



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında

Bilim, Kültür ve Sanatın
Buluştuğu Noktadasınız!



Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği
Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) üyesidir.

Yönetim Kurulumuz

Yönetim Kurulu Başkanı

Kadim BIYIK
TED Kayseri Koleji
Aşçıbaşı - Executive Chef

Başkan Yardımcısı

Sami ÖZÜLKÜ
Aşçıbaşı - Executive Chef

Başkan Yardımcısı

Arş. Gör. Dr. Mustafa ÜLKER
Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi
Turizm İşletmeciliği Bölümü

Genel Sekreter

Merve ONAR
Aşçıbaşı - Executive Chef

Sayman

Öğr. Gör. Tarık ERTÜRK
Kayseri Üniversitesi Develi Hüseyin Şahin MYO
Aşçılık Programı

Yönetim Kurulu Üyeleri

Ümit ÖZÜN
Melikgazi Belediyesi

Kemal GÖKTAŞ
Aşçıbaşı - Executive Chef



Misyonumuz

Derneğimizin misyonu; yerelde Kayseri genelinde ise Türkiye’de “Bilim, Kültür ve Sanat” odaklı bir yaklaşımla gastronomi ve mutfak sanatları alanında çalışmalar yapmak, mutfak sanatını geliştirmek, mutfak şeflerinin ve adaylarının mesleki gelişimlerini desteklemek, gerek yurt içinde gerekse yurt dışında Kayseri ve Türk mutfak kültürümüzün tanıtılmasına ve temsil edilmesine yardımcı olmak, gastronomi turizminin gelişimine katkıda bulunmak üzere mutfak mirasına sahip çıkmak, mevcut gastronomi ve mutfak sanatları kültürünü yaşatıp unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri gün yüzüne çıkarmak ve sonraki nesillere aktarmaktır.

Vizyonumuz

Derneğimizin vizyonu; “Bilim, Kültür ve Sanat” odaklı bir yaklaşımla gastronomi ve mutfak sanatları alanında akademik çevreler, yerel yönetimler, yerel işletmeler ve yerel halk arasında köprü kuran, Kayseri ve Türk mutfak kültürümüzün yaşatılmasına, tanıtılmasına ve ulusal/uluslararası mecralarda temsil edilmesine yardımcı olan, gerek Kayseri’de gerekse Türkiye genelinde gastronomi turizminin gelişimine katkıda bulunan Türkiye’nin önde gelen sivil toplum kuruluşlarından biri olmaktır.

Değerlerimiz

Gastronomi ve mutfak sanatlarına yönelik meslek sevgisi,
Bilim, kültür ve sanat temelli araştırmacılık,
Geleneksele sahip çıkan ve yenilikçiliğe açık yaklaşım,
Etkili iletişim,
Ekip çalışmasına yatkınlık,
Etkinlik ve verimlilik,
Şeffaflık, dürüstlük ve güvenilirlik...

Dernek Başkanımız



Kadim BIYIK
TED Kayseri Koleji
Aşçibaşı - Executive Chef



İçindekiler

1

*Başkanın
Önsözü*

2

Hakkımızda

3

Faaliyetlerimiz

4

*Proje
Önerilerimiz*



Başkanın Önsözü



Kadim BIYIK

**Executive Chef
TED Kayseri Koleji**

Temelinde yeme ve içmenin yer aldığı bir bilim dalı olan gastronomi; üretim ve tüketimin üzerine kurulu pek çok olguyu bünyesinde barındırır. Nitekim gastronomi; fizik, kimya, sosyoloji ve pazarlama gibi pek çok bilim dalı ile bilimsel açıdan ilişki içerisindeyken, diğer taraftan iyi, güzel, adil ve kaliteli yiyecek ve içecek üretiminin baş aktörleri olan mutfak sanatçısı şeflerle ve bu kişilerin eserlerini tadarak deneyim elde etme imkânı sunan işletmelerle yakından ilgilidir. Gastronomi; kültürün yaşaması ve nesilden nesile taşınmasını, güzel bir yemeğin arkadaşlarla paylaşılmasını, iyi yemek konusunda abartılı ilgiyi, estetiği, zarafeti ve özeni

yansıtır. Ayrıca, gastronominin araştırmaya, keşfetmeye ve derinliklerinde kaybolmaya oldukça elverişli bir bilim dalı ve zengin bir uygulama alanı olduğu söylenebilir. İşte tam bu noktada işin sanat kısmı olan mutfak sanatları ön plana çıkmakta ve başrolde yer alan mutfak şefleri ile aşçılar önemli roller üstlenmektedirler.

