şefler, bu yaklaşımın maliyet yönetimi ve kurumsal itibar açısından önemli bir "göreceli üstünlük" sunduğunu belirtmektedir. Ancak, yoğun servis temposu, personel yetersizliği ve üst yönetim desteğinin eksikliği gibi faktörlerin "algılanan davranışsal kontrolü" zayıflatarak uygulamayı zorlaştırdığı saptanmıştır. Sonuç olarak, sıfır atık mutfak anlayışının sektörde kalıcı bir standart haline gelmesi için bireysel çabaların kurumsal politikalar ve sektörel eğitimlerle desteklenmesi gerektiği vurgulanmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Sıfır Atık, Gastronomi, Profesyonel Şefler, Planlı Davranış Teorisi, Yeniliklerin Yayılımı Teorisi

### Abstract

This study aims to examine the perceptions, experiences, and adoption processes of professional chefs in the gastronomy sector regarding the zero waste kitchen approach. In this context, the main research question is formulated as: "How do professional chefs perceive the zero waste kitchen approach, and which factors influence their adoption of these practices?" Designed as a qualitative study, semi-structured interviews were conducted with 20 professional kitchen staff. The theoretical framework of the research is based on the Theory of Planned Behavior and the Diffusion of Innovations Theory. The findings reveal that chefs exhibit a highly positive attitude toward the zero waste approach, perceiving it not only as a means of preventing food waste but also as a holistic sustainability practice encompassing energy and water conservation. Chefs emphasize that this approach provides a significant "relative advantage" in terms of cost management and corporate reputation. However, factors such

### Önerilen Atf /Suggested Citation

İnce Karaceper, E., 2026, Sıfır Atığın Sosyo-Ekonomik Boyutu: Profesyonel Mutfak Şefleri Üzerine Bir İnceleme, Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi, 61(2), 1476-1492.

*as intense service pace, lack of staff, and insufficient top management support weaken the “perceived behavioral control,” making implementation more challenging. In conclusion, it is emphasized that for the zero waste kitchen approach to become a permanent standard in the sector, individual efforts should be supported by institutional policies and sectoral training.*

**Key Words:** Zero Waste, Gastronomy, Professional Chefs, Theory of Planned Behavior, Diffusion of Innovations Theory.

## 1. Giriş

Günümüz toplumlarının mevcut gereksinimlerini karşılarken gelecek nesillerin ihtiyaçlarını tehlikeye atmama ilkesine dayanan bütüncül yaklaşım “sürdürülebilirlik” olarak ele açıklanmaktadır (Brown, Hanson, Liverman ve Merideth, 1987). Küresel ölçekte yaşanan nüfus artışı, hızlı kentleşme ve doğal kaynaklar üzerindeki artan baskı, sürdürülebilirlik anlayışının yalnızca çevresel bir sorumluluk değil; aynı zamanda ekonomik ve toplumsal bir gereklilik olarak değerlendirilmesini zorunlu kılmaktadır. Bu gereklilik, tarım ve gıda sistemlerinden gastronomi ve yiyecek-içecek sektörüne kadar pek çok alanda sürdürülebilir uygulamaların benimsenmesini kaçınılmaz hâle getirmektedir (Minuzzo ve Santos, 2024). Bu doğrultuda, Birleşmiş Milletler tarafından belirlenen 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi arasında yer alan “Sorumlu Tüketim ve Üretim”, “Sıfır Açlık” ve “Sağlıklı Bireyler” hedefleri, gıdanın üretiminden tüketimine kadar uzanan tüm süreçlerde çevreye duyarlı uygulamalar ve etkili atık yönetimi yaklaşımlarını teşvik etmektedir (Birleşmiş Milletler, t.y.).

Gıda atığı ve israfı, sürdürülebilirlik bağlamında ele alınması gereken en kritik sorunlardan biridir. Araştırmalar, hasattan tüketiciye uzanan gıda tedarik zincirinin çeşitli aşamalarında üretimin yaklaşık üçte birinin kaybedildiğini veya israf edildiğini ortaya koymaktadır (Lemaire ve Limbourg, 2019). Restoranlar, gıda tedarik zincirinin en son noktasında yer alarak hem ekonomik hem de çevresel boyutta büyük bir sorumluluk üstlenir (Lins, Puppın Zandonadi, Raposo ve Ginani, 2021). Atık azaltıcı stratejiler, yeşil tedarik yönetimi ve yerel-mevsimsel ürünlerin kullanımı gibi yaklaşımlar, restoranların sürdürülebilir menüler oluşturmaya ve tüketicilerin çevre bilincini artırmaya katkı sağlamaktadır (Higgins-Desbiolles ve Wijesinghe, 2019). Bu noktada, özellikle mutfak yönetiminin sorumlu olan şeflerin kanaat önderliği rolü öne çıkar. Şefler, mutfak içi uygulamaları yönlendirmenin yanı sıra, çalışanlar ve tüketiciler üzerinde de sürdürülebilirlik bilinci geliştirme potansiyeline sahiptir (Jang, Zheng ve Bosselman, 2017).

Son dönemde “sıfır atık” (zero waste) felsefesinin, gıda atıklarını tamamen önlemeyi hedefleyen bütüncül bir yaklaşım olduğu anlaşılmaktadır (Zaman, 2015). Bu yaklaşım, yalnızca atıkları minimuma indirmeyi değil, aynı zamanda üretilen atığın yeni ürünlere ya da besin döngüsüne yeniden kazandırılmasını öngörmektedir (Bogusz, Matysik-Pejas, Krasnodębski ve Dziekański, 2021). Böylece hem çevresel hem de ekonomik açıdan işletmelere avantajlar sunan sürdürülebilir mutfak uygulamalarıyla uyumlu bir çerçeve oluşur (Awogbemi, Kallon ve Bello, 2022; Pietzsch ve ark., 2017). Restoran sektöründe, menü planlaması ve porsiyon kontrolünden tüketici ilişkilerine dek uzanan geniş yelpazedeki yenilikçi tedbirlerin hayata geçirilmesi, sıfır atık hedeflerine ulaşılmasını kolaylaştırmaktadır (Papargyropoulou, Wright, Lozano, Steinberger, Padfield ve Ujang 2016). Bu çerçevede, gastronomi ve yiyecek-içecek sektöründe görev yapan profesyonel şeflerin, mesleki çalışma hayatlarında sıfır atık yaklaşımlarını ne ölçüde benimsedikleri ve bu yaklaşımları nasıl algıladıkları, sürdürülebilir gastronomi pratiğinin başarısı açısından kritik bir araştırma alanı olarak değerlendirilmektedir (Smerecnik ve Andersen, 2011). Özellikle mutfak yönetimi, menü planlama, satın alma ve üretim süreçleri gibi birçok aşamada karar verici konumda bulunan profesyonel şefler, sahip oldukları mesleki deneyim, kurumsal sorumluluklar ve liderlik rolleri doğrultusunda yenilikçi ve çevre dostu uygulamaların sektöre entegre edilmesinde belirleyici bir role sahiptir (Chen ve Tung, 2014; Cheng ve Cho, 2021). Bu bağlamda, Everett M. Rogers’ın Yeniliklerin Yayılımı (Diffusion of Innovations, DOI) teorisi; profesyonel şeflerin sıfır atık mutfak uygulamalarını benimseme sürecini şekillendiren dinamikleri, göreceli üstünlük, uyumluluk, karmaşıklık, deneme imkânı ve gözlemlenebilirlik boyutları çerçevesinde kavramsal olarak ele alma olanağı sunmaktadır (Rogers, 2003).

Dolayısıyla bu çalışma, nitel ve keşifsel bir araştırma tasarımı çerçevesinde, gastronomi ve yiyecek-içecek sektöründe aktif olarak görev yapan profesyonel şeflerle gerçekleştirilecek yarı yapılandırılmış

görüşmeler aracılığıyla, katılımcıların Zero Waste Kitchen yaklaşımına ilişkin mesleki deneyimlerini, algılarını ve beklentilerini derinlemesine ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında elde edilecek bulguların, sektör çalışanlarının sıfır atık uygulamalarını operasyonel, ekonomik ve sosyal boyutlarıyla nasıl değerlendirdiklerini ortaya koyması ve bu yaklaşımın günlük mutfak pratikleri, maliyet yönetimi ve kurumsal sürdürülebilirlik stratejileri üzerindeki etkilerinin anlaşılmasına katkı sağlaması beklenmektedir. Çalışma sonuçlarının ise gastronomi ve yiyecek-ışecek sektöründe gıda atığının azaltılmasına yönelik politika ve uygulamaların geliştirilmesine, işletmelerde kaynak verimliliğinin artırılmasına ve genel olarak sürdürülebilir gastronomi anlayışının sektörel düzeyde yaygınlaştırılmasına yol gösterici nitelik taşıması öngörülmektedir.

## 2. Kavramsal Çerçeve

### 2.1. Gıda Atığı Sorunu ve Sürdürülebilirlik Perspektifi

Sürdürülebilirlik, insan yaşamının dünya üzerinde uzun vadeli olarak devamını sağlamak amacıyla çeşitli unsurların bir araya getirildiği çok boyutlu bir kavramdır. Bu kapsamda, biyolojik kaynakların stoklarının korunması, tarımsal sistemlerin verimliliğinin sürdürülmesi, çevresel ve ekosistem kalitesinin devam ettirilmesi, nüfusun dengede tutulması ve küçük ölçekli, kendi kendine yeten yaşam modellerinin teşvik edilmesi temel bileşenler arasında yer almaktadır. Belirli bir coğrafi ve zamansal bağlamda ele alınan sürdürülebilirlik, hem doğal sistemlerin işleyişini hem de toplumsal ve ekonomik yapıları dikkate alarak, insanların temel ihtiyaçlarını karşılarken gelecek nesillerin yaşam olanaklarını tehlikeye atmayan bir yaklaşım sunmaktadır (Brown vd., 1987). Birleşmiş Milletlerin belirlediği Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri çerçevesinde belirlenen 17 hedefin (Birleşmiş Milletler, t.y.) sıfır açlık, her yaşta sağlıklı yaşamı ve refahı garanti altına almak ve sorumlu tüketim ve üretim hedefleri gıda üretimi, atık yönetimi ve sağlıklı beslenme alışkanlıkları üzerinde restoranlar ve gastronomi sektöründe sürdürülebilirlik açısından doğrudan etkiye sahiptir (Minuzzo ve Santos, 2024).

