



Co-funded by
the European Union



ÖZEL BESLENME GEREKSİNİMLERİ OLAN
BİREYLER İÇİN GIDA SEKTÖRÜNDE
KAPSAYICILIK VE ÇEŞİTLİLİK

HABER BÜLTENİ #5

Eylül 2026



Proje Sonuçlarından Kalıcı Etkiye

İş birliği, inovasyon ve ortak kararlılıkla geçen 2 yılın ardından FOOD4ALL, yolculuğunun son aşamasına ulaşıyor.

Ekim 2024'ten bu yana Fransa, İspanya, Yunanistan, Kuzey Makedonya ve Türkiye'den proje ortakları tek bir hedef için birlikte çalıştı: mutfak eğitimi ve gıda sektörünü özel beslenme gereksinimleri olan bireyler için daha kapsayıcı, erişilebilir ve duyarlı hâle getirmek.

Eylül 2026'da tamamlanan FOOD4ALL kapsamında üç temel kaynak hazırlandı: Kapsayıcı Mutfak Rehberi, Mutfak İnovasyon Laboratuvarı ve Mutfak Entegrasyon El Kitabı. Birbirini tamamlayan bu kaynaklar; mesleki eğitim öğrencilerine, öğretmenlere ve mutfak profesyonellerine özel beslenme gereksinimlerine uygun, güvenli ve yenilikçi uygulamalar geliştirmelerinde yol gösteriyor.

Bu son haber bülteninde, projenin son faaliyetlerini ve elde edilen sonuçları paylaşıyoruz. Ayrıca geliştirilen kaynakların eğitimde ve mutfaklarda nasıl kullanıldığını, proje ortaklarının bu kaynakların gelecekte de kullanılmasını sağlamak için yürüttüğü çalışmaları ele alıyoruz.

FOOD4ALL tamamlandı; ancak geliştirilen kaynaklar, paylaşılan bilgi ve kurulan iş birlikleri, özel beslenme gereksinimlerini gözetken mutfak eğitimi ve uygulamalarını desteklemeye devam edecek.

Valladolid'de Gerçekleştirilen Ulusötesi Proje Toplantısı (İspanya, Haziran 2026)



FOOD4ALL ortakları 18 Haziran 2026'da, Plataforma HABITAT'ın ev sahipliğinde düzenlenen dördüncü ve son Ulusötesi Proje Toplantısı için İspanya'nın Valladolid kentinde bir araya geldi. Projenin sonuna yaklaşılrken düzenlenen toplantı, ortaklık için önemli bir dönüm noktasıydı: son iki yılda yapılan çalışmaları gözden geçirme, kalan faaliyetlerin durumunu değerlendirme ve FOOD4ALL'un başarıyla tamamlanması için son adımlar üzerinde uzlaşma fırsatı.

Ortaklar, **Mutfak İnovasyon Laboratuvarı (3. İş Paketi)** kapsamında yapılan çalışmaları ve gelinen aşamayı gözden geçirdi. **Mutfak Entegrasyon El Kitabı – Sınıftan Mutfığa (4. İş Paketi)**

için son kontrollerin, çevirilerin ve yayımlama sürecinin hangi aşamada olduğunu değerlendirdi.

Sonuçların Yaygınlaştırılması ve Kullanımı (5. İş Paketi) kapsamında ise proje çıktılarının kaç kişiye ve kuruma ulaştığı, her ülkede düzenlenen tanıtım etkinlikleri ve bu çıktıların eğitimde ve mesleki uygulamalarda kullanılması için yapılan çalışmalar ele alındı. Ayrıca, proje tamamlandıktan sonra da geliştirilen kaynakların erişilebilir olması ve kullanılmaya devam etmesi için yapılması gerekenler görüşüldü.

Toplantıda, projenin kapanışı için tamamlanması gereken idari işler ve raporlama görevleri de ele alındı. Ortaklar, **FOOD4ALL kapsamında geliştirilen eğitim kaynaklarının proje bittikten sonra da kullanılmasını sağlama** konusundaki kararlılıklarını yineledi. Amaç, bu kaynakların Avrupa genelindeki mesleki eğitim kurumları, öğretmenler, eğitimciler, öğrenciler ve mutfak profesyonelleri tarafından eğitimde ve iş hayatında kullanılmaya devam etmesi.

Valladolid toplantısında, **projenin kalan çalışmalarının tamamlanmasının yanı sıra, elde edilen sonuçların proje sonrasında nasıl kullanılacağına da odaklanıldı.** Ortaklar, son faaliyetleri tamamlamak, geliştirilen kaynakları daha fazla kişi ve kuruma ulaştırmak ve projenin sona ereceği Eylül 2026'dan sonra da bu kaynakların kullanımını desteklemek için çalışmalarını sürdürüyor.

