

## **TÜRK MUTFAĞI SEVERLERE EĞİTİCİ KİTAP: 120 LEZZET BİR ARADA OLACAK**

Türk mutfağının lezzetlerini yansıtan yaklaşık 120 çeşit yemek, geçmişi, tarifi ve besin değerleriyle birlikte Türk Mutfak Kültürü kitabında yer alacak. Yaklaşık 3 ay sonra meraklılarıyla buluşacak kitabın, yeni eğitim almaya başlayan lise ve üniversite öğrencileri için de iyi bir kaynak olması bekleniyor.

Mercimek çorbası, dolma, köfte, tas kebabı, pilav gibi Türk mutfağının daha birçok klasik yemeği, İstanbul Gelişim Üniversitesi öğretim görevlileri tarafından seçilerek kitap haline getirilecek. Çalışmalarına başlanan kitapta 120 çeşit yemek, tarifleri, tarihleri ve besin değerleriyle birlikte yer alacak. Kılavuz kitap olması için çalışmalara hızla devam ettiklerini dile getiren üniversitenin genel sekreteri Dr. Öğretim Üyesi Serdar Çöp, “Türk kültürü bağlamında yiyeceklerin geçmişten bugüne nasıl bir yapı ile devam ettiğini anlatmaya çalışacağız. Modern mutfağın Osmanlı döneminden itibaren şekillendiğini görmekteyiz. Tarih öncesi dönemler, Türk mutfağını etkileyen unsurlar arasında yer almakta. Kitapla birlikte, Türk mutfağının endüstriyelleşmesi noktasına da katkı sağlamayı planlıyoruz” dedi.

Kitabın içeriğini zenginleştirmek için mutfakta pişen 120 yemek, üniversitenin öğrencileri tarafından stüdyoda fotoğraflanıyor.

## **MİSYONUMUZ TÜRK MUTFAĞINI DÜNYAYA TANITMAK**

Dr. Öğretim Üyesi Çöp, “Kitap kılavuz bir kitap olacak. Ülkemizde Türkçe olarak yayınladıktan sonra da İngilizceye çevirme gibi planlarımız söz konusu. Dünyaya Türk mutfağını tanıtmaya gibi bir misyon edindik. Kitabımızın yaklaşık 3 ay sonra piyasaya çıkmasını planlıyoruz. Öğrencilerimiz ve katkı veren birçok firma var. ‘Türk mutfak kültürü’ kitabında mutfağı oluşturan tüm unsurları bir araya getirerek insanların kullanımına sunmayı planlıyoruz” ifadelerini kullandı.

## **KİTAPTA HERKESİN BİLMESİ GEREKEN LEZZETLER YER ALIYOR**

Üniversitenin Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi Erkan Kıyıcıoğlu, 120’ye yakın tarifin yer aldığı kitapta yer alacak lezzetlerinin seçiminin zor olduğunu ifade ederek, “Türk mutfağını incelerken 120 reçete ile sınırlı kalmamız aslında biraz zor oldu. Yöresel çeşitliliğe bakarsak, Türk mutfağı çok geniş bir mutfak. Türk mutfağında öğrencilerin bilmesi gereken lezzetler, özellikle teknikler konusunda bilmesi gereken lezzetleri kitapta öne çıkarmak istedik. Klasik bir Türk lokantasına gittiğiniz zaman tatmanız gereken lezzetlerin hemen hemen hepsini bu kitapta bulabileceksiniz. Mercimek çorbası, ezogelin çorbası, iyi bir dolma, köfte, tas kebabı ve iyi bir pilavın nasıl hazırlandığı gibi bilgiler yer alacak” dedi.