Özellikle bu çalışma kapsamında gıdalardaki atık yönetimi sürdürülebilirlik çerçevesinde önemli bir unsur olarak yer almaktadır. Gıda atıkları ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarıyla sürdürülebilirlik açısından derin etkileri olan önemli bir küresel sorundur. Gıda atığı, hasat sonrası kayıplar (gıda kaybı) ve doğru koşullarda korunmasına rağmen insan tüketimine sunulmayan fazla gıdalar (artık gıda) dahil olmak üzere, çeşitli nedenlerle insan tüketimine sunulamayan tüm yenilebilir gıdaları kapsar (Lins ve ark., 2021). Gıda tedarik zinciri sürecinde (üretim, hasat, depolama, taşıma, işleme ve tüketim sırasında) ortalama üretilen gıdanın üçte biri kaybolan veya ziyan edilen gıdanın ekonomik, çevresel sonuçları bulunmaktadır (Lemaire ve Limbourg, 2019). Yapılan çalışmalar gıda atığının oluşumu sürecinin gıda tedarik sürecinde, yiyecek üretimi noktasında yenilenemeyen enerji kullanımı, personel giderleri, gıda hijyeni için kullanılan ürünler ile birlikte finansal açıdan daha zararlı bir noktada durduğunu göstermektedir (Lins ve ark., 2021). Gıda tedarik zincirinin son noktasına en yakın konumda bulunan restoranların sürdürülebilirlik konusunda en önemli bir konumda bulunmaktadır. Çevresel, sosyal, ekonomik etkileri ile birlikte sürdürülebilir bir dünya için restoranlar önemli bir paydaş olarak yer almaktadır; restoranlar sürdürülebilir menüler ile birlikte sürdürülebilir üretim davranışlarıyla (yerel ve mevsimsel ürünler kullanmak) tüketicilerin sürdürülebilir davranışlar göstermesinde etkiye sahiptir (Higgins-Desbiolles ve Wijesinghe, 2019). Restoranlar yeşil tedarikçileri seçmek, atık azaltıcı stratejiler geliştirmek, enerji verimliliğine sahip ekipmanlar kullanmak gibi çevreci davranışlarda bulunarak çevresel etkilerini azaltabilmektedir (Madanaguli, Dhir, Kaur, Srivastava ve Singh, 2022). Son dönemde şeflerin daha ön planda olması ve kanaat önderi olarak konumlanmaları liderlik ve yönetsel olarak restoran paydaşlarının daha çevreci, sürdürülebilir bir tutuma yöneltme konusunda etkiye sahiptir (Jang ve ark., 2017). Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları kapsamında belirlenen Amaç 11, şehirleri kapsayıcı, güvenli, dayanıklı ve sürdürülebilir kılmayı hedeflemektedir. Bu kapsamda restoranlar, yerel mutfak kültürünü koruyup geliştirerek kültürel sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır. Bogotá'daki Mini-Mal restoranı, yerel malzemeleri ve geleneksel tarifleri kullanarak hem yerel kimliği güçlendirir hem de sürdürülebilir bir şehir yaşamına katkıda bulunmaktadır (Garzón, 2024).

#### 2.1.1. Sıfır Atık Uygulamaları

Sıfır atık, tüm kaynakları korumak amacıyla sorumlu üretim, tüketim, yeniden kullanım ve geri dönüşüm ilkelerini esas alarak atık oluşumunu tamamen önlenmesini hedefleyen bir yaklaşımdır (Zaman, 2015). Üretim sürecinde kullanılan tüm malzemenin geri kazanılması ve yeniden kullanılmasının önemi

vurgulayan bu akım, atılan malzemelerin başkaları için bir kaynak haline geldiği doğal döngüleri taklit etmektedir. ve ark. (2021) bu süreci, orman ekosistemlerinde ağaçlardan dökülen yaprakların toprağa karışarak ayrışması ve yeniden bitkilere besin olarak dönmesi şeklinde ifade etmektedir. Çevresel sürdürülebilirlik, doğal kaynakların korunması noktalarında sıfır atık önemli bir temel fayda unsurudur. Sıfır Atık stratejileri, kirliliğin azaltılması ve doğal kaynakların korunması yoluyla çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlarken; ekonomik açıdan maliyetlerin düşürülmesi, istihdam olanaklarının artırılması ve yerel kalkınmaya katkı gibi avantajlar sunmakta; aynı zamanda topluluk katılımını teşvik ederek paydaşların sürdürülebilir uygulamaları benimsemesini desteklemektedir ( Pietzsch, Ribeiro ve De Medeiros , 2017; Awogbemi ve ark., 2022) .

Restoranların sıfır atık yaklaşımına yönelik tutumları; maliyetleri düşürme, kurumsal sorumluluk sergileme, tüketici taleplerini karşılama ve marka itibarını koruma gibi pek çok iç ve dış faktörden etkilenmektedir (Betz, Buchli, Göbel ve Müller, 2015); Papargyropoulou ve ark., 2016). Mutfakta oluşan fazla üretim ve yanlış porsiyonlama gibi süreçleri iyileştirmek, gıda atığını önemli ölçüde azaltırken işletmelerin kâr marjlarını da olumlu etkileyebilmektedir (Heikkilä, Reinikainen, Katajajuuri, Silvennoinen ve Hartikainen, 2016). Benzer şekilde, müşterilere daha küçük porsiyonlar sunma veya kalan yemekleri paketleme hizmeti verme gibi uygulamalar, müşteri kaynaklı atıkları düşürmede etkili stratejiler olarak öne çıkmaktadır (Eriksson, Persson Osowski, Malefors, Björkman ve Eriksson, 2017); (Sirieix, Lála ve Kocmanová,2017). Bununla birlikte, araştırmalar Akdeniz ülkeleri gibi bazı bölgelerde kalan yemeklerin paketlenmesi kültürünün henüz yaygınlaşmadığını; toplumsal normlar, işletme yöneticilerinin tutumları ve tüketicinin bu uygulamayı benimsememesi gibi unsurların gıda atığı miktarını artırabildiğini göstermektedir (Pirani ve Arafat, 2016).Öte yandan, yöneticilerin sıfır atık uygulamalarının ekonomik avantajlarına ikna olması ve bu yönde stratejik kararlar alması, atık oluşumunu azaltmada kritik bir rol oynamaktadır (Principato, Pratesi ve Secondi, 2018). Dolayısıyla restoranların sıfır atık politikalarına yönelik tutumları, hem iç yönetsel faktörlerin (kaynak planlaması, envanter kontrolü, doğru porsiyonlama) hem de dışsal faktörlerin (toplumsal beklentiler, kültürel normlar, yasal düzenlemeler) birleşimi olarak görülmelidir (Betz ve ark., 2015; Papargyropoulou ve ark., 2016). Bu çok boyutlu yapısı nedeniyle, restoranlarda gıda israfını önlemek ve sıfır atık hedefine yaklaşmak için kapsamlı eğitim, teknolojik iyileştirme ve toplumsal farkındalık kampanyalarının birlikte ele alınması önem taşımaktadır (Heikkilä ve ark., 2016).

### 2.1.2. Planlı Davranış Teorisi

Planlı Davranış Teorisi, bireylerin belirli bir davranışı sergileme niyetlerinin, söz konusu davranışa yönelik tutum, öznel normlar ve algılanan davranışsal kontrol olmak üzere üç temel bileşen tarafından belirlendiğini ileri sürmektedir (Ajzen, 1991). Bu teori, özellikle çevresel davranışların ve sürdürülebilir uygulamaların açıklanmasında yaygın biçimde kullanılmaktadır. Profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık uygulamalarını benimseme sürecinde, Planlı Davranış Teorisi güçlü bir açıklayıcı çerçeve sunmaktadır. Bu bağlamda, şeflerin sıfır atık mutfak uygulamalarına yönelik tutumları, söz konusu uygulamaların çevresel faydaları, maliyet azaltıcı etkileri ve mesleki prestije katkısı gibi değerlendirmeler üzerinden şekillenmektedir. Olumlu tutumların, sıfır atık uygulamalarını hayata geçirme niyetini güçlendirdiği ifade edilmektedir (Chen ve Tung, 2014). Öznel normlar, profesyonel şeflerin içinde buldukları sosyal ve kurumsal çevrenin beklentilerini yansıtmaktadır. İşletme sahipleri, üst düzey yöneticiler, meslektaşlar ve sektör lideri şefler tarafından sürdürülebilir uygulamaların teşvik edilmesi, şeflerin sıfır atık yaklaşımlarını benimseme eğilimlerini artırmaktadır (Yuzhanin ve Fisher, 2016). Bu durum, gastronomi sektöründe mesleki normların ve rol modellerin davranışsal niyet üzerindeki belirleyici etkisini ortaya koymaktadır. Algılanan davranışsal kontrol ise şeflerin sıfır atık uygulamalarını hayata geçirme konusunda kendilerini ne ölçüde yetkin ve donanımlı hissettiklerini ifade etmektedir. Zaman kısıtları, maliyet baskıları, personel yetersizliği ve altyapı eksiklikleri gibi faktörler, algılanan kontrolü sınırlayabilmektedir. Buna karşılık, yeterli eğitim, yönetim desteği ve uygun mutfak altyapısı, sıfır atık uygulamalarının uygulanabilirliğini artırmaktadır (Ajzen, 2020). Bu yönüyle Planlı Davranış Teorisi, profesyonel şeflerin sıfır atık davranışlarını yalnızca bireysel niyetler üzerinden değil, aynı zamanda yapısal koşullar bağlamında ele alma imkânı sunmaktadır.

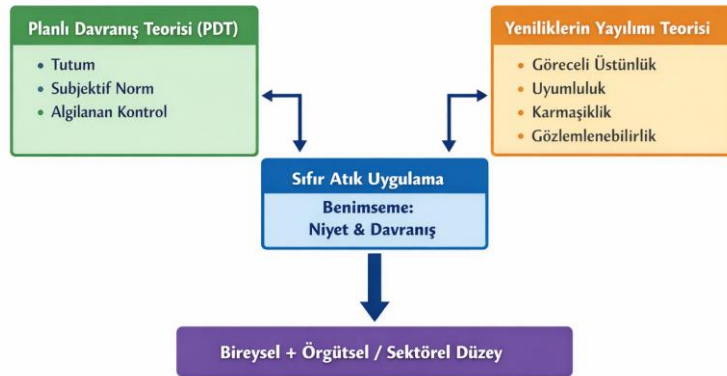
### 2.1.3. Yeniliklerin Yayılımı Teorisi

Yeniliklerin yayılımı teorisi, yeni bir fikir, uygulama ya da teknolojinin belirli bir sosyal sistem içinde zaman içerisinde nasıl benimsendiğini açıklamayı amaçlamaktadır (Rogers, 2003).

