

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI YEREL VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİNİN GELİŞTİRİLMESİ

PANEL VE ÇALIŞTAYI

SONUÇ RAPORU
25-26 MAYIS 2023

Editörler
Prof. Dr. İlhan ÖZTÜRK
Prof. Dr. Müge ARTAR



TÜRK MUTFAĞI HAFTASI
YEREL VE SÜRDÜRÜLEBİLİR
GASTRONOMİNİN GELİŞTİRİLMESİ
PANEL VE ÇALIŞTAYI

SONUÇ RAPORU
25-26 MAYIS 2023

Editörler

Prof. Dr. İlhan ÖZTÜRK

Prof. Dr. Müge ARTAR



KAPADOKYA
ÜNİVERSİTESİ
2023

Kapadokya Üniversitesi Yayınları: 82
ISBN: 978-605-4448-73-9
DOI: [10.35250/kun/978605444739](https://doi.org/10.35250/kun/978605444739)
URL: <https://hdl.handle.net/20.500.12695/2417>

© Kasım 2023

**Türk Mutfağı Haftası Yerel ve Sürdürülebilir Gastronominin
Geliştirilmesi Panel ve Çalıştayı Sonuç Raporu**

© Copyright, 2023, KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ YAYINLARI
Sertifika No: 43348

Kapak Tasarım: Nazile Arda Çakır
Sayfa Tasarım: Adem Şenel
Editörler: Prof. Dr. İlhan ÖZTÜRK & Prof. Dr. Müge ARTAR



Bu eser [Creative Commons “BY-NC-SA” \(Atf-GayriTicari-AynıLisanslaPaylaş\) Lisansı](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) ile lisanslanmıştır.

Bu kitap, “Türk Mutfağı Haftası Yerel ve Sürdürülebilir Gastronominin Geliştirilmesi Panel ve Çalıştayı” organizasyonu kapsamında yayımlanmıştır. Bu kitapta yayımlanan tüm bildirilerin içeriklerinden yazarları sorumludur.



KAPADOKYA
ÜNİVERSİTESİ

50420 Mustafapaşa, Ürgüp, Nevşehir
yayinevi@kapadokya.edu.tr
kapadokyayayinlari.kapadokya.edu.tr
0(384) 353 5009
www.kapadokya.edu.tr

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI
YEREL VE SÜRDÜRÜLEBİLİR
GASTRONOMİNİN GELİŞTİRİLMESİ
PANEL VE ÇALIŞTAYI

SONUÇ RAPORU
25-26 MAYIS 2023

Editörler

Prof. Dr. İlhan ÖZTÜRK

Prof. Dr. Müge ARTAR



KAPADOKYA
ÜNİVERSİTESİ
2023

DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr. İlhan ÖZTÜRK

Kapadokya Üniversitesi Rektör Yardımcısı

Prof. Dr. Müge ARTAR

*Kapadokya Üniversitesi Mimarlık Tasarım ve Güzel Sanatlar
Fakültesi Dekanı*

Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Dr. Öğr. Üyesi Şükran ÜNSER

*Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Çalışmaları Uygulama ve
Araştırma Merkezi Müdürü*

Dr. Öğr. Üyesi Ezgi DEMİR ÖZER

*Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı*

Dr. Öğr. Üyesi Gamze TURGAYLI ZENGİN

*Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Meslek Yüksekokulu Müdür
Yardımcısı*

Dr. Öğr. Üyesi Duygu BORA

*Kapadokya Meslek Yüksekokulu Sürdürülebilir Turizm Yönetimi
Yüksek Lisans Ana Bilim Dalı Başkanı*

Dr. Öğr. Üyesi Ekin GÜNDÜZ ÖZDEMİRCİ

*Kapadokya Üniversitesi Beşerî Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi,
Sürdürülebilirlik Komisyonu Üyesi*

İÇİNDEKİLER

Program.....	6	
Editörden.....	7	
Açılış Konuşmaları.....	11	
Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında		
“İyi, Temiz Ve Adil” Ürün Kullanımı Paneli.....	19	
Çalıştay Çalışma Grupları		21
I. Çalıştay Çalışma Grubu	21	
II. Çalıştay Çalışma Grubu.....	23	
III. Çalıştay Çalışma Grubu	25	
IV. Çalıştay Çalışma Grubu.....	27	
Çalıştay Çalışma Grupları Sonuç Raporları.....		29
I. Çalıştay Çalışma Grubu Raporu.....	30	
II. Çalıştay Çalışma Grubu Raporu	46	
III. Çalıştay Çalışma Grubu Raporu.....	62	
IV. Çalıştay Çalışma Grubu Raporu.....	77	

PROGRAM

25 MAYIS 2023

Mehmet Şakir Paşa Medresesi, A1 Salonu

13.30 – 14.30: Açılış Konuşmaları

14.30 – 17.00: Panel

26 MAYIS 2023

Mehmet Şakir Paşa Medresesi

10.00 – 12.00: Çalıştay Grup Çalışmaları- 1. Oturum

13.30 – 15.00: Çalıştay Grup Çalışmaları- 2. Oturum

15.30 – 17.00: Çalıştay Grup Raporlarının Sunulması

EDİTÖRDEN

Yerel ve sürdürülebilir gastronominin geliştirilmesi, hem ekosistemimizin, toplumumuzun ve sağlığımızın korunmasının temel unsurlarından biri, hem de Türkiye turizminin önde gelen hedeflerindedir. Bu alanda yürütülen çalışmalar yemeğin; kültür, politika, tarım ve çevre dahil olmak üzere yaşamın birçok yönüne bağlı olduğuna dair bir anlayışı baz almaktadır.

Yerel ve sürdürülebilir gastronominin desteklenmesi ile:

- Tüketim ekonomisinin hızlı yükselişi ile insanların yedikleri yiyeceklerin, nereden geldiğine ve yemek seçimlerinin insan sağlığını ve gezegenimizi nasıl etkilediğine dair bilgilendirilmeleri,
- Mevsimsel ve yerel ürün tercih edilmesinin karbon ayak izimizin düşürülmesi üzerindeki etkisinin anlaşılması,
- Üretirken ve tüketirken korumaya öncelik verilmesi, biyoçeşitliliğe zarar vermemeye özen gösterilmesi ve atıkların azaltılması,
- Yerel üreticinin desteklenmesi, köy nüfusunun hızla azalmasının önüne geçilmesi, gıda ürünü tercihlerinin toplumsal refaha etkisinin öğrenilmesi,
- Yerel yemek kültürlerinin ve geleneklerinin kaybolmasının önlenmesi,

- Gastronomi turizmi için öngörülen ulusal hedeflerin gerçekleştirilmesine katkıda bulunulması, hedeflenmektedir.

Dünya genelinde iklim değişikliği, suyun etkin kullanımı ve gıda güvenliği konularındaki farkındalık giderek artmaktadır. Bu farkındalık beraberinde, tarladan çatala yolculuğu sırasında düşük karbon ayak izi üreten, asgari su tüketimi gerektiren, çevreye en az zararı verirken üreticiye en yüksek refahı getiren yerel ürünlere talebi de artırmaktadır. Bununla birlikte, Türkiye henüz zengin coğrafi işaretli gastronomi varlıkları ile geleneksel ve yerel tarım uygulamalarına yeterince görünürlük kazandıramamış; hak ettikleri yurtiçi ve yurtdışı bilinirliği sağlayamamıştır. Dünyadaki sayılı zengin tarım ürünü envanterinden birine sahip aynı zamanda çok önemli bir turizm ülkesi olan Türkiye, yerel ve geleneksel üretimi destekleyen gastronomi turizmi potansiyelini de yeterince değerlendirememektedir.

Buraya kadar olan tespitler göstermektedir ki, yerel ve sürdürülebilir gastronominin geliştirilmesi ve turizm ile ilişkisinin güçlendirilmesi için bir yol haritasına ihtiyaç bulunmaktadır. Bu bağlamda, Kapadokya Üniversitesi ev sahipliğinde 25-26 Mayıs 2023 tarihinde, Dünya'nın En İyi Turizm Köyü Mustafapaşa'da, Türk Mutfağı haftasında, uluslararası bir panel ve çalıştay düzenlenmiştir. Panel ve çalıştay bu alanda tüm Türkiye'yi temsil edecek geniş paydaş katılımlı biçimde akademisyenler, bağımsız gastronomi araştırmacıları, tarım girişimcileri ve kooperatifleri, turizm girişimcileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli eğitim Bakanlığı, TGA, İtalya Slow Food Vakfı temsilcileri ve Türkiye Slow Food önderlerinin yer aldığı, alanında uzman kişilerin katılımı ile gerçekleşmiştir.

Panel ve Çalıştay birbirinden keyifli, anlamlı sunumlarla başlamıştır. Sunumların video linkleri size sunulan bu rapora yerleştirilmiştir. Etkinliğin birçok yakın uzak katılımcının hibrit bağlantısını oluşturan interaktif yapısını raporda da göreceksiniz. Daha sonra yukarıda belirtilen her bir alt başlıkta bir araya gelen alan ilgilileri dört ana çalıştay grubu olarak ayrılmış ve bir format etrafında çalıştay koordinatörlerinin katkılarıyla ilgili başlık raporu ve sunumu hazırlanmıştır. Gün sonunda bir araya gelen tüm gruplar birbirlerinin sunumlarını dinlemiş ve tüm katılımcılardan geri bildirimler alınmıştır.

Raporun tamamında görüleceği gibi yerel ve sürdürülebilir gastronomi, ekosistemin sağlıklı sürdürülebilirliğinde çok önemli rol almakla birlikte birçok uygulama sorununu beraberinde getirmektedir. Tedarikten üretime, tüm dünyanın yaşadığı sistem zorluklarının yanı sıra değişen, ülke ve ekonomik şartlar uygulama planlarını karmaşıkleştirmiştir.

Yerel ve mevsiminde tüketim ve üretim alışkanlıklarının kazandırılması ülkemiz de dahil olmak üzere sürdürülebilir yaşam alışkanlıklarının geliştirilmesinde merkezi bir noktada yer almaktadır.

Yerellik vurgusu; kültür, bilgi, beceri ve görüş çeşitliliğine değer verirken, bireysel ihtiyaçları tanıyarak ve her bireyin ilgi ve motivasyonunu desteklemeyi hedef olarak ileriye planlamaktadır. Görüldüğü gibi panel ve çalıştay, her konuya kendi karmaşıklığı ile yaklaşır, çok disiplinli bir yaklaşım benimsemiştir. Hiç şüphe yoktur ki her bir bireyin kendi vizyonunu anlaması, içselleştirmesi ve geliştirmesi için zaman alacaktır. Çalıştaylarda önerilen ortak proje teklifleri, diyalog, ifade özgürlüğü, iş birliği, dinleme ve karşılıklı kabulü sağlayarak katılımı teşvik etmeyi amaçlamıştır. Bu

bağlamın tüm çalışmanın temelini oluşturduğunu raporlardan izleyebilirsiniz. Panel moderatörünün tüm süreç boyunca aktif ve katılımcı yapısı, ilk oturumdan son oturuma kadar devamlılığı sağlayarak, tüm süreci zenginleştirmiştir.

Tüm bu panel ve çalıştay katılımcılarına teşekkür eder, ülkemiz ve tüm ekosistemin daha sürdürülebilir alışkanlıklarla donanmış bireylere bırakılmasını dileriz.

Prof. Dr. İlhan Öztürk

Prof. Dr. Müge Artar

AÇILIŞ KONUŞMALARI

Bekir Varol

Ahiler Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri

Sayın Valim, Sayın Rektörlerim, çok kıymetli misafirler, değerli basın mensupları Kurumum ve şahsım adına sizleri saygıyla selamlıyorum. Yine böylesine güzel bir etkinlikte kurumumuzun da paydaş olarak yer almasından dolayı duyduğumuz memnuniyeti hem şahsım adına hem çalışma arkadaşlarım adına dile getirmek istiyorum. Sizlerin huzurunda bu çalışmada emeği olan başta Kapadokya Üniversitesi çalışanları ve yetkilileri olmak üzere herkese ayrı ayrı teşekkür etmek istiyorum. Malumunuz bugün burada geleceğin beslenme dünyasını şekillendirecek hususlardan birisi olan sürdürülebilir gastronomi konusuna odaklanmak için bir araya gelmiş bulunmaktayız. Dünyanın nüfusu hızlı bir şekilde artmakta ve iklim değişikliğinin olumsuz etkilerini de her geçen gün anbean yaşamaktayız ve hissetmekteyiz. Bu sebeplerden dolayı sürdürülebilirlik artık bizler için bir trend veya seçenek değil. Sürdürülebilirlik artık bizler için, hayatımızın her alanı için zorunluluk haline gelmiş durumda. Tabii gastronomi sektörü de bu dönüşümden etkilenecektir. Bildiğiniz üzere, gastronomi yalnızca lezzetli yemekleri tatmaktan ibaret olmayan bir deneyimdir. İçerisinde yemeğin sunumu, hazırlanışı, tedarik zinciri ve çevresel etkileri

gibi hususları da barındırmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi ise bu hususları bir araya getirirken, sosyal ve çevresel sürdürülebilir kalkınma prensiplerini benimseyen, aynı zamanda gelecek nesillere daha iyi, daha yaşanabilir bir dünya bırakmayı hedefleyen bir yaklaşımdır. Sürdürülebilir gastronomi, yemeklerin üretimi, tedariki ve tüketimi sürecinde doğal kaynakların korunumu, karbon ayak izinin azaltılması, biyoçeşitliliğin korunumu, onarıcı tarım gibi sürdürülebilir tarım uygulamalarının teşvik edilmesi ve her şeyden önemlisi belki de yerel üreticilerin ve yerel toplulukların desteklenmesini amaçlamaktadır. Bugün gerçekleştirilecek çalıştayın da bu anlamda, sürdürülebilir gastronomide farkındalık oluşturması anlamında ciddi katkı sunacağını düşünüyorum, birbirimizden öğreneceğimiz çok fazla husus olduğunu düşünmekteyim. Sözlerimi daha fazla uzatmak istemiyorum, şunu da belirtmek istiyorum, Valiliğimiz, Nevşehir Belediyesi ve Kapadokya Üniversitesiyle birlikte UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na bir başvuru hazırlamaktayız, gastronomi alanında. İnşallah bir dahaki toplantıda, çalıştayda bir gastronomi şehri olarak sizleri ağırlamak isteriz. Hepinize katılımlarınızdan dolayı çok teşekkür ediyorum, saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. Hasan Ali Karasar
Kapadokya Üniversitesi Rektörü

Sayın Valim, Muhterem Hanımefendi, Sayın Belediye Başkanım, Sayın Rektörlerim, Sayın Kaymakamım ve Sayın Komutanlarım. Öncelikle hepiniz hoş geldiniz. Kapadokya Üniversitesi olarak gastronomi çatısı altında yaptığımız etkinliklerden ikincisi için bir aradayız.

Bu vesile ile gastronomi ile ilgili eğitim programlarından biraz bahsetmek isterim. Üniversitemiz hem Gastronomi hem de Türkiye'nin turizm alanında en yoğun ve yetkin çalışan üniversitelerinden birisidir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz Türkiye'de gerçekten isim yapmış bölümlerden biri ve büyük bir toplumsal sorumluluk örneği gösteriyor. İşte bu toplantı da onlardan biri. Beslenme ve Diyetetik bölümümüz lisans seviyesinde eğitim, öğretimine devam ediyor. Turist Rehberliği bölümümüz çok kuvvetli. Hem ön lisans seviyesinde hem de yüksek lisans seviyesinde. Bunun dışında Türkiye'de belki de ilk, ileride de tek olabilecek Sürdürülebilir Turizm Yönetimi Yüksek Lisans programımız var. Sürdürülebilirlik temasının gastronomi ile birleştiği ve belki çoğunuzun haberi vardır, sürdürülebilirlik etiketleri konusunda turizm sektöründe yine öncü faaliyetleri Üniversitemiz gerçekleştiriyor. Bir başka yüksek lisans programımız Kültürel Çalışmalar. Orada da gastronomiyle ilgili tezler de yavaş yavaş gelmeye başladı. Hedeflerimizin başında, özellikle Kapadokya bölgesinde ve ulusal çapta bir farkındalıklar bütünü yaratmak var. Bu farkındalıklardan birincisi iklim değişikliği ve getirdiği problemler. İkinci farkındalık elbette

geleneksel Türk mutfağının ihyası. Üçüncü farkındalık, yerel ve mevsiminde ürün tüketmek ve o ürünlere ulaşımın sağlanması. Bugün ve yarınki çalıştayda detaylı olarak ele alınacak temel başlıklar bunlar. Panel ve çalıştayımıza katılan değerli uzman ve akademisyenlerimiz, bu temel başlıklar çerçevesinde çalışmalarını yürütecekler ve inanıyorum ki önemli fikirler ortaya koyacaklardır.

Kapadokya turizmi açısından gastronominin kritik önemini her daim hatırlatan ve projelerimize her zaman desteklerini esirgemeyen Sayın Valimiz İnci Sezer Becel'e, Ahiler Kalkınma Ajansı Genel Sekreterimiz Sayın Bekir Varol'a, TGA yöneticilerine de desteklerinden dolayı teşekkürü bir borç bilirim. Tabii ki gastronomi konusunu Üniversitemizin öncelikli hedefi olarak belirleyen, bu konuda her zaman öncülük eden Mütevelli Heyet Koordinatörümüz Sayın Funda Aktan'a özel teşekkürlerimi sunarım. Son olarak da belirtmek isterim ki son beş yılda yoğunlaştırdığımız çabalarımız yavaş yavaş meyvelerini vermeye başladı. Kapadokya bölgesi ülke çapında biraz evvel bahsi geçen farkındalıkların hemen hemen en yüksek olduğu bölge oldu. Turizmin eksik ayağı gastronomi hızla kendini oluşturuyor, bölgeimiz ünlü şeflerin görüş alanlarına girmenin ötesinde gastronomi yatırımlarının da merkezi olmaya başlıyor. Bütün bunlarda Kapadokya Üniversitesi'nin katkısının, imzasının olması da bizleri çok sevindiriyor. Hepiniz hoş geldiniz. Verimli bir çalışma günü diliyorum. Sağ olun.