## COĞRAFİ İŞARET ALMIŞ LEZZETLER DE OLACAK

Türk mutfağının dünyada en çok kebaplarıyla bilindiğini vurgulayan Kıyıcıoğlu, “Kebaplara da kitabımızda yer verdik. Özellikle reçeteleri seçerken coğrafi ürünleri de çok detaylı olarak inceledik. Coğrafi işaret almış yemeklerin patent başvurularındaki tariflerini inceledik ve kendi tariflerimizi ona göre revize etmeye çalıştık. Özellikle eğitim açısından iyi bir kaynak olacağını düşünüyoruz. Yeni eğitim almaya başlayan lise ve üniversite öğrencileri için iyi bir kaynak olacak” diye konuştu.

## KİTAP SERİSİ DEVAM EDECEK

Kitabın yayınlandıktan sonra videolarının da eş zamanlı olarak yayınlanacağını ve dileyenlerin bu videoları da izleyerek uygulama yapabileceğini belirten Kıyıcıoğlu, “Bu kitabımızda sadece yemeklere yer verdik. Özellikle hamur işleri ve tatlılar konusu çok daha geniş bir konu. İkinci bir kitabı hamur işi ve tatlılar konusuna ayıracağız. Yöresel lezzetlerle ilgili bir kitap çalışması yapmayı daha düşünüyoruz. Bu kitapta da daha az bilinen yöresel yemeklere yer vermek istiyoruz. Türk mutfağını dünyaya tanıtmaya çalışıyoruz. Özellikle füzyon mutfağının (farklı mutfak geleneklerinin öğelerini birleştiren mutfak) Türk mutfak uygulamaları içerisindeki yeriyle ilgili modern bir Türk mutfağı çalışmasını da yapabiliriz” diyerek sözlerini tamamladı.

## “DANIŞMANLARIN UZMAN OLMASINA ÖNEM VERİN”

Aile danışmanlığının, aileyi oluşturan bireylerin bir araya gelmesinin ve paylaştıkları sorunları birlikte çözmeye çalışmalarının üzerine kurulduğunu ifade eden Uzman Klinik Psikolog Dr. Kahraman Güler, “Aile sorunları önemli olduğundan aile danışmanlığı alacağınız kişi ve kurumun bu konuda uzman olmasına önem verin” diye konuştu.

## “BELGELERİNİN OLMASINA DİKKAT EDİN”

Aile danışmanı olmak için gerekenleri sıralayan Uzman Klinik Psikolog Dr. Kahraman Güler, “Üniversitelerin dört yıllık eğitim veren; psikoloji, sosyoloji, sosyal hizmet, psikolojik danışmanlık ve rehberlik, hemşirelik, tıp ve çocuk gelişimi bölümlerinden lisans derecesi ile mezun olması gerekiyor. Konuyla ilgili yüksek lisans yapmasına ya da aile danışmanlığı alanında özel eğitimler sonucunda belgelerinin olmasına dikkat etmenizde fayda var” dedi.

## “ÇÖZÜM SUNMA BECERİSİ SERGİLEMELİ”

Aile danışmanlarında olması gereken niteliklerden bahseden Güler, “Danışmanlar etkin iletişim becerisi, meslek etiğine uygun davranışlar, ikna becerisi ve karmaşık problemleri tanımlama ve çözüm sunma becerisi sergilemeli. Stresli ve duygusal durumlara baş edebilme yeteneği göstermeli ve gelişmiş gözlem becerisine sahip olmak ve detaylara da dikkat etmeleri gerekiyor” şeklinde konuştu.

## “EĞİTİMLER BAŞLIYOR”

İstanbul Gelişim Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi ve 5N1K PsikoAkademi iş birliği ile “Aile Danışmanlığı Sertifika Programı” başlattıklarını söyleyen Güler, “Bu programda alanında donanımlı eğitmenler, online eğitimi örgün kalitesinde gerçekleştirmeyi hedefliyor. Eğitmen kadrosunda profesörler, doçentler, doktor öğretim üyeleri, klinik psikologlar ve aile-çift terapistleri yer alıyor. Eğitimler 22 hafta süreyle 450 saat sürecek. Eylül ayının 2’nci haftası başlayacak olan programa katılım şartları Sosyal Hizmet, Çocuk Gelişimi, Psikoloji, Psikolojik Danışmanlık ve Rehberlik, Hemşirelik, Tıp ve Sosyoloji Mezunu ya da son sınıf öğrencisi olma koşuludur. İstanbul Gelişim Üniversitesi ve 5N1K PsikoAkademi işbirliğinde organize edilen bu program güçlü kadrosu ve alt yapısı ile yönetmeliğe bağlı olarak hazırlanmış program dahilinde, alanında iddialı bir program içeriğine sahiptir” ifadelerini kullandı.