FOOD4ALL'un Son Çevrim İçi Koordinasyon Toplantısı

[illegible]

FOOD4ALL'un son ayında ortaklar, projenin kapanışına yönelik hazırlıkları görüşmek üzere Eylül 2026'da son kez çevrim içi bir koordinasyon toplantısında bir araya geldi.

Toplantıda projenin genel durumu değerlendirildi; tamamlanan çalışmalar ve kalan görevler gözden geçirildi. Her ortağın proje kapanışına kadar tamamlaması gereken idari işler, tanıtım çalışmaları ve raporlama görevleri netleştirildi.



Co-funded by
the European Union

Özellikle eğitim kaynaklarının son hâline getirilmesi ve her ülkede düzenlenen proje tanıtım etkinliklerinin tamamlanması üzerinde duruldu. Proje sonuçlarının kaç kişiye ve kuruma ulaştığını gösteren veriler ile bu verileri doğrulayan belgeler incelendi. Ayrıca, geliştirilen kaynakların proje bittikten sonra da eğitimde ve mesleki uygulamalarda kullanılmasını destekleyecek çalışmalar ele alındı.

Ortaklar, kapanış raporları ve gerekli belgeler için son adımları da gözden geçirdi. Böylece, projenin tüm çalışmalar ve raporlama yükümlülükleri eksiksiz tamamlanarak kapatılması için yapılması gerekenler belirlendi.

Bu son toplantıda, FOOD4ALL'un Eylül 2026'da sona ermesinin ardından eğitim kaynaklarının erişilebilir kalması ve kullanılmaya devam etmesi de öncelikli bir konu olarak ele alındı. Ortaklar, bu kaynakların önümüzdeki yıllarda da öğretmenlere, öğrencilere ve mutfak profesyonellerine fayda sağlaması için çalışmalarını sürdürme kararlılıklarını yineledi.

Mutfak Entegrasyon El Kitabı (Sınıftan Mutfağa) Tamamlandı



FOOD4ALL Mutfak Entegrasyon El Kitabı – Sınıftan Mutfağa tamamlandı. Böylece, el kitabının hazırlanmasını kapsayan 4. İş Paketi de başarıyla sonuçlandı.

El kitabı, ortak ülkelerdeki eğitim ortamlarının incelenmesinden ve mesleki eğitim öğretmenleri, eğitimciler, uzmanlar ve ilgili kurum temsilcileriyle yapılan odak grup görüşmelerinden elde edilen bulgulara dayanıyor. Öğretmen ve eğitimciler, FOOD4ALL kaynaklarını derslerinde ve uygulamalı mutfak eğitimlerinde nasıl kullanabileceklerini gösteriyor.

Özel beslenme gereksinimleri, gıda alerjenlerinin güvenli yönetimi, farklı beslenme tercihlerine uygun yemek hazırlama gibi konuların mevcut mutfak ve konaklama alanındaki mesleki eğitim derslerine nasıl dâhil



Co-funded by
the European Union

edilebileceğini açıklıyor. Bunun için adım adım uygulama önerileri, öğretim yöntemleri, ders planlamasına yönelik yönlendirmeler ve farklı öğrenci ihtiyaçlarına göre uyarlanabilecek eğitim materyalleri sunuyor.

Öğretmenler, el kitabından yararlanarak bu konuları mevcut derslerinin bir parçası olarak işleyebilir. Önerilen etkinlikleri öğrencilerinin ihtiyaçlarına, dersin hedeflerine ve okulun imkânlarına göre uyarlayabilir. Böylece öğrenciler, sınıfta öğrendikleri bilgileri mutfakta yemek hazırlarken uygulama fırsatı bulur.

El kitabı, Kapsayıcı Mutfak Rehberi ve Mutfak İnovasyon Laboratuvarı ile birlikte birbirini tamamlayan üç eğitim kaynağından biridir. Rehber, özel beslenme gereksinimlerini anlamaya; laboratuvar, bu gereksinimlere uygun yemek hazırlama becerilerini geliştirmeye; el kitabı ise bu bilgi ve becerileri mevcut mesleki eğitim derslerine ve mutfak uygulamalarına dâhil etmeye yardımcı olur.