Teoriye göre bireylerin bir yeniliği benimseme süreci; göreceli üstünlük, uyumluluk, karmaşıklık, denenebilirlik ve gözlemlenebilirlik olmak üzere beş temel özellik tarafından şekillenmektedir. Sıfır atık mutfak uygulamaları, gastronomi ve yiyecek–içecek sektöründe çevresel sürdürülebilirliği önceleyen yenilikçi bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir. Bu uygulamaların profesyonel şefler tarafından benimsenmesinde, göreceli üstünlük algısı önemli bir rol oynamaktadır. Gıda maliyetlerinin düşürülmesi, stok yönetiminin iyileştirilmesi ve işletme imajının güçlendirilmesi gibi avantajlar, sıfır atık uygulamalarının göreceli üstünlüğünü artırmaktadır (Filimonau ve De Coteau, 2019). Uyumluluk boyutu, sıfır atık uygulamalarının mevcut mutfak kültürü, operasyonel süreçler ve profesyonel değerlerle ne ölçüde örtüştüğünü ifade etmektedir. Şeflerin mevcut iş akışlarını radikal biçimde değiştirmeden uygulayabildikleri sıfır atık stratejileri, daha hızlı kabul görmektedir (Cheng ve Cho, 2021). Karmaşıklık algısı ise uygulamaların ne derece zor ve zaman alıcı olarak değerlendirildiğiyle ilişkilidir. Sıfır atık uygulamalarının karmaşık ve ek iş yükü yaratan süreçler olarak algılanması, benimsenme hızını yavaşlatabilmektedir. Buna karşın, eğitim ve deneyim yoluyla karmaşıklık algısının azalması, uygulamaların yaygınlaşmasını desteklemektedir (Rogers, 2003). Denenebilirlik ve gözlemlenebilirlik boyutları da profesyonel mutfaklarda kritik öneme sahiptir. Sıfır atık uygulamalarının küçük ölçekli pilot denemelerle test edilebilmesi ve elde edilen olumlu sonuçların diğer şefler tarafından gözlemlenebilmesi, yayılım sürecini hızlandırmaktadır. Bu durum, sektör içinde iyi uygulama örneklerinin ve rol model işletmelerin önemini ortaya koymaktadır.

Planlı Davranış Teorisi (PDT) ve Yeniliklerin Yayılımı Teorisi (YYT) birlikte ele alındığında, profesyonel şeflerin sıfır atık uygulamalarına yönelik tutumlarını, niyetlerini ve davranışlarını hem bireysel hem de örgütsel/ sektörel düzeyde açıklamak mümkün olmaktadır. PDT, bireysel davranış niyetlerini tutum, subjektif normlar ve algılanan davranışsal kontrol üzerinden ortaya koyarken, YYT, sıfır atık uygulamasının göreceli üstünlük, uyumluluk, karmaşıklık ve gözlemlenebilirlik gibi algılanan özelliklerini dikkate alarak yeniliğin mesleki bağlamda yayılmasını açıklamaktadır. Bu iki teorinin entegre kullanımı, sıfır atık mutfak uygulamalarının benimsenmesini yalnızca bireysel psikolojik belirleyiciler üzerinden değil, aynı zamanda yeniliğin profesyonel ve sektörel düzeyde algılanışı ve yayılım süreci üzerinden de değerlendirmeye olanak sağlamaktadır. Dolayısıyla, çalışma, gastronomi literatüründe sürdürülebilir mutfak uygulamalarının benimsenmesini açıklamada teoriler arası bütünlük bir çerçeve sunması açısından özgün bir katkı sağlamaktadır.

#### Şekil 1. Planlı Davranış Teorisi ve Yeniliklerin Yayılımı Teorisi Çerçevesinde Sıfır Atık Mutfak Uygulamalarının Benimsenmesine Yönelik Bütünlük Model



Bu model, Planlı Davranış Teorisi (PDT) ve Yeniliklerin Yayılımı Teorisi (YYT) entegre edilerek sıfır atık mutfak uygulamalarının benimsenme sürecini açıklamayı amaçlamaktadır. Sol kutuda PDT bileşenleri (tutum, subjektif norm, algılanan kontrol) bireysel davranış niyetlerini şekillendirirken; sağ kutuda YYT bileşenleri (göreceli üstünlük, uyumluluk, karmaşıklık, gözlemlenebilirlik) yeniliğin profesyonel bağlamda algılanışını ve sektörel yayılımını ortaya koymaktadır. Ortadaki kutu, iki teorinin

etkilerini birleştirerek “Sıfır Atık Uygulama Benimseme: Niyet ve Davranış” sürecini göstermektedir. Alt kutu, bu sürecin hem bireysel hem de örgütsel/ sektörel düzeyde gerçekleştiğini vurgulamaktadır.

### 3. Yöntem

#### 3.1. Araştırma Deseni

Bu çalışma, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde fenomenolojik (olgubilimsel) bir desenle tasarlanmıştır. Fenomenolojik yaklaşım, bireylerin belirli bir olguya ilişkin deneyimlerini ve bu deneyimlere yükledikleri anlamları derinlemesine incelemeyi amaçladığından, profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık mutfak uygulamalarına yönelik algı, deneyim ve değerlendirmelerini anlamak açısından uygun bir yöntemsel zemin sunmaktadır (Moustakas,1994). Bu bağlamda araştırma, katılımcıların sıfır atık mutfak yaklaşımını yalnızca kavramsal düzeyde nasıl tanımladıklarını değil, aynı zamanda bu yaklaşımı günlük mesleki pratikleri, operasyonel süreçleri ve karar alma mekanizmaları içerisinde nasıl anlamlandırdıklarını ortaya koymayı hedeflemektedir. Böylece, sıfır atık mutfak uygulamalarının profesyonel mutfak bağlamındaki çok katmanlı yapısı, katılımcı deneyimleri üzerinden bütüncül bir biçimde analiz edilmiştir.

#### 3.2. Araştırma Amacı ve Araştırma Soruları

Bu araştırmanın temel amacı, gastronomi ve yiyecek–içecek sektöründe faaliyet gösteren profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık mutfak yaklaşımına yönelik algılarını, bu uygulamalara ilişkin tutumlarını ve benimseme niyetlerini derinlemesine incelemektir. Çalışma, şeflerin sıfır atık uygulamalarını nasıl anlamlandırdıklarını, bu uygulamaları günlük mesleki pratiklerine ne ölçüde entegre edebildiklerini ve bu süreci etkileyen bireysel, sosyal ve kurumsal faktörleri ortaya koymayı hedeflemektedir.

Bu kapsamda araştırma, sıfır atık mutfak uygulamalarının profesyonel mutfaklarda benimsenme sürecini, Planlı Davranış Teorisi çerçevesinde bireysel niyetler ve davranışsal belirleyiciler üzerinden; Yeniliklerin Yayılımı Teorisi çerçevesinde ise bu uygulamaların bir yenilik olarak algılanma ve yayılma dinamikleri üzerinden analiz etmeyi amaçlamaktadır. Böylece çalışma, sıfır atık mutfak yaklaşımının yalnızca bireysel tercihlerle değil, aynı zamanda sektörel ve yapısal koşullarla şekillenen çok boyutlu bir süreç olduğunu ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu araştırma kapsamında, profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık mutfak yaklaşımına yönelik deneyimlerini, algılarını ve bu uygulamaları benimseme süreçlerini etkileyen faktörleri derinlemesine incelemek amacıyla aşağıdaki araştırma sorularına yanıt aranmıştır:

1. Profesyonel mutfak şefleri sıfır atık mutfak yaklaşımını nasıl tanımlamakta ve bu yaklaşımı mesleki değerleri ile sürdürülebilirlik anlayışları çerçevesinde nasıl anlamlandırmaktadır?
2. Şeflerin eğitim ve mesleki gelişim süreçlerinde edindikleri bilgi ve deneyimler, sıfır atık mutfak uygulamalarına yönelik tutum ve benimseme niyetlerini nasıl etkilemektedir?
3. Profesyonel mutfak ortamlarında edinilen uygulama deneyimleri, sıfır atık yaklaşımının benimsenmesi ve içselleştirilmesi sürecini nasıl şekillendirmektedir?
4. Şeflerin sıfır atık mutfak uygulamalarını hayata geçirme konusundaki niyetlerini etkileyen bireysel faktörler (tutumlar, algılanan kontrol, mesleki motivasyon vb.) nelerdir?
5. Sosyal çevre, mesleki ağlar ve sektördeki diğer profesyonellerin uygulamaları, şeflerin sıfır atık yaklaşımına yönelik algı ve davranışlarını nasıl etkilemektedir?
6. Sıfır atık mutfak uygulamalarının profesyonel mutfaklarda benimsenmesini kolaylaştıran veya zorlaştıran kurumsal ve yapısal faktörler nelerdir?
7. Şefler günlük mutfak pratiklerinde (menü planlama, tedarik, üretim süreçleri vb.) sıfır atık veya atık azaltma stratejilerini ne ölçüde uygulayabilmektedir ve bu süreçte ne tür zorluklarla karşılaşmaktadır?
8. Sıfır atık mutfak uygulamaları, şefler tarafından bir yenilik olarak nasıl algılanmakta ve bu uygulamaların göreceli üstünlük, uyumluluk, karmaşıklık, denenebilirlik ve gözlemlenebilirlik özellikleri nasıl değerlendirilmektedir?