İnci Sezer Becel

Nevşehir Valisi

Saygıdeğer hanımefendi, çok değerli rektörlerim, belediye başkanım, kaymakamım, il jandarma komutanım, mütevellî heyet koordinatörüm, çok değerli şeflerimiz, akademisyenlerimiz, öğrencilerimiz. Üniversitemizle birlikte gerçekleştirdiğimiz panelin hepimize hayırlı olmasını diliyorum, hoş geldiniz. Değerli misafirler, Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan'ın kıymetli eşi Emine Erdoğan Hanımefendi'nin himayelerinde hayata geçen ve Kültür Turizm Bakanlığımız tarafından ilki geçen sene kutlanmaya başlanan, bu sene de ikincisini sahada kutladığımız Türk Mutfağı Haftası çerçevesinde Yerel ve Sürdürülebilir Gastronominin Geliştirilmesi Paneli ve Çalıştayı, gastronomi alanında KÜN'le yapılan ikinci ve güzel bir çalışma olacak inşallah. Geçtiğimiz sene ilkini beraber festival olarak gerçekleştirmiştik. Bu sene de çok daha geliştirerek ve biraz daha bölgeye bağlayarak ikinci gastronomi festivalimizi gerçekleştirmenin istek ve inancını yaşıyorduk ancak yaşamış olduğumuz deprem felaketi nedeniyle festivalin bu sene yapılmamasına karar verdik ama yine de ara vermedik. Festivalin yerine yapılacak olan bu çalışma ve panel ile seneyi de boş geçirmemiş olduk. Gastronomi, özellikle Nevşehir gibi, Kapadokya gibi turizmle anılan, yılda 4 milyonun üzerinde turist kabul eden ve birçok medeniyete ev sahipliği yapan ve bu farklı medeniyetlerin varlığının getirmiş olduğu kadim bir kültürün yaşadığı bölgemizde

asında gastronominin, turizmin ayrılmaz bir parçası olduğunun bilincindeyiz. Bu bilinçle hareket etmeye gayret gösteriyoruz. İnaniyorum ki... Aslında gastronomide tabii ki arzu ettiğimiz noktaya geldiğimizi söylemek çok ütopyik bir yaklaşım olur ama çok başında olduğumuzu ve insanların gönlünde, aklında gastronomi kavramının güçlenmesine vesile olduğumuzu düşünüyorum. Geçen sene başladığımız ve uzunca bir inşaat dönemi yaşadığımız Türkiye'nin ilk gastronomi lisesini Nevşehir'de açmanın mutluluğunu ve onurunu yaşadık. Millî Eğitim Bakanımızın ve Kıymetli Hanımefendi'nin bu noktada çok emeği ve desteği var. Bu lisenin bölgeye kazandırılması aslında üniversite öncesi eğitimin güçlenmesi anlamında son derece değerli ama aynı zamanda sektördeki çalışanların şef ihtiyaçlarını karşılama noktasında tarihi bir adım olduğunu düşünüyorum. İlk defa bu yıl 2023-2024 eğitim öğretim yılında öğrencilerimizi sınavla alacağız ve az bir grupla, özel bir eğitimle sadece kendi bölgemizde değil, Türkiye'nin birçok bölgesinde, gastronomi alanında ihtiyaç duyulan noktada eleman ihtiyacını karşılayacak bir eğitim verdiğimizize inanıyorum. O noktada mesleki eğitim müdürümüz de burada millî eğitim müdürümüz de burada. Hakikaten o noktada gece gündüz demeden çalıştılar ve bir vücuda getirdiler. Bu noktada Kapadokya Üniversitesinden de büyük destek gördük, Funda Hanım bütün detaylarla bizzat ilgilendi. Hepsine bu güzel eserimizin ilimize kazandırılmasından dolayı vermiş oldukları desteklerden ötürü şükranlarımızı sunuyoruz. Kendi aramızda konuştuğumuz zaman hep şunu söylüyoruz, dünyanın en iyi mutfağı Türk mutfağı. Bizim kendi aramızda konuşmamız yeterli olmuyor, dünyanın da bunu tescil etmesi ve kabul etmesi gerekiyor. Onun için

yapılacak çalışmalarda marka değerini arttıracak çalışmalara önem verilmesi gerekiyor. Bu anlamda geçen sene ilki yapıldı. 2021 yılında kararı alındı, 2022 yılında il defa sahada kutlanmaya başlanan Türk Mutfağı Haftası'nın da çok büyük bir hizmet vereceğine, çok büyük bir katkı sağlayacağına yürekten inanıyorum. Yine bölgemizin gastronomiyle ilişkisini arttırmak için özellikle kadın kooperatiflerimizden beklentilerimiz çok yüksek ve kadın kooperatif sayısını arttırmak için çok ciddi bir uğraş verdik. Nicelikte istediğimiz rakama geldiğimizi söyleyebiliriz çünkü yola çıkışımızdaki mottomuz her ilçeye en az bir kooperatif kazandırmaktı. Şu an sayımız 14'ü buldu ama nitelik olarak bu kooperatiflerin varlığını devam ettirebilmesi ve anneannelerimizden devraldığımız reçeteleri gelecek nesillere aktarmak, aynı zamanda kültür aktarımı yapabilme noktasında biraz daha mesafe katetmemiz gerekiyor, yol almamız gerekiyor. Ancak başlamak önemli bir adım, başlamış olmanın mutluluğuyla konuşuyoruz, inşallah o noktaya getireceğiz. Yine coğrafi işaretler hakkında bilinç kazandırılmasıyla ilgili ciddi bir çalışma yürütüyoruz. İki olan coğrafi işaretli ürün sayımızı sekize çıkardık. Bölgede değerlendirildiğinde iyi bir rakama ulaştık ama arzu ettiğimiz düzeyde değiliz. Son aşamada olup, çalışması devam eden yirminin üzerinde coğrafi işaret alacak ürünümüz var. Bu ürünlerin sayısının artmasıyla beraber, bu ürünlerin kullanıldığı yemeklerin hem otellerin menülerine hem restoranların menülerine girme noktasında da bir çabamızın olduğunu ifade etmek istiyorum. Turizm günümüzde sadece gidip gezmek değil aynı zamanda bir bölgeye gittiğinde oranın davranışlarını, oranın kültürünü, oranın yeni alışkanlıklarını tatma noktasında da farklı bir yere evirildi. Gezdiğiniz yerlerde

tattığınız, yediğiniz, içtiğiniz yemekler tatil anlamında damağınızda derin izler bırakıyor. Biz de ziyaretçilerimizin gönlünde, kalbinde, kafasında derin izler bırakmak için bu noktada çalışmalarımızı devam ettireceğiz. Ben tekrar bu panel ve çalıştayın hazırlanmasında emeği geçen, katılım sağlayan herkese çok teşekkür ederim. Çalıştayımızın güzel geçmesini diliyorum. Katkı veren herkese şükranlarımı sunuyorum, hepinizi saygıyla selamlıyorum.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ
BAĞLAMINDA “İYİ, TEMİZ VE ADİL”
ÜRÜN KULLANIMI PANELİ

Mehmet Şakir Paşa Medresesi, A1 Salonu
25 Mayıs 2023
14.30 - 17.00

MODERATÖR

Ebru Koralı

*TURYİD Genel Sekreteri,
İTO 17.Restoran, Yiyecek ve İçecek Komitesi Başkanı
Yalı77 Kurucusu ve İşletmecisi*

DAVETLİ KONUŞMACILAR

Betül Bildik

METRO Türkiye Sürdürülebilirlik Müdürü

Prof. Dr. Cemal Taluğ

Tarım ve Gıda Etiği Derneği Başkanı

Denis Michael Kleinknecht

*Şef, Gasthof Heinzinger Restoran
Almanya Slow Food Aşçı Dayanışması Üyesi*

Ebru Koralı

*TURYİD Genel Sekreteri
İTO 17.Restoran, Yiyecek ve İçecek Komitesi Başkanı
Yalı77 İstanbul*

Elisa Demichelis

*Global North Director
Slow Food International*

Doç. Dr. Evrim Ölçer Özünel

UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Üyesi

İlhan Koçulu

*Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı
Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği Kurucusu ve Başkanı*

Pınar Taşdemir

Şef, Araka Restoran

Taylan Kümeli

Sağlıklı Beslenme ve Diyet Uzmanı

Yasmina Lokmanoğlu

*Slow Food Tarsus Lideri
Yemek Kültürü Araştırmacısı*

*Panelin video kaydına erişmek için
aşağıdaki karekodu okutunuz.*



ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUPLARI

I. ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUBU

Çalıştay Yeri	: Enstitü Konağı, L3 Salonu
Çalıştay Tarih	: 26 Mayıs 2023
Çalıştay Saati	: 10.00 - 17.00

ÇALIŞMA BAŞLIĞI

Yerel ve Mevsimde Ürün Kullanımının Biyoçeşitliliğin, Ekosistemin ve İnsan Sağlığının Korunmasına Katkıları

Moderatör

- **Yasmina Lokmanoğlu**
Slow Food Tarsus Lideri, Slow Food Tarsus Yeryüzü Pazarı, Slow Food Aşçı Dayanışması, Yemek Kültürü Araştırmacısı

Raportörler

- **Dr. Öğr. Üyesi Ekin Gündüz Özdemirci**
Kapadokya Üniversitesi Beşerî Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi, Sürdürülebilirlik Komisyonu Üyesi
- **Dr. Öğr. Üyesi Mine Erdem Büyükkiraz**
Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Katılımcılar

- **Öğr. Gör. Asuman Kerkez**
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Aşçılık Programı
- **Claudio Chinali**
Şef, Eataly
- **Duygu Ece Aydın**
İksirli Çiflik & İksir Resort Town
- **Doç. Dr. Eda Özgül Katlav**
Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü
- **Dr. Fatih Özden**
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Topluluğu
- **Prof. Dr. Nazan Uysal Harzadin**
Tıp Doktoru, Fizyoloji Profesörü, IFM Certified, Fonksiyonel Tıp, Fonksiyonel Beslenme
- **Yasmina Lokmanoğlu**
Slow Food Tarsus Lideri, Slow Food Tarsus Yeryüzü Pazarı, Slow Food Aşçı Dayanışması, Yemek Kültürü Araştırmacısı
- **Yeşim Bekyürek**
Yüksek Ziraat Mühendisi, Kapadokya Organik Tarım Üreticileri Birliği Derneği

II. ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUBU

- Çalıştay Yeri** : Enstitü Konağı, L4 Salonu
Çalıştay Tarihi : 26 Mayıs 2023
Çalıştay Saati : 10:00- 17:00

ÇALIŞMA BAŞLIĞI

Yerel Ürünlerin Tespiti, Tescili ve Bu Ürünlere
Görünürlük Kazandırılması

Moderatör

- **Ayşe Nilhan Aras**
Metro Gastro Dergisi Yayın Yönetmeni ve Editörü

Raportörler

- **Dr. Öğr. Üyesi Şükran Ünser**
Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü
- **Dr. Öğr. Üyesi Ezgi Demir Özer**
Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Katılımcılar

- **Ayşe Nilhan Aras**
Metro Gastro Dergisi Yayın Yönetmeni ve Editörü, Araştırmacı, Yazar
- **Birol Uluşan**
Metro Toptancı Market Meyve, Sebze Gıda Kategori Müdürü

- **Duran Özdemir**
Şef, Revithia Restoran
- **Dr. Öğr. Üyesi Erhan Akarçaya**
Anadolu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Sosyolog
- **Arş. Gör. Dr. Firdevs Yönet Eren**
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
- **İlhan Koçulu**
Koçulu Peynircilik Yönetim Kurulu Başkanı Boğatepe Kars, Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği kurucusu ve başkanı
- **Murat Yankı**
Sommelier AIS, İngilizce-Fransızca-İtalyanca-Japonca Tercüman, Rehber, Yeme-İçme Tarihçisi ve Sosyoloğu

III. ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUBU

Çalıştay Yeri : Mehmet Şakir Paşa Medresesi, A2 Salonu

Çalıştay Tarih : 26 Mayıs 2023

Çalıştay Saati : 10.00 - 17.00

ÇALIŞMA BAŞLIĞI

Yerel ve Mevsiminde Tüketme Tercihinin
Topluma ve Çevreye Faydalarına İlişkin Farkındalık
Geliştirme ve Eğitim

Moderatör

- **Prof. Dr. Müge Artar**

Kapadokya Üniversitesi Mimarlık Tasarım ve Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanı

Raportörler

- **Dr. Öğr. Üyesi Banu Süzen**

Kapadokya Üniversitesi Sağlık Bilimleri Yüksekokulu, Beslenme ve Diyetetik Bölümü

- **Öğr. Gör. Şükran Yaşar**

Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı

- **Öğr. Gör. Elif Kütahneci**

Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Meslek Yüksekokulu Çevre Sağlığı Programı

Katılımcılar

- **Doç. Dr. Adem Arman**
Akdeniz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı
- **Aycan Saturel**
Mogan Mesleki Teknik Anadolu Lisesi Müdür Yardımcısı
- **Dr. Dilşen Oktay Ertem**
Slow Food Ölmezağaç Koordinatörü, Gömeç Zeytinciler Derneği Başkanı, Edremit Körfezi Zeytin Üreticileri Federasyonu Başkan Yardımcısı
- **Doç. Dr. Emrah Keskin**
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
- **Prof. Dr. Fatma Hazır Bıkmaz**
Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi
- **İbrahim Uğur Toprak**
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şube Yönetim Kurulu Başkanı
- **Prof. Dr. İrfan Yazıcıoğlu**
Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
- **Sema Aydın**
Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Öğrenci İşleri ve Sosyal Etkinlikler Daire Başkanı

IV. ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUBU

Çalıştay Yeri : Mehmet Şakir Paşa Medresesi, A3 Salonu

Çalıştay Tarih : 26 Mayıs 2023

Çalıştay Saati : 10.00 - 17.00

ÇALIŞMA BAŞLIĞI

Gastronomi Turizminde Sürdürülebilirlik Gereklerinin
Restoran ve Oteller Açısından Değerlendirilmesi

Moderatör

- **Ebru Korali**

URYİD Genel Sekreteri, İTO 17.Restoran, Yiyecek ve İçecek Komitesi Başkanı, Yahı 77 Kurucusu ve İşletmecisi

Raportörler

- **Dr. Öğr. Üyesi Gamze Turgaylı Zengin**

Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcısı

- **Dr. Öğr. Üyesi Duygu Bora**

Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Meslek Yüksekokulu, Sürdürülebilir Turizm Yönetimi Yüksek Lisans Ana Bilim Dalı Başkanı

- **Arş. Gör. Burcu Sarı**

Kapadokya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

- **Arş. Gör. Yasin Bulut**

Kapadokya Üniversitesi Kapadokya Meslek Yüksekokulu Turist Rehberliği Programı

Katılımcılar

- **Betül Bildik**
Metro Türkiye Sürdürülebilirlik Müdürü
- **Prof. Dr. Bilgehan Gülcan**
Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
- **Şefika Günyel**
Şef, Yemek Stilisti, Yemek Fotoğrafçısı
- **Öğr. Gör. Durmuş Ali Aydemir**
Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- **Doç. Dr. Ece Konaklıoğlu**
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü
- **Hasan Yeşilyurt**
Köşebaşı, Akkomarka Yönetim Kurulu Üyesi
- **İpek Aslan**
UNESCO Hatay Gastronomi Evi
- **Melda Tuna**
BTA Food&Services Group Marketing Manager
- **Pınar Taşdemir**
Şef, Araka Restoran
- **Zafer Kahraman**
Öztiryaki Ar-Ge Proje Yöneticisi

ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUPLARI
SONUÇ RAPORLARI

I. ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUBU RAPORU

ÇALIŞMA BAŞLIĞI: Yerel ve Mevsiminde rn Kullanımının Biyoçeşitliliğin, Ekosistemin ve İnsan Sağlığının Korunmasına Katkıları

ALT BAŞLIKLAR

- Tarım ve Gıda Sektörlerinin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmindeki Yeri,
- Yerel ve Mevsiminde rnlerle Beslenmenin Biyoçeşitliliğin ve Ekosistemin Korunmasına Etkileri,
- Türkiye ve Dünya'da Slow Food Birliklerinin alıŐmaları,
- Yerel ve Mevsiminde rnlerle Beslenmenin Karbon Ayak İzinin Düşük Tutulmasına Katkıları,
- Yerel ve Mevsiminde rnlerle Beslenmenin İnsan Sağlığına Olumlu Etkileri (mikrobiyotanın korunması vb.)

KATILIMCI SUNUMLARI

Sunum: Doç. Dr. Eda zgl Katlav

Dünya Bankası'nın istatistiklerine göre dünya nüfusu, Őu an da yaklaşık 7,7 milyar kiŐidir ve 2050 yılında 9,7 milyar kiŐiye ulaŐması bekleniyor. Nüfusun artması tarım ve gıda sektörleri için risk yaratıyor. Bununla birlikte hlihazırda

700 milyar kişinin aşırı yoksulluk içinde yaşadığı, 8 milyon kişinin kronik açlık çektiği, 2 milyar kişinin ise beslenme yetersizliği kaynaklı hastalıklarla mücadele ettiği belirtilmektedir. 2050 yılında 9 milyar insanı besleyebilmek için %5 oranında fazla arazi üzerine %70 daha fazla tarımsal üretim yapılması gerektiği belirtiliyor. Buna karşın tarımsal faaliyetlerde çok ciddi sorunlar olduğu söyleniyor. Tarım yapılan alanların %80'i bozulmuş durumda; tarımsal alanlarda hem toprak erozyonu hem çeşitli hastalıklar (bakteriyel vs.) nedeniyle üretim yapılamamakta. Ayrıca iklim krizi, su kaynaklarının tükenmesi ve çiftçilerin en büyük sorunu su ve enerji maliyetleri. Tarımsal üretimdeki verimsizliklerin bir diğer önemli nedeni ise eğitimle ilgili önemli eksikliklerin olmasıdır. Bunun dışında israf, bir başka sorun. Özellikle gıda israfı, enerji kaynaklarının israfı... Genç nüfusun özellikle 40 yaşın altındaki kişilerin tarımla uğraşmaması da aslında büyük bir sorun.

Çözüm önerileri neler olabilir;

- 1980 yılından itibaren dünyada verimlilik ve sürdürülebilirlik ile ilgili birçok sektörde turizm de dâhil olmak üzere çalışmalar yapılıyor ve birbirine entegre ediliyor. Yine Avrupa Birliği, yeşil mutabakatında tarım ve iklim değişikliği nedeniyle yapılması gereken faaliyetler planlanıyor.
- Organik tarım faaliyetlerinin yaygınlaştırılması.
- Gıda kayıplarının azaltılması, güvenli gıdaya ulaşımın sağlanması. Karbon ayak izinin azaltılmasına ilişkin önlemler alınmaya çalışılıyor.
- Teknolojide yaşanan gelişmeler ile hassas tarım, teknolojiyle beraber tarımın birleşmesi, özellikle yereldeki çiftçilerin toprak analizi yapmak, ne ekeceğini,

nasıl gübre atacağını, tohumu nasıl bulacağı gibi sorunlarını çözmeye teknolojiyle beraber daha rahat çözüme kavuşturabilirler.

- Özellikle su kuyularının çalıştırılması, enerji elektrik tüketimini de beraberinde getirdiği için susuz tarım desteklenebilir. Ancak susuz tarımın maliyetinin yüksek olması yine çiftçiyi zorlayabiliyor.
- Topraksız tarım şehirlerde tarım yapmaya imkân sağlıyor, dikey tarlalar şeklinde uygulamalar yapıyor.
- İstihdam olanakları geliştirilerek yeni nesil tarımla uğraşabilse, eğitim ve bilinçlendirme noktasında tarımın gelişimine katkı sağlayabilir.
- Genel ülkelerin iş birliği ve politika destekleri sağlanabilir.

