

ATIKSIZ MUTFAK PROJE YARIŞMASI

SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK

KHG

KİLİT HOSPITALITY GROUP


CRYSTAL
HOTELS


NIRVANA
HOTELS



ATIKSIZ MUTFAK PROJE YARIŞMASI

SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK



**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, BUGÜNÜN
İHTİYACINI KARŞILARKEN GELECEĞİN
KAYNAKLARINI KORUMAKTIR**



**BİR MUTFAK PROJESİ, KÜRESEL
HEDEFLERE NASIL KATKI SAĞLAR?**

ATIKSIZ MUTFAK PROJE YARIŞMASI

SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK

**SKA 2 — AÇLIĞA SON
GIDA GÜVENLİĞİ, BESLENME VE
SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA SİSTEMLERİ**

**SKA 6 — TEMİZ SU VE SANİTASYON
SUYUN SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİMİ VE
VERİMLİ KULLANIMI**

**SKA 7 — ERİŞİLEBİLİR VE TEMİZ ENERJİ
ENERJİ VERİMLİLİĞİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR
ENERJİ KULLANIMI**

**SKA 12 — SORUMLU ÜRETİM VE
TÜKETİM ★
KAYNAKLARIN VERİMLİ
KULLANILMASI, GIDA KAYBI/
İSRAFININ VE ATIĞIN AZALTILMASI**

**SKA 13 — İKLİM EYLEMİ
KAYNAK VE ENERJİ KULLANIMININ
AZALTILMASI YOLUYLA İKLİM
ÜZERİNDEKİ ETKİNİN AZALTILMASI**

PROJENİN AMACI

**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
GELECEĞİN MUTFAK
PROFESYONELLERİNDE
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
KÜLTÜRÜNÜN
GÜÇLENDİRİLMESİ**

**SEKTÖR × AKADEMİ
GIDA SEKTÖRÜNÜN
DENEYİMİ İLE AKADEMİK
BİLGİNİN BULUŞMASI**



**NEDEN ATIKSIZ MUTFAK
GIDAYI KORUMAK
KAYNAKLARI
KORUMAKTIR**

**YENİLİKÇİLİK
ÖĞRENCİLERİN
UYGULANABİLİR,
ÖLÇÜLEBİLİR VE
YENİLİKÇİ MUTFAK
ÇÖZÜMLERİ GELİŞTİRMESİ**

“BUGÜNÜN ÖĞRENCİLERİ, YARININ MUTFAKLARINI TASARLIYOR”

BUGÜN BURADA NE YAPIYORUZ?

ATIKSIZ MUTFAK PROJE YARIŞMASI'NI BİRLİKTE ŞEKİLLENDİRİYORUZ

01 Projenin kapsamını belirliyoruz

02 Yarışma kategorilerini oluşturuyoruz

03 Öğrencilerin proje geliştirme sürecini planlıyoruz

**04 Değerlendirme ve ödüllendirme modelini
kurguluyoruz**

**05 Sektör–Akademi iş birliğini güçlendirecek yapıyı
oluşturuyoruz**



“

**Fikirlerden uygulanabilir
sürdürülebilir mutfak
çözümlerine...**

”

