



KAPADOKYA
ÜNİVERSİTESİ
— Akıl - Ahlak - Adalet - Adap —

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI
YEREL VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİNİN GELİŞTİRİLMESİ
PANEL VE ÇALIŞTAYI
25-26 MAYIS 2023

**Gastronomi Turizminde Sürdürülebilirlik
Gereklerinin Restoran ve Oteller Açısından
Değerlendirilmesi**

Değerlendirilen Konular

- Mevsimsel ve yerel ürünlerin menülere entegrasyonu,
 - Turizmde mevsimselliğin yiyecek içecek sektörü personeli istihdamına etkisinin değerlendirilmesi,
 - Restoranlarda israf azaltma ve atık yönetimi çalışmaları,
 - Yerel yönetimlerin israf azaltma ve atık yönetimi çalışmalarındaki rolü,
 - Restoranlarda enerji tüketiminin azaltılması (alt yapı ve donanım ihtiyaçları, uygulamalar, dünya trendleri...)
 - Havaalanları ve uçaklarda gıda geri dönüşümü,
 - Konaklama tesislerinin mutfaklarında sürdürülebilir gastronomi uygulamaları,
 - Sürdürülebilirlik hassasiyetine müşteri yaklaşım.
-

Sorun alanları (Fikir Tepsisi)

- Mevsimsel ve yerel ürünlerin menülere entegrasyonunda maliyet ve malzemenin standardizasyonun olmaması
 - Toplumun konu hakkında bilinçsiz olması
 - Ürün temininin sürekliliğinin sağlanamaması
 - Ürünlerin restoran menülerine girememesi
 - Denetim sorunu
 - Paydaşların ortak bir hedef çerçevesinde çalışamaması.
 - Yerel yönetim politikalarının eksikliği, sorumluluğun doğrudan üreticiye bırakılması ve üreticinin kendini yalnız hissetmesi
 - Sürdürülebilirlik anlayışının toplumsal tabana yayılmamış olması
-

Sorun alanları (Fikir Tepsisi)

- Maliyet, tedarik ve temin edilen malzemenin standardının sağlanamaması hem üretim alanının da hem de sürdürülebilirlik noktasında sorun yaratmaktadır.
 - Sektör bilinçlenmesinin sağlanması sürdürülebilirlik anlayışının toplumsal tabana yaygınlaştırılması.
 - 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 etkilenmektedir.
-

Çözüm Önerileri (Fikir Tepsisi)

- Üretici sayısı artırılmalı, üretim desteği verilmeli, üretim maliyeti düşürülmeli
 - Denetim mekanizması kurulmalı kriter seti oluşturulmalı
 - Eski reçeteler kayıt altına alınmalı ve tarihçesi hikayeleri ile sunulmalı
 - Yediğiniz yemeği paket yapmak ister misiniz? Anlayışının işletme ve müşterilerde yaygınlaştırılması
 - Yeni menü tasarımlarının yapılması
 - Enerji yönetimi ve gıda atık yönetimi, sorumlu restoran hareketi
 - Medeniyet mutfaklarının oluşturulması gastronomi alanında disiplinler arası çalışmalara ağırlık verilmesi.
-

Çözüm Önerileri (Fikir Tepsisi)

- Yerel pişirme yöntemleri, yerel ürünler ve coğrafi işaretli ürünlerin müfredatlara eklenmesi ve bu alanlarda eğitim alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mezuniyet sonrası devlet desteğiyle (mikro kredi, teşvik, vs.) sektöre dahil edilmesinin sağlanması.
 - Gastronomi turizmini desteklemek adına bu alana gastronominin önemli bir ayağı olan eno turizmin entegre edilmesi, şarap rotalarının oluşturulması, butik şarap üreticilerinin desteklenmesi, deneyim turizmin ağırlık verilmesi önerilmesi.
 - Toplumsal bilinçlendirmeyi arttırmak adına eğitim müfredatına gıda sistemleri konusunun eklenmesi.
 - Sürdürülebilirliği benimsemiş restoran ve otellere devlet desteği sağlanması, tanıtımının desteklenmesi, ön plana çıkarılması ve saygınlıklarının arttırılması.
-