

Gastronomide Yeni Trend

Sürdürülebilir Gastronomi ve Yeşil Mutfak

[CITATION]

Doğan, M., (2024). Gastronomide Yeni Trend Sürdürülebilir Gastronomi ve Yeşil Mutfak. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (9), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

Murat Doğan¹

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



2024 Eylül

GASTRONOMİDE YENİ TREND

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE YEŞİL MUTFAK

Doç. Dr. Murat DOĞAN*

1980’li yıllarda, ben onlu yaşlardayken, 1910 doğumlu ve o zaman 70’li yaşlarında olan dedem çeşitli yiyeceklerin bollastığını söyler ve gençliğinde çekilen yiyecek kıtlığı hikâyelerini anlatırdı. 1930’lu yıllarda yirmili yaşlarda bir delikanlıyken memleketinde ve askerde çok fazla yiyecek kıtlığı çektiklerini iç çekerek izah ederdi. Bunu “*Un yapmak için bir avuç buğdaya bile muhtaç olduk.*” diye ifade ederdi. Sonraki yıllarda tarihsel süreçleri incelediğimde, dedemin anlattıklarını tam olarak anlayabildim.

Büyük Buhran

Tüm dünyada patlak veren ekonomik kriz, 1929 Büyük Buhranını doğurmuştu. Yaşanan ekonomik sorunların aşılabilmesi için özellikle gelişmiş ülkeler ve yanı sıra Türkiye, üretim ve endüstri odaklı bir kalkınmaya odaklanmıştı. Ancak bu tercih dünya ekosisteminde bozulmaya neden olmuştur. İstenmeyen bu bozulmanın 1960’larda fakına varılmış ve en nihayetinde on yıl sonra kamuoyunun gündemine gelmiştir. Yapılan tartışmalar sonucu ekolojik dengenin tekrar sağlanabilmesi için bütüncül bir bakış açısına ihtiyaç duyulduğu anlaşılmıştır. İnsan ve doğa arasında dengeyi kurulabilecek, doğal kaynaklara zarar vermeden bilinçli üretim ve tüketimi sağlanabilecek ve yeni nesillerin ihtiyaçlarını karşılanabilecek planların oluşturulması ve faaliyete geçirilmesinin zorunlu olduğu sonucuna varılmıştır. Aslında sizlere anlattıklarımın sorunun çözümünün sürdürülebilir modellerde saklı olduğunu sezmişsinizdir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek sektörü veya güncel tabiriyle gastronomi alanında sürdürülebilir modellere ihtiyacımız var. Sizlere bu modellerin en yenilerinden biri olan Yeşil Mutfak ’tan söz etmek istiyorum.

Yeşil Mutfak

En başta Yeşil Mutfağı özetleyerek konuya gireyim. Yeşil Mutfak daha az enerji kullanmayı, geri dönüştürmeyi ve çevresel etkiyi en aza indirmeyi hedeflemektedir. Yeşil Mutfak hareketinin tohumlarını, ABD’de 1993 yılında bir kısım yiyecek-içecek patronu ve şefi bir araya gelerek, sürdürülebilir mutfak uygulamaları adına atmışlardır. Bu atılan tohumlar zamanla yeşermiş ve büyük bir girişime dönüşmüştür. İlgili firmalar tedariklerini yerel gıda üreticilerden sağlamışlar, sürdürülebilir inşaat malzemesi ve mobilyaları kullanmışlar ve özellikle enerji tasarrufuna azami derecede hassasiyet göstermişlerdir. Yeşil mutfak zamanla turizm sektörünü de kapsamıştır. Böylece turizm işletmeleri, düşük karbonlu gıdaları ön plana çıkararak ve yerel tarımsal kaynakları kullanarak sürdürülebilirliği artırmayı hedeflemiştir. Ancak turizm sektörü özelinde durumu incelersek, yeşil mutfak uygulamaları

* 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

yüksek maliyetler gerektirmektedir. Bu nedenle misafirlerin, yeşil mutfağı destekleyen turizm sektörüne talebi kısıtlı kalmaktadır. Yapılması gereken şey yeşil mutfak farkındalığının artırmasına odaklanılmasıdır. Birazda, küresel açlık ve gıda israfı problemlerinin büyüdüğü bir dünyada, yeşil mutfak uygulamalarının ve buna yansıyan teknolojik gelişmelerin sürdürülebilir gastronomiye olan katkılarını ele alalım.