Atıksız Mutfak ve İleri Kazanım



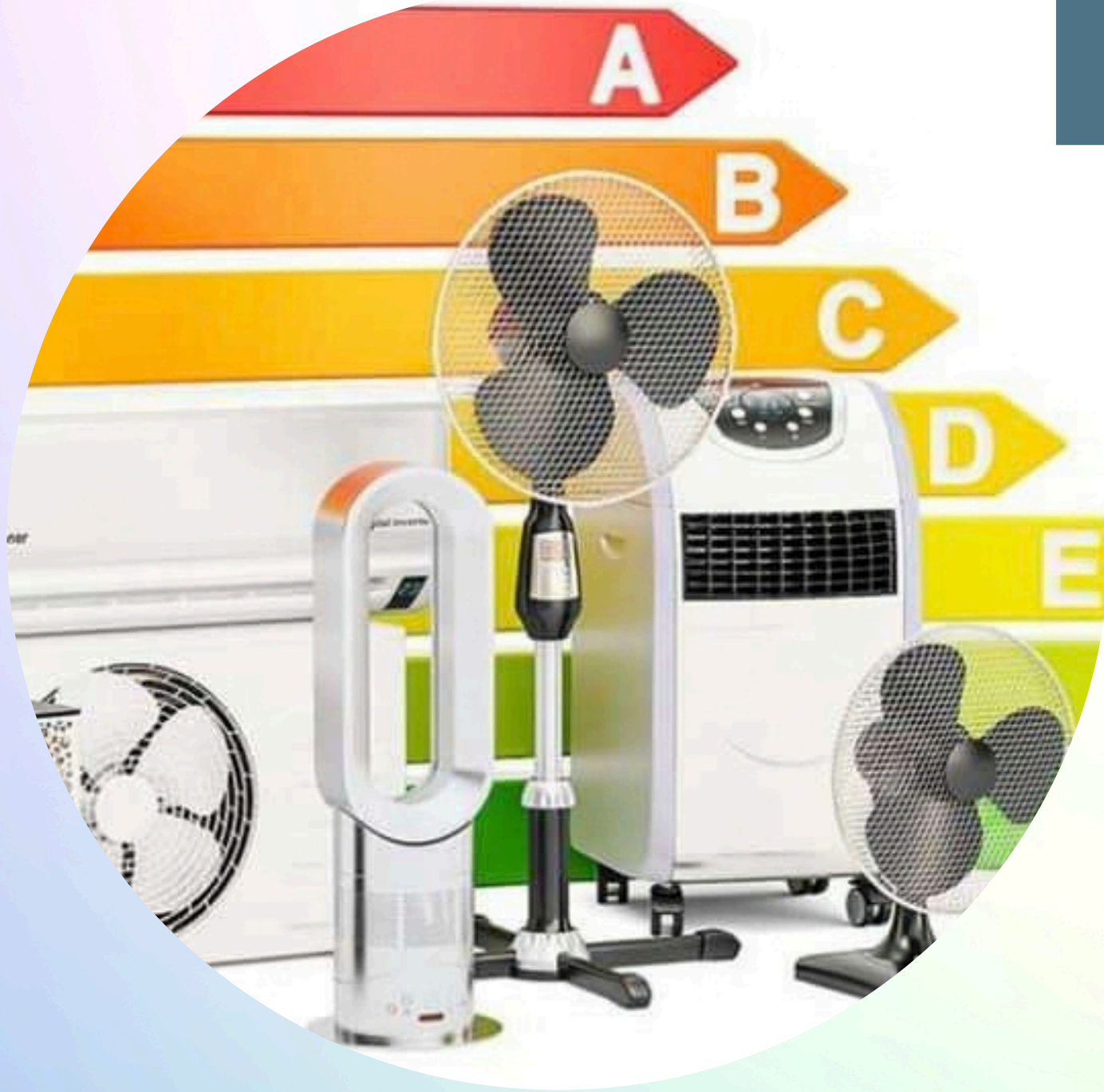
- Gıda atıklarının azaltılması
- Yeniden kullanım / ileri kazanım
- Yenmeyen kısımların değerlendirilmesi
- Organik atıkların ayrıştırılması
- Porsiyon ve üretim kaynaklı kayıpların azaltılması



Sürdürülebilir Mutfak Tasarımı ve Ekipman

- Verimli mutfak yerleşimi
- Enerji verimli ekipman
- Ekipmanların doğru konumlandırılması
- Isı kayıplarının azaltılması
- İş akışının verimliliğinin artırılması

Su, Enerji ve Zaman Verimliliği



- Su tasarrufu
- Elektrik ve doğal gaz/yakıt tasarrufu
- Hazırlık ve pişirme yöntemlerinin optimizasyonu
- Muhafaza ve soğutma süreçleri
- Gereksiz ekipman çalışmasının önlenmesi



İnsan ve Çalışma Koşullarında Sürdürülebilirlik

- Ergonomik mutfak çalışma alanları
- Uygun üniforma ve ekipman
- Görev tanımları
- Eğitim modelleri
- İş sağlığı ve güvenliği
- Çalışan verimliliği ve çalışan refahı

Sürdürülebilir Menü ve Ürün Tasarımı



- Mevsimsel ürün kullanımı
- Yerel ürünlerin değerlendirilmesi
- Daha az kaynak tüketen menüler
- Aynı hammaddenin farklı yemeklerde değerlendirilmesi
- Menü tasarımı da gıda atığının azaltılması

Dijitalleşme ve Akıllı Mutfak

- Gıda tüketim/atık takibi
- Dijital stok yönetimi
- Üretim miktarının talebe göre belirlenmesi
- Dijital reçete ve porsiyon kontrolü
- Enerji ve su tüketiminin izlenmesi
- Yapay zekâ/dijital teknolojilerin mutfak süreçlerinde kullanılması

ATIKSIZ MUTFAK PROJE YARIŞMASI

SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK

Değerlendirme

Sürdürülebilirlik

Uygulanabilirlik

Ölçülebilirlik

Yenilikçilik

Yaygınlaştırılabilirlik

Soru

Çevresel faydası nedir?

Otel mutfağında gerçekten uygulanabilir mi?

Su, enerji, atık, zaman veya maliyet açısından ne kadar fayda sağlayabilir?

Mevcut uygulamalardan farklı ne öneriyor?

Diğer tesislerde uygulanabilir mi?

ATIKSIZ MUTFAK PROJE YARIŞMASI

SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK

Organizasyon adımları:

- Yarışmanın öğrencilere duyurulması ve proje takviminin oluşturulması
- Öğrenci ekiplerinin oluşturulması (3–4 öğrencilik gruplar)
- Proje konularının/kategorilerinin öğrencilere iletilmesi
- Proje başvurularının alınması
- Projelerin teslim edilmesi
- Jürinin oluşturulması
- Projelerin belirlenen değerlendirme kriterlerine göre değerlendirilmesi
- İlk üç projenin belirlenmesi
- Dereceye giren projelerin KHG ile paylaşılması
- Ödül töreninin gerçekleştirilmesi

BİZİM TAKIM





**Yerel bir mutfak fikri,
küresel bir hedefe
katkı sağlayabilir**



TEŞEKKÜRLER