Turizmde en önemli unsurlar ulaşım, konaklama ve beslenme ki burada gastronomi turizmi gerçekten önemli bir çekiciliğe sahip. Özellikle son yıllarda talep görmesi ekonomik kalkınmayı beraberinde getirebilir. Yerel yöneticilere destek sağlar. Kültürel mirasın korunması noktasında çok önemli. Özellikle bölgedeki yemeklerin envanterinin çıkarılması, bu yemeklerin devamlılığının sağlanması noktasında önemli. Bunun dışında paylaşım ekonomisiyle beraber de aslında bazı köylerde kadınlar konuk olarak belli yemeklerini sunabiliyorlar. Artık turistler için de böyle sistemler gelişmeye başladı. Yöresel yemeklerin ve kültürün sürdürülebilmesi noktasında bunların envanteri çıkarılıyor ve devamlılığı sağlanabiliyor. Bunun dışında çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlıyor ve burada turist deneyim ve tanıtım noktasında da gerçekten gastronomi turizmi önemli. Günümüzde gastronomi turizminde turistler, yöresel ürünleri

deneyimlemek istiyorlar. Bu kapsamda yapılacak çalışmalar sürdürülebilir tarımı ve yerel gıdaları destekleyebilir.

Sunum: Asuman Kerkez

Gastronomide sürdürülebilirliğin sağlanması noktasında iki oldukça önemli noktaya değindi. İlki “duygusal pazarlama” (“emotional marketing”); turistin gezdiği destinasyonlarda muhakkak çantasına yerel bir ürünü alıp götürmesinin sağlanmasıdır. İkincisi ise millî kimliğimizi reddetme, ürünleri itibarsızlaştırma sonucu psikolojik gerileme olarak sıralanabilir.

TÜRSAB’ın istatistiklerine göre ülkeye gelen turistin bıraktığı döviz; turistin niteliğine, ekonomik durumuna, aldığı turun niteliğine göre değişiyor. Genel bir ifadeyle 828 ABD doları bırakıyor. 157 ABD doları yani %19’unu yeme-içmeye harcıyor. Yeme-içmeye harcadığı önemli ama bütçesine koyup götürdüğü gastronomik ürün sürdürülebilirlik penceresinin altında inanılmaz önemlidir. Türkiye, bu konuda çok eksik ve turizm destinasyon tercihlerinde gastronomi oldukça önemlidir. Gastronomi alt başlığında yerel mutfaklar, özgün sistemler, kendilerini özel hissedecekleri alanlar, oturacakları farklı sofralar, mutfak atölyeleri, hikâye anlatımı, workshop’lar turisti o sistemin içerisine çekebilecek oldukça önemli çalışmalardır.

Gastronomi alanında sürdürülebilirlikten bahsetmek istiyorsak giden turistin yeniden gelmesini garanti altına almak gerekiyor. Bu da “duygusal pazarlama” ile sağlanabilir. Mutlaka insanların duyularına/duygularına hitap etmek gerekiyor.

Yöresel yemek yapan işletmeler arasında oldukça başarısız örnekler bulunmakta. Nedenleri olarak ise derin

dondurucuda bekletilen ürünlerin kullanılması, orijinaliyle alakası olmayan yemeklerin sunulması, iyi kalifiye olmayan işletmeciler ve işletme çalışanları, motivasyonunu kaybetmiş kadınlar gibi örnekler sıralanabilir. Bu durum kısa sürede bu işletmelerin kapanmasına neden olmaktadır. Çözüm olarak ise devlet desteği, kira yardımı yapılması, iyi bir eğitim vermek gibi hem duygusal motivasyon hem eğitim hem de maddi olarak desteklemek gerekmektedir. Aksi hâlde söz konusu işletmelerin kapanması haricindeki en büyük tehlike, gelen turistlerin olumsuz deneyimle dönmesi olmaktadır.

Sürdürülebilirlikteki en büyük engellerden biri de Türkiye’de tarım ve gıda ürünleri özelinde inanılmaz bir itibarsızlaştırma olabiliyor. Mesela Etrüsk buğdayı İtalya’dan çok övülerek (Antik buğday vs.) kilosu 4,5 ya da 6 Euro’dan 28 kromozumlu bir buğday önceliğe alınırken onun çok daha antika olan atası ülkemizde bulunmakta ancak her gün glutenden bahsedilerek itibarsızlaştırılıyor. Kavılca, karakılçık, siyez buğdayının Hitit yemeğinden tutun da inanılmaz zenginlikleri bulunmaktadır. Eğer bir ürün üretiliyor ve sürdürülebilirliği sağlanmak isteniyorsa gastro-milliyetçilikten uzak davranmak başarısızlığa uğrattır.

Sunum: Duygu Ece Aydın

“Biz nesilden nesle bitki bilgi aktarmayı kesmişiz. Bu durum bir yerde bir boşluk oluşturmuş ve o boşluğu doldurmak gerekiyor. Yeni nesillere o bilgileri aktaramıyoruz. Ayrıca yerel ürünlerin tanıtımını yeteri derecede yapamıyoruz.”

Sürdürülebilir gastronomi, çevreyi işin içine katan, yerel halkı hem kapsayan hem de geliştiren, çevreye duyarlılığı, yereli önemseyen bir bütün olarak değerlendirilebilir. İnsanların artık özellikle büyük şehirlerde orijinallik

arayışına girmesi, rutinden sıkılıyor olmaları gastronomi turizmine olan talebin artmasını sağlıyor. İnsanların farklı gıdalara artık daha fazla ulaşabilmesi, ulaşılabilirlikçe de o şeye olan talebi artırıyor ve görüyorlar; gastronomi turizmi aslında yiyecek-içecek alanında epey bir gelir oranına da sahip. Burada kısaca bir tarım, gıda ve sürdürülebilir gastronomi turizmi ilişkisi kuruluyor. Ancak burada da şöyle bir sorun ortaya çıkıyor; yerel üreticinin desteklenmesi bir noktadan sonra doygunluk noktasına ulaşıyor.

Organik tarım veya iyi tarım gibi daha nitelikli üretim argümanlarının ve bu metotların devreye girmesi durumu karşımıza çıkıyor. Bunun sonucunda da hem iyi tarımda hem organikte doğal kaynakların sürdürülebilmesi ve ambalajlama, insan özellikle kadın emeğinin daha adil bir şekilde sistemin içinde olması pek çok alt kırılımı beraberinde getiriyor. Turistlerin yerel uygulamaları görmesi talebi, bilginin sözlü veya deneyimsel olarak üst kuşaktan neredeyse bitmekte olan birkaç alt kuşağa aktarımını sürdürmeyi de sağlıyor. Genç kuşaklar için kırsal, sıkıcı bir yer olarak görülüyor ve o bilgi aktarılıp bununla beslendikçe kuşakların da kırsaldaki devamlılığı sağlanabiliyor. Yerel mutfak, geleneksel yemek dediğimiz şey reçete devamlılığı sağlıyor.

Bu yerel ürünler, reçete devamını sağladığı gibi insanlar için bir hareket kaynağı da olmasından ötürü bölgelere talep sağlıyor. Bu da bir destinasyon yaratılmasını sağladığında ve insanların daha da bilinçli bir şekilde bölgeden iyi taleplerle geldiğinde, bölge halkının da bakış açısını geliştirmeye yarıyor ve bu sürdürülebilir gastronomi turizmi kırsalda gelir çeşitliliğini sağlıyor. Sadece hayvancılık yapmak ya da sadece köy pazarında bir şey satmanın ötesinde bu sefer ev pansiyonculuğu vs. gibi kendi çapını artık daha

ulusal pazara hatta uluslararası pazara çıkarabiliyor. Bu da kırsal alanların sürdürülebilirliğini sağlıyor.

Sürdürülebilir turizme ulaşmadaki en temel problem denetim problemidir. Ayrıca hem üretici hem de tüketici için eğitim kısmında daha yolumuz bulunmaktadır. Yerel halkın yeni bir ürün görmesi ya da bambaşka bir şey yapılabildiğini, elindeki şeyin ekonomik bir değeri olduğunu ve bir de faydası olduğunu görmesi oldukça önemli. Ama bu denetlenmezse ise o zaman eldeki kaynağın tükenmesine gidecek bir konuya dönüyor.

Sunum: Claudio Chinali

Eataly açıldıktan sonra Slow Food şefi olarak para kazanırken dengeyi bulmanın önemli olduğunu belirtmektedir. Slow Food olarak karbon ayak izinin azaltılması önemli ancak diğer taraftan yöresel ve ticari değeri olan bir ürünün bütün dünyaya satılması hedeflenmektedir. Ancak bu durum, gıda karbon ayak izini yükseltecektir. Dengeyi bulmak bu sebeple gereklidir. Açık kültürlü olmak önemlidir. Slow Food'lu olmak ya da bu kültürün dışında olmak şeklinde keskin sınırlar olmamalıdır ki Türkiye'de bu durum devam etmektedir. Bir örnekle açıklamak gerekirse İtalya'nın pek çok imza yemeği vardır ve en bilinenlerden biri "domatesli spagettidir". Ancak 150 yıl öncesine kadar İtalya'da domates kültürü yoktur. İtalyanca makarna kelimesinin kökeni Arapçadır. En kaliteli makarnalar için Kanada'dan ve Rusya'dan buğday kullanılıyor. Kısacası İtalyan imza tabağında İtalyan bir ürün yoktur. Ancak bütün bu ürünler artık İtalya'nın da oldu. Bu kapsayıcı bir kültüre sahip olmayı gösteriyor. Türkiye'nin de kendine sınır koymaması gerekiyor. Tabii ki tarım ve turist yönünden inanılmaz değer vermesi

lazım. Çünkü kültür yaratıyor, aynı zamanda ekonomiyi yaratıyor, aynı zamanda daha sağlıklı bir beslenme sağlıyor.

Türkiye’de kalite sürdürülebilirliği yok. Tarım insanlarını desteklemek gerekiyor. İnsanlar bazen kalite ve standardı aynı şey olarak algılıyorlar, seri üretim gibi tohumunu koyuyor ve üretiyor. Ancak üründen, aynı ve standart lezzeti farklı mevsimlerde vermesi beklenemez. Bu normal bir durum ve insanların bu durumu garipsememesi, kabullenmesi gerekiyor. Çoğu üreticinin bir felsefesi yok, ürettiği ürünü satacağı kişinin talepleri doğrultusunda şekillendiriyor. Bu durum da o üründe standardizasyonun sağlanmasını engelliyor. Üreticinin kendine ait bir stili olması konusunda çalışmak gerekiyor.

Turist olarak yerel turizmi ve daha fazla insana ülkeyi tanıtmak ve gezdirmek için devlet desteğine ihtiyaç bulunmaktadır. Küçük üreticiler desteklenebilir. İnsanlar gastronomiyi anlamıyorlar, en iyi ürünü arıyorlar. En iyi ürün yerine ne için kullanmak istediklerini anlamalarını sağlamak gerekiyor. Böylece o amaç için en uygun ürün, en iyi ürün hâline geliyor.

Üniversitelerde önemli adımların atılması gerekiyor. Üniversiteler de gastronomi bölümlerinde aşçılar değil, gastro-nomicilerin yetişmesi gerekiyor.

Sunum: Dr. Fatih Özden

Yerel nedir, neden yereli konuşuyoruz, bunun üzerine düşünmenin önemli olduğu belirtildi. Cemal Taluğ hocanın “Öteki olmadan yerel olamaz.” sözüne atıf yapıldı. “Yerelin zıttı nedir?” sorusunu sorarak yersiz yurtsuz gıdalar vurgusu yapıldı ve gıda söz konusu olunca yerelin bu kadar konuşulmasının temel sebeplerinden birisi olarak 1990’larla

birlikte artan küreselleşme mantığına ve bundaki bazı arazelere dikkat çekildi.

Endüstriyel tarım gıda sisteminin yarattığı, dışarıdan girdilere bağımlı sistemler, piyasaya bağımlı sentetik gübre, tohum vs. gibi girdilere bağımlı olma sorunu ifade edildi.

Endüstriyel tarımın monokültür ekim mantığıyla işlemesi ve burada biyoçeşitlilikten bahsetmenin mümkün olmaması, fakat buna karşın ekosistemin otonom bir sistem olması, yani desteğini biyoçeşitlilikten alması arasındaki çatışma ele alındı.

Endüstriyel tarım gıda sisteminin ihracat odaklı olması da diğer bir sorun olarak belirtildi. Bu bağlamda, organik tarımın endüstriyelleşmesinin söz konusu olduğu, bunun da beraberinde yine monokültürü getirdiği ifade edildi.

Endüstriyel tarım gıda sistemi içinde biyoçeşitliliği destekleyecek tarım biçiminin mümkün olup olmadığı üzerine konuşuldu. Yerel üretimin karbon ayak izinin azaltılması anlamında etkisi olmasına rağmen biyoçeşitlilik koruma katkısı olmadığına dikkat çekildi.

2000’li yıllardan itibaren agroekolojinin tarım sistemine dair bir iddia ortaya koyduğu, çiftçilerin ve üretici köylülerin özgürleşmesinin temel yollarından birisi olduğu, dış piyasaya bağlı girdilerden uzaklaşmayı esas aldığı, bu nedenle arkasında politik gerekçeler olduğu konuşuldu. Agroekolojinin bilimsel alt yapısı ve bir uygulama olmasının ötesinde toplumsal bir hareket de olduğu belirtildi. Kadim ve yerel bilgiyi odağına aldığı, bunu akademik bilgiyle birleştirdiği, araştırmacı ve köylü arasında bir ilişki kurarak yeni bir epistemoloji ortaya koyduğu ifade edildi.

Agroekolojinin polikültür üretim sisteminden güç aldığı, böylece özerklik elde ettiği belirtildi. Organik tarımın

ilk başlardaki felsefesinin ise endüstriye kaptırıldığı, agro-ekoloji açısından da bu tehditten söz etmenin mümkün olduğu belirtildi.

Yerel ve mevsiminde beslenme konusunda gıda toplulukları gibi tüketici güdümlü toplulukların önemi belirtilirken, bu oluşumlara dâhil olan profilde kent soyluların daha ön planda olduğu söylendi. Üreticilerin kendi hak mücadelelerini yapamıyor olmaları, bir sorun olarak ortaya konuldu. Üretici ve çiftçinin kendi rotasını çizecek duruma gelmemiş olması, yukarıdan aşağıya alınan kararlar sorunlar olarak ifade edildi. Bu anlamda, kalkınma kavramının nasıl bir perspektiften tanımlandığının önemli olduğu, alternatif piyasalar yaratılmasına ihtiyaç olduğu, “insanlar piyasa için değil, piyasa insanlar için” yaklaşımının benimsenmesi gerektiği belirtildi.

Sunum: Dr. Yeşim Bekyürek

Kapadokya Organik Tarım Üreticileri Birliği Derneği bünyesinde yapılan, üretici, tüketici eğitimleri ve okullarda yapılan eğitim çalışmaları, yerel ve mevsiminde ürünler ile beslenmenin biyoçeşitlilik ve ekosistemin korunmasına ve karbon ayak izinin düşük tutulmasına katkısı konularına örnek olarak paylaşıldı.

Girdilere dönük çalışmalara örnek olarak, yerel tohum bilinci oluşturulması, yerel tohum sandığı oluşturulması, takasla üretimin teşvik edilmesi, endemik türlerin korunması ve tüketicilerle ekim etkinliklerinden bahsedildi.

Atık değerlendirme ve kompost yapımı, solucan gübresi yapımı gibi eğitimlerle kadın üreticilerin kendi gübrelerini üretmelerine imkân sağlandığı, ayrıca bitki koruma

çalışmaları kapsamında ev yapımı organik ilaçlar eğitimi düzenlendiği belirtildi.

Kadın çiftçilerin desteklenmesi için bir ürün işleme ve üretim merkezi oluşturulduğu, bunun kadınlara verilen kooperatifçilik eğitimleri neticesinde daha sonra kooperatifleştiği anlatıldı.

Kimyasal kullanmama ve polikültür tarıma dayalı ekolojik üretim yöntemlerinin biyoçeşitliliği desteklediği anlatıldı. Habit ve flora zenginliğinin korunması açısından bunun önemine dikkat çekildi.

Yerel fakat mevsim dışı gıdalla beslenmenin enerji maliyetinin yüksek olduğu, buna karşın organik tarımda %30 daha az enerji harcandığı ifade edildi. Diğer yandan, mevsim dışı ürünlerin daha çok ilaçlanması nedeniyle bunların üretiminde ekosisteme zararın daha fazla olduğu, mevsiminde ürünlerle beslenmenin ekolojik açıdan da önemi vurgulandı. Organik tarımın endüstrileşmesine karşı sertifika dışı sistemlerle de organik üretimi sağlamanın mümkün olduğu ifade edildi. Kayseri Doğal Ürünler Bahçesi örnek verildi, burada herkesin parseli olup sertifikasız organik üretim yapıldığı ve ürünlerin pazarda satıldığı anlatıldı. Gıda toplulukları, tüketici kooperatifleri, organik pazar, kent bostanları ve topluluk destekli tarım gibi uygulamaların tüketici kooperatiflerinin önünü de açtığı belirtildi.

Sektörde çalışan ziraat mühendislerinin konvansiyonel tarım üzerine yetiştirildikleri ve bu bilincinin değişmesi gerektiği yönünde görüş paylaşıldı.

2030 yılına kadar bir karar çerçevesi olan Avrupa Birliği Çataldan Çiftliğe Stratejisi bağlamında Avrupa'da %25 oranında organik tarımın sağlanması hedefi olduğuna dikkat çekildi.

Sunum: Prof. Dr. Nazan Uysal Harzadin

Özellikle yerel mevsiminde beslenmenin öncelik olduğu söylendi. Öncelikle “Neden besleniyoruz?” sorusuna dikkat çekildi. Besinlerin enerji vermenin ötesindeki önemleri anlatıldı. Beslenmenin bizi birbirimize bağlamasına, yani sosyal tarafına değinildi.

Vücudun iç kimyasal dengesi için besinlere ihtiyaç olduğundan, vücudun sürekli yenilenmesinden ve bu yenilenme sırasında yediklerimizin ham madde olarak kullanılmasından bahsedildi. Kaliteli besinler yemenin, kaliteli hücreler ve organlar anlamına geldiği söylendi. Hiç değişmez diye düşünülen kemiklerin 10 yılda baştan aşağı yeniden yapıldığına, bir kemik kırığınız varsa son 10 yıldaki beslenmenize ve yaşam şeklinize bakılması gerektiğine, beyinde de aynı şekilde sürekli yeni hücreler oluştuğuna, dolayısıyla yediğimiz yiyecekler hücrelerimizi oluşturduğu için “Ne yiyorsak oyuz.” sözünün önemine dikkat çekildi. Optimal sağlığın beslenme ve yaşam şekline bağlı olduğu vurgulandı.

Sağlığı koruma ve hastalıkların ortaya çıkmasını önlemek için vücudun iç kimyasal dengesinin, tüm bu kimyasal ortamın tam merkezindeki metilasyon denilen döngünün iyi çalışmasının önemi vurgulandı. Metilasyon döngüsü iyi olduğunda, duygu durumunu belirleyen vücut kimyasallarının da dengeli ve uygun yerde salgılanmasının mümkün olduğu belirtildi. Vücudun kendi kendini onarabilen bir makine gibi olduğu, ham maddesi olan mikro besin ve makro besin dengesinin sağlanması gerektiği belirtildi. Vücudun ham madde ihtiyaçlarının da değiştiği, bu ihtiyaçları takip etmek gerektiği söylendi.

