

GASTRONOMİ VE TURİZMİN DÖNÜŞTÜRECEK TRENDLER AÇIKLANDI

Özyeğin Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirilen “Tasarım Yoluyla Sürdürülebilirlik: Gastronomi ve Otel Yönetiminde Döngüsel Çözümler ve Gelecek Trendleri Konferansı”nda gastronomi ve turizmin geleceğini şekillendiren trendlerin sürdürülebilirlik, yapay zekâ destekli operasyon yönetimi, döngüsel gastronomi, veri odaklı deneyim tasarımı ve değişen tüketici beklentileri olduğu vurgulandı.

Turizm ve konaklama sektörünün geleceğini şekillendiren sürdürülebilirlik, yapay zekâ ve dijital dönüşüm başlıkları, Özyeğin Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirilen “Tasarım Yoluyla Sürdürülebilirlik: Gastronomi ve Otel Yönetiminde Döngüsel Çözümler ve Gelecek Trendleri Konferansı”nda ele alındı. Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi bünyesindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Otel Yöneticiliği bölümlerinin öncülüğünde düzenlenen konferansta; artan maliyet baskısı, kaynak verimliliği, gıda israfı ve değişen tüketici beklentileri sektörün en önemli gündemleri arasında gösterildi.

Gastronomide yeni dönem: Döngüsel çözümler öne çıkıyor

Konferansın öne çıkan başlıklarından biri “döngüsel gastronomi” yaklaşımı oldu. Hammaddenin yaşam döngüsünün yeniden ele alınması, yan ürünlerin katma değerli çıktılara dönüştürülmesi ve gıda israfının azaltılmasına yönelik uygulamaların sektörün yeni dönüşüm alanları arasında yer aldığı ifade edildi. Yerel ve mevsimsel tedarik, alternatif proteinler, fonksiyonel gıdalar ve gastronomi deneyiminin hikâyeleştirilmesi de öne çıkan trendler arasında gösterildi.

Yapay zekâ sektörün operasyonel dönüşümünü hızlandırıyor

Etkinlikte yapay zekânın gastronomi ve turizm sektöründeki etkisi de kapsamlı şekilde değerlendirildi. Yapay zekâ destekli talep tahmini, stok ve israf yönetimi, kişiselleştirilmiş öneri sistemleri, dinamik fiyatlandırma ve veri analitiği uygulamalarının işletmelerin operasyonel süreçlerinde hızla yaygınlaştığına dikkat çekildi. Teknolojinin, insan deneyimini güçlendiren ve destekleyen bir yapı olarak konumlanması gerektiği vurgulandı.

Tüketici artık yalnızca lezzet değil, hikâye de arıyor

Konferansta ayrıca tüketici beklentilerindeki dönüşümün sektör üzerindeki etkileri de ele alındı. Katılımcılar, tüketicilerin artık ürünün hikâyesi, üretim süreci, sürdürülebilirlik etkisi ve şeffaflık gibi unsurlara daha fazla önem verdiğine dikkat çekti. Gastronomi rotaları, deneyim odaklı atölyeler, yerel üretici–otel iş birlikleri ve veri destekli gastronomi deneyimleri gibi yeni nesil modellerin yükselişi sektörün geleceğine yön veren başlıklar arasında öne çıktı.



Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekanı Gökhan Özertan, konferansın sektörün geleceğine ışık tutan önemli bir bilgi ve deneyim paylaşım platformu sunduğunu belirterek, “Küresel ölçekte yaşanan siyasi gelişmeler, iklim krizi ve ekonomik dalgalanmalar, konaklama ve turizm sektörünü yeni çözüm arayışlarına yönlendiriyor. Bu konferansla sürdürülebilirlik, yapay zekâ, gıda israfının azaltılması ve inovasyon gibi başlıkları sektör temsilcileri ve akademi dünyasıyla birlikte ele alırken, geleceğin restoran ve otellerinin nasıl şekilleneceğine ilişkin önemli değerlendirmeleri bir araya getirdik” dedi.

Özyeğin Üniversitesi Hakkında:

2007 yılında Hüsnü M. Özyeğin Vakfı tarafından kurulan Özyeğin Üniversitesi, global etki, öğrenci gelişimi ve akademik mükemmeliyet odaklı girişimci bir araştırma üniversitesidir. Üniversite 7 fakülte ve 3 enstitüde 23 lisans, 36 yüksek lisans ve 10 doktora programı sunmaktadır. Özyeğin Üniversitesi, önde gelen lisansüstü programları ve yenilikçi, disiplinler arası iş birliklerini teşvik eden dinamik akademik topluluğunun yarattığı güçlü etkiyle, araştırma yetkinliklerini hızla geliştirmeyi ve araştırma çıktılarını artırmayı amaçlamaktadır. Uluslararası alanda tanınan Özyeğin Üniversitesi, “THE Genç Üniversiteler Sıralaması”nda son 20 yıl içinde kurulmuş vakıf ve özel üniversiteler arasında ikinci sırada yer almaktadır. Özyeğin Üniversitesi “THE Etki Sıralamaları”nda Türkiye’nin vakıf üniversiteleri arasında 7 yıldır ilk 3’te yer almaktadır.

<https://www.ozyegin.edu.tr/tr> adresinden detaylı bilgi edinebilirsiniz.