Gastronomi biliminin sektördeki uygulayıcısı konumunda olan mutfak sanatçısı şefler ile aşçılar gerek mesleğin devamlılığını sağlamak gerekse mevcut gastronomi kültürünün yaşaması adına oldukça özverili çalışmalar sergilerler.

Gastronomi biliminin sektördeki uygulayıcısı konumunda olan mutfak sanatçısı şefler ile aşçılar gerek mesleğin devamlılığını sağlamak gerekse mevcut gastronomi kültürünün yaşaması adına oldukça özverili çalışmalar sergilerler. Öyle ki, şefler çoğu zaman yoğun çalışma saatleri nedeniyle evleri ve aileleriyle yeteri kadar zaman geçiremeseler de mesleklerini tutkuyla icra ederler. Bununla beraber gelecekte mesleğin icrası için çıraklıktan aşçı yetiştirme gayreti içerisinde olduklarıdır.

Mutfak şefleri, hünerli ellerinden çıkan ürünleri misafirlerin beğenisine sunarlar. Ancak çoğu zaman tüketici gözüyle arka planda mutfak şeflerinin ne gibi zahmetlerle o ürünleri geliştirip sunmaya hazır hale getirdikleri de bilinmez. İşte arka planda mutfaklarda mutfak şeflerinin ve aşçıların ayrı bir dünyası vardır ki orada yalnızca kendini gerçekleştirme isteği bulunmaktadır. Her mutfak şefi elinden gelenin en iyisini hazırlayıp sunmak ister. Bu noktada mutfak şeflerinin sahip olduğu imkânlar da önem kazanmaktadır. Yiyecek ve içecek işletmeleri profesyonel aşçıların çalıştığı işletmeler olup kimi herhangi bir turizm işletmesi bünyesinde faaliyet gösterirken, kimi kamu kurum ve kuruluşlarında, kimi eğitim kurumlarında kimi ise münferit olarak hizmet verir. Her bir işletmenin hizmet verdiği müşteri portföyü birbirinden farklıdır. Ancak mutfakta asıl amaç hepsinde aynıdır. İyi, dürüst, adil ve kaliteli olanı hazırlayıp sunmak...

Mutfak şefleri ve aşçılar geçmişte alaylı ustaların yanında çıraklık yaparak zamanla kendilerini geliştirerek bu mesleğe adım atıp yükseliyorlardı. Ancak günümüzde çeşitli

kademelerde gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren yükseköğretim kurumları bulunmakta ve buradan mezun olan öğrencilerin yönetici mutfak şefleri olmaları hedeflenmektedir. Bu noktada en önemli husus teorik bilgilerin pratik uygulamaya dayalı eğitim ile bütünleşmesidir ki bu günümüz eğitim kurumlarında yüzde yüz karşılığını bulamamıştır. Esasen hem üniversitelerin, hem sektörün, hem yerel yönetimlerin hem de yerel halkın büyük bir bütünleşmeye ihtiyacı bulunmaktadır. Bu eksiklikten hareketle, üniversitelerdeki akademisyenler ile sektördeki nitelikli şeflerin derneğimiz çatısı altında buluşması son derece önemlidir. Bir sonraki aşama ise yerel yönetimler, yerel işletmeler ve yerel halkın iç içe olduğu ortak çalışma gruplarının kurulmasını, gastronomi kültürü ve mutfak mirasının sonraki nesillere aktarılmasını, dünya geneline tanıtılmasını ve yaşatılmasını sağlamaktır.

