

Gastronomide yeni trend “Atıksız Mutfak”

Uluslararası mutfak sanatları okulu Le Cordon Bleu ile Özyeğin Üniversitesi iş birliğinde bu yıl 3.’sü düzenlenen “Gastronomi Trendleri Buluşması 2019”, Le Cordon Bleu mezunu ünlü şefler ve kanaat önderlerinin katılımıyla Fransa Sarayı’nın büyüğü atmosferinde gerçekleşti. Etkinliğin bu yılki teması “Atıksız Mutfak” oldu

Etkinliğin açılış konuşmasını **Fransa Başkonsolosu Bertrand Buchwalter** ve **Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu** yaptı. Başkonsolos **Buchwalter**, Fransa’nın atıklar üzerine yürüttüğü politikalarından bahsederek, iki ülkenin yemeğe verdiği öneme ve sofrada geçirilen zamanın paralelliğine vurgu yaptı. 2018’de gastronomi ve gastronomi turizminin önemli bir ekonomik kaynak olduğu konusunda farkındalığın arttığını belirten **Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu** ise ekonomide sürdürülebilirliğin esas olduğunu ve bunun da ancak şeflerden üreticilere; işletmecilerden seyahat acentelerine dek tüm paydaşların dahil olduğu bütünsel bir yaklaşım içinde, devlet desteği, sivil toplum örgütleri ve üniversitelerin katkısı ile mümkün olabileceğinin altını çizdi. **Defne Ertan Tüysüzoğlu** sözlerini “Bu konuları derinlemesine incelemek ve özellikle yeme-içme sektöründe ne gibi tedbirler uygulanabileceğini Le Cordon Bleu Eğitim Şefleri, mezunları ve sektörün kanaat önderleri ile birlikte değerlendirmek için 3. Gastronomi Trendleri buluşmasını “Atıksız Mutfak ve Sürdürülebilirlik” çerçevesinde ele almak istedik” şeklinde bitirdi.

Yeni fikirlerin mercek altına alındığı buluşmada; **Le Cordon Bleu Yönetici Eğitim Şefi Erich Ruppen** “Mükemmel bir yemeği hazırlamak önemli bir iştir ama iyi bir şef aynı zamanda malzemeyi nasıl kullandığı ve değerlendirdiği ile de ölçülür. Akıllı menü tasarımı başarılı bir restoran işletmesinde şarttır. Hayvanın, sebzenin her parçası bir değer yaratarak kullanılmalıdır. Başarılı şeflerin restoranlara katkısı budur. Le Cordon Bleu eğitimlerimizde bu konuda öğrencilerimizin farkındalığını arttırmaya hem sürdürülebilir bir dünya hem de sürdürülebilir bir ekonomi adına önem veriyoruz” dedi. **Le Cordon Bleu Mezunları**; Londra Yaz Restaurant’ın Yönetici Şefi **Umut Karakuş**, Markus Prime Ribs Society’nin kurucu ortağı **Emirhan Paralı**, Eğitim Şef ve “Bakır Tencere” yemek kitabının yazarı **Semen Öner**, “Şerife ile Yaşam” programlarını hazırlayan ve permakültür tasarımcısı Şef **Şerife Aksoy**, Nicole’ün Mutfak Şefi **Aykut Doğanok** ve 10’dan fazla ülkede catering hizmeti veren İsraili Şef **Omri Magal**, trendleri ve sektörün yönelimini değerlendirdi. The Marmara Collection Taksim ve Esmâ Sultan Yalısı Executive Şefi **Tolga Özkaya** ise “Mutfaklarda gelişen teknoloji, çalışanların eğitimi ve farkındalığın artması ile birlikte kaynakların etkin kullanımı konusunda gelişmeler yaşanmaktadır” sözleriyle konuşmasını tamamladı. Etkinliğe özel atıksız mutfak reçeteleriyle hazırlanan lezzetler katılımcılara ikram edildi.

Hürriyet köşe yazarı **Müge Akgün** moderatörlüğü’nde gerçekleşen panelde ise WWF Genel Müdürü **Aslı Pasinli**, İnce Kiler’in kurucusu **Nazlı Pişkin**, Swisotel’in Executive Şefi **Ali Ronay**, yemek yazarı,

editör ve danışman **Cemre Narin**, Ek Biç Ye İç'in Genel Koordinatörü **Aycan Tüylüođlu** "Atıksız Mutfak" konusundaki fikir ve deneyimlerini paylaştı. WWF Genel Müdürü Aslı Pasinli özellikle plastik tüketiminin zararları konusunda çarpıcı rakamlar verdi. "Her gün İstanbul'da garnitür kaynaklı çöpe giden gıda 13 kamyon. Restoranlarda seçmeli garnitür sunarak, tek kullanımlık ambalajlar kullanmayarak, streç film yerine tekrar kullanılabilir cam malzemeler kullanılarak bu atığı sıfırlamak mümkün. Hepsi ama hepsi parmağımızın ucunda, iř karar vermeye bakıyor" diyerek konuşmasını sonlandırdı.