### 3.3. Kuramsal Çerçeve ve Analitik Konumlandırma

Araştırma, Planlı Davranış Teorisi ve Yeniliklerin Yayılımı Teorisi temelinde kurgulanmış olup, bu teoriler çalışmada yalnızca kavramsal bir arka plan olarak değil, veri toplama ve analiz süreçlerini yönlendiren analitik araçlar olarak kullanılmıştır. Planlı Davranış Teorisi, katılımcıların sıfır atık mutfak uygulamalarına yönelik tutumlarını, algıladıkları sosyal baskıları ve davranışları üzerindeki kontrol algılarını incelemek amacıyla kullanılırken; Yeniliklerin Yayılımı Teorisi, bu uygulamaların bir yenilik olarak nasıl algılandığını ve hangi koşullar altında benimsendiğini anlamlandırmak için analize dahil edilmiştir. Bu doğrultuda sıfır atık mutfak yaklaşımı, göreceli üstünlük, uyumluluk, karmaşıklık, denenebilirlik ve gözlemlenebilirlik boyutları üzerinden değerlendirilmiştir. İki teorinin birlikte kullanımı, bireysel niyetler ile sektörel yayılım dinamiklerini aynı analitik düzlemde ele almayı mümkün kılmış ve böylece çalışmaya çok boyutlu bir açıklama gücü kazandırmıştır.

### 3.4. Araştırma Grubu ve Örnekleme Stratejisi

Araştırmanın çalışma grubunu, gastronomi ve yiyecek-içecek sektöründe aktif olarak görev yapan toplam 20 profesyonel mutfak çalışanı oluşturmaktadır. Katılımcılar, amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılarak belirlenmiştir. Bu örnekleme yaklaşımı, farklı yaş gruplarına, mesleki deneyim düzeylerine ve pozisyonlara sahip katılımcıların araştırmaya dahil edilmesini sağlayarak incelenen olgunun farklı boyutlarının ortaya konulmasına katkı sağlamaktadır. Katılımcıların 11'inin erkek, 9'unun kadın olması ve yaşlarının 24 ile 56 arasında değişmesi, veri setinin demografik çeşitliliğini artırırken; tüm katılımcıların en az üç yıllık profesyonel mutfak deneyimine sahip olması, elde edilen verilerin sektörel gerçekliği yansıtmaya gücünü artırmaktadır. Araştırmada örneklem büyüklüğü, veri doygunluğu ilkesi doğrultusunda belirlenmiş olup, yapılan görüşmeler sonucunda yeni tema veya anlamlı kodların tekrar etmeye başlaması üzerine veri toplama süreci sonlandırılmıştır. Bu durum, veri setinin analitik açıdan yeterli derinliğe ulaştığını göstermektedir.

### 3.5. Veri Toplama Süreci

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu yöntem, katılımcıların deneyimlerini kendi bağlamları içinde ifade etmelerine olanak tanıırken, aynı zamanda araştırma soruları doğrultusunda sistematik ve karşılaştırılabilir veri elde edilmesini sağlamaktadır. Görüşme formu, araştırmanın kuramsal çerçevesi doğrultusunda geliştirilmiş ve her bir soru belirli bir teorik boyutu yansıtacak şekilde yapılandırılmıştır. Bu sayede veri toplama süreci ile teorik analiz arasında doğrudan bir ilişki kurulmuştur. Görüşmeler, Ekim 2025 ile Aralık 2025 tarihleri arasında İstanbul'un Beyoğlu, Kadıköy ve Beşiktaş ilçelerinde faaliyet gösteren farklı segment restoranlarda çalışan mutfak profesyonelleri ile yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Her bir görüşme ortalama 25-35 dakika sürmüş, görüşmeler sırasında katılımcıların deneyimlerini ayrıntılı biçimde ifade edebilmeleri için esnek bir görüşme ortamı sağlanmıştır.

### 3.6. Veri Analizi

Araştırma kapsamında elde edilen nitel veriler, Braun ve Clarke (2006) tarafından geliştirilen tematik analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Analiz süreci, veriye aşinalık kazanma aşamasıyla başlamış, bu kapsamda tüm görüşme kayıtları birebir deşifre edilerek defalarca okunmuştur. Bu süreçte dikkat çeken ifadeler ve ön analiz notları oluşturulmuştur. Ardından, araştırma soruları ile ilişkili anlamlı veri birimleri açık kodlama yöntemiyle kodlanmış ve her bir veri parçası içerdiği temel anlamı yansıtan kısa ifadelerle tanımlanmıştır. Kodlama sürecinin ilerleyen aşamalarında benzer ve ilişkili kodlar bir araya getirilerek daha üst düzey kategoriler oluşturulmuş ve bu kategoriler temalar altında toplanmıştır. Temaların oluşturulması sürecinde hem veriden türeyen anlam örüntüleri hem de kuramsal çerçeve dikkate alınmış, böylece analizde hibrit (tümevarımsal ve tümdengelimsel) bir yaklaşım benimsenmiştir. Oluşturulan temalar, tüm veri seti ışığında yeniden gözden geçirilmiş, kapsamı ve ayırt edilebilirlikleri değerlendirilmiş ve gerekli görülen durumlarda yeniden yapılandırılmıştır. Analiz süreci Microsoft Excel programı kullanılarak yürütülmüş olup veri setinin yönetilebilir büyüklükte olması nedeniyle manuel kodlama yeterli görülmüştür.

### 3.7. Geçerlik ve Güvenirlik

Araştırmanın metodolojik sağlamlığını artırmak amacıyla geçerlik ve güvenirlilik süreçleri sistematik biçimde ele alınmıştır. Bu kapsamda, araştırmanın inandırıcılığını artırmak için katılımcı ifadeleri

doğrudan alıntılarla desteklenmiş ve veriler bağlamı içinde yorumlanmıştır. Araştırma bağlamı ve katılımcı özellikleri ayrıntılı biçimde tanımlanarak bulguların aktarılabilirliği güçlendirilmiştir. Analiz sürecinin tüm aşamalarının açık biçimde raporlanması, çalışmanın tutarlılığını desteklerken; kodlama ve tema oluşturma sürecinin ikinci bir araştırmacı tarafından çapraz kontrol edilmesi, bulguların doğrulanabilirliğini artırmıştır. Bu süreçte ortaya çıkan yorum farklılıkları tartışılarak ortak bir uzlaşmaya varılmıştır. Böylece araştırmacı öznelliğinin etkisi sınırlandırılmaya çalışılmıştır.

### 3.8. Etik İlkeler

Araştırma sürecinde etik ilkelere titizlikle uyulmuştur. Katılımcıların araştırmaya katılımı gönüllülük esasına dayalı olarak gerçekleştirilmiş, görüşme öncesinde sözlü onam alınmıştır. Görüşmeler katılımcıların izni doğrultusunda ses kaydı ile kayıt altına alınmış ve elde edilen tüm veriler anonimleştirilerek analiz edilmiştir. Katılımcı kimlik bilgileri gizli tutulmuş ve veriler yalnızca bilimsel amaçlarla kullanılmıştır.

### 3.9. Yöntemsel Sınırlılıklar

Bu çalışmada veri analizi sürecinde nitel veri analiz yazılımlarının kullanılmaması ve bunun yerine Microsoft Excel programı ile manuel kodlama yapılması yöntemsel bir sınırlılık olarak değerlendirilebilir. Bununla birlikte, veri setinin hacminin yönetilebilir düzeyde olması ve analiz sürecinin sistematik bir biçimde yürütülmesi, bu sınırlılığın bulguların güvenilirliği üzerinde belirleyici bir etki yaratmadığını göstermektedir.

Elde edilen bulgular, çalışmanın kuramsal çerçevesi doğrultusunda bütüncül bir yaklaşımla yorumlanmıştır. Bu bağlamda, katılımcıların sıfır atık mutfak uygulamalarına yönelik tutumları, algıladıkları sosyal etkiler ve davranışlarını gerçekleştirme konusundaki kontrol algıları Planlı Davranış Teorisi çerçevesinde ele alınmıştır. Bununla birlikte, sıfır atık uygulamalarının bir yenilik olarak nasıl algılandığı ve profesyonel mutfaklarda nasıl yayıldığı, Yeniliklerin Yayılımı Teorisi'nin temel boyutları üzerinden değerlendirilmiştir. Bu çift yönlü analitik yaklaşım, sıfır atık mutfak uygulamalarının benimsenmesini yalnızca bireysel niyetlerle açıklamak yerine, aynı zamanda sektörel, kurumsal ve sosyal dinamikler çerçevesinde ele alarak çalışmaya daha derinlikli bir açıklama gücü kazandırmıştır.

## 4. Bulgular

Araştırmaya katılan profesyonel mutfak çalışanlarının demografik profili, çalışmanın bulgularının yorumlanmasında bağlamsal bir temel oluşturmaktadır. Çalışmaya toplam 20 katılımcı dahil edilmiştir; bunlar şef, sous-chef, aşçı ve mutfak sorumlusu gibi farklı pozisyonlarda görev yapmaktadır. Katılımcıların 11'i erkek, 9'u kadın olup yaşları 24 ile 56 arasında değişmektedir ve tüm katılımcılar en az üç yıllık profesyonel mutfak deneyimine sahiptir. Katılımcılar, İstanbul'un Beyoğlu, Kadıköy ve Beşiktaş ilçelerinde, farklı segment restoranlarda görev yapmaktadır. Bu çeşitlilik hem bireysel deneyimlerin hem de farklı mutfak türlerinde uygulanan sıfır atık pratiklerinin analizine olanak sağlamaktadır.

**Tablo 1. Katılımcıların Demografik Profili**

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	İş Deneyimi (yıl)	Pozisyon	Çalıştığı İlçe
K1	Erkek	34	10	Şef	Beyoğlu
K2	Kadın	29	6	Sous-Chef	Kadıköy
K3	Erkek	41	18	Şef	Beşiktaş
K4	Kadın	27	4	Aşçı	Beyoğlu
K5	Erkek	38	12	Mutfak Sorumlusu	Kadıköy
K6	Kadın	32	8	Sous-Chef	Beşiktaş
K7	Erkek	45	20	Şef	Beyoğlu
K8	Kadın	26	3	Aşçı	Kadıköy
K9	Erkek	36	11	Sous-Chef	Beşiktaş
K10	Kadın	33	9	Mutfak Sorumlusu	Beyoğlu

K11	Erkek	40	15	Şef	Kadıköy
K12	Kadın	35	10	Sous-Chef	Beşiktaş
K13	Erkek	48	22	Şef	Beyoğlu
K14	Kadın	31	7	Aşçı	Kadıköy
K15	Erkek	39	13	Mutfak Sorumlusu	Beşiktaş
K16	Kadın	28	5	Sous-Chef	Beyoğlu
K17	Erkek	42	17	Şef	Kadıköy
K18	Kadın	24	3	Aşçı	Beşiktaş
K19	Erkek	56	30	Şef	Beyoğlu
K20	Kadın	37	12	Sous-Chef	Kadıköy

Katılımcıların demografik ve mesleki özellikleri Tablo 1’de özetlenmiştir. Bu bilgiler, tematik analiz sürecinde elde edilen bulguların yorumlanmasında kritik bir bağlam sunmaktadır. Katılımcıların yaş, cinsiyet, deneyim yılı ve pozisyon açısından çeşitliliği, sıfır atık mutfak uygulamalarına ilişkin algı, tutum ve davranışların farklı düzeylerde ve çeşitli mesleki koşullarda nasıl şekillendiğini anlamaya yardımcı olmaktadır.

