

Tabak Üzerinde Bir Diyalog: İnsanın Nefesi, Algoritmanın Nabzı (II)

[CITATION]

Doğan, M., (2026). Tabak Üzerinde Bir Diyalog: İnsanın Nefesi, Algoritmanın Nabzı (II). *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (8), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

Murat Doğan¹

¹**İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,**



2026 Ağustos

TABAK ÜZERİNDE BİR DİYALOG: İNSANIN NEFESİ, ALGORİTMANIN NABZI (II)

Doç. Dr. Murat DOĞAN¹

Veri, Bıçak ve Sezgi Arasında

Bir şefin ellerini düşünün. O ellerde onlarca yılın hafızası var: katmerlenmiş unun dokusu, marineli etin direnci, közlenmiş biberin koku izi... Şef, bir tarifi okurken aslında kendisini okur — ustasını, çocukluğunun mutfağını, defalarca yanıp tutuşan denemelerin izini. Şimdi bu ellerin yanına, görünmez ama yorulmaz bir ortak çıkıyor: yapay zekâ. Bu ortaklık, mutfağın tarihin en sessiz devrimini yaşamasına mı yol açıyor, yoksa yalnızca kadim bir sanatın yeni bir dil mi öğreniyor?

Yazı dizimizin bu ikinci bölümünde söz konusu soruyla yüzleşmeye — daha doğrusu, bu sorunun içinde biraz oturmaya — çalışacağım. Çünkü kolay cevaplar, “teknoloji her şeyi mahveder” ya da “yapay zekâ her şeyi iyileştirir” gibi yargılar, bu karmaşık tablonun hiçbir katmanına gerçekten dokunamaz.

Verinin Mutfığa Girişi

“Veri → Analiz → Tasarım → Deneyim.” Bu döngü, kulağa biraz klinik, hatta soğuk geliyor, değil mi? Oysa bu döngünün içinde ne var bir düşünelim: mevsimsel ürün verileri, yani toprağın ritmi. Tüketici tercihleri, yani binlerce insanın damak hafızası. Alerjen profilleri, yani bir annenin çocuğu için duyduğu kaygının dijital karşılığı. Tedarik zinciri verileri, yani bir çiftçinin emeğinin tabloya yansımaları...

Yapay zekâ tüm bu verileri işlediğinde, ortaya çıkan yalnızca bir optimizasyon tablosu değil; aslında son derece insani bir kaygılar bütünüdür. Porsiyon israfını azaltmak, gezegenin sınırlı kaynaklarına duyulan saygıdır. Lezzet uyumlarını haritalandırmak, insanın duyuşal dünyasını ciddiye almaktır. Tabak bireysel profile göre şekillendirmek ise misafiri bir kalabalık olarak değil, tekil bir varlık olarak görmektir.

Bu anlamda Gastronomi 4.0'dan söz ettiğimizde — mutfak Endüstri 4.0'la buluşması dediğimizde — yalnızca teknolojik bir sıçramadan bahsetmiyoruz. Bulut bilişim, IoT sensörleri, dijital ikizler: bunlar birer araç. Asıl mesele, bu araçların taşıdığı niyette saklı. Ve o niyet, doğru ellerde, her zaman olduğu gibi insani kalmak zorunda.

Şefin Elleri Özgür Kılan Makinenin Paradoksu

Yapay zekânın mutfığa girmesiyle birlikte en çok duyulan kaygı, geleneğin, zanaat bilgisinin, insanın yerinin alınması korkusudur. Bu korku anlaşılır; teknoloji tarihi, bu kaygının zaman zaman gerçek

¹ İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

karşılıklar bulduğunu gösteriyor. Ama şunu sormak gerekiyor: Bir şef günde kaç saat maliyet hesabı yapıyor? Stok takibi için ne kadar zihinsel enerji harcıyor? Görsel sunum denemelerini kâğıt üzerinde mi, yoksa hayal gücünün karanlık odalarında mı test ediyor?