Yeşil Mutfak Uygulamaları ve Sürdürülebilirliğe Katkıları

Gastronomi alanında sürdürülebilir bir bakış açısının geliştirilmesi, turizm ve yiyecek-içecek sektörlerine fayda sağlayacaktır. Bu bakış açısıyla yola çıktığımızda mutfak teknolojilerindeki gelişmeler ve daha az enerji tüketen ekipmanların kullanımı gözümüze çarpmaktadır. Akıllı mutfak ekipmanları, enerji ve malzeme tasarrufu sağlamak için geliştirilmiştir. Bu ekipmanlar gıda atıklarının oluşumunu en aza indirmek amacıyla da kullanılmaktadır. Akıllı fırınlar, akıllı tavalar ve akıllı buzdolapları gibi cihazlar, mutfaklarda gıda ve enerji israfını en aza indirerek sürdürülebilirliği desteklemektedir.

Yeşil Mutfak Ekipmanları

Örneğin, akıllı fırınlar pişirilecek yemeği tanıyıp uygun sıcaklık ve süreyi otomatik olarak ayarlayarak enerji tasarrufu sağlamaktadır. Akıllı tavalar, sıcaklık sensörleri sayesinde pişirme sürecini optimize etmekte ve akıllı buzdolapları ise gıdaların durumu ve miktarını izleyerek israfı önlemekte ve fazla ürün tedarikinin önüne geçmektedir.

Üç boyutlu gıda yazıcıları, istenilen porsiyonlarda yemek üreterek gıda israfını önlemeye yardımcı olurken, yağ tutucular ve kompost makineleri gibi ekipmanlar atık yönetimi ve geri dönüşüm süreçlerine katkı sağlamaktadır. Yağ tutucular, atık yağların kanalizasyon sistemine karışmasını önleyerek çevre kirliliğini azaltmakta, kompost makineleri ise organik atıkları biyolojik olarak parçalayarak geri dönüşüme kazandırmaktadır.

Sonuç olarak, yeşil mutfak uygulamaları ve teknolojik gelişmeler, mutfak süreçlerini optimize ederek sürdürülebilir gastronomi hedeflerine ulaşılmasına katkıda bulunmakta, çevreye duyarlılığı artırmakta ve gıda israfını azaltarak küresel sorunlara çözüm sunmaktadır.

Sağlıcakla kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

Kaynakça

- Doğan, M. (2020). Gıda Mühendisliğine Giriş. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesi, *Nobel Akademi*.
- Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesine Giriş. *Gıda Felsefesi*.
- Doğan, M. (2022). Dünyada Açlık, Kıtık ve Çözüm Önerileri.
- Doğan, M. (2022). Mutfakta Bilim Var-6: Dünyada Kıtık ve Obezite Paradoksu. *Yemek Zevki Dergisi*.
- Doğan, M. (2022). Yiyecek ve İçecek Sektöründe Endüstri 4.0 ve Robotik Sistemler. *Uluslararası Multidisipliner İnovatif Yaklaşımlar Kongresi*.
- Doğan, M. (2023). Gastronomi Mühendisliği. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Doğan, M. (2023). Gastronomi Mühendisliğine Giriş. *Gastronomi Mühendisliği*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Doğan, M. (2023). Yeşil Mutfak, Sürdürülebilirlik ve Gastronomi. *Turizmin Gelişiminde Gastronomi Turizmi*.
- Doğan, M. (2023). Yiyecek ve İçecek Sektöründe Endüstri 4.0 Uygulamaları: Gastronomi 4.0. 11. *Uluslararası Mardin Artuklu Bilimsel Araştırmalar Kongresi*.
- Doğan, M. (2024). Yiyecek ve İçecek Sektörü Gastronomi 4.0 Uygulamalarında Bulanık Mantık. 8. *Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi*.

img

hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Eylül / September / 2024

ISSN : 1305-1792 | Fiyat 80 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