Tematik analiz sonuçları göz önüne alındığında, profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık mutfak yaklaşımına ilişkin görüşlerinin “Kavramsal Algılar” teması altında yoğunlaştığı belirlenmiştir. Bu tema, katılımcıların sıfır atık mutfak kavramını nasıl tanımladıklarını, mesleki pratikleri çerçevesinde bu yaklaşıma nasıl anlam yüklediklerini ve sıfır atık uygulamalarını hangi boyutlarıyla değerlendirdiklerini ortaya koymaktadır. Görüşmelere katılan şeflerin büyük çoğunluğu, sıfır atık mutfak yaklaşımını “profesyonel mutfaklarda israfın en aza indirilmesi” şeklinde tanımlamıştır. Katılımcılara göre bu yaklaşım; hammaddelerin bütüncül biçimde değerlendirilmesi, atık olarak görülebilecek ürünlerin alternatif kullanım yollarının geliştirilmesi ve geri dönüştürülemeyen atık miktarının azaltılmasını kapsamaktadır. Bir katılımcı, sıfır atık mutfak yaklaşımını şöyle ifade etmiştir: “Sıfır atık mutfak demek, mutfakta mümkün olduğunca az çöp çıkması demek. Ürünün tamamını kullanmaya çalışıyorsunuz; kabuk, sap, kemik ne varsa değerlendirmeye giriyor” (K5).

Bazı şefler ise sıfır atık mutfak anlayışını yalnızca gıda atıklarıyla sınırlı görmeyerek enerji ve su kullanımı gibi operasyonel süreçleri de bu yaklaşımın önemli bir parçası olarak değerlendirmiştir. Bir katılımcı, sıfır atık yaklaşımını profesyonel mutfak bağlamında daha geniş bir sürdürülebilirlik çerçevesinde şöyle açıklamıştır: “Sıfır atık sadece tabağa gelenle bitmiyor. Mutfakta gereksiz su kullanmamak, enerji tüketimini kontrol etmek, tek kullanımlık ürünlerden kaçınmak da bunun içinde” (K7). Bu bulgular, Planlı Davranış Teorisi açısından değerlendirildiğinde, profesyonel şeflerin sıfır atık mutfak uygulamalarına yönelik olumlu tutumlar geliştirdiklerini ortaya koymaktadır. Ajzen’e (1991) göre bireylerin bir davranışı sergileme niyetleri, o davranışa ilişkin değerlendirmeleri ve tutumları ile yakından ilişkilidir. Şeflerin sıfır atık mutfak uygulamalarını hem çevresel hem de mesleki açıdan faydalı bir yaklaşım olarak tanımlamaları, bu uygulamaları benimseme yönündeki niyetlerinin güçlü olduğunu düşündürmektedir.

Dikkat çeken bir diğer bulgu, bazı profesyonel şeflerin sıfır atık mutfak yaklaşımını geleneksel mutfak pratikleriyle ilişkilendirmesidir. Katılımcılar, geçmişte mutfaklarda “hiçbir şeyin ziyan edilmemesi” anlayışının hâkim olduğunu vurgulamış ve sıfır atık yaklaşımının yeni bir kavramdan ziyade, var olan değerlerin güncel bir yorumu olduğunu belirtmişlerdir (K2, K4, K6). Bir katılımcı, sıfır atık mutfak yaklaşımını geleneksel mutfak uygulamalarıyla ilişkilendirerek şöyle ifade etmiştir: “Eskiden mutfakta bir şey çöpe atılmazdı. Artan ekmeğe başka yemek yapılırdı, kemiklerden mutlaka stok kaynardı. Aslında sıfır atık mutfak bizim mutfak kültürümüzün bir parçası” (K3). Bu bulgular, Yeniliklerin Yayılımı Teorisi çerçevesinde uyumluluk boyutuyla örtüşmektedir; çünkü profesyonel şefler, sıfır atık yaklaşımını mevcut mutfak değerleri ve geçmiş deneyimleriyle uyumlu bir yenilik olarak algılamaktadır. Rogers’a (2003) göre bir yeniliğin mevcut değerler ve geçmiş deneyimlerle uyumlu algılanması, benimsenme sürecini kolaylaştırmaktadır. Profesyonel şeflerin sıfır atık mutfak yaklaşımını kendi mutfak kültürleriyle uyumlu görmeleri, bu yeniliğin sektörde kabul görme potansiyelinin yüksek olduğunu göstermektedir.

Profesyonel şeflerin kavramsal algıları, sıfır atık mutfak uygulamalarının sağladığı çevresel ve ekonomik faydalar üzerinden de şekillenmektedir. Katılımcılar, atık miktarının azaltılmasının yalnızca çevresel sorumluluk değil, aynı zamanda maliyet yönetimi açısından da önemli bir avantaj sağladığını ifade etmiştir. Bir katılımcı, sıfır atık yaklaşımının ekonomik faydasını vurgulayarak şunları belirtmiştir: “Restoran mutfağında attığımız her ürün aslında maliyet demek. Atığı azalttığımızda kâr otomatik olarak artıyor” (K8). Bu değerlendirmeler, sıfır atık yaklaşımının işletmeler açısından sağladığı ekonomik faydayı ve göreceli üstünlüğünü ortaya koymakta olup, Yeniliklerin Yayılımı Teorisi’nde yer alan göreceli üstünlük kavramıyla örtüşmektedir. Rogers’a (2003) göre bir yeniliğin açık ve somut faydalar sunması, benimsenme hızını artıran temel faktörlerden biridir. Aynı zamanda bu algı, Planlı Davranış Teorisi bağlamında profesyonel şeflerin sıfır atık uygulamalarına yönelik davranışsal niyetlerini güçlendiren önemli bir unsur olarak değerlendirilebilmektedir. Profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık mutfak yaklaşımına ilişkin kavramsal algıları; olumlu tutumlar, kültürel uyumluluk algısı ve belirgin çevresel ve ekonomik fayda beklentileri üzerinden şekillenmektedir. Bu bulgular, Planlı Davranış Teorisi ve Yeniliklerin Yayılımı Teorisi’nin birlikte ele alınmasının, sıfır atık mutfak uygulamalarının profesyonel mutfaklarda benimsenme süreçlerini anlamada güçlü bir analitik çerçeve sunduğunu ortaya koymaktadır.

Diğer taraftan, profesyonel mutfak şeflerinin mesleki eğitim süreçleri, çalışma yaşamları boyunca sıfır atık ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarına ne ölçüde maruz kaldıkları ve bu uygulamaları hangi kaynaklardan öğrendikleri ele alınmaktadır. Görüşmelerden elde edilen bulgular, şeflerin büyük bir kısmının sıfır atık mutfak yaklaşımını formel bir eğitim sürecinden ziyade, mesleki deneyim, usta-çırak ilişkisi, kişisel merak ve sektör içi etkileşimler yoluyla edindiklerini ortaya koymuştur. Katılımcı şeflerin çoğu, aldıkları aşçılık ya da gastronomi eğitimlerinde sürdürülebilirlik ve atık yönetimi konularının sistematik ve uygulamalı biçimde ele alınmadığını, bu kavramlarla daha çok mesleğin ilerleyen aşamalarında karşılaştıklarını ifade etmiştir. Bir katılımcı, sıfır atık yaklaşımını deneyim temelli öğrenme bağlamında şöyle açıklamıştır: “Okulda bize daha çok reçete ve teknik öğretildi. Atık azaltma ya da sıfır atık gibi konular o zamanlar gündemde değildi; mutfağa girince, maliyet baskısını ve israfı görünce öğrenmeye başladık” (K9). Bu ifade, şeflerin sıfır atık uygulamalarını deneyim yoluyla ve mesleki pratikler çerçevesinde öğrendiklerini göstermektedir. Bazı katılımcılar ise son yıllarda katıldıkları mesleki seminerler, workshop’lar, sürdürülebilirlik temalı gastronomi etkinlikleri ve sosyal medya içerikleri sayesinde sıfır atık mutfak konusunda farkındalık kazandıklarını ifade etmiştir. Bir katılımcı, bu deneyimini şöyle aktarmıştır: “Bir çalıştayda atık sebzelerden yeni menü kalemleri oluşturulduğunu gördüm. O gün, mutfakta çöpe giden şeylere bakışım değişti” (K12). Bu ifade, mesleki öğrenme ortamlarının şeflerin davranış değişikliği üzerindeki etkisini ortaya koymaktadır. Bu durum, yeniliğin gözlemlenebilir olması açısından önemlidir; zira Rogers’a (2003) göre bir yeniliğin somut örneklerle görülmesi ve sonuçlarının gözlemlenmesi, benimsenme olasılığını artırmaktadır. Şeflerin eğitimsel deneyimlerinin büyük ölçüde gayri resmî öğrenme süreçlerine dayanması, Planlı Davranış Teorisi bağlamında değerlendirildiğinde özellikle algılanan davranışsal kontrol boyutuyla ilişkilendirilebilir. TPB’ye göre bireylerin bir davranışı gerçekleştirmeye yönelik niyetleri, o davranışı yapabileceklerine dair algılarıyla yakından ilişkilidir (Ajzen, 1991). Görüşmelerde bazı katılımcılar, sıfır atık uygulamalarını prensip olarak benimsediklerini, ancak yoğun mutfak temposu, personel yetersizliği ve zaman baskısı gibi faktörler nedeniyle her zaman hayata geçiremediklerini ifade etmiştir. Bir başka katılımcı, aynı durumu şöyle dile getirmiştir: “Ne yapılması gerektiğini biliyorum ama servis yoğunken her atığı dönüştürmek kolay olmuyor” (K14). Bu ifade, şeflerin algıladıkları davranışsal kontrolün sıfır atık uygulamalarının pratiğe dönüşmesinde belirleyici rol oynadığını göstermektedir.