## “SAĞLIK BÖLÜMLERİNİN DOLULUK ORANLARI ARTTI”

2020 Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) yerleştirme sonuçlarının açıklanmasının ardından İstanbul Gelişim Üniversitesi, sağlık bölümlerinde yüzde 91,40 doluluk oranına ulaştıklarını duyurdu. Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Müdür Yardımcısı Doç. Dr. S. Arda Öztürkcan, “Ülkemizin ve dünyanın içinde bulunduğu pandemi dolayısı ile yaşanan zorlu sürece rağmen, 2019 yılında 618 yerleşen öğrenci sayısını 723 öğrenci sayısına, yüzde 81,32 olan doluluk oranını yüzde 91,40 doluluk oranına çıkarmayı başardık, bunun için oldukça mutluyuz” diye konuştu.

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Müdür Yardımcısı Doç. Dr. S. Arda Öztürkcan, yüzde 100 doluluk oranlarına ulaşan bölümleri sıralayarak, “Beslenme ve Diyetetik (Türkçe-İngilizce), Fizyoterapi ve Rehabilitasyon (Türkçe-İngilizce), Hemşirelik (Türkçe-İngilizce), Çocuk Gelişimi, Perfüzyon, Odyoloji, Dil ve Konuşma Terapisi bölümlerimiz için yüzde 100 doluluk oranına ulaşmış bulunmaktayız. Çocuk Gelişimi İngilizce, Sosyal Hizmet, Ergoterapi ve Sağlık Yönetimi Bölümlerimizin de tercih edilme oranı oldukça yüksek. İstanbul Gelişim Üniversitesi’nin öğrencilerine ücretsiz bir şekilde sunduğu Çift Anadal Programı (ÇAP) imkânı sayesinde bu bölümlerde de kısa sürede tam doluluk oranına ulaşılacaktır” ifadelerine yer verdi.

## “TERCİH EDİLMEYİ BEKLİYORDUK”

Sağlık Bilimleri Yüksekokulu hakkında bilgi veren Öztürkcan şöyle konuştu:

“Yüksekokulumuz, 2018 yılında AHPGS (Accreditation Agency in Health And Social Sciences) tarafından 13 bölüm ile uluslararası akreditasyon almıştı. Bunun üzerine Times Higher Education (THE) tarafından hazırlanan Sürdürülebilirlik sıralamalarında Sağlık ve Kaliteli Yaşam kategorisinde Dünya’ da 200-300 bandında ve Türkiye’ den

de 4'üncü sırada yer bulmuştu. Üniversitemizin Eğitim Kalitesi sıralamasında da dünyada 96'ncı Türkiye'de 1'inci olması sonrasında, öğrencilerimiz tarafından tercih edilmeyi de yoğun bir şekilde bekliyorduk.”

İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin uzaktan eğitim sürecini uygun altyapısı ve dinamik kadrosu sayesinde başarıyla gerçekleştirdiğini ifade eden Öztürkcan, “Eğitim sürecini aksatmadan tamamlamayı başardık. Sağlığın bir ekip işi olduğunun bilincinde, güncel bilgiler ışığında kendini dinamik tutan öğrenciler yetiştiren ve başarıları her geçen gün artan yüksekokulumuz ailesine katılan tüm öğrencilerimizi tebrik ediyoruz” şeklinde konuştu.

