



Co-funded by
the European Union



ÖZEL BESLENME GEREKSİNİMLERİ OLAN BİREYLER İÇİN GIDA SEKTÖRÜNDE KAPSAYICILIK VE ÇEŞİTLİLİĞİN GÜÇLENDİRİLMESİ



Haber Bülteni #3

Kasım, 2025

Bu sayıda, projemizin kilit faaliyetleri, İstanbul'da gerçekleştirilen personel eğitimi ve Gastronomi İnovasyon Platformu'ndaki son gelişmeleri takip edebilirsiniz.



www.food4allproject.eu





Co-funded by
the European Union

Food4ALL, gıda sektörü profesyonellerine çeşitli beslenme ihtiyaçları ve tercihlerini karşılama becerileri kazandırarak mutfak sektörünü daha kapsayıcı ve yenilikçi hale getirmeye odaklanmaktadır.



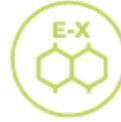
BU SAYIDA ...
+ İSTANBUL'DAKİ PERSONEL
EĞİTİMİ
+ PROJEMİZDEN GÜNCEL
HABERLER

PROJE SÜRESİ:

KASIM 2024 - EYLÜL 2026



İstanbul'da düzenlediğimiz personel eğitimi, proje ortaklarını uygulamalı öğrenme, iş birliği ve platform testleri için bir araya getirdi. Bu süreçte tüm katılımcılar Gastronomi İnovasyon Platformu'nun yanı sıra beş yenilikçi çevrimiçi kurs ve ilgili destekleyici öğrenme materyallerinin pilot uygulamasına geçmek için donanım ve motivasyon kazandı.



İstanbul'da Gerçekleştirilen Personel Eğitimi



25–28 Kasım 2025 tarihlerinde İstanbul'da düzenlenen FOOD4ALL personel eğitimi, proje ortaklarının Mutfak İnovasyon Platformu'nda yer alan beş çevrimiçi kursu ve bunlara eşlik eden destekleyici öğrenme materyallerini test etmeye ve değerlendirmeye hazırlanması açısından önemli bir kilometre taşı oldu. İstanbul Valiliği tarafından yürütülen eğitim, ortaklar arasında bilgi paylaşımını güçlendirmeyi, teknik becerileri geliştirmeyi ve proje kapsamında üretilen eğitim içerikleri ile dijital platform hakkında ortak bir anlayış oluşturmayı amaçladı.

Dört gün süren program; sunumlar, örnek gösterimler, uygulamalı incelemeler ve grup geri bildirim oturumlarından oluşan yapılandırılmış bir gündemle ilerledi. Program, projenin genel ilerleyişine ilişkin değerlendirme oturumu ile başladı. Ardından Kapsayıcı Mutfak Rehberi ve Mutfak İnovasyon Platformu'nun ilk işlevsel sürümü üzerine geri bildirimler alındı.

Yenilikçi tarif geliştirme, menü tasarımı, tat testi ve kalite güvencesi gibi alanları kapsayan beş çevrimiçi kurs ile bu kurslara eşlik eden destekleyici öğrenme materyallerinin her biri ayrıntılı şekilde tanıtıldı. Bu destekleyici materyaller; örnek kapsayıcı menüler, tarif uyarlamaları, karşılaştırmalı beslenme infografikleri, pratik görsel rehberler ve ilgili temalara dair seçilmiş video kaynaklarından oluşan zengin bir öğrenme paketi sunmaktadır.

Bu çalışma, Aralık ayında her ortağın kendi ülkesinde gerçekleştireceği ulusal pilot uygulamaya hazırlık niteliği taşımaktadır. Pilot süreçte gastronomi uzmanları, şefler, eğitmenler ve ilgili hedef gruplar çevrimiçi kursları ve araçları doğrudan deneyimleyecek; içeriklerin kullanılabilirliği, anlaşılabilirliği ve sektörel uygunluğu hakkında ayrıntılı geri bildirim sağlayacaktır. Bu geri bildirimler, platformun nihai sürümünün iyileştirilmesi için kritik rol oynayacaktır.