Hastalıklara neden olan genlerin aktif hâle gelip gelmemesinde de besinlerin çok merkezî bir rolü olduğu ifade

edildi. Diyabet geni örnek verildi. Karbonhidratlı, şekerli, doğal olmayan besinlerin fazla tüketilmesinin o genin açığa çıkmasına neden olabileceği söylendi.

Besinlerin anahtar rol oynadığı ve hastalıklarda önemli bir alan olan sindirim sistemi ele alındı. 2009 yılında İnsan Yaşam Projesi ile birlikte insanların vücudunda yaşayan bir grup canlı olduğunun tespit edildiği ve bu canlıları öğrenmeye yönelik projeler başlatıldığı anlatıldı. İnsanda kabaca 34 trilyon hücre olduğu, insanla yaşayan ve mikrobiyota denen canlıların sayısının ise bunun 10 katı kadar olduğu aktarıldı. Bu açıdan bakıldığında insan hücrelerinin %1 hisseyle %99 canlıyı idare etmesi gerektiği, bu nedenle bağırsaklardaki bariyeri kontrol etmenin önemi, bunda ise besinlerin rolü vurgulandı. Besinlerden elde edilecek D vitamini, C vitamini ve çinkonun çok önemli olduğu belirtildi. Glutenin olumsuz etkisinden bahsedildi, tüketme sıklığının bu anlamda önemine dikkat çekildi. Hiçbir besinin sürekli tüketilmesinin tavsiye edilmediği söylendi.

Detoksun öneminden bahsedildi, vücut bir tür fabrika gibi düşünüldüğünde birtakım atıkların oluştuğu ve bunların temizlenmesinin besinlerle, özellikle de bitkisel kaynaklarla mümkün olduğu belirtildi.

Besinlerin genlerimizi de etkilediği, bugün yediğimiz besinlerin torunlarımızın hastalıklarını belirlediği, bu anlamda gelecek nesilleri düşünerek ve sorumluluk alarak beslenmek gerektiği vurgulandı.

Yiyeceğin küreselleştiği bir dönemde yerel mutfakların şifalı gücü olduğu belirtildi. Günümüzde yiyeceğin kalitesine değil, miktarı ve var olmasına odaklanıldığı, bunun da hastalıkları beraberinde getirdiği anlatıldı. Yediklerimizi değiştirdiğimizde hastalıkların iyileştiği veya olmadığını

fark ettiğimiz yeni bir dönemde olduğumuz söylendi. Mevsiminde üretilen sebze ağırlıklı beslenme önerisinde bulundu, mevsiminde toplanan yiyeceklerin daha fazla vitamin ve polifenola sahip olduğu aktarıldı. Yerel ürünün önemi ele alınırken, ithal edilen birçok yiyeceğin koruma amaçlı kimyasallara maruz kaldığı vurgulandı.

SORUN ALANLARI

1. Türkiye’de tarım eğitimi veren ziraat fakültelerinde müfredatın endüstriyel tarım odaklı olması,
2. Türkiye’de aşçı yetiştiren 2 yıllık okullarda ve 4 yıllık gastronomi bölümlerinde uygulama alt yapısı olan eğitmen yetersizliği ve tek boyutlu eğitim,
3. Yerel ürünlerin düşük kalitede üretilmesi, sunulması ve duyusal pazarlama eksikliği,
4. Sağlıklı ve doğa dostu üretimin az olması, bu nedenle tüketici için maliyetinin yüksek olması,
5. Endüstriyel tarım pratiklerinin ve tarım dışı rant politikalarının ekolojik tahribata neden olması,
6. Tarım ve gıda alanında uzun vadeli sürdürülebilir ve tutarlı politikalar olmaması,
7. Mevsiminde ürün tüketmemek.

ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

1. Tarım ve gıda alanında disiplinler arası eğitim müfredatı oluşturulması, sanat, tasarım, spor, müzik gibi farklı uzmanlıklardan beslenilmesi,
2. Ziraat fakültesi müfredatlarına agroekoloji konusunun eklenmesi,

3. Agroekolojik üretim yapan çiftçilerin kendilerinin bu bilgileri diğer çiftçilere aktarması (çiftçiden çiftçiye veya köylüden köylüye yaklaşımı),
4. Yerel ürün üretenlerin kırsal turizm ya da gastronomi turizmi iş modelleri konusunda bilinçlendirilmesi ve teşvik edilmeleri,
5. Kent içinde ve etrafında kendine yeten küçük ölçekli sürdürülebilir üretim alanları oluşturulmasının desteklenmesi,
6. Sağlıklı ve doğa dostu üretim yapan küçük aile çiftçiliği ve kooperatiflerin teşvik edilmesi ve desteklenmesi,
7. Doğal döngü sayesinde kimyasal girdinin azaltılması ve yerel tohumlarla desteklenerek dışa bağımlılığın azaltılması,
8. Halkın ve üreticilerin bilinçlendirilmesi. Vücudumuz için en sağlıklı besinin mevsiminde üretilen olmasından hareketle halkın talep etmesi ile üreticinin üretmesi,
9. Tarım ilacının kullanılmasının hem tüketicinin hem de üreticinin sağlığını olumsuz etkilediği, kronik hastalıkların özellikle de kanserin kök nedeni olduğu anlatılmalı ve bilinçlendirme yapılmalı.

PROJE TEKLİFLERİ

1. Sağlıklı ve doğa dostu üretim yapan üreticilerle aşçıların, gastronomi uzmanları ve turizm operatörlerinin bir araya getirildiği ulusal bir çalıştay düzenlenmesi,
2. Küçük ölçekli yerel gıda üreticileri için ayrı bir gıda mevzuatının oluşturulması,

3. Türkiye’de yaşayan bir tarım müzesi kurulması (öğrenciler-turistler için),
4. Çiftçilerle turizm sektörünü buluşturacak bir buluşma organizasyonu yapılması,
5. Kayseri’de bulunan sahada üretim, işleme, pazarlama modelinin yaygınlaştırılması (Kapadokya Organik Tarım Üreticileri Derneği),
6. Dışarıdan hiçbir girdinin olmadığı, kendine yeten bir eko-çiftlik modelinin kurulması,
7. Çiftçi örgütlerinde katılımcı yaklaşıma dayalı agro-ekoloji uygulamalarının yaygınlaştırılması projesi.

II. ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUBU RAPORU

ÇALIŞMA BAŞLIĞI: Yerel Ürünlerin Tespiti, Tescili ve Bu Ürünlere Görünürlük Kazandırılması

ALTBAŞLIKLAR

- Yerel Ürünlerin Tescillenmesinde Farklı Yaklaşımlar (coğrafi işaret tescili, Nuh'un Ambarı, Presidia vb.),
- Türkiye'de Yerel Tohum, Irk ve Gastronomi Envanterinin Tespiti ve Tescilinde STK'ların, Kamu Kurumlarının, Üniversitelerin ve Özel Sektörün Rolü ve Bu Konularda Araştırma Yapacak Bilim İnsanları, Kamu Kurumları ve Sivil Toplum Örgütlerinin Finansmanı ve Teşviki İçin Kurulmuş Olan Mekanizmaların Değerlendirilmesi,
- Turizmde Yerel Mutfağın Deneyimlenmesi İmkânlarının Artırılması Yöntemleri,
- Çiftçi ve Kadın Kooperatifi Pazarları Gibi Yerel Ürün Tedariği ve Otantik Gastronomi Deneyimi Yaşama İmkânı Yaratın Organizasyonların Yapılması ve Desteklenmesi ile Yerel Üretime Görünürlük Kazandırılması,
- Yerel Ürünlerin Pazarlanmasında Online Satış Kanallarının Kullanımı,

- Coğrafi Tescilli Ürünlerin Pazarlaması ve Bu Ürünlere Erişimin Kolaylaştırılması,
- Yerel Ürün Kullanımı ile Gastronomi Turizminde Yüksek Katma Değer Sağlama İmkânlarının Değerlendirilmesi,
- Yerel Yönetimlerin, Kent Mutfağının Geliştirilmesi ve Tanıtılmasında Sorumlulukları,
- Tematik Müze, Gastronomi Festivali, İnternet Portalı, Gastronomi ile İlgili Yayınların Gastronomi Turizmini Artırmadaki Yeri,

KATILIMCI SUNUMLARI

Sunum: Nilhan Aras

Çalıştayın moderatörü Nilhan Aras, çalıştay grubumuzun ana odağını oluşturan “Yerel Ürünlerin Tespiti, Tescil ve Bu Ürünlere Görünürlük Kazandırılması” konusuna geçmeden evvel, genel olarak gastronominin Türkiye’deki yerine değindi. Aras, 2010’larda gastronominin yükselen yıldız olmasıyla beraber ülkemizde gündeme gelmeye başladığını fakat çok yakın zamana dek neredeyse yalnızca tabağın kendisiyle ilgilenildiğini, ancak akademideki sınırlı araştırma ve çalışmalarda tabağın arka planıyla ilgilenildiğini, nihayet birkaç yıl önce tabağın öyküsünün anlatılmaya başladığını ve yine son bir iki yıldır akademi ve sektörün el ele verip gastronominin bir ekosistem olarak anlaşılıp tanımlanmasına olanak sağladıklarını anlattı::

Neredeyse 2010’a dek gastronomi sektöründeki paydaşlar arasında satın alma ilişkisi dışında pek bir diyalog yoktu diyebiliriz. Hatta üreticiler paydaş olduklarının farkında değildi. Bu, zamanla oluşmaya başladı. Süreç içerisinde tes-cilleme ve görünürlük gibi konulardan da söz edilir oldu.

Bunu, ilk kez devlet kanallarıyla öğrenmeye başladık. Örneğin marka patenti ve coğrafi işaret meseleleri girdi işin içine. Aslında şu an, bu konuları hâlâ tam olarak öğrenip öğrenemediğimizi sorgulayabiliriz çünkü uygulamalarda da sorunlar yaşamaktayız. Yakın zamanda, “Slow Food” yemek felsefesinin etkisi ve bu oluşumun bir alt grubunu oluşturan “Ark of Taste” iyiden iyiye sesini duyurmaya başladı Bunun yanında üniversitelerin başlattığı markalaştırma süreçlerinden de söz edebiliriz Ne var ki; bu kadar bilgi sağanağının içinde hâlâ hepimiz tam bir bilgi sahibi değiliz. Başlıklar ve tanımlar şeklinde biliyoruz bu konuları. Bireysel arayışlar ve kurumsal arayışlar var. Fon arayışlarının karşılanabilmesi için projenin içinde tescilleme konularının da aktarılması gerekiyor. Kamuda, STK’da ve özel sektördeki fonlar için ortaklaşa çalışılabilecek bir sisteme henüz ulaşamadık. Çok iyi bilmediğimiz tescilleme yöntemlerimiz var, projeler üretmeye çalışıyoruz ve bunlara fon bulmaya çalışıyoruz.

Sunum: İlhan Koçulu

Ardından sözü, çalıştay katılımcılarından İlhan Koçulu aldı. Koçulu, Kars kaşarı ve gravyerini dünyaya tanıtmak için memleketi olan Kars’ın Boğatepe köyünü kalkındıran bir girişimci. Öncelikle, 45-50 haneli bir köye dönüşünün ardından gerçekleştirdiği başarı öyküsüne değinen Koçulu, şunlardan bahsetti:

Boğatepe köyüne yıllar sonra döndüğümde işe ilk olarak “Köyde ne yapabiliriz?” diyerek başladık. Köyün geçmişinde 150 yıllık bir peynir yetiştiriciliği geleneği vardı. En başta coğrafi işaretli ürünler ile ender ve endemik bitkileri ve onların süte yağa nasıl geçtiğini tespit ettik. Böylelikle ilk etapta Kars kaşarı coğrafi işareti ile tescillendi ve Boğatepe

gravyeri de Slow Food Biyolojik Çeşitlilik Vakfı tarafından *presidium* ile tescillendi9-12 ton arasında peynir üretiliyordu. Şeflerin desteği ile 200 ton civarına ulaştı. Buna paralel olarak hayvan yetiştiriciliği arttı ve böylelikle göç durdu. Bugün Kars'a gelen misafirlerin beklentilerine baktığımızda, tescilli ürünleri tercih ettiklerini görmekteyiz. "Nuh'un Ambarı" da olarak bilinen "Ark of Taste" in ülkemizden seçilen ürünlerin6 kalemini Kars'taki ürünler oluşturmaktaBoğatepe köyünden her hafta yüzlerce koliler çıkıyor olması ve bir kadın bakkalının açılmış olması çok önemli. Metro fiyatının bir tık altında Türkiye genelindeki 40 kooperatife ürünler satılıyor. Gıda dayanışma ağı oluştu.

Tüm bu gelişmelerden bahsettikten sonra Koçulu, Z kuşağı beslenme alışkanlıkları meselesine de işaret ederek, bu kuşağın ilk önce internet araştırması yaptığını ve yorumlara baktıklarını ifade etti. Bu noktada tescillerin, hikâye ve memnuniyetin öneminin altını çizerek, bu üçünün birleştirilmesi gerektiğini belirtti.

Sunum: Murat Yankı

Profesyonel rehber, *somelier* ve araştırmacı olan Murat Yankı aynı zamanda, otomotiv grubunun bir girişimi olarak hayata geçen Eceabat'taki "Asmadan Bağcılık Müzesi" küratörü olduğundan, konuşmasına burada yaşadığı tecrübelerden bahsederek başladı. Bu müzenin bağların hemen yanında olabilmesi için şaraphanenin de oraya taşınması amaçlandı. Şato tipi üretici modeli sergileyen bu girişimde hedeflenen, göçü engellemektir. 1937'de ülkemizde bir Fransız böyle bir girişim yapmıştı. Müzeleri çok farklı bir gözle gezmeye başladı. Asmadan firmasına Bağcılık Tarihi Müzesi'ni hayata geçirme önerisinde bulundu.

Ardından, kendi uzmanlık ve araştırma alanlarının başında yer alan şarap ve bağcılık geleneğinden bahseden Yankı, sanatın şarapla başladığını gördüğünü ifade etti. Bağcılığın öneminin ülkemizde çok daha iyi bir şekilde vurgulanması gerektiğini belirterek, bu müzenin Türkiye’de ilk olduğunu ifade etti. İnsanların zeytin ve üzüm üretmeye başladığında uygarlığı öğrendiğini ekledi.

Ardından, yayıncılığın da bu konuya katkısının elzem olduğundan ve yayınların kamuoyu oluşmasını sağladığından; yayınlar ve müzelerin bunun halka inmesini sağlayarak bu çalışmaların elitist kalmasını engellediğinden ve bu çerçevede bir Türkiye öno-turizm rehberi hazırlandığından bahsetti. Pek çok yayında sadece tarifler vardı. Yayınlarda rehberliğin eksik olduğunu fark edince böyle bir yayın ortaya çıktığını ve bağ rotası yapılarak yayına dönüştürülen bu yayının bir “kılavuz” niteliği taşıdığını ve son zamanlarda Kapadokya’yı çalıştığını belirtti. Son olarak şu öneride bulundu: Kapadokya’da da böyle bir model uygulanabilir mi?

Sunum: Dr. Öğr. Üyesi Erhan Akarçay

Çalıştayın bir diğer katılımcısı olan Erhan Akarçay, Anadolu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü Dr. Öğr. Üyesi ve aynı zamanda sosyolog ve yazar. Akarçay konuşmasına, Türkiye’deki gastronomi faaliyetleriyle ilgili eleştirilerle başladı. Ülkemizde son zamanlarda yapılan faaliyetlere bütçeler sağlandığını fakat gastronomi etkinliklerinin niteliğinin bazen yeterli ve kapsayıcı olmadığını ifade ederek bu noktada, örneğin şarap konusunun gastronomi turizmine neredeyse hiç dâhil edilmediğine işaret etti. Genel olarak gastronomi ve mutfak kültürüne ilginin yoğun olduğuna ama ne düzeyde doğru işlerin yapıp yapılmadığının

sorgulanması gerektiğine, ülkemizde gastronomi turizmine doğru katkı sağlayacak akademik çalışmaların yetersiz olduğuna ve dolayısıyla gastronomide eksik kalmış alanların gelişmesine çok da katkı sunmadıklarına dikkat çekerek şu tespitlerde bulundu:

1980'ler itibarıyla ülkemizde turizm gelişmeye başladı. Şu an hızlı bir şekilde doğru adımlar atılmalı. 80'lerde sıklıkla yapılan kiraz ve elma festivallerine benzer gastronomi festivalleri, etkinlikleri acaba neye hizmet ediyor? Şimdilerde ise sosyal medyada sıklıkla gördüğümüz “**influencer**” paylaşımları suya yazmak gibi; bunların neye hizmet ettiği iyi anlaşılmalı. Yapılan çalıştaylarda gastronominin akademik ve bilimsel boyutları zayıf kalıyor. Kanımca sadece uygulamaya yönelik gastronomi faaliyeti olmamalı. Mutfak kültürünü; antropolojisini, tarihini ve sosyolojisini anlamaya dönük, gerçek anlamda mutfak kültürünün envanterini çıkaran, geçmişten günümüze ele alan çok az çalışma var. Gastronomi bölümlerinde eski turizm hocalarının bu bölümlere, buralardaki akademik çalışmalara yön verdiğini görüyoruz. Yanlış burada başlıyor. Gastronomiyi, mutfak kültürünü sal pazarlama bilimi perspektifinden ele almak en büyük yanlışlardan biri. “Festival enflasyonlarına son verilmeli. Her kent markalaşmalı mı? Biz kırdan besleniyoruz. İlhan Koçulu örneği var yanı başımızda. Bu çalıştayı şu açıdan değerli buluyorum: doğru araştırmacılarla kent kültürünü yansıtacak araştırmalar yapılmalı. Gastronomi turizminin yereldeki etkilerini çok iyi anlamamız lazım. Faaliyetler çiftçiyi küçük üreticiyi ne yönde etkiliyor? Yerel üretici pastadan pay almazsa denge sağlanamaz. Gastronomi turizminde tescillenen yüzlerce ürün kullanılmalı. Kültürelve dinsel sınırlamalar , sınıflamalar devreye sokulmamalı. Neden burada şarap üretilmesin? Neden bu

bölgede üretilen şarap gastronomi turizmi içine dahil edilmesin? Kırklareli’nde pazardan küçük üreticiden bulgur ve tereyağ alırken, “öteki”nden de var diyor pazarcı şarap için. Mutfak kültürü tarihi konusunda nitelikli araştırmacılar, araştırma ilkeleri doğrultusunda kalıcı materyaller üretmeli. Yerel yöneticilerin her projenin gastronomi ile ilişkilendirilmesi gibi bir derdi var ancak zaman, emek, enerji, kaynak ve para doğru işlerde iz bırakacak şekilde değerlendirilmeli.

Son olarak Akarçay, kaynakları iyi kullanamazsak treni kaçıracığımızı ifade ederken, “gastro-kaygı”nın bir kenara bırakılıp “gastro-politikanın” geliştirilmesinin elzem olduğunun altını çizerek elçiliklerde gastro-diplomasi altında yapılan etkinliklerin de çok doğru olmadığını ve tüm bu faaliyetleri hakkını vererek yapmak gerektiğini belirtti.