### **FAZLA KİLOSU OLANLARA KORONAVİRÜS UYARISI**

Koronavirüste obezite tehlikesine dikkat çeken Doç. Dr. Haluk Saçaklı, “İnsanlar şişman oldukları için daha fazla oksijene ihtiyaç duyarlar. Bu organ sistemlerinin daha büyük bir baskıya maruz kalması anlamına gelir. Koronavirüs gibi enfeksiyonlarda bu ciddi bir sorun olabilir.” dedi.

İstanbul Gelişim Üniversitesi'nden Doç. Dr. Haluk Saçaklı, koronavirüste obezite tehlikesine dikkat çekerek, dengeli beslenme ve koronavirüsten korunmak için bilinçli egzersiz yapılması hakkında önerilerde bulundu. Fazla kiloluların akciğer kapasitesinin daha düşük olduğunu belirten Doç. Dr. Haluk Saçaklı, “Bu durum kana ve bedene oksijen sağlamanın daha zorlaşmasına neden olur. İnsanlar şişman oldukları için daha fazla oksijene ihtiyaç duyarlar bu ise organ sistemlerinin daha büyük bir baskıya maruz kalması anlamına gelir. Koronavirüs gibi enfeksiyonlarda bu ciddi bir sorun olabilir. Organlara yeterince oksijen ulaşamamasından dolayı beden sonunda yorgun düşer. Obezlerde vücudun virüse karşı savunma sistemlerinin, ideal kilolu kişilere göre daha zayıftır” diye konuştu.

### **“DOĞAL VE DENGELİ BESLENİN”**

Bağışıklığın antioksidan maddeler ile güçlendirilebileceğini ifade eden Doç. Dr. Haluk Saçaklı, “Doğal ve dengeli beslenin. C, E ve A vitaminlerinden, demir, magnezyum, selenyum ve çinkodan zengin besinleri tercih edin. Öne çıkan besinler ise maydanoz, portakal, havuç suyu, soğan, sarımsak, domates, patates, kayısı, hurma, badem, ceviz, zencefil, zerdeçal, hibiskus, ekinesya, kuşburnu, ıhlamur, karanfil, doğal bal olarak sıralanabilir” dedi.

### **“AKCİĞERLERİN SAVUNMA SİSTEMİNİ GÜÇLENDİREBİLİRSİNİZ”**

Doğru nefes alıp verme ile bağışıklık sisteminin güçlendirileceğini açıklayan Saçaklı, “Vücutta günde yaklaşık 15 – 20 milyar ölü hücre kalıntısı taşıyor. Vücudun tüm bu yüklerin üstesinden gelebilmesi için, kanın yeterli oksijeni organ ve dokulara taşıması

gerekir. Dolayısıyla lenf sistemi de çok iyi çalışacak ki, bu kadar büyük hafriyatı atabilsin. Derin ve karından alacağınız soluk alıp verme ile akciğerlere yeni havanın oluşmasına ve yabancı gazında alveollerden daha çabuk uzaklaştırılmasını sağlayarak akciğerlerin savunma sistemini güçlendirirsiniz” diye konuştu.

#### “ÖZELLİKLE GÖĞÜS KASLARINI GÜÇLENDİRENLERİ TERCİH EDİN”

Düzenli ve bilinçli egzersiz yapmanın koronavirüse karşı koruyacağını söyleyen Saçaklı, “Egzersiz ile gaz alışverişine katılmayan ölü boşluktaki havanın daha kolay atılmasını, dolayısıyla alveollerdeki havanın da kolay atılmasına katkı sağlarsınız. Ama dikkat edin. Şiddeti yüksek egzersizlerden mümkün olduğunca uzak kalın. Nedeni en yüksek ateşte, vücut metabolizması normalin yaklaşık yüzde 100 yüksektir. Ağır egzersizlerde, vücut metabolizmasını yüzde 2.000 kadar yükselir. Ayrıca şiddeti yüksek egzersizler serbest radikal üretimini de artırır. Direnç çalışmaları özellikle göğüs kaslarını güçlendirenleri tercih edilmelidir. Çünkü korona en çok akciğerleri olumsuz yönde etkiliyor” dedi.