Diğer yandan, mutfaklarında sıfır atık uygulamalarını kademeli olarak hayata geçiren şefler, bu sürecin zamanla bir rutine dönüştüğünü ve ekibin de sürece adapte olduğunu vurgulamıştır. Bu durum, Rogers’ın denenebilirlik kavramı ile örtüşmektedir. Katılımcılar, sıfır atık uygulamalarını küçük ve aşamalı adımlarla (örneğin yalnızca sebze atıklarını değerlendirme veya porsiyon kontrolü yapma) denediklerinde, bu yeniliği benimsemenin daha kolay hale geldiğini belirtmişlerdir (K16). Bu bulgu, Yeniliklerin Yayılımı Teorisi’ndeki denenebilirlik boyutu ile doğrudan ilişkilidir. Yeniliğin düşük riskli ve aşamalı biçimde uygulanabilmesi, benimsenme sürecini hızlandıran önemli bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Sonuç olarak, profesyonel şeflerin eğitimsel deneyimleri, sıfır atık mutfak yaklaşımının büyük ölçüde iş başında öğrenilen, deneyimle pekişen ve sosyal etkileşim yoluyla yayılan bir yenilik olduğunu ortaya koymaktadır.

Planlı Davranış Teorisi açısından bakıldığında, şeflerin bu yaklaşımı uygulama niyetleri; olumlu tutumlar geliştirmelerine rağmen, algılanan davranışsal kontrol ve sektörel koşullar tarafından şekillenmektedir. Yeniliklerin Yayılımı Teorisi perspektifinden ise, sıfır atık mutfak uygulamalarının şefler arasında yayılmasında gözlemlenebilir başarı örnekleri, meslek içi etkileşimler ve uygulamaya dayalı öğrenme kritik rol oynamaktadır. Bu bağlamda, sektöre yönelik uygulamalı eğitimler, iyi örneklerin görünür kılınması ve mesleki paylaşımların artırılması, sıfır atık mutfak yaklaşımının profesyonel mutfaklarda benimsenmesini güçlendirecek temel stratejiler olarak değerlendirilebilmektedir.

Pratik uygulamalar açısından bulgular, profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık prensiplerini günlük mutfak pratiklerinde ne ölçüde uyguladıklarını ve bu süreçte karşılaştıkları kolaylaştırıcılar ile sınırlılıkları kapsamaktadır. Görüşmeler, bazı şeflerin bireysel inisiyatifle gıda atıklarını azaltmaya yönelik uygulamalar benimsediğini göstermektedir. Özellikle sebze-meyve firelerinin stok, sos veya yan ürünlere dönüştürülmesi, porsiyon kontrolü ve artan yemeklerin yeniden değerlendirilmesi en sık dile getirilen pratikler arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, şefler sıfır atık uygulamalarının profesyonel mutfak ortamında her zaman sürdürülebilir olmadığını da vurgulamıştır. Yoğun servis temposu, zaman baskısı, ekip alışkanlıkları ve işletme politikaları, bu uygulamaların kapsamını sınırlayan temel faktörler olarak öne çıkmaktadır. Bu durum, Planlı Davranış Teorisi açısından değerlendirildiğinde özellikle algılanan davranışsal kontrol boyutuna işaret etmektedir. Şefler sıfır atık yaklaşımına yönelik olumlu tutumlara sahip olsalar da mutfak koşulları ve operasyonel kısıtlar davranışın sürekliliğini zorlaştırabilmektedir. Öte yandan, uygulamayı küçük adımlarla hayata geçirebilen şefler, bu sürecin zamanla ekibin geneline yayıldığını ifade etmiştir. Diğer yandan, bulgular Yeniliklerin Yayılımı Teorisi bağlamında denenebilirlik ve gözlemlenebilirlik kavramlarıyla örtüşmektedir. Sıfır atık uygulamalarının somut çıktılarının (maliyet düşüşü, daha düzenli mutfak, olumlu müşteri geri bildirimleri) görülmesi hem şeflerin motivasyonunu artırmakta hem de ekip üyelerinin bu yeniliği benimsemesini kolaylaştırmaktadır. Kısaca, şeflerin pratik uygulamaları; olumlu tutumlara rağmen algılanan kontrol düzeyi ve operasyonel karmaşıklık tarafından şekillenmektedir. Ancak uygulanabilir ve gözlemlenebilir örnekler arttıkça, sıfır atık mutfak yaklaşımı profesyonel mutfaklarda daha kolay benimsenen bir yenilik haline gelmektedir.

Sosyal etki düzeyi, katılımcıların sıfır atık mutfak yaklaşımına yönelik tutum ve davranışlarının, içinde buldukları sosyal çevre tarafından nasıl şekillendirildiğini ortaya koymaktadır. Görüşmeler, aile, arkadaş çevresi, eğitimci ve sektör profesyonellerinin, katılımcıların farkındalık ve motivasyon düzeylerinde belirleyici olduğunu göstermektedir. Özellikle çocukluk döneminde israf karşıtı değerlerle yetişen katılımcıların, sıfır atık yaklaşımına daha doğal ve olumlu bir tutum geliştirdikleri görülmektedir. Buna karşılık, bu bilincin olmadığı sosyal çevrelerden gelen katılımcılar için üniversite eğitimi ve sosyal öğrenme süreçleri telafi edici bir rol üstlenmektedir. Bu bulgular, Planlı Davranış Teorisi çerçevesinde ele alındığında, sosyal çevrenin öznel normlar üzerindeki etkisini açıkça ortaya koymaktadır. Katılımcılar, çevrelerinde önem verdikleri kişilerin (aile üyeleri, arkadaşlar, eğitimci veya mutfaktaki üst düzey şefler) tutumlarına bağlı olarak sıfır atık davranışlarını ya desteklemekte ya da bu davranışları sürdürmekte zorlanmaktadır. Sosyal destek algısının güçlü olduğu durumlarda, sıfır atık uygulamalarına yönelik niyetin de güçlendiği görülmektedir. Öte yandan, katılımcılar arası yatay etkileşimler, Yeniliklerin Yayılımı Teorisi bağlamında yeniliğin sosyal sistem içinde dolaşıma girdiğini göstermektedir. Arkadaşlar arası bilgi paylaşımı, rol model olan bireyler ve sosyal medya üzerinden gözlemlenen iyi uygulamalar, sıfır atık yaklaşımının gözlemlenebilirlik ve iletişim kanalları boyutlarını güçlendirmektedir. Buna karşın, lider konumundaki kişilerin (örneğin staj yapılan mutfaklardaki şeflerin) ilgisiz veya olumsuz tutumu, yeniliğin yayılımını yavaşlatan önemli bir engel olarak öne çıkmaktadır.

Sonuç olarak, sosyal etki düzeyi teması, sıfır atık mutfak yaklaşımının bireysel bir tercih olmanın ötesinde, güçlü biçimde sosyal normlar, rol modeller ve liderlik pratikleri tarafından şekillendiğini göstermektedir. Hem Planlı Davranış Teorisi hem de Yeniliklerin Yayılımı Teorisi açısından değerlendirildiğinde, destekleyici sosyal çevrelerin ve görünür iyi uygulamaların, bu yaklaşımın benimsenmesini belirgin biçimde kolaylaştırdığı anlaşılmaktadır.

Geleceğe yönelimler açısından bulgular incelendiğinde ise, profesyonel mutfak şeflerinin ve sektör çalışanlarının kariyer planlarında sıfır atık mutfak yaklaşımına verdikleri yeri ve geleceğe yönelik öngörülerini ortaya konulmaktadır. Görüşmeler, katılımcıların büyük çoğunluğunun ilerleyen kariyer

aşamalarında görev alacakları ya da yönetecekleri mutfaklarda atık yönetimine daha sistematik biçimde yer vermeyi hedeflediklerini göstermektedir. Şefler, sıfır atık yaklaşımını geçici bir eğilimden ziyade mesleğin geleceğini şekillendirecek kalıcı bir gereklilik olarak değerlendirmektedir. “Yetki sahibi olduğumda mutfakta atık takibi ve porsiyon kontrolünü standart hale getirmek isterim” ya da “Kendi işletmem olursa sıfır atığa yakın bir mutfak kurgulamak önceliğim olur” gibi ifadeler, bu yaklaşımın mesleki vizyonun bir parçası haline geldiğini göstermektedir. Katılımcıların gelecek perspektiflerinde yenilikçilik ve girişimcilik boyutu da dikkat çekmektedir. Bazı şefler, atık azaltımını merkeze alan yeni iş modelleri (ölçülü üretim sistemleri, dijital atık takip uygulamaları, sürdürülebilir menü planlama yazılımları) geliştirme fikrinden söz etmiştir. Bu durum, sıfır atık mutfağın yalnızca operasyonel bir uygulama değil, aynı zamanda rekabet avantajı yaratabilecek bir inovasyon alanı olarak görüldüğüne işaret etmektedir. Yeniliklerin Yayılımı Teorisi açısından bakıldığında, bu yaklaşımın özellikle erken benimseyen ve vizyoner işletmeler tarafından sektöre taşınacağı, başarılı örneklerin görünür hale gelmesiyle daha geniş bir kesim tarafından benimsenebileceği öngörülmektedir.

Bununla birlikte, profesyoneller gelecek konusunda temkinli bir iyimserlik sergilemektedir. Katılımcılar, sıfır atık uygulamalarını hayata geçirme niyetlerinin güçlü olduğunu belirtmekle birlikte, bu niyetin pratiğe dönüşebilmesi için kurumsal destek, üst yönetim onayı ve ekonomik fizibilitenin belirleyici olduğuna dikkat çekmektedir. “Ben istesem de işletme sahibi desteklemezse bunu tek başıma sürdüremem” ya da “Kısa vadeli kâr baskısı varken bazı işletmeler bu dönüşüme mesafeli kalabiliyor” gibi ifadeler, organizasyonel koşulların önemini vurgulamaktadır. Bu bulgular, Planlı Davranış Teorisi çerçevesinde değerlendirildiğinde, şeflerin davranış niyetlerinin güçlü olmasına karşın, algılanan davranışsal kontrolün (yetki, kaynak ve destek) sınırlı olmasının uygulamayı zorlaştırabildiğini göstermektedir.