Sunum: Duran Özdemir

Son yıllarda Kapadokya’da şeflik yapan Duran Özdemir ise Erhan hocanın söylediklerine tamamen katıldığını belirterek, onun görüşlerine paralel olarak sahada bunların acısını bizzat yaşadığını dile getirdi. “Gastro-mafyası” şeklinde bir tabirden bahsederek, bu ekiplerin yerel yönetimleri memnun etmeye çalıştığını ancak yapılan çalışmaların çok da yeterli olmadığını belirterek şu düşüncelerini paylaştı:

Bahsettiğim bu gruplar, önemli isimleri getirerek, aynı isimlerle aynı şeflerle Türkiye’de festivaller yapmakta. Çoğu zaman kaynakların yanlış yapıldığına örnek teşkil eden uygulamalarla karşılaşılıyor. Masa başında değil, sahada ortaya çıkıyor gerçekler. Her bölgenin kendine özel nitelikte dinamikleri var. Tüm şehirler gastronomi üzerinden turizmi oluşturmayı amaçlarken, örneğin Kapadokya

bölgesinde zaten var olan yoğun turizm üzerinden gastro-nomiye yer vermeye çalışıyoruz. Bölgedeki ürünleri bilmek gerekiyor. Kapadokya'nın ürünlerini hâlâ net olarak tanımlamadık, odaklanamadık. Yüzlerce ürün görünüyor fakat bunları tanımlamakta ve erişimde sorunlar yaşıyoruz. Geçen sene Kızılırmak menüsü hazırladık örneğin. Turna balığını bölgede bulamadım. Ürünler tüketilmediği müddetçe bu ürünler heba olacak. Ürünler öncelikle yerelde tüketilmeli. Balıklar azaldığı için balık yumurtası azalıyor ve ke-revit tükeniyor. Şef olarak ürünün lojistiğini sağlamak o kadar zor ki bunlarla ilgili büyük zorluklar yaşıyorum. Pazar dışında bir yerde bulamıyoruz ki. Orada da her zaman mümkün olmuyor. Bu ürünler lokalde tüketilmezse bunu turistik bir ürüne dönüştürmek zor. Örneğin kuru kaymak. Metro'da satılabilmesi... Bunun bir standardizasyonu var. Festivaller bu anlamda çok da bir etki yaratamıyor. Ayhan patlıcanı çok güzel, fakat yeterince bilinmiyordu. Özdemir son olarak, konuşmanın başında dile getirdiği bir ifade olan "gastro-mafyası"na işaret ederek, bu sektörden elinin çektilmesi ve bunun üzerinden para kazanılmasının önüne geçilmesi gerektiğini belirtti.

Sunum: Doç. Dr. Evrim Ölçer Özünel

UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi Üyesi, Anlara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü'nde öğretim üyesi ve aynı zamanda T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Somut Olmayan Kültürel Miras Komisyonu Üyesi olan Özünel, sözlerine UNESCO'nun kültürü ve temsil konularındaki misyonuna değinerek başlayarak, UNESCO'nun listeleme sisteminin tescil değil temsil ile

ilişkili olduğunu belirtti. Ancak temsil ve rescil konularının anlaşılmasında sorunlar yaşandığına değindi. Bu noktada örneğin lavaş, keşkek gibi ürünlerin ulusal ve uluslararası alanda adet bir savaşa dönüşen tartışmalarından söz etti. UNESCO'nun tescil etme gibi yetkisi olmadığından ve geleneksel kültürü daha fazla gözettiğinden bahsederek şu hususlara değindi: Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesinde bazı kriterler vardır. Söz konusu kültürel zenginlikler aşırı ticarileştirilemez, ürünler bağlamından koparılamaz. Somut olmayan kültürel mirasın korunması açısından yaklaşıldığında bir unsuru standart hâle getirmek doğru değildir; zira, bu bir yaşayan miras biçimidir ve şartlara göre sürekli kendini yeniler. Bu nednele de geleneksel kültürün gelişmesinin önündeki en büyük engel standardizasyondur. Bugün temsili listeye bir unsuru nasıl sunuyoruz? Önce il envanter tespit kurulları unsurları bakanlık merkezine gönderiyor oradan uzmanlar kuruluna geliyor. Uzmanlar kuruluna listeler geliyor ancak merkezle perifer arasında bağlantı sorunu var. Bu ilişki sağlıklı işlerse unsurun saibi olan topluluğun katılımı gerçekleşebilir. Öncelikle merkeze gelene kadar, periferdeki dinamiklerin zenginleşmesi lazım. Bu hareketliliği sağlamak için ürünlerin öneminin altının çizilmesi gerekir. Daha sonra merkeze getirilmesi lazım. Ancak en önemli husus standardize etmeden kurumsallaşmasının sağlanmasıdır. UNESCO'nun listesinde iyi uygulamalar diye bir başlık var ki ülkemizden hiç örnek yok. Bu geliştirilmelidir.

Son olarak, bir unsurun Somut Olmayan Kültürel Miras UNESCO Listesi'ne girebilmesi için gerekliliklerden bahseden Özünel şunları belirtti: Adı, bilinen diğer adları, sahibinin kim olduğu (grup ve topluluklara özel bir vurgu), coğrafi dağılımı, hangi kurum ve kuruluşları bu envanterle

İlgili iş yapabilir, unsurla ilgili orada neler yapılmış, literatür ve fotoğraflanması unsur kaydedilirken mutlaka dosyaya eklenmesi gereken konular. Bu nedenle örneğin bir yemeğin, yerel bir ürünün ya da geleneksel bir pişirme tekniğinin bu listelere girebilmesi için çok paydaşlı bir yaklaşım yürütülmelidir.

Sunum: Birol Ulaşan

Metro Toptancı Market Meyve Sebze Kategori Coğrafi İşaretler Müdürü Birol Ulaşan sözlerine, ürünlerin yerelde bile bilinmediği sorunsalına işaret ederek başladı. Taşköprü sarımsağı örneğinde yaşananlara değindi ve Çin sarımsağı yerine yereli ekmenin teşvik edilmesinin öneminden bahsetti. Ancak bu noktada üreticinin bundan para kazanmasının gerekliliğini anlattı. Üreticilerin ürünleri yetiştirmeleri için düzenledikleri eğitim faaliyetlerinden örnek vererek, sadece eğitim faaliyetlerinin bu motivasyon için yeterli olmadığını anladıklarından söz etti. Üreticilerin ilaç kullanmalarını gerektiği konusunda aydınlanmasının hedeflendiğini fakat eğitime gelen olmadığını ancak onların gelmeleri için bir şekilde motive edildiklerinden bahsetti. Kadınların, bilinçlenme ve eğitim faaliyetlerine erkeklere oranla çok daha büyük ilgi gösterdiklerinin de özellikle altını çizen Ulaşan, anlatılanları uygulayanların ağırlıklı olarak kadınlar olduğunu belirtti. Ardından, hazırladığı Powerpoint sunumu paylaşan Ulaşan şu hususları vurguladı:

Gıda alışverişlerinde neye dikkat ediyoruz?

Markanın yerli olmasına dikkat edenler %25, yöresel ürün almaya gayret edenler %51.

Bir ürününün coğrafi işaret alması için en önemli kriter nedir?

Temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı yöreye borçlu ürünler olmalıdır. Ayrıca çok ilginç detaylar da önemli bir kriter olabiliyor: Örneğin Kapıdağ mor soğan ve Taşköprü sarımsağının örülmesi detayı bile coğrafi işaret için bir kriter.

Coğrafi işaretlerin potansiyeli:

Coğrafi işaretli ürünlerin dünyada pazar büyüklüğü 200 milyar dolar.

Türkiye'nin AB'de tescilli coğrafi işaretli 9 ürünü varken, ülkemizde binlerce var. Görünürlüğün artması gerekiyor. Bunun için anlatmak lazım.

Bu noktada, Metro ile Milli Eğitim Bakanlığı arasında imzalanan protokol çerçevesinde ve 11. Kalkınma Planı doğrultusunda formatör hocalara derslerin verilmiş olmasından bahsetmek gerekir. Bu sayede coğrafi işaret konusunun eğitim müfredatında yer almasının sağlanmış olması önemli bir adım.

Bursa Siyahı İnciri:

Bu ürün özelinde, müşteri oranında %11 artış var. %49 ciroda artış.

Belde girişlerinde coğrafi işaretli ürünlerin tabelalarda gösterilmesi lazım. Şu ana kadar bunu sadece Keşan yaptı.

5 yıldızlı otel olma kriterine yerel ürün kullanım şartı getirilmeli.

Yerli Malı Haftası kutlamalarında coğrafi işaretli ürünler kullanılmalı.

Sunum: Arş. Gör. Dr. Firdevs Yönet Eren

Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde araştırma görevlisi olarak çalışan Dr. Firdevs Yönet Eren çalıştayın bu bölümündeki son konuşmacı olarak söz alarak çalıştayın konusunu oluşturan sorunsalla ilgili şunları belirtti:

Giriş, gelişme sonuç bağlantısında bizler sonuçtan başladık. Ürünleri uluslararası pazara taşıyamıyoruz. Metro olmasa yerel ürünlere ulaşamayacak. Yerel ürünlerin yaygınlaştırılması büyük önem arz ediyor. Örneğin Kapadokya bölgesinde dört yüzden fazla işletme var fakat sadece yetmiş yerel ürün alıyor. Bölgeyi ziyaret eden turistlere otantik deneyim yaşatmak lazım. Bu konuyla alakalı genel bir kurul kurulup, ülkede belli alanlarda uzmanlığı olan kişilerin çalışmalar yapması gerekli. Ülkemizden düzenlenen gastronomi festivallerinin alt tabakada etkisi sağlanmalı. Türk Mutfağı haftası güzel bir adım fakat bu sadece kendi aramızda tartışılan bir durum olmamalı; muhakkak uluslararası boyuta taşınmalı. Eğitim müfredatlarına yerel ürünlere farkındalık kazandırılması için içerikler hazırlanmalı. Aslında tüm dünyada da var olan, tek tipleşme sorunun önüne geçilmeli. Yerel yöneticiler devreye girmeli.

Kapanış

Oturumun sonunda sözü yeniden alan moderatör Nilhan Aras, oturumda tartışılan hususları şu şekilde özetledi:

Ana başlıkta bir gerçekçilik problemi ve tanıtım problemi olduğunu görmekteyiz.

1- Gerçekçilik Meselesi: Önümüze her gelen ürünü tescilleme eğilimindeyiz. Alt yapı kontrolleri yeterli değil. Bazı tescillerde bilgi hatası oluyor ve bu durum nitelik sorununu

doğuruyor. Kültürel olarak doğru olmayan tanımlar oluyor özellikle yemek tariflerinde. Arabaşı yemeği bunun güzel bir örneği. Av hayvanı ile yapılırken, tavuk eti olarak tarifleniyor. Buradaki detaylar çok önemli aslında...

Kısıtlı fonlar var, yanlış kullanılıyor. İlişkiler üzerine ya da moda göre fon akıtılıyor. Örneğin bir bölgenin başka bir festivale ihtiyacı varken, kendilerini moda uygun yanlış konumlayacak uygulamaya gidiyorlar.

“Masterchef” tanımıyla moda uygulamaları görülüyor.

Yasak uygulamalarda, dinî ve sosyal unsurların etkisiyle, örneğin şarap kültürü görmezden geliniyor. Aslında iki yönlü bir etkiyle gastronominin doğası yanlış yönlendiriliyor.

Konuyu bilen doğru aktörlerle ürün tanıtımı yapılmalı. Z kuşağının bilgilendirilmesi gerekiyor. Gastronomi evrenine dair uygun tanımların yapılması gerekiyor. Doğru ürettiği talep etmesi sağlanmalı.

Özenti ve öykünme sorunu var. Gerçekçilikten uzaklaşmamızın temel sebeplerinden birisi ekonomik. Herkesin adil ve eşit para kazanmasının sağlanması gerekiyor. Değer sistemindeki tüm bileşenlerin pay alması lazım.

Kooperatifçiliğin gelişmesi lazım. Bir örgütlenme gerekiyor. Bu da gerçekçilikten uzaklaşılmasını sağlıyor.

Dünyanın ilk tescilli ürünü olan rokfor peynirinin (*roquefort*) üretimini 1410'lara kadar giden bir kooperatif yapıyor. Bizde ise tek motivasyon para kazanmak.

2-Tanıtım Meselesi: Aras, “gerçekçilik” diye ifade ettiği birinci problemin ardından tanıtımla ilgili sorunlardan bahsetti. Bu çerçevede, “rönesans” olarak ifade etmeyi seçtiği bir kavramla başladı tartışmaya ve bu konuyu şu şekilde detaylandırdı:

Bizim rönesansımız olmadı gastronomi alanında. 2010’larda gastronomi diye bir kavram girdi dünyamıza. Bilinçsiz bir şekilde devlet ve ticari kuruluşlar da bunu destekledi. Eğer rönesans olsaydı bu meseleleri daha sindirerek ele alacaktık.

Böylesi durumlarda birisinin el atması gerekiyor. Eğitime önem verilmeli ve böylelikle doğru bilgi halka inmiş olacak. Kurgu, ileride daha sağlam ele alınmalı. Kavramların önce standart hâle gelmesi lazım ki sonra içi doldurulabilir hâle gelebilsin.

Uluslararası standartları öğrenmemiz lazım ama sadece kopyalama yapılmamalı; model alınabilir.

Yasakların kalkması gerekiyor.

Daha önce gastronomi sektöründe sadece tabağın kendisi anlatılırdı. Daha sonra hikâyenin önemi kavrandı. Bir süre sonra köken araştırmaları eklendi (QR kodları girdi işin içine.). Daha sonra yapan kişilerin isimleri girdi işin içine. Son olarak akademi girdi devreye. Akademik bilgi devreye girdi. Daha disiplinler arası çalışmalar devreye girdi.

Kooperatifçilik, yani üretim ve satış örgütlenmesinin desteklenmesi gerekiyor. Ulaşılabilirlik sağlanmalı. Üreticinin doğru etik üretimle hak ettiği payı alması gerekiyor.

Öğleden sonra gerçekleşen bu oturumda ise birinci oturumda tartışılan konular değerlendirilerek, aşağıda özet şeklinde yer alan bölüm üzerinde çalışıldı:

SORUN ALANLARI

1. Tescillemede yanlış bilgi,
2. Yasaklar (dinsel ve kültürel kaygılarla çift yönlü yasaklar),

3. Fonların yanlış kullanılması (ilişkiler, popüler ve trend yaklaşımlar),
4. Konjonktüre uygun uygulamalar (festivaller düzenlenmesi vb.),
5. Kısıtlı ilişkiler ağına takılmak,
6. Tüm paydaşlarda liyakatsizlik,
7. Paydaşlar arası diyalog eksikliği,
8. Paydaşlar arası yatay hiyerarşi ve etik eksikliği,
9. Birey ve örgüt düzeyinde üretici ve satıcıların sadece satışa odaklanması (ekonomik kaygıların tek kaygı olması),
10. Örgütlenmenin olmaması (Aynı ürün ya da fikri üreticilerin emeği oranında adil pay almamasına yol açıyor.),
11. Özgünlüğün olmaması (özenti ve öykünme ile var olmak),
12. Akademik üretimin, sektörün beklentisini düzenli ve tam olarak karşılamaması,
13. Kültürel miras duyarlılığının göz ardı edilmesi.

ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

1. Ego-merkezcilikten eko-merkezciliğe dönmek,
2. Somut olmayan kültürel mirasa dair farkındalığın oluşturulması için kamu ve yerel politika ve uygulamaların paydaşlar tarafından teşvik edilmesi,
3. Yerel ürünlere ve mutfağa dair bilinçlendirme çalışmalarının artırılması için sosyal medya etkileşimlerinden yararlanılması (turisti yerel mutfağa çekmek için),
4. Kültür politikası olarak tarım, gıda ve gastronomi politikalarının sahaya ve bölgeye uygun güncellenmesi,

5. Geleneksel bilginin bilimsel veya güncel bilgi ile harmanlanıp sürdürülebilir hâle getirilmesi,
6. Kamu ve yerel yönetimlerin ve kültür zemininin koyduğu (dinsel, etnik kaygılı) yasakların esnetilmesi,
7. Üretim ve tüketim örüntüsünün sağlıklı yürütülmesi için gerekli yapıların/örgütlerin kurulması,
8. Kavram tanımlarının netleştirilmesi, bir konsensus sağlanması ve her paydaşın eşit olarak bilgilendirilmesi,
9. Devlet, yerel yönetimler ve diğer paydaşların üretimde, uygulamada ve kazanımda el ele ilerlemesi,
10. İlköğretimden itibaren eğitim kurumlarında konuyla ilgili uygun müfredatın oluşturulması
11. Üretimin planlanması (yerel üründe süreklilik ve pazarın talebine göre uygun hazırlanması),
12. Mevzuata uygun üretilmiş yerel (tescilli ve tescilsiz) ürünlerin piyasada kolayca bulunması için kolaylaştırıcı yapıların kurulması.

Sonuç olarak;

Bu çalıştay konu başlığı bölge odak noktası olarak alınsa da grup çalışmasında farklı yerlerden katılan panelistlerimizle yapılan tartışmalar ile ülke genelinde ortak bir durum olarak tespit edilmiştir. Konu başlığının kök sorunun gerçekçilik ve tanıtım yöntemleri olarak tespit edilmiştir.

Çalıştayın Final bölümü olan, grup raporlarının sunulduğu bölümde ise moderatörümüz Nilhan Aras, yukarıda özet şeklinde verilen konular etrafında bilgi ve tecrübelerini paylaştığı bir sunum gerçekleştirdi.

III. ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUBU RAPORU

ÇALIŞMA BAŞLIĞI: Yerel ve Mevsiminde Tüketme Tercihinin Topluma ve Çevreye Faydalarına İlişkin Farkındalık Geliştirme ve Eğitim

ALTBAŞLIKLAR

- Bölge Lise ve Üniversitelerde Yerel Ürünlerin Tedarik Edilmesi, Müfredata Eklenmesi ve Bu Sürecin Sektöre Yansımaları,
- Yerel ve Mevsiminde Tüketimin Eğitim Programlarına Entegrasyonu,
- Okul Öncesi, İlk Öğretim ve Orta Öğretim Çağındaki Çocukların Yerel ve Mevsiminde Ürün Tüketiminin Önemi Konusunda Eğitilmesi Gereği (duyu eğitimleri, okul bostanları vs.),
- Paketli Gıdaların Etiketlerinin Okunması ve Anlaşılmasının Önemi,
- Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Bakış Açısı ile Yerel ve Mevsiminde Tüketim Alışkanlıkları Farkındalık Çalışmaları

KATILIMCI SUNUMLARI

Programın başında katılımcılar kendilerini tanıtmış ve sonrasında her biri çalıştay alt başlıklarını kapsayan bireysel sunumlarını yapmışlardır.