Yapay zekâ bu yükü devraldığında şefin ellerine ne kalıyor? Yaratıcılık. Sezgi. Kültür. Duygu. Ve en önemlisi: “*niçin?*” sorusu.

Algoritma, “*nasıl?*” sorusuna veriyle yanıt verir — hangi malzemelerin bir araya geleceğini, hangi dokunun hangi lezzeti dengeleyeceğini, hangi görsel kompozisyonun göze nasıl görüldüğünü. Bunları verimli ve hızlı biçimde çözer. Ama “Bu tabağı neden sunuyorum? Bu yemek hangi hikâyeyi anlatıyor? Bu lezzetin içinde hangi hafıza uyuyor?” sorularını soramaz. Zaten sormak zorunda da değil.

İşte tam bu noktada insan-makine iş birliğinin gerçek şiiri başlıyor. Şef geri bildirim verdikçe algoritma öğreniyor; algoritma öğrendikçe şef yeni olanaklar keşfediyor. Bu, tekil bir sanatsal andan çok, sürekli genişleyen bir diyalogdur. Caz müziğindeki doğaçlamaya benzetebiliriz bunu: temel armoniler bellidir, ama her icra biriciktir; notalar çerçeveyi çizer, müzisyen ise o çerçevenin içinde nefes alır.

Yazı dizimizin üçüncü bölümünde, veriden deneyime uzanan bu büyüleyici yolculukta, etiğin, kültürün ve daha da önemlisi insan ruhunun kodlanamaz kısmı birlikte keşfedeceğiz...

Doç. Dr. Murat Doğan

Kaynakça

Doğan, M. (2021). *Gıda felsefesi*. Nobel Akademik Yayıncılık.

Doğan, M. (2022). *Gastronomi mühendisliği: Gastronomiye yeni yaklaşım*. Nobel Akademik Yayıncılık.

Doğan, M. (2023). Gastronomi mühendisliğine giriş. In M. Doğan, *Gastronomi mühendisliği* (ss. 1-XX). Nobel Akademik Yayıncılık.

Doğan, M. (2023). *Yeşil mutfak, sürdürülebilirlik ve gastronomi*. EfeAkademik Yayıncılık.

Doğan, M., Tainsa, M., Tekiner, İ. H., & Tabak, T. (2025). Flavor Engineering: Crafting the Perfect Taste. In *Biotechnological Innovations in Food Processing: Transforming the Future of Nutrition and Sustainability* (pp. 113-140). Cham: Springer Nature Switzerland.

Doğan, M., & Turan, E. (2025). Prompt Mühendisliğinin Restoran İşletmeciliğinde Uygulama Alanları ve Gelecek Vizyonu.

Doğan, M., & Değerli, A. H. (2023). Computational gastronomy: A study to test the food pairing hypothesis in Turkish cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100795.

Doğan, M. (2023). Use of Artificial Intelligence in Kitchens and Its Future: An Assessment from the Perspective of Industry 4.0.

Doğan, M. (2023). Mutfaklarda Yapay Zekânın Kullanımı ve Geleceği.

Doğan, M. (2023). Yiyecek ve İçecek Sektöründe Endüstri 4.0 Uygulamaları: Gastronomi 4.0. IKSAD CONFERENCE PLATFORM.

Doğan, M. (2023). Mutfakta Bilim Var-Temmuz 2023: Mutfağın Akıllısı Olur mu?.