Bu gaye ile yola çıkan derneğimiz; Türkiye Aşçılar Federasyonu'nun 32 derneğinin ve üyelerinin destekleri, sekiz kadın ve 72 erkek olmak üzere toplamda 80 üyemiz ve yönetim kurulu üyelerimizin tüm çaba ve gayretleriyle güzel projelere imza atarak yerelde Kayseri genelde ise Türk mutfağına katkılar sunmayı hedeflemektedir.

Saygılarımızla.



2 Hakkımızda

Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği'nden Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneğine...



Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği'nin geçmişi Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği'ne dayanmaktadır. Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği, aşçılık mesleğine gönül veren emektar mutfak şefleri tarafından Kadim BIYIK önderliğinde 2012 yılında Kayseri'de kurulmuş, 2013 yılında Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) üyesi olmuştur. Başlangıçta yerel çapta mesleğin gelişimine katkılar sunmak, mutfak şeflerinin mesleki eğitimlerini desteklemek, meslektaşlar arasında sosyal dayanışmayı oluşturmak amacıyla kurulan derneğimiz, zaman içerisinde ulusal ve uluslararası etkinliklerde ve organizasyonlarda düzenleyici ve katılımcı olarak yer alarak bir taraftan Kayseri ve Türk mutfağının tanıtımına destekler sağlarken, diğer taraftan da düzenlediği ve katılım sağladığı etkinlikler ile üyelerine Türk ve dünya mutfaklarını tanıtmaya imkânı sağlamış ve sektördeki diğer paydaşlarla ilişkileri geliştirmeye devam etmiştir.

Kuruluşundan bu yana derneğimizden desteklerini ve emeklerini esirgemeyen Kadim BIYIK tüm yönetim kurullarında yer almış ve 2021 yılında derneğin kabuk değiştirmesine yönelik adımların atılmasında da rol oynamıştır. Ali AKTAY başkanın başkanlığına denk gelen 2020 ve 2021 yıllarında özellikle COVID-19 pandemi döneminde zor şartlar altında olan yiyecek ve içecek sektörünün baş aktörlerinden biri olan mutfak şeflerinin üye olduğu ve kurduğu derneğimiz elinden gelen çalışmalarını yürütmüş ve ardından iki dönem yönetim kurulunda yer alarak, proje, etkinlik ve organizasyonlara destekler sağlayan Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Doç. Dr. Reha KILIÇHAN başkan olarak seçilmiştir.

Sektörün uygulayıcısı konumunda olan pek kıymetli mutfak şefleri ile akademik çevrelerin birleşerek çok güzel işlere imza atabileceğine inanan Başkan Reha KILIÇHAN, yönetim kurulunu da mutfak şeflerinin yanı sıra akademisyenlerden oluşan bir kadro ile oluşturmuş ve iki yıl süreyle görevi yürütmüştür. 2023 yılında yapılan genel kurulumuz ile dernek kurucu başkanımız Kadim BIYIK yeniden başkan olarak seçilmiştir. "Bilim, Kültür ve Sanat" üçgeninde buluşan projelerle mesleğin bir adım daha ileri gideceğine, yerelde Kayseri genelinde ise Türkiye özelinde gastronomi ve mutfak sanatları alanında çeşitli etkinlikler, organizasyonlar, eğitimler, paneller, konferanslar, çalıştaylar ve kongreler düzenleyerek ciddi atılımlar gerçekleştirilebileceğine olan inancımız tamdır. Bu bağlamda, Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği, Kayseri'nin gastronomi turizmi alanında önemli bir destinasyon olabilmesi adına atılacak adımların içerisinde yer alarak, yerel yönetimlerin, yerel işletmelerin, yerel halkın destekleriyle ve sahip olduğumuz gastronomik

mirasın gücüyle çalışmalarına devam edecek ve ulusal/uluslararası mecralarda Kayseri ve Türk mutfağının hem bilimsel hem de sanatsal yönünü yerel kültürün izinde temsilinde ve sunumunda imkânlar çerçevesinde yer alacaktır.