Sunum: Prof. Dr. İrfan Yazıcıoğlu

Panel bölümünde sağlıklı besin seçimi hakkında konuşulduğu için burada ben, genel olarak yerel ve mevsiminde kavramı üzerinden konuşarak farkındalık oluşturulması yönünde tavsiyelerimi vereceğim. Mevsimsel beslenme, sadece kendi mevsiminde yetiştirilen veya tazeliğinin ve lezzetinin zirvesinde olan meyve ve sebzeleri tüketmektir. Geçmişte tüm ürünler mevsiminde yetiştirilip tüketilse de teknolojik gelişmeler ve sanayileşme ile birlikte neredeyse her ürün, her mevsimde bulunabilir hâle gelmiştir. Endüstriyel tarım, çoğu meyve ve sebze yi seralarda yetiştirerek veya meyveleri olgunlaşmadan toplayarak, uzun süre depolayarak ve ardından ürünleri yılın herhangi bir zamanında yapay olarak olgunlaştırarak yıl boyunca tüketilmesini mümkün kılmıştır. Ne yazık ki mevsiminin veya doğal ortamının dışında yetiştirilen gıdalar, tüketicilere çekici görünmelerini sağlamak için pestisitler, mumlar, kimyasallar ve koruyucular içerebilmektedir. Nakliye ve depolamayı minimum düzeyde tutmak gerekmektedir. Yerel besinler ise coğrafik olarak yerinde yetiştirilip pazara sunulan veya yakın çevrede uzun nakliye süreci geçirmeyecek şekilde tüketime sunulan yiyecekler için uygun bir tanımlayıcıdır. Yerel olarak yetiştirilen ürünleri yemek, ürünü tarladan tabağa taşımak için daha az yakıt ve enerji kullanır. Mevsim dışı ürünler, nihai varış noktasına ulaşmadan önce uzun mesafeler kat ederek sera gazı emisyonlarına katkıda bulunur. Öte yandan, mevsimlik yiyecekler tipik olarak yerel topluluklar içinde yetişir ve bu nedenle daha az ciddi çevresel etkiye sahiptir. Yerel olarak yetiştirilen yiyecekleri satın almak, yerel çiftlikleri desteklemeye yardımcı olur, tarım arazilerini ve açık alanları korur. Yöresel yemekler yerel ekonomiyi destekler. Bu açıdan bakıldığında yerel ve mevsiminde tüketimin desteklenmesi

için farkındalığın üreticiden tüketiciye kadar tüm basamaklarda artırılması önemli bir konudur. Bu bağlamda farkındalık için yapılabilecek faaliyetler şu şekilde sıralanabilir:

1. Mevsiminde ve yerel yemenin farkındalığının artırılabilmesi için okul öncesinden itibaren bir eğitim modelinin geliştirilmesi,
2. Sınıf etkinliklerinde mevsim konularıyla birlikte, o mevsimde yetiştirilen yiyeceklerin neler olduğu öğretilmeli, çocuklar bu bilgileri deneyimleyerek öğrenmeli,
3. Yerel ve mevsiminde yiyecek tüketiminin önemi, her kademedede eğitime dâhil edilmeli,
4. Çocuklukta ilk eğitimin aileden başlamasından dolayı ailenin farkındalığının sağlanması,
5. Ailelerin bilinçlenmesi için yazılı ve sözlü medyanın desteğinin yanında sosyal medyanın konu farkındalığına yönelik kullanılması,
6. Kreş, anaokulu, ilk öğretim ve diğer eğitim süreçlerinde çocuğun beslenme alışkanlıklarının şekillenmesi için aile destekli farkındalığın artırılması,
7. Yerinde ve mevsiminde konusu mutlaka müfredatlara eklenmeli ve bu konunun önemi vurgulanmalı,
8. Yerli Malı Haftası kavramı geçmişte olduğu gibi ruhuna uygun olarak ilköğretimde mutlaka gündeme getirilmeli ve kutlanması sağlanmalı,
9. Okullarda sağlıklı beslenmeye yönelik olarak kulüpler oluşturulmalı ve bu kulüplerde çocuklara mevsimindeki yiyecekleri kullanarak yemek atölye çalışmaları yapılmalı,
10. Üniversitelerin ziraat fakülteleri, beslenme diyetetik ve gastronomi bölümleri ile iş birliği yapılarak

öğrencilere ve öğretmenlere bu yerli malı haftaları kapsamında yerinde ve mevsiminde yiyecek tüketmeye yönelik seminerler verilmeli,

11. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ile iş birliği yapılarak Bakanlık tarafından desteklenen iyi tarım uygulamaları etkinliğine öğrencilerin katılmaları sağlanabilir. Bu sayede öğrencilere bu faaliyetleri yerinde görme imkânı sağlanabilir,
12. Bu dönemdeki çocukların sıklıkla kullandığı sosyal mecralarda yerel ve mevsiminde beslenmeye yönelik resim, video vb. paylaşımları yapılmalıdır. Bu sosyal mecralarda beslenme alanında uzman olan kişiler ile iş birliği yapılarak yerinde ve mevsiminde beslenmenin önemi konusunda farkındalık çalışmaları yapılmalı.
13. Kreş, anaokulu ve ilkokul çağlarında öğretmenlerin yerel ve mevsimsel beslenmeye yönelik katkısının sağlanması, öğretmenlerin eğitimlerinde bu konu hakkında müfredatın olması ve sürdürülebilmesi,
14. Tüketici konumunda olan restoran, kafe gibi gıda sektörü paydaşlarının bu konuda farkındalığını artırmak,
15. Meslek birlikleri ile birlikte çalışılarak konunun önemi aktarılmalı,
16. Yerel ve mevsiminde yiyeceklerin maliyet açısından yerel ve mevsiminde ürünlerin kullanımı, lojistiği ve tüketici damak tadına uygunluk açısından üstün yönlerinin vurgulanması,
17. Orta yaş ve üzeri dönemde sıklıkla izlenen televizyon programlarında yerinde ve mevsiminde beslenmenin önemine ilişkin programlar yapılmalı, yemek

programlarında bu konunun önemi vurgulanmalı ve sosyal mecralarda beslenme uzmanları ile iş birliği yapılarak yerel ve mevsiminde beslenmenin sağlığa olan etkisi vurgulanarak farkındalık artırılmalı.

Sunum: Prof. Dr. Fatma Hazır Bıkmaz

Ben sizlere bir eğitimci olarak Yerel ve Mevsiminde Tüketimin Eğitim Programlarına Entegrasyonu konusundaki mevcut durumumuz hakkında biraz bilgi vererek başlamak istiyorum. Eğitim programlarında yerel ve mevsiminde tüketim ile ilgili ne var? Öyle ki beslenme ile ilgili çok fazla bilgi mevcut değil, müfredatlarda onu göstermek istiyorum. Konular, yerel ve mevsiminde tüketim veya beslenme ile ilgili olarak öğretim programlarına nasıl dâhil edilebilir? Öncelikle Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri çerçevesinde; nitelikli eğitim, açlığı sona erdirmek, herkes için iyi sağlık ve refah, düşük çevresel etki, dünya sağlığını korumak için sürdürülebilir beslenme gibi hedefler bulunmaktadır. Sürdürülebilir beslenmenin bileşenleri 6 basamakta (1. iyi hal ve sağlık, 2. biyoçeşitlilik, 3. eşitlik ve adil ticaret, 4. çevre dostu, yerel, mevsimine uygun besinler, 5. kültürel miras, 6. besin ve besin ögesi ihtiyaçları, besin güvenliği ve erişilebilirlik) açıklanmıştır. Mevcut beslenme ile ilgili müfredatlarda bu konular hakkında bilgi vermeye yönelik çok az program mevcuttur. Mesleki eğitim veren kurumların müfredatları dışında genel olarak ele alındığında bu 6 basamaklı sistem ile ilgili olarak bazı konular hiç ele alınmamakta, bazıları ise beslenme dışında müfredatlarda çok az ele alınmaktadır. İyi, Temiz ve Adil ile ilgili olarak ise program içeriklerinde mevcut değil. Temizlik belki gıdanın hijyeni açısından bahsediliyor ama Slow Food sloganında

bahsedilen anlamı ile ilgili içerik mevcut değil. Örneklerle ele aldığımızda T.C. Millî Eğitim Bakanlığı (MEB) Okul Öncesi Eğitim Programı 2013'te kazanım olarak 3 kazanımda mevcuttur. “Yeterli ve dengeli beslenir, günlük yaşam becerileri için gerekli araç ve gereçleri kullanır ve sağlığı ile ilgili önlemler alır.” Bu kazanımlarda beslenme çok kısa olarak ele alınmıştır. Bir diğer örnek 1. ve 3. sınıflarda (2018) Hayat Bilgisi dersinin içinde dengeli beslenme, dersin öğretim hedefleri içinde temel yaşam becerileri olarak ele alınmıştır. Yaşam becerisi kazandırma konusu çok güzel bir başlık ancak nasıl kazandırılacak, hangi beceriler gerekli, nerede konumlandıracağız gibi temel sorulara net cevap vermemekte. Örnek olarak; birinci sınıf için biraz daha hedeflere uygun olarak “Gün içerisinde neler yapabileceğini planlar, sağlığını korumak için alması gereken önlemleri fark eder, sağlığı için yaralı yiyecek ve içecekleri seçer, gün içerisinde öğünlere uygun ve dengeli beslenir, temizlik kurallarına dikkat ederek kendisi için yiyecek hazırlar, yemek yerken görgü kurallarına dikkat eder.” şeklinde bir planlama ile beslenme ve ilgili beceriler kazandırılması hedeflenmiştir. İkinci sınıfta öğrencilerden, dengeli beslenme, sağlıklı büyüme ve gelişme için yapılması gerekenler, yakın çevresindeki kültürel miras öğeleri gibi konularda bilgi, beceri ve değer sahibi olması beklenmektedir. Sağlıklı hayat dersi içinde sağlıklı büyüme ve gelişme ile kişisel bakım, spor, uyku ve beslenme arasındaki ilişkiyi fark etmesi, mevsimine uygun meyve ve sebze tüketiminin insan sağlığına etkilerini fark etmesi gibi kazanımları alması beklenmektedir. Üçüncü sınıf kazanımlarının içinde sağlığını korumak için yeterli ve dengeli beslenme becerisini uygulaması beklenmektedir. Birinci sınıftan 3. sınıfa kadar kazanımları yaşam becerisine çevirip uygulaması beklenmektedir. Sonraki dönemlerde fen

ve sosyal bilimler dersleri içinde beslenme ile ilgili kazanımları kazanması beklenmektedir. Fen bilimlerinde daha fazla kimyasal yapılarından bahsedilmekte ve uygulamadan ziyade teorik eğitim ön planda, sosyal bilimlerde israf etmeme, kültürel besinler gibi sosyal bilimlerden bekleneni karşılamamaktadır. Ancak daha önceki dönemlerde coğrafi bölgeler ve bu bölgelerde yetiştirilen besinler öğretilmekteydi. Şimdiki eğitim sisteminde ünitelerin konumlanması eskiye göre daha farklı, örneğin Hayat Bilgisi dersi eskiden mevsimlere göre konumlandırılmaktaydı ve çocuğun yaşayarak öğrenmesi konumlandırması sağlanmaktayken şimdiki sistemde bu şekilde program hazırlanmamakta ve bu bütünsel öğrenmenin güçleşmesine neden olmakta. Lise döneminde sağlık bilgisi ve trafik kültürü gibi bir ders var ancak çok ders olması nedeniyle bu dersin içi doldurulamıyor. Farkındalık eğitimlerinin başlaması, farkındalık yaratılması gibi konuların olması gerekmekte. Bu ders dışında biyoloji içinde bir miktar beslenmeden bahsediliyor. Bu eğitim sisteminde her yaş grubunda ihtiyaçların farklı olduğu unutulmadan öğrencilere kazandırılması gereken bilgiler daha sistematik şekilde ilerletilerek farkında olmayı, benimsemeyi ve davranışa çevirmeyi öğretmeliyiz. Duyusal özellikleri harekete geçiremiyoruz. Finlandiya örneğinde okul kültürü içinde yerleştirilen söz, “motivasyon ve öğrenmeden haz alma” ve yaşam için gerekli olan bilgi ve beceriler eğitim programlarının merkezine yerleştirilmiş durumdadır. Yaşamda bizim işimize yarayacak temel beceriler, onun üstüne bilgi, onun üstüne disiplinler organize edilmiş, yani yaşam becerisi rotası programa entegre edilmiş durumda ve öğretmenler de bunun nasıl yapacağı konusunda bilgi sahibidir. Hong Kong çok farklı değil, 5 öğrenme deneyimi açıklanıyor, merkezde komünite servis var ve ilkokul çocuklarında

bile topluma hizmet yaşamla bağ ana noktası olarak verilmiş. Bu örnekler bize çalışacağımız konular ve ilgili eylemler hakkında örnek olarak kullanılabilir. Sorumluluk alma, fark ettirmek ve bilgilerini anlamak o işi üstlenmek önemli diye düşünüyorum. Bizim resmî programlarımızda bunlar görünmüyor. Resmî program örneklerini verdiğim, analizini yaptığım; devletin hazırladığı program ve öğretmene uygulaması için verilmekte. Peki bunu öğretmen ne yapıyor? Alıyor ve sınıfına uyguluyor. O ara yer alıp uygularken bir erozyona uğruyor. Eğitimde program türleri uygulanmakta, resmî program örneklerini verdiğim, uygulanan program, uygulanmayan program, ekstra program ve gizli program. Bunun yanında örtük programın kapsamında okulun idari ve örgütsel araç ve düzenlemeleri, okul ve çevre etkileşimi ve sınıf iklimi etkili olmaktadır. Eğitimde program türleri planlanan, uygulanan ve deneyimlenen programlar olarak baktığımızda hedefler ve kazanımları üst düzey zihinsel beceriler ve alt düzey zihinsel beceriler olarak planlamalıyız. Sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin gerçekleştirilebilmesi için eğitim programlarına bunların entegre edilmesi gerekmektedir. T.C. Millî Eğitim Bakanlığı K-12 öğretim programlarına nasıl dahil edilebilir önerileri:

- Yerel ve mevsiminde tüketimin kazanımlarının kademelere göre belirlenerek K-12 öğretim programlarında ilişkili derslerin öğretim programlarına eklenmesi,
- Okul sonrası programlar - kulüp çalışmaları, topluma hizmet çalışmaları vb. oluşturulmalı,
- Özel günler/Tutum, Yatırım ve Türk Malları Haftası (12-18 Aralık, Çevre ve İklim Değişikliği Haftası, haziran ayının 2. haftası),

- Sürdürülebilir kalkınma hedefleri için modüler ve proje tabanlı kısa süreli programlar geliştirilmeli,
- Okul sonrası toplum temelli programlar geliştirilmeli; ana-baba eğitim programları, farklı yaş gruplarına uygun eğitim programları, öğretmenler için mesleki gelişim programları geliştirilmeli,

Sözlerimi J.J. Rousseau'nun "Eğer bir çocuk çocuklukta kurbağa, yengeç gördüyse, bir kaplumbağa yavrusunu eline alıp onun kabuğuna çekilişini izlediysse, bir su yılanının suyun üzerinde tuttuğu küçücük başını gördüyse ve hepsinden önemlisi tabiatın yalnızca bize ait olmadığı zihninin bir köşesine yerleştiyse, ileriki hayatında daha cesur ve kendinden emin olacağı muhakkaktır..." ve Grigoriy Petrov'un "Siz nasılsanız ülke de öyle olacaktır. İşe önce kendinizden başlayın, binayı sonra inşa edersiniz..." sözleriyle sonlandırmak isterim.

Sunum: Dr. Dilşen Oktay Ertem

Öncelikle zeytinyağının öneminden ve ardından duyu eğitiminin öneminden bahsetmiştir. Limbik sistem hakkında bilgi vermiştir. Koku duyusunun insanın anne karınında en önce gelişen duyu olduğunu, bebek doğduğu zaman da anne kokusunu diğer kokulardan ayırt edebildiğini ekleyerek ve koku duyusu bir diğer ayırt edici özelliği beyinde talamusa uğramadan direkt olarak koku korteksine giden tek duyu olmasını ifade ederek koku duyusunun önemli duyularımızdan biri olduğunu vurgulamıştır. Duyu eğitiminin; çocukların yaratıcı düşünme, bilgi ve deneyim birikiminden yararlanarak sentezleme sonucu yeni ürünler ortaya koyma becerisiyle duyuşsal ve düşünsel etkinliklerde faydalı olduğuna dair çok çalışma olduğunu ifade etmiştir.

İnsan beyni ortalama 100 milyar beyin hücresi (nöron) ve yaklaşık 100 trilyon sinir bağlantılarından (sinapslar) oluştuğundan, duyuusal aktivitenin beyindeki duyuusal bağlantılı sinapsları ve fonksiyonları güçlendirebildiğini vurgulamıştır. İlkokullarda yaptırdığı zeytinyağı tadımlarından bahsetmiştir. Yapılan bu duyuusal analizlerle ilgili çocukların, duyu eğitiminin oyun gibi sunulduğu ve eğlenceli bir hâle getirildiğinde çok hızlı bir şekilde sürece dâhil olacağını, kendi becerilerini ve beyinlerindeki bağlantıları kullanarak tattıkları gıda hakkında değerlendirme yapabilmemesinin iyi hissettirdiği, panel test bir takım çalışması olduğu için birlikte karar vererek iş birliğini öğrendiği, kendi bölgelerindeki ürün hakkında farkındalık geliştirdiği ve hem ürün hem de yaşadıkları yerle bağ kurduğu gibi gözlemlerinden bahsetmiştir. Konuyla ilgili önerilerde bulunmuştur.

Sunum: Doç. Dr. Adem ARMAN

Bölge lise ve üniversitelerde yerel ürünlerin tedarik edilmesi, müfredata eklenmesi ve bu sürecin sektöre yansımaları hakkında bilgi vermiştir. Konusunu lise ve üniversite müfredatları (neyi, nasıl öğretiyoruz?), yerel ürünlerin standardına yönelik algılar (standardizasyon sorunu), yerel ürün kullanımının sektöre yansımaları (her yerel ürün lezzetli midir?) şeklinde üçe ayırarak konuşmasına başlamıştır. Lise ve üniversite müfredatları (neyi, nasıl öğretiyoruz?) kısmında yerel ürünlerin çeşitliliğine yönelik teorik derslerin eklenmesine değinmiştir. Bu kapsamda sorunun öğrencilere ürünü bilmeden yerel ürünü anlatmaya başlamak olduğunu ifade ederek yerel üründen önce ürünün bilinmesi gerekliliğini vurgulamıştır. Fakat müfredatlarla çeşitliliği öğrencilere aktaracak durumumuzun olmaması sıkıntısından

bahsetmiştir. Lise öğrencilerin bu konuda bakış açısının değiştirilmesi, üniversitede ise özellikle birinci sınıfta Gastronomiye Giriş dersinde ya da uygulamaya girmeden önce Türkiye Gıda Coğrafyası dersinde çok fazla deteye girmeden öğrencilere bu içeriğin aktarılmasından söz etmiştir. Yerel ürünlerin standardına yönelik algılar (standardizasyon sorunu) kısmında ise yerel ürünlerin kullanımında ne gibi sorunlarla karşılaştığımızı değinmiş olup emek ve nitelik, maliyet, erişilebilirlik, mevsimsellik, öğrencilerin yerel yemeklere yönelik motivasyonları, standardizasyon (üretim, kontrol, paketlenme, nakliye) sorunlarının önemine vurgu yapmıştır. Son kısım olan yerel ürün kullanımının sektöre yansımalarında ise yerel ürünlerle ilgili söktörde standart reçete ve coğrafi işaret sorunumuz olduğunu dile getirmiş olup ayrıca turist davranışlarına yönelik inanışların bir diğer sorunumuz olduğunu ifade ederek turistlerin Türk mutfağını sadece kebab ile eşitlemelerini vurgulamıştır. Buna ek olarak sektörde nitelikli personel eksikliği ve maliyet-satış kaygıları sorununun da beraberinde getirdiği ‘Her yerel ürün lezzetli midir?’ sorusu ile karşılaştığımızdan bahsederek sunumunu tamamlamıştır.