#### “7 SAAT UYKU ERİŞKİNLER İÇİN YETERLİ”

İyi ve kaliteli uyku uyuması tavsiyesinde bulunan Saçaklı, “Doğru zamanda yatın doğru zamanda kalkın. Saat 22.00 - 24.00 arasında yatın. Saat 05.00 - 07.00 arasında kalkın. 7 saat uyku erişkinler için yeterlidir. Stresinizi kontrol etmeyi öğrenin. Stresin yoğunluğu artarsa bağışıklık sisteminiz çöker. Bilinçli ve yavaş kilo verin. Şarlatan diyetlerden uzak durun” şeklinde konuştu.

#### “ÜNİVERSİTEMİZDEKİ 62 PROGRAMA ULUSLARARASI AKREDİTASYON”

İstanbul Gelişim Üniversitesi(İGÜ), uluslararası bağımsız akreditasyon kuruluşlarının değerlendirmeleri sonucu Güzel Sanatlar Fakültesi Grafik Tasarım Bölümü ile İletişim ve Tasarımı Bölümü’nün de akredite edilmesiyle uluslararası akreditasyon sayısının 62’ye yükseldiğini açıkladı.

Uluslararası akreditasyon sayısı hakkında konuşan İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi Murat Doğan, “Akreditasyon çalışmalarının başladığı andan itibaren İstanbul Gelişim Üniversitesi’ndeki birçok bölüm uluslararası akreditasyon belgesi almaya hak kazandı. 2017 yılında başlayan bu çalışmalara, Güzel Sanatlar Fakültesi İletişim ve Tasarımı Bölümü ile Grafik Tasarımı Bölümleri de Avrupa Kalite Güvencesi Birliği üyesi olan AQAS kuruluşu tarafından akredite edilmeye uygun bulundu” dedi.

#### “AVRUPA STANDARTLARI VE İLKELERİNE UYGUN OLDUĞUNU BELGELİYOR”

AQAS’ın dünya genelinde 5 binden fazla programın denetimini yaptığını hatırlatan Doğan, “90’dan fazla Alman üniversitesinin üyesi olduğu eğitim programlarının

akreditasyonunu gerçekleştirmiş bir kuruluş. Verdiği akreditasyon, akredite edilen programın Avrupa standartları ve ilkelerine uygun olduğunu belgeliyor” diye konuştu.

#### “MÜFREDAT GÜNCELLEMELERİ YAPILDI”

Akreditasyon süreci hakkında da bilgi veren Doğan, “Bölümler akredite olma sürecinde Avrupa kriterlerine uygun olarak gerek müfredat güncellemeleri gerek bölüm şartları iyileştirmeleri ile uluslararasılaşmaya yönelik çalışmalar yapmış ve disiplinlerarası eğitim anlayışını uygulamaya koymuştur. İletişim ve Tasarımı Bölümü ile Grafik Tasarımı Bölümleri günümüz teknolojilerini tasarım ile buluşturarak; analitik düşünebilen, belirlenen, hedefe uygun ürün ortaya koyabilen, sorumluluk duygusu gelişmiş, ekip çalışmasına uyumlu, dünyayı takip eden, iletişim, dijital medya ve reklam alanlarında sürdürülebilir/interaktif tasarımlar üretebilen tasarımlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır” dedi.

#### AKREDİTASYON NEDİR?

İstanbul Gelişim Üniversitesi akreditasyon ile ilgili şu bilgileri paylaştı; “Üniversiteler için akreditasyona sahip olmak eğitimin kalitesini belgelemek anlamına geliyor. Üniversiteler, hem ulusal hem de uluslararası kuruluşlara başvurarak eğitimlerini “kalite” açısından onaylatıyor. YÖK, üniversite tercihi yapacak adayların seçimini kolaylaştırmak ve daha bilinçli tercih yapmalarını sağlamak amacıyla tercih kılavuzuna, üniversitelerin programlarının akreditasyon bilgisi de ekliyor.”

