



Özel Beslenme Gereksinimleri Olan Bireyler İçin Gıda
Sektöründe Kapsayıcılık ve Çeşitliliğin Güçlendirilmesi

Haber Bülteni #4

Mayıs, 2026

İnovasyondan Entegrasyona Doğru

FOOD4ALL projesi son aşamasına yaklaşırken, ortaklar çalışmalarını yoğun bir şekilde sürdürmekte; proje çıktılarının yalnızca geliştirilmesini değil, aynı zamanda Avrupa genelindeki mesleki eğitim ve öğretim sistemlerine anlamlı biçimde entegre edilmesini sağlamayı hedeflemektedir.



Üsküp'te Gerçekleştirilen Ulusötesi Proje Yönetim Toplantısı (Ocak, 2026)



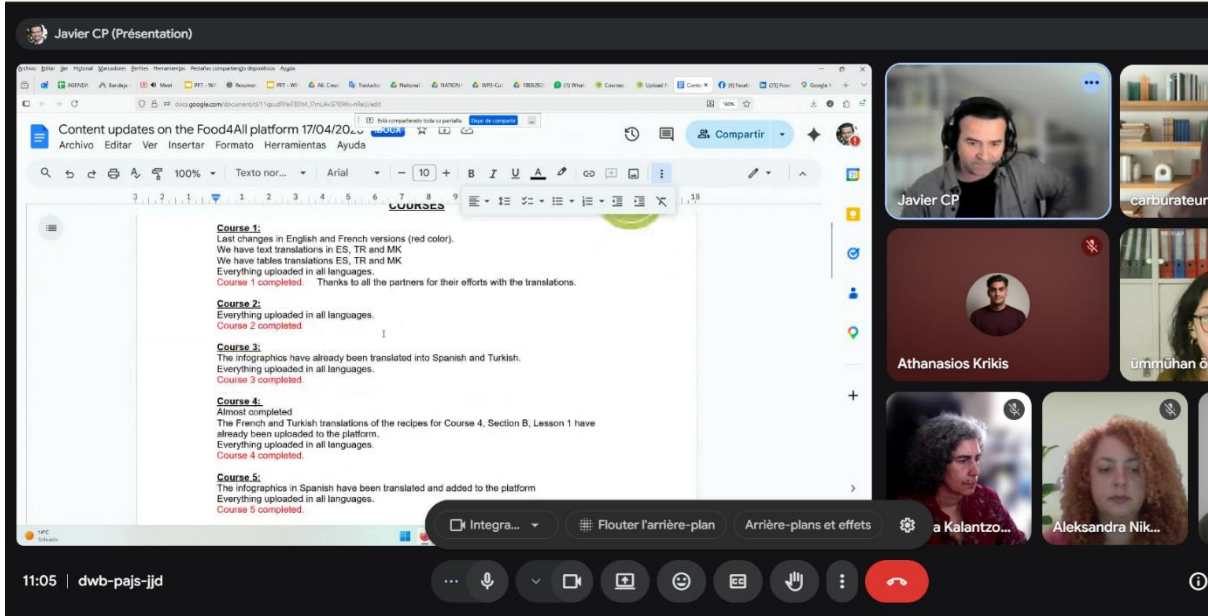
22 Ocak 2026 tarihinde proje ortakları, FACE ev sahipliğinde düzenlenen üçüncü Ulusötesi Proje Toplantısı kapsamında Kuzey Makedonya'nın Üsküp kentinde bir araya gelmiştir. Toplantı, projenin mevcut durumu ve uygulamaya yönelik sonraki adımlar hakkında kapsamlı bir değerlendirme sunmuştur.

Öne çıkan başlıklar:

- **İş Paketi 3 – Mutfak İnovasyon Platformu** çalışmalarının plan doğrultusunda ilerlediğinin ve tamamlanma aşamasına geldiğinin teyidi
- E-öğrenme platformuna ilişkin son güncellemeler (çeviriler, teknik iyileştirmeler ve içerik düzenlemeleri)
- Tüm ortakların ulusal pilot uygulamaları başarıyla tamamlaması ve oldukça olumlu geri bildirimler alınması
- **İş Paketi 4 – Kapsayıcı Mutfak El Kitabı**'nın yapısı, metodolojisi ve planlanan faaliyetlerinin tanıtılması

Toplantı, ortaklar arasında güçlü bir uyum sağlanması ve projenin son aşamasına yönelik net bir yol haritası belirlenmesi ile sona ermiştir.

