

Dünyayı Yemek: Sürdürülebilir Bir Dünya İçin Sürdürülebilir Gastronomi

13.04.2022

MAKÜ'de Sürdürülebilir Gastronomi Paneli Düzenlendi

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi (MAKÜ) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Workshop ve panel etkinliği düzenlendi. 11-12 Nisan tarihlerinde gerçekleşen etkinliklere Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri yoğun ilgi gösterdi.

11 Nisan Pazartesi günü Gastronomi ve Mutfak Sanatları uygulama mutfağında Murat İlke ÖZİPEK direktörlüğünde Workshop etkinliğinde öğrencilere yeni bilgiler ve teknikler aktardı. 12 Nisan Salı günü Doç. Dr. Olcay KILINÇ moderatörlüğünde MAKÜ Avşar Han sinema salonunda gerçekleştirilen panelde konuşmacılar Mersin Üniversitesi'nden Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ, Necmettin Erbakan Üniversitesi'nden Doç. Dr. Ümit SORMAZ ve Gastronomi Yönetici Eğitimci Şef Murat İlke ÖZİPEK katıldı. Bu panelde sürdürülebilir gastronomi ve eğitim, gıda israfı konuları ele alındı.

Özipek, "**Sürdürülebilir Gastronomi**"yi şu örnekle açıkladı:

"Bugün panelimizin ana konusu olan 'Dünyayı Yemek' ve gerçekten de dünyayı yiyoruz. Bugün 100 gıdanın 50 tanesi çöpe atılıyor. Bu sadece mutfakta olan bir şey değil tarladan başlayıp tabakla devam eden bir serüvenin parçası. Yemek yerken ayarladığımız porsiyonlarımızdan, işlediğimiz tarlaya kadar değer vermemiz gerekiyor. Tarladan çıkan 3 domatesten 1 tanesi tabağa gelene kadar çöp oluyor. Bu tür israfların olmaması ve sürdürülebilirliği arttırmak için toplama şartları, depolama şartları, taşıma standartları gibi konuların öncelikle tabağa gelmeden önce kontrol edilmesi, bir mekanizma, bir sistem kurulması gerekiyor ve her şeyden önce fazla üretmek değil, ihtiyaca göre üretmek bu işin ilk adımlarından bir tanesidir" dedi.

Akdağ, "**sürdürülebilir gastronomi eğitimi**"nin ne kadar önemli olduğunu vurguladı. Buna ek olarak geçmişten günümüze aşçılık mesleğine olan bakış açısının değişimini şu ifadelerle anlattı.

"Eskiden bizim mesleğimize değer verilmezdi, aşçılık mesleğini icra etmek istediğimiz zaman çevremizdeki insanlar bizleri desteklemez, doğru düzgün bir hayatımızın olmayacağı düşünülürdü ama şimdi öyle değil. 4 yıllık gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin açılmasıyla birlikte artık bu meslek kabul görülmeye başladı. Hatta şu an en büyük problemimiz gastronomiye olan yoğun talep. Bunun temelinde ise sosyal medya ve yemek programları var. Geçen yıl Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 6500 yeni mezun verdi ve bu çok korkunç bir rakam yani mesleğin sürdürülebilirliğini öldürüyoruz" diyen Akdağ, konuşmasına şöyle devam etti.

"Bölümü seçen öğrenciler ne olduğunu bilmeden geliyorlar. Sosyal medya ve TV programlarının etkisiyle geldikleri için de devam edemiyorlar bu meslek orada görüldüğü gibi değil. Temelinde bulaşıklık var ve biz de bunu yaptık" diyerek geçmiş deneyimlerini ve kazandığı tecrübeleri anlattı.

Öğrencilere sürdürülebilirliğin kendilerinden başladığını belirten Doç. Dr. Ümit Sormaz yıllık 6500 mezun veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrencilerin rakiplerini düşünmesini istedi. Aldıkları eğitimde sektöre çok iyi hazırlanmaları gerektiğini belirten Sormaz konuşmasında şunları belirtti:

"Gastronomi mezunu olunca tek işiniz yemek yapmak olmayacak, tabak olmayacak. Aşçılık bölümü gibi güçlü bir rakibiniz var deneyim olarak aldıkları stajlarla uygulamaları eğitimlerle sizlerden mutfakta belki iyi olabilirler ama gastronomi mezunu iseniz sizler o tabağı pazarlayacaksınız işiniz sadece mutfakta kalmayacak müşteriyle olan iletişiminiz, servisiniz, maliyet hesaplamanız, sizler bunları bileceksiniz hem mutfakta bilgili olup, hem de bu alanlarda ilerleyeceksiniz ve sizleri bu sektörde öne atacak şeyler bunlardır. Gastronomi çok geniş bir kavram ve bu yüzden çok derin düşünmek zorundayız" diyerek öğrencilere bilgilerini aktardı.

Konuşmaların ardından Prof. Dr. Murat YEŞİLTAS'ın da katılımıyla konuşmacılara sertifika ve plaket taktim edildi.