İGÜ uluslararası akreditasyona sahip programları şöyle sıraladı:

#### İKTİSADİ İDARİ VE SOSYAL BİLİMLER FAKÜLTESİ (AQAS)

- Ekonomi ve Finans Pr. (İngilizce)
- Ekonomi ve Finans Pr.
- Halkla İlişkiler ve Tanıtım Pr.
- Havacılık Yönetimi Pr. (İngilizce)
- Havacılık Yönetimi Pr.
- İngiliz Dili ve Edebiyatı Pr. (İngilizce)
- İşletme Pr. (İngilizce)
- İşletme Pr.
- Psikoloji Pr. (İngilizce)
- Psikoloji Pr.
- Radyo, Televizyon ve Sinema Pr.
- Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Pr.
- Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Pr. (İngilizce)
- Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Pr.
- Sosyoloji Pr.

- Turizm Rehberliği Pr.
  - Türk Dili ve Edebiyatı Pr.
  - Uluslararası İşletmecilik ve Ticaret Pr.
  - Uluslararası Lojistik ve Taşımacılık Pr. (İngilizce)
  - Uluslararası Lojistik ve Taşımacılık Pr.
  - Uluslararası Ticaret Pr. (İngilizce)
  - Uluslararası Ticaret Pr.
  - Yeni Medya Pr.
  - Yönetim Bilişim Sistemleri Pr.
- UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU (AQAS)
- Bankacılık ve Sigortacılık Pr.
  - Halkla İlişkiler ve Reklamcılık Pr.
  - Havacılık Yönetimi Pr.
  - İşletme Bilgi Yönetimi Pr.
  - Lojistik Pr.
  - Medya ve İletişim Pr.
  - Sosyal Hizmet Pr.
  - Uçak Gövde-Motor Bakım Pr.
  - Uluslararası Ticaret Pr.
  - Gastronomi Pr.
  - Gastronomi Pr. (İngilizce)

#### SAĞLIK BİLİMLERİ YÜKSEKOKULU (AHPGS)

- Beslenme ve Diyetetik Pr. (İngilizce)
- Beslenme ve Diyetetik Pr.
- Çocuk Gelişimi Pr. (İngilizce)
- Çocuk Gelişimi Pr.
- Ergoterapi Pr.
- Fizyoterapi ve Rehabilitasyon Pr. (İngilizce)
- Fizyoterapi ve Rehabilitasyon Pr.
- Hemşirelik Pr. (İngilizce)
- Hemşirelik Pr.
- Odyoloji Pr.
- Sağlık Yönetimi Pr.
- Sosyal Hizmet Pr. (İngilizce)
- Sosyal Hizmet Pr.



## GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ (AQAS)

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Pr.
- İç Mimarlık Pr.
- İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Pr.
- Sinema ve Televizyon Pr.
- Grafik Tasarım Pr.
- İletişim Tasarımı Pr.

## BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR YÜKSEKOKULU (AQAS)

- Antrenörlük Eğitimi Pr.
- Egzersiz ve Spor Bilimleri Pr.
- Spor Yöneticiliği Pr.
- Rekreasyon Pr.

## MİMARLIK – MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ (ABET)

- Bilgisayar Mühendisliği
- Mekatronik Mühendisliği
- Endüstri Mühendisliği

## YABANCI DİLLER YÜKSEKOKULU (PEARSON)

### **MENÜ PLANLAMADA YÜZDE 90 YERLİ ÜRÜN KULLANILYOR**

Sürdürülebilir gıda hareketi kapsamında otel ve restoranlarda yerel ürün kullanımına dair araştırma yapıldı. İstanbul'daki uluslararası zincir otel ve restoranlarda yapılan araştırma kapsamında, şeflerin yüzde 90'ının yerli ürün kullandığı ortaya çıktı.