- 55 Muğla 2026'nın reel gelir şampiyonu oldu
- 56 Avrupa'da tatilin en ucuz ve en pahalı ülkeleri belli oldu
- 58 Ziyaretçi azaldı, kişi başı harcama arttı
- 59 Hizmet sektöründe üretim fiyatı artışı yavaşladı

yeni yatırımlar

- 60 Handwritten Collection 50'nci otelini hizmete açtı
- 62 Minor Hotels, Türkiye'deki ilk Anantara projesini hayata geçiriyor
- 63 Elite World Comfy Midyat hizmete girdi
- 64 The Casa Cala Otel Bodrum'da kapılarını açtı

marka

- 66 Külsan A.Ş.'den HoReCa'ya yeni nesil sunum deneyimi
- 68 ARTMIM Ege'nin sıcaklığını çağdaş tasarımla yorumladı
- 70 Bonna'dan yaz sofralarına ilham veren koleksiyonlar
- 72 Profesyonel mutfaklara özel: Sunar Profesyonel Ayçiçek Yağı
- 73 Paşabahçe'den HoReCa'ya özel yeni dijital buluşma noktası



- 74 Orkide'den yeni ürün
- 75 Alpat: Gümüşün sessiz gücü

gastro güncel

- 76 Sesli: Kahve festivalleri 60'dan fazla sektöre iş üretiyor
- 78 İstanbullular dışarıda tükettiği gıdaya güvenmiyor
- 79 Doğan: Tabak üzerinde bir diyalog (II)
- 80 Çikolata ve fırıncılığı buluşturan ürünler yeni trend oluyor
- 81 Türkiye Pizza Akademisi ilk eğitim programını tamamladı
- 82 DOA sisteminde zorunlu kayıt dönemi başladı
- 83 Hazır kahve pazarı 2028'de 41,4 milyar euroya ulaşacak

gastro etkinlik

- 84 Gault&Millau Türkiye, dünya şeflerini İstanbul'da buluşturdu
- 86 Kün Restoran birinci yaşını özel bir davetle kutladı
- 88 Gastronomi Film Festivali Kars edisyonunu tamamladı
- 90 Fine Tides '26'da gastronomi dünyası aynı sofrada buluştu
- 91 Barilla, Formula 1 Temalı Gran Ruote'yi Türkiye'de tanıttı
- 92 COYA, Fenix Bodrum'a geliyor
- 93 İstanbul Coffee Festival 12'nci kez kapılarını açıyor

gastro aktüel

- 94 Gastronomide ö
- mekan

- 98 Perran, ocakbaş beach deneyim

yeni mekan

- 99 Bomonti'de yeni Resto Lordom
- 100 Bodrum'un yer destinasyonu: T
- 102 Fransız zarafet Ege ruhunu bul
- 104 Bebek'in en yer adresi: Sekizde
- 105 Sanat ve lezzet manzarasıyla b
- 106 Bodrum'un yer yaşam durağı: I
- 107 Kahve Dünyası Bandırma'yi ek

horeca teknoloji

- 108 Otonom yapay : gezginler ve AF görüşler
- 110 Seyahat için ya kullananlar ver endişeli
- 112 MRO BEER 202 otomasyon çöz



www.hotelrestaurant





İstanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

Doç. Dr.

Murat Doğan

Tabak Üzerinde Bir Diyalog: İnsanın Nefesi, Algoritmanın Nabızı (II)

Veri, bıçak ve sezgi arasında

Bir şefin ellerini düşünün. O ellerde onlarca yılın hafızası var; katmerlenmiş unun dokusu, marineli etin direnci, közlenmiş biberin koku ızı... Şef, bir tarifi okurken aslında kendisini okur — ustasını, çocukluğunun mutfağını, defalarca yanıp tutuşan denemelerin izini. Şimdi bu ellerin yanına, görünmez ama yorulmaz bir ortak çıkıyor: yapay zekâ. Bu ortaklık, mutfağın tarihini en sessiz devrimini yaşamasına mı yol açıyor, yoksa yalnızca kadim bir sanatın yeni bir dil mi öğreniyor?

Yazı dizimizin bu ikinci bölümünde söz konusu soruyla yüzleşmeye — daha doğrusu, bu sorunun içinde biraz oturmaya — çalışacağım. Çünkü kolay cevaplar, "teknoloji her şeyi mahveder" ya da "yapay zekâ her şeyi iyileştirir" gibi yargılar, bu karmaşık tablonun hiçbir katmanına gerçekten dokunamaz.