[FOOD4ALL Mutfak Entegrasyon El Kitabı'na buradan ulaşabilirsiniz](#)

Kapsayıcı Mutfak Eğitimi İçin Birbirini Tamamlayan Üç Kaynak

FOOD4ALL, farklı beslenme gereksinimlerine uygun, güvenli yemekler hazırlamayı ve bu konuyu mesleki eğitimde öğretmeyi destekleyen üç kaynak geliştirdi.

Bu kaynakların her biri farklı bir ihtiyaca yanıt veriyor: **Rehber temel bilgileri açıklıyor, İnovasyon Laboratuvarı bu bilgileri uygulama becerisi kazandırıyor, El Kitabı ise bunların mevcut derslerde nasıl öğretilebileceğini gösteriyor.** Öğrenciler, öğretmenler, eğitimciler ve mutfak profesyonelleri bu kaynaklardan birlikte yararlanabiliyor.

■ ÖĞREN – Kapsayıcı Mutfak Rehberi

Kapsayıcı Mutfak Rehberi: Mutfakta Eşitlik ve Çeşitlilik İçin Özel Diyetlerde Yol Haritası, insanların neden farklı beslenme ihtiyaçları olduğunu ve yemek hazırlarken bu ihtiyaçların nasıl dikkate alınabileceğini açıklıyor.

Rehberde besin alerjileri ve intoleransları, sağlık nedeniyle uygulanması gereken diyetler, kültürel ve dinî beslenme kuralları, bitki temelli beslenme ve gıda güvenliği ele alınıyor. Böylece okuyucular, farklı ihtiyaçlara uygun yemek hazırlamak için gereken temel bilgileri ediniyor.



Co-funded by
the European Union

Farklı beslenme ihtiyaçlarını tanıyın, yemek hazırlarken nelere dikkat etmeniz gerektiğini öğrenin.

📌 UYGULA – Mutfak İnovasyon Laboratuvarı

Mutfak İnovasyon Laboratuvarı, öğrenilen bilgileri mutfakta kullanmak için gerekli becerileri geliştirmeye yardımcı oluyor.

Beş eğitim kursu, tarifler, uygulamalı eğitim kaynakları ve farkındalık materyalleri sunuyor. Birden fazla dilde sunulan bu içerikler sayesinde öğrenciler ve mutfak profesyonelleri, farklı beslenme ihtiyaçlarına uygun yemekler hazırlama konusunda bilgi ve becerilerini geliştirebiliyor.

Öğrendiklerinizi uygulayın, farklı beslenme ihtiyaçlarına uygun ve güvenli yemekler hazırlama becerilerinizi geliştirin.

📖 DERSLERDE KULLAN – Mutfak Entegrasyon El Kitabı

Mutfak Entegrasyon El Kitabı – Sınıftan Mutfığa, öğretmen ve eğitimcilerle FOOD4ALL kaynaklarını mevcut mutfak ve konaklama alanındaki mesleki eğitim derslerinde nasıl kullanabileceklerini gösteriyor.

El kitabı; öğretim yöntemleri, ders planlama önerileri, uygulamalı etkinlikler ve öğrencilerin ihtiyaçlarına göre uyarlanabilecek eğitim materyalleri sunuyor. Eğitimcilerin, farklı beslenme gereksinimleriyle ilgili konuları hem sınıf içi derslere hem de uygulamalı mutfak çalışmalarına dâhil etmesine yardımcı oluyor.

Bu bilgi ve becerileri derslerinize dâhil edin, öğrencilerinizin mutfakta uygulamasını sağlayın.

ÖĞREN → UYGULA → DERSLERDE KULLAN

Bu üç kaynak, **farklı beslenme ihtiyaçlarını anlamaktan uygun yemekler hazırlamaya ve bu becerileri öğrencilere kazandırmaya kadar** birbirini tamamlayan bir destek sunuyor.

FOOD4ALL'un proje sonrasında da kullanılabilecek bu kaynakları, Avrupa'da ve diğer ülkelerde mutfak eğitiminin ve gıda ile konaklama sektöründeki uygulamaların farklı beslenme ihtiyaçlarına daha iyi yanıt vermesine katkı sağlamayı amaçlıyor.



Co-funded by
the European Union



KAPSAYICI MUTFAK REHBERİ

FOOD4ALL: ÖZEL BESLENME GEREKSİNİMLERİ
OLAN BİREYLER İÇİN GIDA SEKTÖRÜNDE
BESLEYİCİ KAPSAYICILIK VE ÇEŞİTLİLİĞİ
DESTEKLEMEK

Bu proje, Avrupa Komisyonu'nun desteğiyle finanse edilmiştir. Bu yayın yalnızca yazarın görüşlerini
yansıtmaktadır ve Komisyon, bunda yer alan bilgilerin herhangi bir şekilde kullanılmadan sorumlu
tutulamaz.