Hizmet sektörü içerisinde yer alan otel ve restoranlarda, dünyadaki nüfus artışına paralel olarak, yüksek oranlarda gıda tüketimi yapılıyor. Hammaddesini doğadan sağlamakta olan bu sektör, artan gıda tüketimini sürdürülebilir hale getirerek gelecek nesillerin karşılaşması muhtemel kıtlık sorununun önüne geçebilirler. Yerel ürün kullanım oranını tespit etmek amacıyla zincir otel ve restoranlarda yapılan araştırmada, yetkililere yerel ürün satın almada dikkat edilen unsurların neler olduğu soruldu. Araştırmaya imza atan isimlerden İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi Bölümü'nden Elif Zeynep Özer ve Aşçılık Okulu Mezunları Derneği Başkanı Levent Demirçakmak detayları paylaştı.

### **MEVSİMİNE GÖRE MENÜ DEĞİŞİKLİĞİ YAPILIYOR**

Çalışmada, satın almadan sorumlu kişilerde farkındalık bulunduğuyla ilgili sonuçlara ulaştıklarını söyleyen Elif Zeynep Özer, "Araştırmada yüz yüze görüşme tekniğini



uyguladık. Sorduğumuz soruları yapılan bilimsel çalışmalardan yerel ürünlerin kullanımıyla ilgili dezavantaj olarak görülen hususlardan derledik. Eskiden dezavantaj olarak görülen durumların artık böyle olmadığını ve aşıldığını gördük. Bu kapsamda, yerel ürünlerin mevsimsel ve sezonluk olması dezavantajdır ifadesine katılımın olmadığı ve mevsime göre menü değişikliği yaptıkları ortaya çıktı” dedi.

#### YEREL ÜRETİCİNİN TESLİMAT SORUNUNA KENDİLERİ ÇÖZÜM BULUYOR

Dezavantaj olarak görülen yerel ürünlerin teslimatı sorununa ise otel ve restoranların kendi imkânlarıyla çözüm bulduklarına dikkat çeken Özer, “Yerel üreticinin lojistik ağının olmaması dezavantaj olarak görülmekteydi ancak işletmeler yerel üreticinin lojistik sorununu kendi çözüm yöntemleri (işletme çalışanını direkt üreticiye gidip alması, ürünün kargolandırılması, ulaşım araçlarıyla sevk edilmesi şeklinde) ile dezavantaj olmaktan çıkarmaktadırlar” ifadelerini kullandı.

#### YEREL ÜRÜN FATURALANDIRILMASINDA SORUN YAŞANMIYOR

Yetkililerin “Faturalandırma vb ödemelerde sorun yaşanması dezavantajdır” sorusuna da katılmadıklarını belirten Özer, “Üreticiden alınan müstahsil fişi ile ödemelerde ve faturalandırmada sorun yaşanmadığını ifade edilmiştir. Diğer görüşmecilerse bunu bir dezavantaj olarak görmemektedirler” dedi.

#### YEREL ÜRÜNLERİN FARKLI ALANLARDA DA İLGİ GÖRMESİ GEREKİYOR

Levent Demirçakmak ise araştırma ile ilgili olarak, “Coğrafyamızda çok zengin bir ürün çeşitliliği var. Araştırmamız sonucu şeflerimiz yerel ürün almayı tercih etmeleri bizi mutlu etti. 100 üründen ortalama 90’ının yerel ürünlerden tercih ettiklerini söylediler. Yerel ürünlerin kalitesi, ülke ekonomisine katkısı ve yerel üreticiye katkıyı hedef olarak aldıklarını gördük. Şeflerimizi bu konuda daha fazla desteklemek gerekiyor. Yerel ürünlerin farklı alanlarda da ilgi görmesini ve yerli ürünlere yönelimin artmasını istiyoruz” dedi.