Şeflerin gelecek öngörülerini, dönüşümün ani değil kademeli olacağı yönündedir. Katılımcılar, artan çevresel baskılar, yasal düzenlemeler ve tüketici taleplerinin orta vadede sıfır atık uygulamalarını sektörel bir standart haline getireceğini düşünmektedir. Bu süreçte öncü işletmelerin ve lider şeflerin rol model olacağı, onların uygulamalarının diğer işletmeler tarafından taklit edilerek yaygınlaşacağı ifade edilmektedir. Bu durum, YYT’de vurgulanan kritik kütle ve sosyal sistem içinde yayılım kavramlarıyla örtüşmektedir. Genel olarak “Geleceğe Yönelimler” teması, profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık mutfak yaklaşımını mesleki geleceklerinin ayrılmaz bir parçası olarak gördüklerini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, şefler bu dönüşümün yalnızca bireysel niyetlere değil, aynı zamanda kurumsal ve yapısal koşullara da bağlı olduğunu belirtmektedir. Şeflerin bu bilinçli ve gerçekçi yaklaşımı, sıfır atık mutfak uygulamalarının sektörde uzun vadede yaygınlaşma potansiyeline sahip olduğuna işaret etmektedir. Tablo 2. çalışma bulgularını özetlemektedir.

**Tablo 2. Bulgular ve Teorik Çerçeve İlişkilendirme Tablosu**

Araştırma Odağı	Mülakatlardan Çıkan Temel Sonuç (Bulgu)	Teorik Karşılık (PDT & YYT)	Akademik Yorum
İçsel Motivasyon	Atığı "israf ve günah" olarak görme, vicdani rahatsızlık.	Tutum (PDT)	Kültürel miras, şeflerde güçlü bir çevresel tutum oluşturmaktadır.
Ekonomik Algı	"Çöpe giden her ürün, doğrudan kârdan gider."	Göreceli Üstünlük (YYT)	Sıfır atık, şefler için bir çevrecilikten ziyade "ekonomik verimlilik" aracıdır.
Sektörel Kimlik	Modern ve prestijli şef olmanın bir gereği olarak görme.	Subjektif Normlar (PDT)	Sosyal medya ve mesleki ağlar, uygulamayı sosyal bir statü simgesine dönüştürmüştür.
Geleneklerle Bağ	Eski usul mutfak disiplini ile sıfır atığın %100 örtüşmesi.	Uyumluluk (YYT)	Yenilik, şeflerin usta-çırak geçmişiyle uyumlu olduğu için dirençle karşılaşmıyor.
Uygulama Bariyeri	"Mutfak çok yoğun, yetişemiyoruz; personel ilgisiz."	Davranışsal Kontrol (PDT)	Niyet yüksek olsa da operasyonel faktörler kontrolü zayıflatıp eylemi engelliyor.
Yönetimsel Engel	İşletmecinin ekipman almaması ve kısa vadeli kâr baskısı.	Karmaşıklık (YYT)	Üst yönetim desteği olmadığında sıfır atık sistemi "zor ve karmaşık" olarak kodlanıyor.

Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler, şeflerin bilişsel düzeyde (tutum ve uyumluluk) sıfır atığa tam destek verdiğini ancak operasyonel engeller (zaman ve personel) nedeniyle bu niyetin tam kapasiteli bir eyleme dönüşemediğini göstermektedir.

## 5. Sonuç ve Tartışma

Bu araştırmanın bulguları, profesyonel mutfak şeflerinin sıfır atık mutfak yaklaşımına yönelik algı, tutum ve deneyimlerinin büyük ölçüde olumlu olduğunu ortaya koymaktadır. Benzer biçimde, literatürde sıfır atık ve sürdürülebilir uygulamaların profesyonel mutfaklarda çevresel ve ekonomik faydalar sağladığına ilişkin bulgular bulunmaktadır. Restoran ve yiyecek hizmetlerinde gıda atığı stratejilerini sistematik olarak inceleyen çalışmalar, işletmelerin sürdürülebilirlik uygulamalarının ekonomik ve çevresel performansı iyileştirdiğini bildirmektedir (Kaman vd., 2024). Bununla birlikte, mevcut çalışmaların çoğu kavramsal değerlendirmeler veya nicel ölçeklemeler üzerine yoğunlaşmakta olup, şeflerin sıfır atık uygulamalarına yönelik derinlemesine nitel deneyimlerini ortaya koyan çalışmalar sınırlıdır. Bu bağlamda, çalışmamızın tematik analiz yöntemiyle yürütülmesi, profesyonel mutfak çalışanlarının algılarının, sosyal etkileşimlerinin ve operasyonel koşullarının sıfır atık uygulamalarına etkisinin bütüncül bir şekilde anlaşılmasını sağlamaktadır.

Bulgular, Yeniliklerin Yayılımı Teorisi (Rogers, 2003) çerçevesinde göreceli üstünlük ve uyumluluk boyutlarının, şeflerin sıfır atık yaklaşımını benimsemelerinde belirleyici olduğunu göstermektedir. Bu sonuç, sürdürülebilir uygulamaların ekonomik fayda ve kurum içi uyumla ilişkili olduğunu ortaya koyan nitel çalışmalarla paralellik göstermektedir; Filimonau, Sezerel ve arkadaşlarının (2024) profesyonel mutfak şefleri üzerinde yürüttüğü araştırma, şeflerin deneyimsel öğrenme süreçleri ve ekonomik fayda algısının benimsemeyi kolaylaştırdığını belirtmektedir. Öte yandan, yoğun çalışma temposu, yönetim desteğinin sınırlılığı ve kaynak eksikliği gibi faktörler, bu çalışmada öne çıkan engeller olarak belirlenmiştir. Bu bulgular, özellikle hizmet sektöründe sürdürülebilir uygulamaların önündeki operasyonel kısıtların önemini vurgulayan mevcut literatürle de uyumludur (Zivali Bilgin ve Özen, 2021).

Planlı Davranış Teorisi perspektifinden bakıldığında, şeflerin olumlu tutum ve güçlü niyetlerine rağmen, algılanan davranışsal kontrolün sınırlılığı uygulamanın sürekliliğini etkileyebilmektedir. Bu bulgu, TPB'nin öngördüğü gibi davranışsal niyet ile gerçek davranış arasında bireylerin kontrol algısının kritik bir rol oynadığını desteklemektedir (Ajzen, 1991). Literatürde genellikle bireysel farkındalık ve tutum odaklı çalışmalara rastlanırken, bu çalışmanın sağladığı katkı, bireysel motivasyon ile operasyonel ve kurumsal faktörlerin etkileşimini nitel verilerle ortaya koymasındadır.

Ayrıca, çalışma sosyal etkilerin ve mesleki öğrenmenin sıfır atık yaklaşımının benimsenmesinde belirleyici olduğunu göstermektedir. Katılımcılar, meslektaşlar, üst düzey şefler ve sektörel örneklerden edindikleri gözlemlerle uygulamaları daha kolay benimsemektedir. Bu durum, Yeniliklerin Yayılımı Teorisi bağlamında gözlemlenebilirlik ve sosyal sistem içindeki rol modellerin önemini somutlaştırmaktadır; bu tür nitel veri odaklı sosyal etki analizleri, alanyazında henüz sınırlı örneklerle ele alınmıştır (Filimonau vd., 2024).

Sonuç olarak, bu çalışma literatüre üç temel katkı sunmaktadır:

1. Sıfır atık mutfak uygulamalarının profesyonel şeflerin deneyimleri ve sosyal etkileşimleriyle nasıl şekillendiğini nitel olarak ortaya koyması,
2. Bireysel tutum ve niyetlerin algılanan davranışsal kontrol ile operasyonel kısıtlar arasındaki etkileşimi göstermesi,
3. Yeniliklerin Yayılımı Teorisi ile Planlı Davranış Teorisi'ni birleştirerek sıfır atık mutfak uygulamalarının profesyonel bağlamda benimsenme süreçlerine bütüncül bir analitik çerçeve sunması.

Bu bulgular, profesyonel mutfaklarda sıfır atık uygulamalarının yalnızca bireysel farkındalık ve niyetle sınırlı olmadığını; kurumsal destek, operasyonel kolaylık ve sosyal etkileşimlerle birlikte değerlendirilmesi gerektiğini göstermesi açısından alan yazındaki boşluğu doldurmaktadır.