MUTFAK EĞİTİMİNDE UYGULAMA KILAVUZU

FOOD4ALL: ÖZEL BESLENME GEREKSİNİMLERİ OLAN
BİREYLER İÇİN GIDA SEKTÖRÜNDE KAPSAYICILIK VE
ÇEŞİTLİLİĞİN GÜÇLENDİRİLMESİ

Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir. Ancak burada yer alan görüş ve diğer bilgiler yalnızca yazarların ve
Avrupa Birliği ya da Avrupa Eğitim ve Kültür Yaratma Ajansı'nın (EACVA) görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.
Avrupa Birliği ve EACVA bu görüşlerden sorumlu tutulamaz.

REHBER → MUTFAK İNOVASYON LABORATUVARI → DERSLERİNE DÂHİL ET

ÖĞREN → UYGULA → ENTEGRE ET

■ [Kapsayıcı Mutfak Rehberi'ne](#) erişin ■ [Mutfak İnovasyon Laboratuvarı'nı](#) inceleyin ■ [Mutfak Entegrasyon El Kitabı'na](#) erişin

FOOD4ALL Sonuçları Tanıtım Etkinlikleriyle Daha Fazla Kişiye Ulaşıyor

FOOD4ALL son aşamasına ulaşırken odak noktası, proje sonuçlarını geliştirmekten **bu sonuçları, onlardan yararlanabilecek ve gelecekte de kullanmaya devam edebilecek kişi ve kuruluşlarla paylaşmaya** doğru kayıyor.

Projenin son aylarında ortaklar, **beş ortak ülkenin tamamında Ulusal Çoğaltıcı Etkinlikler** düzenledi. Bu etkinlikler FOOD4ALL'u mesleki eğitim kurumlarına, öğretmen ve eğitmenlere, aşçılık öğrencilerine, şeflere ve konaklama sektörü profesyonellerine, üniversitelere, gıda sektörü kuruluşlarına ve özel beslenme gereksinimleri olan bireylerle çalışan paydaşlara daha da yaklaştırdı.

Bu etkinlikler, projenin üç ana sonucunu (**Kapsayıcı Mutfak Rehberi, Mutfak İnovasyon Laboratuvarı ve Mutfak Entegrasyon El Kitabı**) tanıtmaya ve yakından inceleme fırsatı sunarken bu sonuçların gerçek eğitim ve mesleki ortamlarda nasıl kullanılabileceğini de gösterdi.

Etkinliklerde FOOD4ALL kaynaklarının tanıtılmasının yanı sıra katılımcılar arasında iletişim kurulması ve deneyim paylaşılması da sağlandı. Kurumlar, bu kaynakları kendi eğitimlerinde ve mutfak uygulamalarında kullanmaya ve proje bittikten sonra da kullanmayı sürdürmeye teşvik edildi.

Βόylece FOOD4ALL, γελιştirδιğı kaynakları öğretmenlere, öğrencilere ve mutfak profesyonellerine ulaştırarak bu kaynakların derslerde, eğitim merkezlerinde ve mutfaklarda kullanılmasını destekleyen önemli bir adım attı.



İspanya'daki Çoğaltıcı Etkinlik





Yunanistan'daki oğaltıcı Etkinlik



Kuzey Makedonya'daki oğaltıcı Etkinlik



Fransa'daki Çoğaltıcı Etkinlik



Türkiye'deki Çoğaltıcı Etkinlik



Co-funded by
the European Union

FOOD4ALL Sonrasında: Kaynakların Kullanılmaya Devam Etmesi

FOOD4ALL Sonrasında: Kaynakların Kullanılmaya Devam Etmesi

FOOD4ALL'un Eylül 2026'da sona ermesiyle birlikte, proje kapsamında geliştirilen eğitim kaynaklarının önümüzdeki yıllarda da kullanılması hedefleniyor. Bunun için ortaklar, **kaynakların erişilebilir ve güncel kalmasını, eğitimde ve iş hayatında kullanılmaya devam etmesini destekleyen çalışmalara** projenin son aşamasında özel önem verdi.