İstanbul'da Saha Gezisi ve Uygulamalı Mutfak Atölyesi



27 Kasım'da gerçekleştirilen saha gezisi ve uygulamalı mutfak atölyesi, İstanbul Beylerbeyi Sabancı Olgunlaşma Enstitüsü'nün ev sahipliğinde yapıldı ve eğitimin öne çıkan etkinliklerinden biri oldu. Katılımcılar, glütensiz uyarlamalar, vejetaryen seçenekler ve kültürel özgünlüğünü koruyan geleneksel Türk mutfak örnekleri üzerinden kapsayıcı gastronomi uygulamalarını yerinde gözlemledi. Uzman şefler eşliğinde yürütülen uygulamalı atölyede, beslenme dengesi, kapsayıcılık ve kültürel mirası bir araya getiren yemekler hazırlandı. Atölye sonunda ortaklar, hem kendi hazırladıkları yemekleri hem de kurumun Food4ALL ekibi için hazırladığı özel menüyü birlikte tadımlayarak pilot uygulama stratejileri, kullanıcı deneyimi ve içerik iyileştirmeleri üzerine karşılıklı değerlendirmelerde bulundu. Bu ziyaret, hem teknik bilgiyi hem de işbirliğini güçlendiren değerli bir deneyim sundu.

Projemizdeki Gelişmeler



Mutfak İnovasyon Platformu Hız Kesmeden İlerliyor!

Mutfak İnovasyon Platformu, gıda sektörü profesyonelleri ve mesleki eğitim öğrencilerini modern beslenme gereksinimlerine yanıt verebilecek yetkinliklerle donatmayı hedeflemektedir. Kapsayıcı e-öğrenme altyapısı, beş çevrimiçi kurs ve bunlara eşlik eden destekleyici materyaller aracılığıyla uygulamalı, görsel ve etkileşimli bir eğitim deneyimi sunar.

Katılımcılar bu süreçte:

- Yenilikçi ve sağlık odaklı tarifler geliştirmeyi,
- Dengeli, kapsayıcı ve iştah açıcı menüler tasarlamayı,
- Çapraz bulaşma riskini en aza indiren ileri pişirme tekniklerini uygulamayı,
- Geleneksel tarifleri kültürel dokusunu koruyarak farklı beslenme gereksinimlerine uyarlamayı,
- Tat değerlendirme ve kalite güvence süreçlerini oluşturmayı

öğrenirler.

Kursların her biri; eğitsel içerikler, multimedya öğeleri ve uygulama temelli görevlerle yapılandırılmış kapsamlı bir öğrenme haritası sunar. Bu sayede katılımcılar; tarif portföyü geliştirme, menü planlama araçlarını etkin kullanma, ileri pişirme tekniklerinde ustalık kazanma ve kalite kontrol protokollerini uygulama gibi somut ve mesleki çıktılar edinmektedirler.

Sonuç olarak Mutfak İnovasyon Platformu, Avrupa genelinde farklı beslenme gereksinimlerine uygun, güvenli, yaratıcı ve kapsayıcı yemekler sunabilen mutfak profesyonellerinin yetişmesine katkı sağlamaktadır. Platformda, her bir çevrimiçi kursu tamamlayıcı nitelikte hazırlanan destekleyici materyaller yer almaktadır. Bu materyaller; özel beslenme ihtiyaçlarına uyarlanmış kapsayıcı menü örnekleri, geleneksel tariflerin farklı gereksinimlere göre yeniden düzenlenmiş versiyonları, besin değerlerini ve güvenli gıda uygulamalarını karşılaştıran kısa görsel tablolar, alerjen tespiti ve çapraz bulaşmanın önlenmesine yönelik pratik rehberler ile seçilmiş uzman videolarından oluşmaktadır. Bu zengin içerik paketi, öğrenmeyi pekiştirirken aynı zamanda eğitmenler, şefler ve mesleki eğitim öğrencileri için kolay anlaşılır ve uygulanabilir kaynaklar sunmaktadır. Platformun bu bölümündeki tüm materyaller şu an İngilizce olarak erişilebilir olup, Türkçe sürümü Aralık ayı sonunda yayınlanacaktır.

Inclusive Menu Sample - Course 4

Adapting recipes to be vegan

Designed for training and inclusive food preparation

Meal	Photo	Description	Highlights	Nutritional Notes
Breakfast		Vegan Tofu Scramble	Vegan, high-protein	Fiber-rich, micronutrients, low fat, low GI
Lunch		Vegan Caesar Salad	Vegan, fiber-rich, lactose-free	Healthy fats, nutritious-rich, optional plant-based protein
Dinner		Vegan Lentil Curry	Vegan, Nutritious Rich (Iron)	Rich source of plant-based protein, vitamins and minerals, fiber-rich

Low GI

Legumes: lentils, chickpeas, peas

Oilseeds: walnuts, almonds, peanuts

Apple Pear Banana Orange Kiwi

Quinoa Brown rice Vegetables Dark chocolate

Cheese Meat Eggs Fish

Less than 55

Medium GI

Wholemeal pasta White rice Wholemeal bread

Tomato sauce Jam Milk chocolate

Pineapple Cherry Melon Dried Grapes

Sushis Litchis

55 - 70

High GI

Potato White bread Sandwich bread

White pasta Dates Rice cakes

Sweets Biscuits Sweet cereals

Soda Fries Pastries

More than 70

! Kitchen Safety First!