Derneğimiz benimsediği değerlerden ödün vermeden misyonun bilincinde vizyonunun izinde çalışmalarına devam edecektir.

Saygılarımızla.



3 Faaliyetlerimiz

Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği kurulduğu tarihten itibaren Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği bünyesinde pek çok yöresel, ulusal ve uluslararası etkinliğe katılmış ve organizasyonunda yer almıştır. Kayseri yerinde düzenlenen pek çok yemek yarışması, tanıtım, özel gün yemek organizasyonunda Kayseri Valiliği, Kayseri Büyükşehir Belediyesi, Melikgazi Belediyesi, Talas Belediyesi, Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi gibi resmi kamu kurum ve kuruluşlarının destekleri ile görevler üstlenmiştir. Yurtdışında Büyükelçiliklerin davetleri ile Türk Mutfağından eserler sunmak üzere üye şeflerimiz etkinlikler içerisinde üst düzey görevler üstlenmişlerdir. Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) bünyesinde yer alan 32 derneğin birlikte hareket ederek her yıl Türkiye'nin dört bir yanında düzenlediği pek çok etkinliğe katılımı söz konusudur. Kayseri'de düzenlediğimiz büyük çaplı etkinliklerimizin bazılarını bu başlık altında yer verilmektedir.



3.1. Kayseri Yöresel Yemek Yarışmaları



3.2. Kayseri Gastronomi Günleri (2023) ve Gastronomi - Manti Festivali (2019)



“

Türk Mutfağının
İncisi
Kayseri Mutfağı
Pastırma, Sucuk ve
Mantıdan Çok
Daha Fazlası...

”



3.3.

Ulusal/Uluslararası Etkinliklere
Katılımlar



3.4. Erciyes Dağı - Dünya Kadınlar Günü Etkinliği



08 Mart 2019 Tarihinde Kadın Şeflerimiz İle...



“

Mutfağı sev, araştıır, uygula ve yaşat ki
bu zengin miras nesilden nesile aktarılsın...

**Türk'ün Gücünü
Tüm Dünya Görsün, Duysun, Ürksün!**

”

Kayseri ve Türk Mutfağına ithafen...



4 Proje Önerilerimiz

4.1. Yerel Mutfak Araştırma, Yaşatma ve Tanıtma Merkezi Projesi

4.2. Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Akademisi ve Müzesi

4.3. Kayseri Mutfağı Uzmanlık Eğitimi Projesi

4.4. Gastronomi Turizmi ve Gastronomi Rehberliği Uzmanlık Eğitimi Projesi

4.5. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Otobüsü Projesi





Daha yeni başlıyoruz...

Başta Kayseri olmak üzere Türkiye genelinde gastronomi mirasına sahip çıkmak, mevcut gastronomi ve mutfak sanatları kültürünü yaşatıp unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri gün yüzüne çıkarmak ve sonraki nesillere aktarmak üzere “Bilim, Kültür ve Sanat” odaklı bir yaklaşımla “Üniversite – Yerel Halk – Yerel İşletmeler” üçgeninde buluşmaya geliyoruz...

Dernek yönetimimiz alanında uzman akademisyenlerden, mutfak şeflerinden oluşurken üyelerimiz başta mutfak şefleri, aşçılar ve akademik personeller olmak üzere kadın-erkek, genç-yaşlı toplumun her kesiminden gastronomi ve mutfak sanatlarına gönül vermiş kişilerden oluşmaktadır.

“Bilim, Kültür ve Sanat”ı sahada buluşturarak başta yerel yönetimler olmak üzere toplumun her kesiminin desteği ile büyük projelere imza atmaya geliyoruz...

Kadim BIYIK

Kayseri Gastronomi ve Mutfak Sanatları Derneği

Yönetim Kurulu Başkanı

İletişim:

Adres: Tavlusun Mah. Gaffar Okkan Bulvarı No:22/B Melikgazi/Kayseri

Tel: 0532 664 75 44

E-Posta: kadimbiyik@hotmail.com

Web: <http://www.kagad.org/>