Çevrim İçi Koordinasyon Toplantısı (Nisan, 2026)



17 Nisan 2026 tarihinde düzenlenen çevrim içi koordinasyon toplantısında proje ortakları bir araya gelerek genel ilerlemeyi değerlendirmiş, kalan teknik ve idari konuları ele almış ve projenin son aşamasına yönelik uyumu güçlendirmiştir.

Toplantıda:

- **İş Paketi 2 – Kapsayıcı Mutfak Rehberi: Özel Beslenme Türlerine Yönelik Yaklaşımlar**'ın tamamen tamamlandığı ve tüm çıktıların teslim edildiği
- **İş Paketi 3 – Mutfak İnovasyon Platformu: Özel Beslenme Türleri için Uygulamalı Eğitim**'in son aşamasına ulaştığı, tüm içeriklerin ve çevirilerin platforma yüklendiği, ancak bazı teknik düzenlemelerin (platform geçişi ve erişilebilirlik iyileştirmeleri gibi) devam ettiği

teyit edilmiştir.

İş Paketi 4 – Kapsayıcı Mutfak El Kitabı: Sınıftan Mutfağa kapsamında:

- Tüm ülkelerde eğitim ortamı analizlerinin başarıyla tamamlandığı
- Ancak odak grup görüşmelerinin bazı ülkelerde hâlen devam ettiği

belirtilmiştir.

Ortaklar, özellikle odak grup raporlarının tamamlanması ve Kapsayıcı Mutfak El Kitabı'nın geliştirilmesi için net sorumluluklar ve takvim üzerinde anlaşmıştır.

Toplantı, projenin planlanan takvime uygun ilerlediğini ve tüm ortakların aktif katkı sunduğunu bir kez daha ortaya koymuştur.

Projemizdeki Gelişmeler



Welcome to Food4All Culinary Innovation Lab

Inclusive Gastronomy for Everyone:

The FOOD4ALL platform is the central learning hub of the European project 'FOOD4ALL - Inclusive Training Pathways for Equitable and Diverse Culinary Practices,' co-funded by the Erasmus+ programme. Its mission is to promote inclusive, sustainable, and health-conscious food practices that respond to the dietary needs of today's diverse populations. Here, you will find **five interactive and practical online training courses**, designed for chefs, culinary students, hospitality professionals, trainers, and anyone interested in cooking with inclusivity, food safety, and sustainability in mind. Each course combines accessible language, real-life examples, downloadable content, and engaging multimedia tools to support hands-on learning. Learners can advance at their own pace, track their progress, and revisit materials at any time.

Proje İlerlemesi

İş Paketi 3 – Mutfak İnovasyon Platformu: Tamamlandı

İş Paketi 3 aşağıdaki adımların ardından son aşamasına ulaşmıştır:

- Tüm ortak ülkelerde başarılı pilot uygulamaların gerçekleştirilmesi
- Eğitimciler ve öğrencilerden alınan geri bildirimlerin değerlendirilmesi
- Platformda içerik, teknik yapı ve çok dilli yapı kapsamında son düzenlemelerin yapılması

Bu süreç sayesinde platform yalnızca teknik olarak işlevsel değil, aynı zamanda pedagojik açıdan anlamlı ve kullanıcı dostu bir yapıya kavuşmuştur.

Pilot uygulamalar, içeriklerin gerçek eğitim ortamlarında nasıl deneyimlendiğine dair önemli veriler sunmuş ve bu doğrultuda hedefli iyileştirmeler yapılmasını sağlamıştır.

Sonuç olarak Mutfak İnovasyon Platformu, teorik bilgi ile pratik uygulamayı bir araya getiren kapsamlı bir e-öğrenme ortamı olarak tamamlanmış ve erişime açılmıştır. Bu çıktı, FOOD4ALL projesinin temel sonuçlarından biri olup, farklı diyet ihtiyaçlarına uygun kapsayıcı ve güvenli mutfak uygulamalarının geliştirilmesini desteklemektedir.

İş Paketi 4 – Kapsayıcı Mutfak El Kitabı: Devam Eden Çalışmalar



Önceki iş paketleri yüksek kaliteli dijital içerik ve eğitim materyallerinin geliştirilmesine odaklanırken, **İş Paketi 4 (Kapsayıcı Mutfak El Kitabı)** bu çıktıların mevcut eğitim ve öğretim sistemleri içinde **nasıl somut ve etkili bir şekilde kullanılabileceğine** odaklanmaktadır. Nitekim birçok ülkede özel beslenme ihtiyaç ve tercihleri, alerjen yönetimi ve kapsayıcı mutfak uygulamaları gibi konular ya sınırlı düzeyde ele alınmakta ya da mevcut mesleki eğitim programlarına sistematik bir şekilde entegre edilmemektedir.