Verinin mutfağa girişi

"Veri → Analiz → Tasarım → Deneyim." Bu döngü, kulağa biraz klinik, hatta soğuk geliyor, değil mi? Oysa bu döngünün içinde ne var bir düşünelim: mevsimsel ürün verileri, yani toprağın ritmi. Tüketici tercihleri, yani binlerce insanın damak hafızası. Alerjen profilleri, yani bir annenin çocuğu için duyduğu kaygının dijital

karşılığı. Tedarik zinciri verileri, yani bir çiftçinin emeğinin tabloya yansması...

Yapay zekâ tüm bu verileri istediğinde, ortaya çıkan yalnızca bir optimizasyon tablosu değil, aslında son derece insani bir kaygılar bütünüdür. Porsiyon israfını azaltmak, gezegenin sınırlı kaynaklarına duyulan saygıdır. Lezzet uyumlarını haritalandırmak, insanın duyuşal dünyasını ciddiye almaktır. Tabagı bireysel profile göre şekillendirmek ise misafiri bir kalabalık olarak değil, tekil bir varlık olarak görmektir.

Bu anlamda Gastronomi 4.0'dan söz ettiğimizde — mutfağın Endüstri 4.0'ta buluşması dediğimizde — yalnızca teknolojik bir sıçramadan bahsetmiyoruz. Bulut bilişim, IoT sensörleri, dijital ikizler: bunlar birer araç. Asıl mesele, bu araçların taşıdığı niyette saklı. Ve o niyet, doğru ellerde, her zaman olduğu gibi insani kalmak zorunda.

Şefin ellerini özgür kılan makinenin paradoksu

Yapay zekânın mutfağa girmesiyle birlikte en çok duyulan kaygı, geleneğin, zanaat bilgisinin, insanın yerinin alınması korkusudur. Bu korku antasılır; teknoloji tarihi, bu kaygının zaman zaman gerçek karşılıklar bulduğunu gösteriyor. Ama şunu sormak gerekiyor: Bir şef günde kaç saat maliyet hesabı yapıyor? Stok takibi için ne kadar

zihinsel enerji harcıyor? Görsel sunum denemelerini kâğıt üzerinde mi, yoksa hayal gücünün karanlık odalarında mı test ediyor?

Yapay zekâ bu yükü devraldığında şefin ellerine ne kalıyor? Yaratıcılık. Sezgi. Kültür. Duygu. Ve en önemlisi: "niçin?" sorusu.

Algoritma, "nasıl?" sorusuna veriyi yanıt verir — hangi malzemelerin bir araya geleceğini, hangi dokunun hangi lezzeti dengeleyeceğini, hangi görsel kompozisyonun göze nasıl göründüğünü. Bunları verimli ve hızlı biçimde çözer. Ama "Bu tabağı neden sunuyorum? Bu yemek hangi hikâyeyi anlatıyor? Bu lezzetin içinde hangi hafıza uyuyor?" sorularını soramaz. Zaten sormak zorunda da değil.

İşte tam bu noktada insan-makine iş birliğinin gerçek sırrı başlıyor. Şef geri bildirim verdikçe algoritma öğreniyor; algoritma öğrendikçe şef yeni olanaklar keşfediyor. Bu, tekil bir sanatsal andan çok, sürekli genişleyen bir diyalogdur. Caz müziğindeki doğaçlamaya benzetebiliriz bunu: temel armoniler bellidir, ama her icra biriciktir; notalar çerçeveyi çizer, müzisyen ise o çerçevenin içinde nefes alır. Yazı dizimizin üçüncü bölümünde, veriden deneyime uzanan bu büyüleyici yolculukta, etiğin, kültürün ve daha da önemlisi insan ruhunun kodlanamaz kısmı birlikte keşfedeceğiz...