Sunum: Prof. Dr. Cemal Taluğ

Sayın Prof. Dr. Cemal Taluğ konuşmasına başlarken gıdanın birçok boyutunun olduğunu ve gıdanın sadece sağlık ve lezzet olmadığına vurgu yapmıştır. Tarımın bir ulusal güvenlik meselesi olduğu halde gıdanın yalnızca sağlık ve lezzet özelliği olan konularının tartışıldığı diğer boyutlarının çok fazla gündeme getirilmediğine değinmiştir. İnsanların yeterli, dengeli, sağlıklı ve kültüre uygun gıdaya erişmesi gerektiğini ve ayrıca bu gıdaların doğaya saygılı olma

ve toplumun çıkarlarına uygun olma boyutunu da yerine getirmesi gerektiğini vurgulamıştır. ‘Tabi ki ürünlerin coğrafi olarak nerede yetişiyor olduğu önemli. Fakat nerede ve nasıl yetişiyor sorusuna daha dikkat etmeliyiz’ diyerek gıdaların etik izlenebilirliğinin önemini vurgusunu yapmıştır. Nüfusun hızlı artması ve tüketim hızının nüfus artış oranından daha yüksek olması ile adil gıdaya ulaşımın çok önem kazandığına da konuşmasında yer vermiştir. Dünyada herkese yetecek kadar üretimin olduğu halde aç ve yetersiz beslenen bir çok insanın var olduğunu, bu sebeple gıdanın sadece sağlık ve lezzet boyutunun değil diğer boyutlarının da göz önünde bulundurulması gerektiğini söyleyerek konuşmasını tamamlamıştır.

Sunum: Doç. Dr. Emrah Keskin

Turizm açısından yöresel lezzetlerin önemine değinmiştir. Destinasyon ziyaretlerinde turistlerin yöresel lezzetlere yoğun ilgi duyduğunu ve bu lezzetlere daha fazla ödeme yapma eğiliminde olduklarını ifade etmiştir. Yöresel lezzetlerin ön plana çıkarılarak destinasyonun güçlendirilebileceğini söyleyen Doç. Dr. Emrah Keskin, Gastronomi ve Turizm bölümlerinde okuyan öğrencilerin yöresel lezzetler hakkında bilgilerinin sınırlı olduğunu ve bu alanlarda eğitim alan öğrencilerin müfredatına Yöresel Ürünler dersinin eklenmesi gerektiğini söylemiştir. Aynı zamanda bölgedeki turist rehberlerine de gastronomi eğitimleri verilerek rehberlerin turistlere bölgenin gastronomi değerini anlatabilmelerine katkı sağlayacağını belirtmiştir. Ek olarak yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğini iyileştirmek için öğrencilere verilen sıfır atık teknolojisi ve yeşil gıda tüketimi ile ilgili eğitimlerin de iyileştirilmesi gerektiğini vurgulamıştır.

Sunum: Sema Aydın

Konuşmasında T.C. Millî Eğitim Bakanlığına bağlı olarak alanında nitelikli meslek elemanları yetiştirmeyi amaçlayan Mesleki ve Teknik Eğitim Programları'na yer verdi. Bu kapsamda yer alan Tarım Meslek Liseleri, Gastronomi Meslek Liseleri ve Yiyecek-İçecek Hizmeti Alanında bulunan tüm Meslek Liseleri'nin hedefleri arasında, tarım alanında kaliteli iş gücünü artırmak, tarladan sofraya sağlıklı bir gıda sistemi oluşturmak, tarımın iklim değişikliği üzerindeki etkilerini azaltmak, biyolojik çeşitlilik kaybını engellemek, bölgelerin yerel ve mevsiminde tüketilen ürünlerini yorumlayarak geliştirmek ve envantere ulusal ve uluslararası düzeyde bilinirlik kazandırmak gibi hususların yer aldığını ifade etmiştir. Sema Aydın, öğrenciye meslek eğitiminin liseden kaliteli bir şekilde verildiği zaman, üzerine üniversite eğitimi de kaliteli bir şekilde eklendiğinde ve tüm eğitimler sektörle birlikte harmanlanarak yürütüldüğünde mezun olan öğrencinin kalifiye, alanında etkin ve yetkin bireyler olacağını dile getirdi.

Sunum: İbrahim Uğur Toprak

Gıda Mühendisleri Odası olarak İlkokullara verdikleri bilinçli gıda tüketimi eğitiminden bahsetmiştir. Dünya Gıda Günü, Dünya Su Günü, Dünya Süt Günü'nde sokaklarda yurttaşlara, öğrencilere bilinçli gıda tüketimi, etiket okuryazarlığı, yeterli ve dengeli beslenme, hijyen eğitimleri verdiklerini dile getirmiştir. Bilinçli gıda tüketiminin ilkokullarda zorunlu ders olarak verilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Gıda okuryazarlığı eğitimi verme hedeflerini, bununla ilgili sunumlarından bahsetmiştir. Gıda okur yazarlığının ambalaj ile başladığının, ambalajın ne olduğunu anlatmaya

çalıştıklarından, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinden bahsettiklerini, gıdanın adı, bileşenler listesi, gıda katkı maddeleri, E kodu, alerjenler, gıdanın net miktarı, son tüketim tarihi ve tavsiye edilen tüketim tarihi farkı, muhafaza ve kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt/onay numarası, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, hacmen gerçek alkol derecesi hangi ürünlerde yazar, beslenme bildirimini, ürün parti numarasının önemi, ilave zorunlu bilgiler bulunması gereken gıdalar, etiketlerdeki semboller ve logolar, gıda sözlüğü gibi konuları içiren gıda okuryazarlığı ile ilgili sunum hazırladıklarını ifade etmiştir. Kooperatif kollarını ve okul aile birliklerini işin içine katarak okul kantinlerinin ticari işletme statüsünden çıkarılması gerektiğini vurgulamıştır.

SORUN ALANLARI

1. Aileler, öğretmenler ve paydaşların eğitimi eksikliği (öğrencilerin teorik ve uygulamalarındaki eksikler),
2. Yerel ve mevsiminde tüketim alışkanlıklarına ilişkin genel farkındalık eksikliği,
3. Tedarikteki sıkıntılar ve sektörel sorunlar,
4. Mevzuat ve koordinasyon düzenlemelerindeki eksiklikler.

ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

1. Politika Önerileri
 - Okul kantinleri ve yemekhanelerinde yapılan yasal düzenlemelerin gözden geçirilmesi, uygulanması ve yaygınlaştırılması: (Yerel ve mevsiminde üretim ve tüketim alışkanlıkları bağlamında)

2. Sektörel Uygulama Önerileri

- MEB'in eğitim müfredatlarına ve ilgili öğretmen yetiştiren kurumların müfredatlarına bölgeye özgü olacak şekilde teorik ve uygulamalı eğitim programlarının hazırlanması (STK'lar ve bütün paydaşların görüşleri alınarak planlama yapılması),
- Sosyal medya uygulamaları, kamu spotları, animasyonlar, telefon uygulamaları, yapay zekâ uygulamaları gibi bütün teknolojik araçları kullanarak özellikle ergenlik çağı grubuna uygulama önerisi,
- Yerel ve mevsiminde tüketim ve üretim alışkanlıklarına ilişkin sektörün bilinçlendirilmesine yönelik tarımsal faaliyetlerinden, üreticiye kadar sektörün bilinçlendirilmesi.

PROJE ÖNERİLERİ

- Aileler, okullar, çocuklar, üniversite öğrencileri, öğretmenler hepsi için teorik uygulamalı eğitim,
- Örgün ve yaygın eğitimde yerel ve mevsiminde üretim ve tüketim konusunda kapsamlı ve çok disiplinli bir araştırma ve uygulama projesinin hazırlanması,
- Bölgesel ürünlerin, yerel ve mevsiminde üretim eğitimleri içerisine duyu eğitimleri aracılığıyla katılması.

IV. ÇALIŞTAY ÇALIŞMA GRUBU RAPORU

ÇALIŞMA BAŞLIĞI: Gastronomi Turizminde Sürdürülebilirlik Gerekerinin Restoran ve Oteller Açısından Değerlendirilmesi

ALTBAŞLIKLAR

- Mevsimsel ve Yerel Ürünlerin Menülere Entegrasyonu,
- Sürdürülebilir Restoran Uygulamaları
- Restoranlarda Enerji Tüketiminin Azaltılmasına Yönelik Ekipman Tasarımı, Dünya Trendleri,
- Sürdürülebilirlik Açısından Restoran ve Otellerin Önündeki Kritik Konular ve Sürdürülebilir Bir Ekosistemin Yaratılması,
- Restoranlarda İsraf Azaltma ve Atık Yönetimi Çalışmaları,
- Yerel Yönetimlerin İsraf Azaltma ve Atık Yönetimi Çalışmalarındaki Rolü,
- Havaalanları ve Uçaklarda Gıda Geri Dönüşümü,
- Sürdürülebilirlik Hassasiyetine Müşteri Yaklaşımı.

KATILIMCI SUNUMLARI

Sunum: İpek Aslan

2019 Yılı mart ayında kurulmuş olan Hatay Gastronomi Evi'nde Osmanlı, Selçuklu ve Roma Dönemi yemekleri

sunulmakta ve tarihi konakta, Hatay gastronomi mutfak kültürü yaşatılmaya çalışılmaktadır. Kurumsal kimliği gereği işletme, sosyal sorumluluk projelerine ilgi duymakta ve bu projelere katılım sağlamaktadır.

UNESCO Hatay Gastronomi Evi gastronomi turizmde özellikle de yerel yemek tanıtımı hususunda İtalya ve başka birçok ülke ile iş birliği içerisindedir ve gastronomi şehirlerinde Hatay'ı tanıtmayı amaçlamaktadır. Alba Trüf Mantarı Festivali'nde Hatay'ın meşhur yemeği olan tepsi kebabı, trüf mantarı ile modernize edilmiş ve sunulmuştur. Bu kapsamda yerel yemeklerin orijinal reçetelerinin olması ve önceli de takip ederek yemeklerin modernize edilebileceğinden bahsedilmiştir. "Gelenek ile geleceği bir arada sunmak mümkün" mottosuyla hareket eden işletme, yerel halktan hanımefendilerle ve genç öğrencilerle birlikte yerel kültürü yansıtan ürünler oluşturmakta ve sunmaktadır.

Atıkların yönetiminin sağlanması ve restoranlarda çöplerin geri dönüştürülmesi konusunda restoranların sorumlu davranması gerektiği fakat müşterilerin de aynı sorumluluğu sergilemesi zorunluluğu konuşulmuştur. Müşterilerin istekli şekilde, utanıp çekinmeden arta kalan yemeklerini paketlenmesi ve evine götürmesinin özendirilmesi gerektiği üzerinde durulmuştur.

İşletmede personellere sürdürülebilirlik, atık yönetimi, tasarruf konularında eğitimler verilmiş olup, yiyecek atıklarının yeniden kullanılması için (domates, salatalık kabukları gibi) yollar aranmış ve uygulanmıştır.

İşletmede plastik kapaklar toplanarak Omurilik Felçlileri Derneği'ne iletilmiş, bu kapaklar sayesinde özel ihtiyaç sahibi bireylere tekerlekli sandalyeler alınmıştır.

Restoran menülerinde coğrafi işaretli ürünler (çökelek, tuzlu yoğurt, nar ekşisi gibi) kullanmaya özen gösteren Unesco Gastronomi Evi ürünlerin kültürel özelliklerini ve hikâyesini de misafirlerine anlatarak aktarmaktadır. Örneğin, aşure yemeği UNESCO somut olmayan kültürel miras listesinde yer almaktadır ve Hatay ili için de büyük önem arz etmektedir. Birlikteliğin, yardımlaşmanın en güzel sembollerinden olan bu lezzetli yemek hikayesiyle birlikte menüde yer almaktadır.

UNESCO gastronomi evi aracılığıyla bir aşçılık okulu açılmış, öğrencilere gastronomi eğitimi verilmiş ve bu işletmede istihdam edilmeleri sağlanmıştır. Sürdürülebilirliğin temelinde eğitim, sağlık, sanitasyon gibi konularda toplumu desteklemek vardır. Bu kapsamda öğrencilere Hatay yemek kültürü ve Anadolu mutfağı öğretilerek ve öğrencilerin istihdamı sağlanarak yemek kültürünün geleceğe taşınması için çalışılmıştır.

Hatay özelinde, mutfak kültürüne ve orijinal yemeklere ilişkin envanterin, bir kitabın ortaya konması ve geleceğe taşınması da ayrı bir önem taşımaktadır.

Sunum: Doç. Dr. Ece Konaklıoğlu

Sürdürülebilirliğin üç boyutundan ikisinin (sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik) uygulanmasında problem yaşamamakta, fakat finansal sürdürülebilirliğin pratikte/ticari hayatta uygulanmasında problemler yaşanmaktadır. Hâlihazırdaki ekonomik ve yasal düzenlemeler içinde bir işletmenin var olabilmesi ve varlığını devam ettirebilmesi için öncelikle işletmenin finansal açıdan sürdürülebilir olması gerekmektedir.

Özellikle yiyecek işletmelerinin ve birçok otelin küçük işletme statüsünde olduğunu da unutmamak gerekmektedir. Küçük restoran ve otellerin önündeki en büyük sorunlar; kaynaklara erişim, maliyetler, kapasite, yönetim yapıları ve stratejik öncelikler olmaktadır. Dolayısıyla her işletmenin kendi ölçeğine ve kaynaklarına uygun sürdürülebilirlik faaliyetleri geliştirmesi ve uygulaması daha uygun olacaktır.

Malzeme ve ekipmanın sürdürülebilir kullanımı, günlük menü değişiminin zorlukları, düşük bütçelerle ve yeterli bilgi ve deneyime sahip olmayanların restoran açması, Z kuşağı bireylerin işten sıkılarak uzun süre çalışmak istemeyişi, KOBİ statüsündeki restoranların sürdürülebilirliğin uygulanmasında karşılaştığı finansal zorluklar, yeşil tüketicinin bilinç eksikliği, sürdürülebilir tedarik zinciri sorunu, yeni menü tasarımlarına ihtiyaç duyulması, sıfır plastik beklentilerine karşın plastiğin maliyet avantajının yıkıcı etkisi, emek yoğun hizmet sektöründe çalışan haklarının korunmaması, uzun süren çalışma saatleri kaynaklı personelin tükenmişlik sendromu yaşaması gibi problemler bulunmaktadır. Henüz bu problemler aşılamamışken sürdürülebilirlik gereklerinin yerine getirilmesi, süreçte zor görünmektedir.

Diğer taraftan, yiyecek-içecek işletmeciliği konusunda inovatif fikirleri olan girişimcilerin işletme açarken karşılaştığı sorunların ortadan kaldırılması, tüketicinin sürdürülebilirlik bilinç ve duyarlılığının sağlanması, hizmet sektörü çalışanlarının ücret, terfi gibi sorunlarının çözülmesi, işletmeler için sürdürülebilirlik bilincinin fikir aşamasında planlanması gerekmektedir.

Unutulmamalıdır ki sürdürülebilir işletmeler ancak doğru bir ekosistem içinde başarılı olabilirler.

Sürdürülebilir bir ekosistem ihtiyacı için sürdürülebilir ve dayanıklı /kolay yenilenebilir değer zinciri gereklidir. Sürdürülebilir değer zinciri, çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik ilkelerini gözeterek kaynakların verimli kullanımını teşvik eder, çevresel etkileri azaltır, toplumun ihtiyaçlarını karşılar ve uzun vadeli başarıyı sağlamayı hedefler.

Restoran ve oteller için sürdürülebilirlik açısından ilerleme kaydedebilecek strateji ve uygulamaları şöyle sıralamak mümkündür:

- Malzeme seçimine dikkat edilmesi,
- Sosyal sorumluluk ve çalışan haklarının gözetilmesi,
- Paydaşların hepsine yönelik eğitim ve farkındalık çalışmalarının yapılması,
- Çevreye duyarlı teknolojik yeniliklerin sürdürülebilirlik için kullanılması,
- İşletme içi ve dışı iyileştirme çalışmalarının uygulanması,
- Sürdürülebilir girişimciliğin desteklenmesi,
- Kural koyucular tarafından teşvik ve destek programlarının oluşturulması ve gerekli hallerde ceza sistemlerinin bütün paydaşlar için söz konusu olması,
- Ulusal sürdürülebilirlik indeksi uygulamasının restoran ve otel işletmeleri arasında yaygınlaştırılması, ödül sisteminin oluşturulması,
- Küresel iş birliklerinin geliştirilmesi,
- Sürdürülebilir bir ekosistemin geliştirilmesidir.

Sunum: Şefika Günyel

Modernleşme öncesi insanın yaşam tarzına dönüşmesi gerekmektedir.

Gastronomik unsurlarda güncelleme (modernleştirme) yapılırken orijinalliğin yitirilmemesine özen gösterilmelidir.

Yerel yemeklerin hikâyeleriyle, pişirme teknikleriyle ve reçeteleriyle birlikte gastronomi envanterine kazandırılması gerekmektedir.

Coğrafi işaretleme konusunda çeşitli sorunlar yaşanmakta, farklı bölgelerdeki destinasyonlara benzer ürünler üzerinden coğrafi işaret verilmektedir.

Sunum: Prof. Dr. Bilgehan Gülcan

Gastronomi varlıklarının ticarileşme düzeyi ve bu konudaki ulusal ve uluslararası markalaşma eksiği bulunmaktadır.

Turizm destinasyonlarında yerel gastronomi kültürünün, yemeğin hikâyesinin yiyecek-içecek sektör çalışanları ya da yerel halk tarafından bilinmeyişi gibi sorunlar bulunmaktadır.

Yerel yemek noktaları oluşturularak bir vizyon projesi hayata geçirilebilir. Turistler aplikasyonlardan rahatlıkla şehirlerdeki yerel yemek restoranlarına ulaşarak yerel yemek deneyimi yaşayabilmelidir.

Yerelin ticarileşmesini sağlamak önemlidir fakat yerel restoranların başına işin eğitimini almış olan gastronomi mezunları gelmeli ve gastronomi mezunu şeflere çeşitli teşvik ve destekler sağlanmalıdır.

Sürdürülebilirlik konusunda kriter belirleyen ve belge veren kurum yetersizliğinden kaynaklanan ve merkezi yönetim, bölgesel yönetim, mahalli idareler, kamu ve belediye

kurumları, özel sektör ve diğer paydaşlarla birlikteliğin sağlanamayışından doğan işletmelerin karşılaştığı sorunlar mevcuttur.

Sunum: Zafer Kahraman

Öztiryakiler, 130'dan fazla ülkeye ihracat yapmakta ve Türkiye'de ihracat yapan firmalar listesinde 9.sıradadır, 1700 çalışanı ve 5.000'den fazla ürün çeşidi bulunmaktadır.