## Kaynakça

- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(2), 179–211. [https://doi.org/10.1016/0749-5978\(91\)90020-T](https://doi.org/10.1016/0749-5978(91)90020-T)
- Ajzen, I. (2020). The theory of planned behavior: Frequently asked questions. *Human Behavior and Emerging Technologies*, 2(4), 314–324. <https://doi.org/10.1002/hbe2.195>
- Awogbemi, O., Kallon, D., & Bello, K. (2022). Resource Recycling with the Aim of Achieving Zero-Waste Manufacturing. *Sustainability*. <https://doi.org/10.3390/su14084503>
- Betz, A., Buchli, J., Göbel, C., & Müller, C. (2015). Food waste in the Swiss food service industry – magnitude and potential for reduction. *Waste Management*, 35, 218–226. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2014.09.015>
- Birleşmiş Milletler. (t.y.). *The sustainable development agenda*. 31 Mart 2025 tarihinde <https://www.un.org/sustainabledevelopment/development-agenda-retired/#:~:text=On%201%20January%202016%2C%20the,Summit%20%20officially%20came%20into%20force> adresinden erişilmiştir.
- Bogusz, M., Matysik-Pejas, R., Krasnođebski, A., & Dziekański, P. (2021). The Concept of Zero Waste in the Context of Supporting Environmental Protection by Consumers. *Energies*, 14(18), 5964. <https://doi.org/10.3390/en14185964>
- Brown, B. J., Hanson, M. E., Liverman, D. M., & Merideth, R. W. (1987). Global sustainability: Toward definition. *Environmental Management*, 11(6), 713–719. <https://doi.org/10.1007/BF01867238>
- Chen, M. F., & Tung, P. J. (2014). Developing an extended Theory of Planned Behavior model to predict consumers' intention to visit green hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 36, 221–230. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2013.09.006>
- Cheng, S. Y., & Cho, M. (2021). Factors influencing sustainable food waste management intentions in the hospitality industry: Extending the theory of planned behavior. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(7), 1152–1171. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1808927>
- Eriksson, M., Persson Osowski, C., Malefors, C., Björkman, J., & Eriksson, E. (2017). Quantification of food waste in food canteens – a case study from Sala municipality in Sweden. *Waste Management*, 61, 415–422. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2017.02.026>
- 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. <https://doi.org/10.1002/jtr.2329>
- Filimonau, V., Sezerel, H., Ashton, M., Kubal-Czerwinska, M., Bhaskara, G. I., & Ermolaev, V. A. (2024). How chefs develop the practice to manage food waste in professional kitchens. *International Journal of Hospitality Management*, 119, 103712.
- Jang, Y.-J., Zheng, T., & Bosselman, R. H. (2017). Top managers' environmental values, leadership, and stakeholder engagement in promoting environmental sustainability in the restaurant industry. *International Journal of Hospitality Management*, 63, 101–111. <https://doi.org/10.1016/J.IJHM.2017.03.005>
- Garzón, A. M. U. (2024). Restaurants and Culinary Sustainability: A Cultural and Aesthetic Issue. The Case of Restaurant Mini-Mal in Bogotá. *Naturaleza y Sociedad. Desafios Medioambientales*. <https://doi.org/10.53010/kcte1321>
- 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. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2016.07.022>
- Higgins-Desbiolles, F., & Wijesinghe, G. (2019). The critical capacities of restaurants as facilitators for transformations to sustainability. *Journal of Sustainable Tourism*, 27(7), 1080–1105. <https://doi.org/10.1080/09669582.2018.1510410>

- Kaman, G. S., Bozkurt, İ., Bölükbaş, R., Özhasar, Y., Demirci, B., & Yazıcıoğlu, İ. (2024). The strategy of food waste in restaurants: A systematic literature review. *Trends in Food Science & Technology*, 151, 104625. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104625>
- Khan, M. A., Freedman, M. R., & Freedman, M. T. (2022). Examining culinary students' adoption of sustainable food practices: A diffusion of innovations perspective. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 50, 112–120. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.01.005>
- Lemaire, A., & Limbourg, S. (2019). How can food loss and waste management achieve sustainable development goals? *Journal of Cleaner Production*, 234, 1221–1234. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.06.226>
- Lins, M., Puppini Zandonadi, R., Raposo, A., & Ginani, V. C. (2021). Food Waste on Foodservice: An Overview through the Perspective of Sustainable Dimensions. *Foods*, 10(6), 1175. <https://doi.org/10.3390/foods10061175>
- Madanaguli, A., Dhir, A., Kaur, P., Srivastava, S., & Singh, G. (2022). Environmental sustainability in restaurants. A systematic review and future research agenda on restaurant adoption of green practices. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 22(4–5), 303–330. <https://doi.org/10.1080/15022250.2022.2134203>
- Minuzzo, D. A., & Santos, C. D. M. (2024). Strategies for promoting sustainable development goals in restaurants. In R. Bonacho, M. Eidler, S. Massari, & M. J. Pires (Eds.), *Experiencing and Envisioning Food* (1. bs, ss. 39–45). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003386858-6>
- Moustakas, C. (1994). *Phenomenological research methods*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Papargyropoulou, E., Wright, N., Lozano, R., Steinberger, J. K., Padfield, R., & Ujang, Z. (2016). Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector. *Waste Management*, 49, 326–336. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2016.01.017>
- Pietzsch, N., Ribeiro, J. L. D., & De Medeiros, J. F. (2017). Benefits, challenges and critical factors of success for Zero Waste: A systematic literature review. *Waste Management*, 67, 324–353. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2017.05.004>
- Pirani, S. I., & Arafat, H. A. (2016). Reduction of food waste generation in the hospitality industry. *Journal of Cleaner Production*, 132, 129–145. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.07.146>
- Principato, L., Pratesi, C. A., & Secondi, L. (2018). Towards zero waste: An exploratory study on restaurant managers. *International Journal of Hospitality Management*, 74, 130–137. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.02.022>
- Rogers, E. M. (2003). *Diffusion of innovations* (5. bs.). Free Press.
- Sirieux, 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. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2016.10.004>
- Yuzhanin, S., & Fisher, D. (2016). The efficacy of the theory of planned behavior for predicting intentions to choose a travel destination. *Tourism Management*, 55, 205–216.
- Zaman, A. (2015). A comprehensive review of the development of zero waste management: Lessons learned and guidelines. *Journal of Cleaner Production*, 91, 12–25. <https://doi.org/10.1016/J.JCLEPRO.2014.12.013>
- Zıvalı Bilgin, E., & Özen, C. (2021). Food waste management principles applied in 4 and 5 star hotels: Ankara example. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*. <http://doi.org/10.21325/jotags.2021.960>

**Research Article**

**Sıfır Atığın Sosyo-Ekonomik Boyutu: Profesyonel Mutfak Şefleri Üzerine Bir İnceleme**

*The Socio-Economic Dimension of Zero Waste: An Investigation on Professional Kitchen Chefs*

**Ecem İNCE KARAÇEPER**

Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Kent Üniversitesi

Sanat ve Tasarım Fakültesi

[ecem.incekaraceper@kent.edu.tr](mailto:ecem.incekaraceper@kent.edu.tr)

<https://orcid.org/0000-0003-4896-5533>

**Extended Abstract**

Sustainability is defined as a holistic approach based on the principle of meeting the needs of current generations without compromising the ability of future generations to meet their own. In today's world, global population growth, rapid urbanization, and increasing pressure on natural resources have made sustainability not just an environmental responsibility but also an economic and social necessity. This necessity has made it inevitable to adopt sustainable practices in many fields, from agricultural and food systems to the gastronomy and food-beverage sector. One of the most critical challenges in this context is food waste and loss. Research indicates that approximately one-third of the food produced globally for human consumption is lost or wasted across the supply chain. Restaurants and professional kitchens, positioned at the final stage of this chain, carry a significant responsibility in waste management. In this framework, the "Zero Waste" philosophy emerges as a comprehensive strategy aiming to prevent waste entirely through responsible production, consumption, and the reintegration of materials into the nutrient cycle. Professional chefs, as decision-makers and opinion leaders in the kitchen, play a central role in this transition.

This study aims to investigate the perceptions, experiences, and adoption processes of professional kitchen chefs regarding zero-waste practices through the lenses of the Theory of Planned Behaviour (TPB) and the Diffusion of Innovations (DOI) Theory. The research was designed as a qualitative study to gain an in-depth understanding of the underlying motivations and barriers. Semi-structured interviews were conducted with 20 professional kitchen employees, including executive chefs, sous-chefs, and kitchen supervisors, with varying levels of experience. The data collected from these interviews were analyzed using thematic analysis to identify the conceptual, professional, and organizational dimensions of zero-waste adoption in the culinary industry.

The findings of the study indicate that professional chefs have a strong and positive conceptual understanding of zero-waste practices. Most participants define a zero-waste kitchen as an operational model where waste is minimized by utilizing every part of an ingredient—such as skins, bones, and stems—and by finding creative ways to repurpose what is typically discarded. Beyond food management, many chefs also view sustainability as a broader concept that includes the conservation of energy and water. From the perspective of the Diffusion of Innovations Theory, the zero-waste approach demonstrates a high level of "compatibility" with traditional culinary values. Chefs often refer to historical practices where nothing was wasted out of necessity, suggesting that modern zero-waste initiatives are a professional evolution of these cultural roots. Furthermore, the economic benefits of

such practices, particularly in terms of cost reduction and improved profit margins, provide a clear "relative advantage" that motivates chefs to implement these strategies.

Regarding the educational background of the participants, the research highlights a significant gap between formal culinary training and professional practice. Most chefs noted that while they received technical training in cooking methods, systematic waste management was rarely a focal point of their formal education. Instead, knowledge about zero-waste practices is largely acquired through experience-based learning, master-apprentice relationships, and individual curiosity. In recent years, professional seminars, workshops, and social media have also become influential platforms for spreading awareness. The "observability" of successful zero-waste models in the industry encourages other professionals to experiment with similar techniques. The Theory of Planned Behaviour suggests that these external influences shape the "subjective norms" of the culinary community, creating a social environment where sustainability is increasingly valued.

However, the transition from intention to consistent behaviour is often hindered by various organizational and practical barriers. While chefs express a high intention to adopt zero-waste practices, their "perceived behavioural control" is frequently undermined by the realities of a professional kitchen. The intense pace of service, time constraints, and the lack of trained personnel are cited as the most significant obstacles. Additionally, the absence of strong support from senior management or business owners can prevent individual efforts from becoming permanent kitchen policies. Many chefs mentioned that even when they are personally committed to reducing waste, the lack of infrastructure—such as proper composting facilities or waste-tracking technology—makes full implementation difficult. Despite these challenges, many participants have found success through "trialability," starting with small, manageable changes like repurposing vegetable scraps into stocks or implementing stricter portion controls before moving to more complex systems.

The social and cultural background of the chefs also plays a vital role in their professional attitudes. Many participants mentioned that being raised in households where wasting food was culturally or religiously discouraged provided a natural foundation for their professional sustainability efforts. This internal motivation is reinforced by the professional desire to be seen as an innovative and responsible leader in the field. The study concludes that while individual motivation among chefs is high, the widespread adoption of zero-waste practices requires a systemic shift. It is not enough for a chef to be committed; the entire organizational culture must align with these values.

In conclusion, professional chefs are ready and willing to lead the zero-waste movement, recognizing its environmental, ethical, and economic importance. To bridge the gap between intention and action, the study recommends several key interventions. First, zero-waste management should be integrated into formal culinary curricula to provide future chefs with a theoretical and practical foundation. Second, businesses must move beyond seeing zero-waste as an individual effort and instead institutionalize it through standardized operating procedures and investment in necessary infrastructure. Finally, sectoral recognition and certification programs can provide the external validation needed to encourage more businesses to support their chefs in these initiatives. By combining individual expertise with organizational support, the gastronomy sector can make a significant contribution to global sustainability goals. This study emphasizes that zero-waste is not just a passing trend but a necessary evolution for the future of the professional culinary world.