& nitech

TURİZMDE
gelirler
ARTTI
ortalama
harcama
DÜŞTÜ

iş'te kadın röportaj

Fehime Kaya
Maple Group CEO

CAHİT
KORKMAZ
Mutluluğun
resmini
tabağa
çizen şef

KEŞFET
Mezzaluna
İstinyepark
AVM

EN YENİLER

- * The Hotels
Galata
- * Elite World
Village İstanbul
Polonezköy

The future of
hospitality in
SAUDI ARABIA
starts here!

bb
BY BONE
INNOVATION
www.bybone.com.tr

Bu sayımızda

antre

12 Sektörden kısa haberler

gündem

22 Türkiye'yi 28,9 milyon turist ziyaret etti

24 İstanbul, 10,5 milyona yakın turist ağırladı

26 Antalya'dan tüm zamanların en iyi ziyaretçi verisi

28 İşte en fazla geceleyen üç büyük pazar

34 Temmuzda otel ve lokanta fiyatları ne oldu

35 Turizmde kartlı harcamalar %37 arttı

36 Türkiye otellerinin ilk yarı doluluk oranları

38 Türkiye'nin yatak sayısı 1,97 milyonu aştı

40 Turizm geliri arttı, ortalama düştü

42 Müze ve öğren yerlerini ne kadar turist ziyaret etti

44 100 yeni otele 24,8 milyar TL harcanacak

46 Ilıca Halk Plajına Mavi Bayrak sertifikası

48 Daytours, 10. yaşını Boğaz'a karşı kutladı



70



28



58

demeç

50 Otelciler Maliye'den ne talepte bulundu

51 Öner: Küçük dev adamlar, butik işletmeler

52 Kalender: Atatürk Havalimanı charter uçuşlara açılmalı

54 İSATAG'dan turizmcilere yeşil pasaport çağırısı

55 Polatoğlu: Memleketi vasıfsız esnaf batıracak



68



Istanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı
Doç. Dr.

Murat Doğan

Gastronomide yeni trend: Sürdürülebilir Gastronomi ve Yeşil Mutfak

1980'li yıllarda, ben onlu yaşlardayken, 1910 doğumlu ve o zaman 70'li yaşlarında olan dedem çeşitli yiyeceklerin bolluğunu söyler ve gençliğinde çekilen yiyecek kıtlığı hikâyelerini anlatırdı. 1930'lu yıllarda yirmili yaşlarda bir delikanlıyken memleketinde ve askerde çok fazla yiyecek kıtlığı çektiklerini iç çekerek izah ederdi. Bunu "Un yapmak için bir avuç buğdaya bile muhtaç olduk." diye ifade ederdi. Sonraki yıllarda tarihsel süreçleri incelediğimde, dedemin anlattıklarını tam olarak anlayabildim.

Büyük buhran

Tüm dünyada patlak veren ekonomik kriz, 1929 Büyük Buhranını doğurmuştu. Yaşanan ekonomik sorunların asılabilmesi için özellikle gelişmiş ülkeler ve yanı sıra Türkiye, üretim ve endüstri odaklı bir kalkınmaya odaklanmıştı. Ancak bu tercih, dünya ekosisteminde bozulmaya neden olmuştur. İstenmeyen bu bozulmanın 1960'larda farkına varılmış ve en nihayetinde on yıl sonra kamuoyunun gündemine gelmiştir. Yapılan tartışmalar sonucu ekolojik dengenin tekrar sağlanabilmesi için bütüncül bir bakış açısına ihtiyaç duyulduğu anlaşılmıştır. İnsan ve doğa arasında dengeyi kurulabilecek, doğal kaynaklara zarar vermeden bilinçli üretim ve tüketimi sağlanabilecek ve yeni nesillerin ihtiyaçlarını karşılanabilecek planların oluşturulması ve faaliyete geçirilmesinin zorunlu olduğu sonucuna varılmıştır. Aslında sizlere anlattıklarımın sorunun çözümünün sürdürülebilir modellerde saklı olduğunu sezmişsinizdir. Bu bağlamda yiyecek ve içecek sektörü veya güncel tabiriyle gastronomi alanında sürdürülebilir modellere ihtiyacımız var. Sizlere bu modellerin en yenilerinden biri olan Yeşil Mutfak'tan söz etmek istiyorum.