Aynı zamanda buzdolabı sektöründe dünyada ilk 3'te olan Japon bir firma ile AR-GE ve sürdürülebilirlik konularında iş birliği yapmaktadır ve yıl içinde Avrupa'da düzenlenen 8-10 fuara katılım sağlanmaktadır.

Restoran ve otel mutfaklarında enerji kaybının önüne geçilebilmesi için çalışmalar yürütülmekte ve Kuzey Amerika'daki Enerji Star uygulaması gibi işlevsel uygulamaları örnek almaya gayret edilmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerine eğitim faaliyetleri ve ortak çalışmalar da yürütülmektedir.

Sunum: Öğr. Gör. Durmuş Ali Aydemir

Restoranların yerel ürün tedariki noktasında zorlandığı görülmektedir.

Yerelmiş (doğalmış) gibi satılan ürünler ve yerel ürünlerin fahiş fiyattan satılması ve bu durumun işletmelere getirdiği ekstra maliyet söz konusudur.

Gastronomi programı öğrencilerinin yiyecek-içecek sektöründe çalışmak istemediği ve akademisyen olarak üniversitelerde görev almak istedikleri görülmektedir.

Sunum: Oluş Molu

KOBİ statüsündeki yerel işletmelerin ürün üretimi ve tedariginde, personel bulma, doğal yollarla ürün üretiminde devlet desteği gibi konularda karşı karşıya kaldığı çok fazla sorun bulunmaktadır.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ve belediye mevzuatları arasındaki farklılıkların yarattığı sorunların ortadan kaldırılması gerekir.

Kapadokya'da 150-200 yıllık üzüm bağları bulunmaktadır. Bu asma ağaçları şaraplık üzüm olarak aşılabilir. Şarap rotaları oluşturularak turistlere hem şarap tattırmak hem de deneyim yaşatmak bölge turizmi açısından faydalı olacaktır. Turizmden elde edilen gelirin rotaların oluşturulması ile üç katına çıkarılabileceğini biliyoruz. Butik şarapçılığın desteklenmesi, üzümün, şarabın hikâyeleştirilerek anlatılması, turistlere deneyim yaşatılması bölge turizminin geleceği açısından önem arz etmektedir.

Turizmde duygusal hafızaya hitap edildiği unutulmamalıdır, bölgesel turizm deneyimi holistik bir yaklaşımla sergilenmeli, küçük butik işletmeler desteklenmelidir.

Sunum: Melda Tuna

Havalimanları farklı demografik yapı, farklı uyruktan insanların ve kültürlerin kesişme noktası, seyahatlerde ilk ve son izlenim durağı, turizm ve kültür elçisi misyonu, yüksek sirkülasyon ve 7/24 hizmet verilen alanlardır.

Havalimanı restoranlarının misyonları; Türk mutfağı kültür mirasını korumak, bu mirası nesiller boyu yaşatmak, coğrafi işaretli ürünleri korumak, kullanmak ve tanıtmak, dünyada ününü perçinlemek: yöresel mutfakları, reçeteleri,

pişirme tekniklerini ve gastronomi zenginliğini tanıtmak, yöresel üreticiyi desteklemek, millî hafıza rolünü üstlenmek, Türk misafirperverliğini göstermek, tasarım ve atmosferde (müzik, dekor) Türk kültürünü yansıtmak olmalıdır.

Sürdürülebilir bir restoran;

- Çevreyi koruyan, muhafaza eden ve onaran (eski hâline getiren),
- Toplumda sosyal eşitliği teşvik eden, yaşam koşullarını iyileştiren ve toplum refahına katkıda bulunan,
- Ekonomide iç/dış paydaşlar, hissedarlara ekonomik refah sağlayan ve döngüsel ekonomiyi destekleyen, faaliyetleri kapsamaktadır.

Restoran ve otel işletmelerinin sürdürülebilirlik faaliyetlerinde;

- Geri dönüştürülebilir personel üniforması,
- Kahve atıklarından sarf malzeme yaratma (WASTEPRESSO),
- Kompost ve sokak hayvanları maması için makine kiralama (VERTICAL),
- Organik atıkların böcek/sinek ile hayvan yemi olarak kullanımı (GOTERRA HEXAFLY),
- Çevre dostu sarf malzeme kullanımı,
- Üretimde PLA kullanımı,
- Atıkların geri dönüştürülerek yeniden kullanıma sunulması,
- Kimyasal ilaçların, pestisitlerin kullanımının önüne geçilmesi,
- Coğrafi işaretli ürünlerin korunması, kullanılması ve tanıtılması konularında teşvik edilmeleri gerekmektedir.

Gıda da sürdürülebilirlik uygulamaları mümkündür: İşletmelerimizde sertifikalı soya ve palm, sertifikalı balık ve deniz ürünleri, kafesiz yumurta, mevsimsel, yerel organik ve iyi tarım uygulamaları, coğrafi işaretli ürünler, kooperatif, küçük üretici ve kadın üreticilerle iş birliğine gidilmektedir.

Gıda dışında ise geri dönüştürülmüş üniforma, geri dönüşümlü / dönüştürülmüş mobilya ve dekorasyon malzemeleri, çevre dostu kimyasallar, enerji ve su tasarruflu ekipmanlar, çevre dostu sarf malzeme (plastik alternatifleri, biyoçözünür kâğıt vb.) kullanılmaktadır.

Sunum: Pınar Taşdemir

Düşük bütçe ile de işletme açmak ve sürdürülebilirliğin sağlanması için uğraşmak mümkündür.

İsraf etmeden tasarruf bilinci ile eşyanın uzun süre kullanımı, 2. el eşyanın sanatsal dokunuşlarla dönüştürülerek sürdürülebilirliğin sağlanması mümkündür.

Ayrıca menüler ve yiyecek-içecek reçeteleri de küçük dokunuşlarla zenginleştirilebilir.

Anadolu medeniyetleri menülerinin oluşturulması, gastronomide disiplinler arası çalışmalara önem verilmesi gerekmektedir.

Sunum: Hasan Yeşilyurt

Yiyecek-içecek sektöründe 13 alt marka ve 40'in üzerinde restoran ile faaliyet yürütülmektedir.

Sorumlu Restoran Hareketi'nin kurucularından biridir.

Köşebaşı ve Ali Ocakbaşı restoranlarında Türkiye'de ilk defa olmak üzere vegan menü hizmete sunulmuştur.

Yuvam Dünya Derneği iş birliği ile çalışanlara iklim krizi ve sürdürülebilirlik konularında eğitimler verilmiştir. HAYTAP'a mama desteği sağlanmıştır.

İşletmelerin odağını maliyet konusuna vermeleri, sürdürülebilirlik uygulamalarının göz ardı edilmesine neden olmaktadır.

Çocuklar için sürdürülebilirlik temalı çocuk kitapları geliştirilmiş olup restoranlarda misafirlere sunulmuştur.

İsraf edilen/atılan yemeklerin tespit edilmesi için çalışmalar yürütülmektedir. Örneğin, tüketilmeyerek çok fazla atıldığı için garnitürün tabaklardan kaldırdığı belirtilmiştir.

Menü kâğıtlarında geri dönüştürülebilir malzemenin kullanılması mümkündür.

Geri dönüşüm konusunda bilinçlenmenin ve duyarlılığın artırılması ve sürdürülebilirliğe inancın teşvik edilmesi gerekmektedir.

Müşterilerin farkındalığını arttırmak amaçlı kendilerine sunulan ambalajların geri dönüştürülebilir olduğuna dair kartlar, kartlarla birlikte tohumlar verilebilir.

Yerel üreticiyi güçlü kılma gayesiyle hareket edilmesi gerekmekte, Köşebaşı restoranda menüde kadın üreticilerin ürettiği pek çok üründen yararlanılmıştır.

Green Key gibi sertifikasyon programlarının yaygınlaştırılması ve ulusal sertifikasyon sistemlerinin ortaya konulması gerekmektedir.

Sürdürülebilir sertifikasyon programlarında denetim mekanizmasının sağlıklı işlemeyişi, sürdürülebilirlik kriterlerinin gözden geçirilmesi ve belge sahibi işletmelerin decelendirilmesinde karşılaşılan sorunlar bulunmaktadır. Aynı zamanda, regülasyon var fakat denetlemeler eksiktir.

Sunum: Betül Bildik

Yeni bir dünya ve yeni bir pazarda dönüşüm artık mecburdur. Ayrıca yeni neslin çevreyi korumaya yönelik duyarlılığını önemsemek gerekmektedir. Süreçte işletmelere karbon vergilendirme gibi yaptırımlar da gelecektir. Dolayısıyla işletmelerin sürdürülebilirliği nasıl inşa edeceğini düşünmesi ve bununla ilgili mutlaka yazılı politikasının olması gerekmektedir. Politika ve stratejinin biyoçeşitlilik üzerine inşa edilmesi, kadın kooperatiflerinin, yerel üreticilerin desteklenmesi, dikey pazarlama stratejisinin benimsenmesi gerekmektedir.

Uzmanlarla iş birliği yaparak ürün geliştirme stratejisi belirlenmelidir. Turistlerin istek ve beklentilerinden hareketle yerel üreticiden alınarak uzman şef fikri ile ürünlerin sunulması gerekmektedir.

Yerel nitelikli ürünlerin tespit edilmesi ve envanterinin çıkarılması gerekmektedir.

Gastronomik ürünlerin hikâyeleştirilmesi (hikâye tespiti) ise şarttır.

Gastronomi turizminde turistlere sadece yemek değil, deneyim sunumu yapılmalıdır.

Sürdürülebilirlik ile ilgili uzun vadeli projeksiyon yapılması, bütün paydaşların sürece dâhil edilmesi gerekmektedir.

Rakip ülkelerin gastronomi alanında çalışmaları, pazarlama ve markalaşma çabaları incelenmeli, uygulamalar yerinde deneyimlenmeli gerekirse benchmark edilmelidir.

SORUN ALANLARI

1. En önemli sorunlardan biri kontrol ve denetleme mekanizmasının eksik/yetersiz olmasıdır.
2. Mevsimsel ve yerel ürünlerin menülere entegrasyonunda gerek maliyet konusunda gerekse kullanılan

- malzemelerin tedarik edilmesi noktasında standardizasyonun sağlanmamış olmasıdır.
3. Gerek mevsiminde ürün tüketimi gerek geri dönüşüm ve atık kontrolü gerekse sürdürülebilirlik konularında toplumsal bilinç düzeyinin sağlanamamasıdır.
 4. Sorumluluğun doğrudan üreticiye bırakılması, yerel yönetimlerin sürdürülebilirlik konusunda efektif politikalar üretememesidir.
 5. Mevcut mevzuatların ve uluslararası kriterlerin büyük işletmelere yönelik olarak düzenlenmiş olması küçük işletmelerin yasal zorunluluklara uygun hale gelmesini zorlaştırmaktadır. Yasal zorunluluklar ve uluslararası kriterlerin büyük ve küçük işletmelere aynı şekilde uygulanması finansal sürdürülebilirliği de olumsuz yönde etkilemektedir.
 6. Gastronomi varlıklarının ticarileşme düzeyi ve bu konudaki ulusal ve uluslararası markalaşma eksikliği bulunmaktadır.
 7. Turizm destinasyonlarında yerel gastronomi kültürünün, yerel ürünlerin görünürlüğünün eksikliği mevcuttur.
 8. Turizm destinasyonlarında turizm ve yerel tarım girişimleri arasında iş birliği yetersizliği bulunmaktadır.
 9. Turizmde yerel ve mevsimlik ürünlerin tanıtılmasını, sunulmasını ve tüketimini teşvik edecek mekanizmalar yetersizdir.
 10. Coğrafi işaretli ürün tescilinde yapısal, bürokratik ve yasal sorunlar bulunmaktadır.

ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

1. Denetim mekanizması kurulmalı, kriter seti oluşturulmalıdır.
2. Üretici sayısı artırılmalı, üretim desteği verilmeli ve üretim maliyeti düşürülmelidir.
3. Tedarikçilerin özellikle tarla ürünlerinin otel ve restoranlara nakliye sürelerinin daha hızlı hâle getirmesi, ürünlerin restoran mutfaklarında kalma süresinin uzatılması gerekmektedir. Ürünlerin büyük çoğunluğu mutfak depolarında çok kısa süre tazeliğini korumakta, hızlı bozulmaktadır. Yakından (yerelden) tedarik, çevresel değerlerin korunması, karbon ayak izi azaltımı ve tazeliğin korunması açısından özel bir önem taşımaktadır.
4. Yerel pişirme yöntemleri, yerel ürünler ve coğrafi işaretli ürünler müfredatlara eklenmeli ve bu alanlarda eğitim alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mezuniyet sonrası devlet desteğiyle (mikro kredi, teşvik vs.) sektöre dâhil edilmesi sağlanmalıdır.
5. Eski reçeteler kayıt altına alınmalı ve tarihçesi hikâyeleri ile sunulmalıdır.
6. Coğrafi işaretli ürünler, Slow Food Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) kriterleri ile üretilen ürünlerin mevsimsel takvimi ve üretici iletişim bilgileri otel, restoran tedarikçileri veya dağıtımçı firmalar ile buluşturulmalıdır.
7. Restoranlarda coğrafi işaretli ürünler ve Slow Food Nuh'un Ambarı (Ark of Taste) kriterleri ile üretilen ürünler menülerde yazılı olarak yer almalı, tüketici farkındalığı sağlanmalıdır.

8. Medeniyet mutfaklarının oluşturulması amacıyla gastronomi alanında disiplinler arası çalışmalara ağırlık verilmelidir.
9. Gastronomi turizmini desteklemek adına bu alana gastronominin önemli bir ayağı olan eno- turizm entegre edilmeli, şarap rotaları oluşturulmalı, butik şarap üreticileri desteklenmeli ve deneyim turizmine ağırlık verilmelidir.
10. Toplumsal bilinçlendirmeyi arttırmak adına eğitim müfredatına gıda sistemleri konusu eklenmelidir.
11. Sürdürülebilirliği benimsemiş restoran ve otellere devlet desteği sağlanmalı, tanıtımı desteklenmeli, ön plana çıkarılması ve saygınlıklarının arttırılması sağlanmalıdır.
12. Sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğin yanında finansal sürdürülebilirlik konusuna da dikkat çekilmelidir.
13. Sürdürülebilirlik ilkeleriyle hareket eden restoranlar tespit edilmeli ve onlar ile iletişime geçilerek ilkeleri yazılmalıdır.
14. Sürdürülebilirlik kriterlerine uygun restoranların çevre vergi oranları düşürülmelidir. Sürdürülebilir restoran ve oteller kredi desteği konusunda öncelik sahibi olmalıdır.
15. Sürdürülebilir restoranlar için kamu tarafından kabul edilmiş kriterler belirlenmeli, yasal düzenlemeler yapılmalı ve denetlenmelidir.
16. Endüstriyel mutfak ekipmanları enerji tasarrufunu dikkate alarak tasarlanmalıdır. Pişirme ve saklama üniteleri kullanılmayan bölümleri otomatik olarak

- kapanmalı, üretici firmalar kurulum sonrası ve ara eğitimlerle mutfak personeline eğitimler vermelidir.
17. Açılan kapanan restoran sayısı çok fazladır. 2. el eşya kullanımını özendirilmelidir.
 18. Endüstriyel mutfak ekipmanları ve tezgâh üzeri küçük elektrikli aletlerin yedek parça ve onarım servisleri geliştirilmelidir.
 19. Porselen üreticileri HORECA sektörü için ürettikleri servis takımlarının dayanıklılığını dikkate alan tasarımlar yapmalıdır. Bulaşık makinesinde sorunsuz yıkanabilen, kenar dayanıklılık testleri yapılmış ürünler üretmeli ve kullanım istif konularında müşterisini bilgilendirmelidir.
 20. Mevzuatların hepsi büyük işletmelere dönüktür, bu durum butik işletmeler için sorun teşkil etmektedir. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı ve belediyelerin mevzuatları arasında çok ciddi farklılıklar vardır. Mevzuatların tekrar gözden geçirilmesi sağlanmalıdır.
 21. Belediyeler ve restoranlar arasında gıda atıklarının ve cam ürünlerin geri dönüşümü birlikte planlanmalı ve çevresel konularda iş birliği yapılmalıdır.
 22. Çocuklara sürdürülebilirlik temalı, oyun bazlı eğitimler verilerek küçük yaşta bu bilinç aşılanmalıdır.
 23. Buldukları bölgenin yerel ürünlerinin kullanımı teşvik edilmeli, yerel tarifler müfredata alınmalı ve yine buldukları bölgenin pişirme, saklama teknikleri öğretilmelidir. Öğrenciler farklı bölgelerdeki okullarla iş birliği içinde olmalıdır. Anadolu'nun kadim mutfak bilgisi korunmalı, yaşatılmalı ve geliştirilmelidir.

24. Öğrencilerin tarladan sofraya gastronominin tüm değer zinciri konusunda fikir sahibi olması gereklidir. Belli dönemlerde bu öğrencilerin tarla, mandıra ve diğer yerel üreticilerle birlikte çalışması elzemdir.
25. Öğrencilerin mezuniyet sonrasında kendi restoranlarını kurması konusunda teşvik edilmesi önemlidir.
26. Mutfak eğitimi alan öğrencilerin staj sürelerinde servis konusunda da çalışmaları gerekmektedir. Müşterinin talepleri, sunum, siparişin geliş ve gidişi mutfak kuralları kadar öğrenilmesi gereken bir süreçtir.
27. Öğrenciler bölgenin içki kültürü konusunda bilgi sahibi olmalı, geleneksel içeceklerimizin öğrenilmesi, yemek içki eşleşmesinin bilinmesi gerekmektedir.

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI YEREL VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİNİN GELİŞTİRİLMESİ

PANEL VE ÇALIŞTAYI

SONUÇ RAPORU
25-26 MAYIS 2023

Editörler

Prof. Dr. İlhan ÖZTÜRK

Prof. Dr. Müge ARTAR

Dünya genelinde iklim değişikliği, suyun etkin kullanımı ve gıda güvenliği konularındaki farkındalık giderek artmaktadır. Bu farkındalık beraberinde, tarladan çatala yolculuğu sırasında düşük karbon ayak izi üreten, asgari su tüketimi gerektiren, çevreye en az zararı verirken üreticiye en yüksek refahı getiren yerel ürünlere talebi de artırmaktadır. Bununla birlikte, Türkiye henüz zengin coğrafi işaretli gastronomi varlıkları ile geleneksel ve yerel tarım uygulamalarına yeterince görünürlük kazandıramamış; hak ettikleri yurtiçi ve yurtdışı bilinirliği sağlayamamıştır. Dünyadaki sayılı zengin tarım ürünü envanterinden birine sahip aynı zamanda çok önemli bir turizm ülkesi olan Türkiye, yerel ve geleneksel üretimi destekleyen gastronomi turizmi potansiyelini de yeterince değerlendirememektedir.



Nevşehir Yerleşkeleri:
Mustafapaşa - Uçhisar - Ürgüp
Tel: 0384 353 5009 (pbx) Faks: 0384 353 5125

İstanbul Yerleşkesi:
Sabiha Gökçen Uluslararası Havalimanı
Tel: 0216 588 0010 (pbx) Faks: 0216 588 0012
info@kapadokya.edu.tr