Use appliances wisely: Follow instructions for air fryers, blenders, and slicers.

Handle tools carefully: Always use protective gear when cutting or slicing.

Check temperatures: Use a thermometer to ensure safe cooking and storage.

Prevent fires: Keep flammable items away from heat sources.

Stay alert: Be cautious to avoid cuts, burns, or other kitchen accidents.

Safe cooking = Smart cooking!

Comparative and Statistical Infographics - Course 2

Sustainable Nutrition

Balancing Health and Environmental Impact

Sustainable nutrition promotes diets that protect both people and the planet. As outlined in the Turkish Nutrition Guide (TUBER 2022) and FAO's Sustainable Healthy Diets Principles (2019), it encourages plant-based eating, moderate animal food consumption, and a low environmental footprint.

The pyramid shows that as impact rises, diets should focus more on fruits, vegetables, legumes, and whole grains, while limiting red meat, sugar, and processed foods.

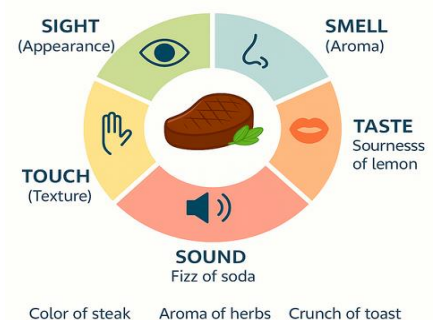
Key Takeaways

- Plant-based foundations: Fruits, vegetables, legumes, and grains form the base of sustainable diets, ensuring nutrient diversity with lower carbon impact.
- Moderation is key: Animal-based foods and high-fat, high-sugar items should be consumed less frequently for both health and ecological reasons.
- Dual benefit: Diets rich in local, seasonal, minimally processed foods improve health outcomes while supporting climate goals.

References

- Türkiye Beslenme Rehberi (TUBER), Sağlık Bakanlığı, 2022.
- FAO/WHO (2019), Sustainable Healthy Diets - Guiding Principles

The Five Senses of Food



Sırada Ne Var?



Mutfak İnovasyon Platformu **Şubat 2026**'da erişime açılarak tüm kullanıcıların hizmetine sunulacaktır!

HOME COURSES AWARENESS MATERIALS LOG OUT PROFILE ENGLISH

COURSES

Home > Courses

Showing 1-5 of 5 results

Newly published

Search courses...

Innovative Recipe Development Culinary Practices for Special Diets: Allergen-Free, Diabetic-Friendly, and Plant-Based Recipes

Aim of the course: This course has been designed to support culinary professionals and learners in developing the knowledge and practical skills necessary to create...

Admin Food4All 11 12 Free

Menu Planning and Design

Aim of the course: Course 2: Menu Planning and Design integrates strategic menu structuring, nutritional balance, and visual presentation with inclusive dietary planning. The course...

Admin Food4All 8 5 Free

Advanced Cooking Techniques with Cross-Contamination Awareness

Aim of the course: This course equips learners with practical skills in advanced cooking methods while embedding essential food safety practices, particularly cross-contamination prevention. Learners...



Yoğun test sürecinin tamamlanması ve tüm çok dilli içeriklerin son hâle getirilmesinden sonra çevrimiçi kurslar tüm kullanıcıların erişimine açılacaktır.



Kurslar sayesinde yeni tarifler geliştirme, ileri mutfak tekniklerini uygulama ve kapsayıcı gastronomi konusunda yetkinliklerinizi güçlendirme fırsatı bulabilirsiniz.



Co-funded by
the European Union

Bizi takip ettiğiniz için teşekkür ederiz!



Bu proje, Avrupa Komisyonu'nun Erasmus+ Programı desteği ile finanse edilmiştir.

Burada ifade edilen görüşler yalnızca yazar(lar)a aittir ve

Avrupa Birliği'nin veya Avrupa Eğitim ve Kültür Yürütme Ajansı'nın (EACEA) görüşlerini yansıtmak

zorunda değildir. Avrupa Birliği veya EACEA bu içeriklerden sorumlu tutulamaz.