Yeşil Mutfak

En basta Yeşil Mutfak'ı özetleyerek konuya gireyim. Yeşil Mutfak, daha az enerji kullanmayı, geri dönüştürmeyi ve çevresel etkiyi en aza indirmeyi hedeflemektedir. Yeşil Mutfak hareketinin tohumlarını, ABD'de 1993 yılında bir kısım yiyecek-içecek patronu ve şefi bir araya gelerek, sürdürülebilir mutfak uygulamaları adına atmışlardır. Bu atılan tohumlar, zamanla yeşermiş ve büyük bir girişime dönüşmüştür. İlgili firmalar tedariklerini yerel gıda üreticilerden sağlamış, sürdürülebilir inşaat malzemesi ve mobilyaları kullanmış ve özellikle enerji tasarrufuna azami derecede hassasiyet göstermiştir.

Yeşil Mutfak zamanla turizm sektörünü de kapsamıştır. Böylece turizm işletmeleri, düşük karbonlu gıdaları ön plana çıkararak ve yerel tarımsal kaynakları kullanarak sürdürülebilirliği artırmayı hedeflemiştir. Ancak turizm sektörü özelinde durumu incelersek, Yeşil Mutfak uygulamaları yüksek maliyetler gerektirmektedir. Bu nedenle misafirlerin, Yeşil Mutfak'ı destekleyen turizm sektörüne talebi kısıtlı kalmaktadır. Yapılması gereken şey, Yeşil Mutfak farkındalığının artırılmasına odaklanılmasıdır.

Biraz da küresel açlık ve gıda israfı problemlerinin büyüdüğü bir dünyada, Yeşil Mutfak uygulamalarının ve buna yansıyan teknolojik gelişmelerin sürdürülebilir gastronomiye olan katkılarını ele alalım.

Yeşil Mutfak uygulamaları ve sürdürülebilirliğe katkıları

Gastronomi alanında sürdürülebilir bir bakış açısının geliştirilmesi, turizm ve yiyecek-içecek sektörlerine fayda sağlayacaktır. Bu bakış açısıyla yola çıktığımızda mutfak

teknolojilerindeki gelişmeler ve daha az enerji tüketen ekipmanların kullanımı gözümüze çarpmaktadır. Akıllı mutfak ekipmanları, enerji ve malzeme tasarrufu sağlamak için geliştirilmiştir. Bu ekipmanlar gıda atıklarının oluşumunu en aza indirmek amacıyla da kullanılmaktadır. Akıllı fırınlar, akıllı tavalar ve akıllı buzdolapları gibi cihazlar, mutfaklarda gıda ve enerji israfını en aza indirerek sürdürülebilirliği desteklemektedir.

Yeşil Mutfak ekipmanları

Örneğin, akıllı fırınlar pişirilecek yemeği tanıyıp uygun sıcaklık ve süreyi otomatik olarak ayarlayarak enerji tasarrufu sağlamaktadır. Akıllı tavalar, sıcaklık sensörleri sayesinde pişirme sürecini optimize etmekte ve akıllı buzdolapları ise gıdaların durumu ve miktarını izleyerek israfı önlemekte ve fazla ürün tedarikinin önüne geçmektedir.

Üç boyutlu gıda yazıcıları, istenilen porsiyonlarda yemek üreterek gıda israfını önlemeye yardımcı olurken, yağ tutucular ve kompost makineleri gibi ekipmanlar atık yönetimi ve geri dönüşüm süreçlerine katkı sağlamaktadır. Yağ tutucular, atık yağların kanalizasyon sistemine karışmasını önleyerek çevre kirliliğini azaltmakta, kompost makineleri ise organik atıkları biyolojik olarak parçalayarak geri dönüşüme kazandırmaktadır.

Sonuç olarak, Yeşil Mutfak uygulamaları ve teknolojik gelişmeler, mutfak süreçlerini optimize ederek sürdürülebilir gastronomi hedeflerine ulaşılmasına katkıda bulunmakta, çevreye duyarlılığı artırmakta ve gıda israfını azaltarak küresel sorunlara çözüm sunmaktadır.

Sağlıkla kalın...