Mevcut durum:

- **Ülkelerarası Eğitim Ortamı Analizi**

Tüm ortak ülkelerde başarıyla tamamlanmış olup, mevcut mesleki eğitim ve öğretim programları detaylı şekilde incelenmiş; kapsayıcı mutfak içeriklerinin entegrasyonu için mevcut boşluklar ve geliştirme fırsatları ortaya konmuştur.

- **Odak Grup Toplantıları**

Ortak ülkelerde devam etmektedir. Bu toplantılara mesleki eğitim eğitmenleri, alan uzmanları ve ilgili paydaşlar katılmakta; elde edilen bulguların doğrulanması ve sonuçların gerçek eğitim uygulamaları ile kurumsal ihtiyaçlarla uyumlu hale getirilmesi sağlanmaktadır.

Bu faaliyetler yalnızca mevcut bulguları doğrulamakla sınırlı kalmamakta; aynı zamanda eğitimcilerin sahada karşılaştığı somut zorlukları ortaya koymayı ve bu zorluklara yönelik **gerçekçi ve uygulanabilir entegrasyon yolları** geliştirmeyi amaçlamaktadır.

İş Paketi 4'ün nihai çıktısı olan **“Kapsayıcı Mutfak El Kitabı – Sınıftan Mutfağa”**, öğretmen ve eğitimcilerin FOOD4ALL kapsamında geliştirilen içerikleri günlük eğitim uygulamalarına kolaylıkla entegre edebilmeleri için **adım adım rehberlik, pedagojik öneriler ve somut uygulama örnekleri** sunacaktır.

Sonuç olarak İş Paketi 4, proje çıktılarının yalnızca yenilikçi olmasını değil; aynı zamanda **sürdürülebilir, farklı ülke bağamlarına aktarılabilir ve çeşitli mesleki eğitim sistemlerinde yaygın şekilde uygulanabilir** olmasını güvence altına almayı hedeflemektedir.

Sırada ne var?

Ortaklar şu hedefler doğrultusunda çalışmalarını sürdürmektedir:

- Odak grup raporlarının tamamlanması
- Bulguların Kapsayıcı Mutfak El Kitabı'na aktarılması
- Projenin son toplantısı için hazırlık ve doğrulama süreçlerinin yürütülmesi

İleriye Bakış: İspanya'daki Final Toplantısı

Son Ulusötesi Proje Yönetim Toplantısı, Haziran 2026'da İspanya'da gerçekleştirilecektir.

Bu toplantıda:

- Kapsayıcı Mutfak El Kitabı gözden geçirilecek ve doğrulanacak
- İş Paketi 4 çıktıları tamamlanacak
- Projenin sürdürülebilirliği ve uzun vadeli etkisi ele alınacaktır

Ortaklar, bu toplantıya İş Paketi 4'ü tamamen tamamlamış şekilde katılmayı hedeflemektedir.

Son Aşama: Etki ve Sürdürülebilirliğin Güçlendirilmesi

Projenin tamamlanmasına yalnızca birkaç ay kala (Eylül 2026), FOOD4ALL en kritik aşamasına girmiştir.

Odak noktaları:

- Proje çıktılarının pratik kullanımının sağlanması
- VET eğitimcilerinin içerikleri uygulamasının desteklenmesi
- Uzun vadeli etki ve yaygın kullanımın güçlendirilmesi



Co-funded by
the European Union

Bizi Takipte Kalın!

Önümüzdeki dönemde:

- Kapsayıcı Mutfak El Kitabı tamamlanacak
- İspanya'daki final toplantısı gerçekleştirilecek
- Yaygınlaştırma etkinlikleri düzenlenecektir

Proje sonuçlarını incelemek ve gelişmeleri takip etmek için:

-  [Proje Web Sitesi](#)
-  [Mutfak İnovasyon Platformu \(e-öğrenme platformu\)](#)
-  [Kapsayıcı Mutfak Rehberi](#)

FOOD4ALL projesi şu net hedef doğrultusunda ilerlemeye devam etmektedir:

Avrupa genelinde mutfak eğitimini daha kapsayıcı, daha uygulanabilir ve farklı beslenme ihtiyaçlarına ve tercihlerine daha duyarlı hale getirmek.



Co-funded by
the European Union

Proje Ortaklık Yapısı



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

Avrupa Birliği tarafından 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.