Ortaklar; mesleki eğitim okulları, eğitim merkezleri, üniversiteler, mutfak profesyonelleri, restoranlar, konaklama işletmeleri, gıda sektörü kuruluşları ve özel beslenme gereksinimleri olan kişileri temsil eden derneklerle iş birliğini güçlendirmeye çalışıyor. Bu çalışmaların amacı, **FOOD4ALL kaynaklarını daha fazla kişi ve kuruma ulaştırmak ve günlük çalışmalarında bu kaynaklardan yararlanmalarını sağlamak.**

Ücretsiz erişilebilen ve farklı ihtiyaçlara göre uyarlanabilen kaynaklar, çeşitli şekillerde kullanılabilir:

- **Öğretmenler ve eğitmenler**, içerikleri derslerine ve uygulamalı mutfak eğitimlerine dâhil edebilir.
- **Öğrenciler**, dijital platformdaki eğitimlerden yararlanarak bilgi ve becerilerini geliştirmeye devam edebilir.
- **Mutfak profesyonelleri**, farklı beslenme gereksinimlerine uygun yemekler hazırlarken bu kaynaklara başvurabilir.
- **Kurum ve kuruluşlar**, içerikleri kendi eğitimlerinde ve farkındalık çalışmalarında kullanabilir.

Kaynakların uzun vadede yararlı olması, internette erişilebilir kalmalarının yanı sıra düzenli olarak kullanılmalarına da bağlı. Öğretmenlerin bunları derslerinde işlemesi, profesyonellerin mutfak uygulamalarında kullanması ve kurumların başka kişilerle paylaşması, proje sonuçlarının daha fazla insana fayda sağlamasına yardımcı olacak. Bu kaynaklardan yararlanılarak yeni eğitimler ve uygulamalar geliştirilmesi de projenin etkisini güçlendirecek.

FOOD4ALL Tamamlandı, Kaynakları Kullanılmaya Devam Edecek FOOD4ALL'un uzun vadeli hedefi, **farklı beslenme gereksinimlerini dikkate alan yemek hazırlama bilgi ve becerilerinin hem mesleki eğitimin hem de günlük mutfak çalışmalarının bir parçası hâline gelmesi.** Böylece gıda ve konaklama sektöründe, insanların sağlık durumlarına, beslenme tercihlerine, kültürel ve dinî ihtiyaçlarına uygun, güvenli ve çeşitli yemek seçeneklerinin sunulmasına katkı sağlanması amaçlanıyor.



Co-funded by
the European Union

FOOD4ALL'a Katkınız İçin Teşekkürler

İki yıl boyunca birlikte çalıştığımız, öğrendiğimiz ve yeni eğitim kaynakları geliştirdiğimiz FOOD4ALL projesi tamamlandı. **Farklı beslenme gereksinimlerini dikkate alan bir mutfak eğitimi desteklemek** amacıyla çıktığımız bu yolda, öğrencilerin, öğretmenlerin, eğitmenlerin ve mutfak profesyonellerinin kullanabileceği üç temel kaynak hazırladık.

Ücretsiz erişilebilen, uygulamaya yönelik bilgiler sunan ve farklı eğitim ihtiyaçlarına göre uyarlanabilen bu kaynaklar, Avrupa'da ve diğer ülkelerde eğitim kurumlarına ve mutfak profesyonellerine proje sonrasında da destek sunmaya devam edecek.

Bu çalışmalar, proje ortaklarımızın özverisi ve faaliyetlerimize katılan öğretmenlerin, eğitmenlerin, öğrencilerin, mutfak profesyonellerinin, uzmanların ve kurum temsilcilerinin değerli katkılarıyla mümkün oldu.

FOOD4ALL'a katkı sunan, deneyimlerini paylaşan ve bizimle birlikte çalışan herkese içtenlikle teşekkür ederiz!



[FOOD4ALL web sitesini ziyaret edin](#)



[Kapsayıcı Mutfak Rehberi'ni inceleyin](#)



[Mutfak İnovasyon Laboratuvarı'nı keşfedin](#)



[Mutfak Entegrasyon El Kitabı'na erişin](#)

ORTAKLAR

LE CARBURATEUR
PÔLE DE L'ENTREPRENEURIAT

InnoTomia
Evolution Innovation & Training



PLATAFORMA
HABITAT



Bu proje, Avrupa Komisyonu ERASMUS+ Programı desteğiyle eş finanse edilmiştir.

Avrupa Birliği tarafından finanse edilmiştir. Ancak ifade edilen görüş ve düşünceler yalnızca yazar(lar)a aittir ve Avrupa Birliği'nin veya Avrupa Eğitim ve Kültür Yürütme Ajansı'nın (EACEA) görüşlerini yansıtmayabilir. Ne Avrupa Birliği ne de EACEA bunlardan sorumlu tutulamaz.