



T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Genel Sekreterlik



Sayı : E-68143691-051-168104
Konu : Mutfakta Dönüşüm Var – Ulusal Sıfır
Atık Yemek Yarışması

06.01.2026

TÜM ÜNİVERSİTELERE

Üniversitemiz Sürdürülebilir Kampüs Koordinatörlüğü ile Talas Belediyesi iş birliğinde, 30 Mart Sıfır Atık Günü kapsamında "Mutfakta Dönüşüm Var – Ulusal Sıfır Atık Yemek Yarışması" düzenlenecektir.

Sıfır Atık hareketi çerçevesinde gerçekleştirilecek olan söz konusu yarışma ile; gıda kaybı ve israfına dikkat çekilmesi, israfı önleyici davranışların yaygınlaştırılması ve bireylerin gıda tüketim alışkanlıklarında farkındalık oluşturulması amaçlanmaktadır.

Bu kapsamda, yarışmaya katılmak isteyenlerin en geç 30 Ocak 2026 mesai bitimine kadar <https://ulakbel.talas.bel.tr/WebBasvuru/sifir-atik-yemek-yarismasi/#/> üzerinden başvurularını tamamlamaları gerekmektedir. Uluslararası Sıfır Atık Yemek Yarışmasına ilişkin afiş ve katılım şartnamesi ekte sunulmuş olup, ayrıntılı bilgilere www.yesilkampus.kayseri.edu.tr adresinden erişilebilmektedir.

Üniversiteniz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri ile Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümleri bünyesinde yer alan Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik ile İkram Hizmetleri Programlarında aktif olarak öğrenim gören 1 (bir) öğrencinin belirlenerek yarışmaya katılımının teşvik edilmesi ve söz konusu yarışmanın ilgili birimlerinize duyurulması hususunda bilgilerini ve gereğini arz ederim.

Prof.Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA
Rektör

Ek:Afiş ve Yarışma Şartnamesi (3 sayfa)

Dağıtım:
Abdullah Gül Üniversitesi
Acıbadem Mehmet Ali Aydınlar Üniversitesi
Adana Alparslan Türkeş Bilim Ve Teknoloji
Üniversitesi
Adıyaman Üniversitesi
Afyon Kocatepe Üniversitesi
Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi
Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi
Akdeniz Üniversitesi

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BS48HFLKZH Pin Kodu :65692

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/kayseri-universitesi-ebys>

Adres:Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü 15 Temmuz Yerleşkesi Kümeevler No:5 Talas/KAYSERİ

Telefon:0352 504 38 38 Faks:0352 504 38 37

e-Posta:gensek@kayseri.edu.tr Elektronik Ağ:www.kayseri.edu.tr

Kep Adresi:kayseriuni@hs01.kep.tr

Bilgi için: Emre Atasoy
Unvanı: Bilgisayar İşletmeni

Tel No: 10097





KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ VE TALAS BELEDİYESİ İŞBİRLİĞİ İLE



Ek-1



MUTFAKTA DÖNÜŞÜM VAR
LEZZETLERİN SIFIRINCI NOKTASI

ULUSAL SIFIR ATIK YEMEK YARIŞMASI



Etkinlik Tarihi:



30 Mart 2026
Pazartesi
(Sıfır Atık Günü)

Etkinlik Yeri:



KAYÜ

Dr. Makbule Çıkrıkçıoğlu
Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Uygulama Merkezi

Yarışma Takvimi

10 - 30 Ocak: Başvuruların Alınması

24 Şubat: Ön Eleme

30 Mart - Sıfır Atık Günü: Uygulamalı Final Yarışması

Ödüller

1.Ödülü : 30.000 tl

2. Ödülü : 25.000 tl

3. Ödülü : 20.000 tl

Katılım Sağlayan Yarışmacılara Katılım Sertifikası Verilecektir



talasbelediyesi
kayseriedu



www.talas.bel.tr
www.kayseri.edu.tr



Kayseri Üniversitesi



0352 432 38 38-21270

30 MART SIFIR ATIK GÜNÜ

“SIFIR ATIK ANA YEMEK YARIŞMASI” ŞARTNAMESİ

Yarışma Başvurusu

Ek-2

- Katılımcıların; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde ve Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümlerinin Aşçılık, Pastacılık ve Ekmekçilik ve İkram Hizmetleri Programlarında aktif öğrenim gören üniversite öğrencisi olmaları zorunludur.
- Başvuru yapılan her bir üniversiteden yalnızca bir (1) öğrenci yarışmacı olarak kabul edilecektir.
- Katılımcıların; sap, kabuk, kök, bayat ekmek, meyve-sebze artıkları, mevsim sonu ürünleri gibi atık potansiyeli olan malzemeleri kullanarak özgün bir ana yemek tarifi geliştirmeleri gerekmektedir.
- Yarışma süresi **60 dakika** olup süre sonunda tabaklar jüriye teslim edilecektir.
- Yarışmacılar mutfak güvenliği ve hijyen kurallarına uymakla yükümlüdür.
- Yarışma sırasında ortaya çıkan atıklar jüri tarafından gözlemlenecek, “minimum atık oluşturma” kriteri değerlendirilecektir.
- Sunum birebir aynı görünümde iki tabak (görsel ve tadım için) olacak şekilde yapılmalıdır.
- Yarışmacılar final aşamasında kendi özel malzemelerini getireceklerdir. Yarışma sırasında kesme doğrama tahtaları, çalışma tezgahı, soğutucu dolaplar, iki gözlü doğalgazlı ocak ve genel mutfak malzemeleri yarışmacılara verilmektedir.

a) Yarışma Başvuru Formu

Yarışmacılar yarışma başvuru formunda yer alan isim-soy isim, yaş (gün/ay/yıl), elektronik posta adresi, telefon numarası, üniversite ve bölüm bilgileri ile katılacakları ana yemek ismini eksiksiz doldurmalıdır. Ayrıca öğrenci belgesi, tarif bilgilendirme formu (Pdf formatında) ve tarif videosunu ilgili alanlara yüklemeleri gerekmektedir. Yarışmacıların KVKK kapsamında bilgilendirme ile ilgili hususları kabul etmeleri gerekmektedir.

b) Tarif Bilgilendirme Formu

Tarif bilgilendirme formu ekte sunulmuştur. Formda yemeğin adı, malzeme listesi, kullanılan ekipman, ana yemek sunumunun yapılışı, yemeğin çıkış hikayesi yarışmacı tarafından eksiksiz şekilde doldurulması gerekmektedir.

c) Tarif Video Çekimi

- Yarışmacılar, sıfır atık prensiplerine uygun olarak hazırladıkları ana yemeğin yapım aşamalarını anlatan bir video çekimi gerçekleştirmelidir. Videoda kullanılan malzemelerin israf edilmeden değerlendirilmesine özen gösterilmelidir.
- Video **yatay** formatta çekilmelidir.
- Görüntü ve ses kalitesi net olmalıdır.
- Videoda yarışmacının yüzü ve yemeğin yapım aşamaları net şekilde görünmelidir.
- Yarışmacı, video boyunca:
Yemeğin adını, kullanılan malzemeleri, sıfır atık kapsamında yapılan uygulamaları (artık değerlendirme, kabuk kullanımı vb.) sözlü olarak açıklamalıdır.
- Videoda aşırı montaj, filtre ve efekt kullanımı önerilmez. İçeriğin doğal ve anlaşılır olması esastır.
- Video süresi en az 2 dakika, en fazla 5 dakika olmalıdır.**

FİNAL ŞARTNAMESİ

Yarışma Günü Dikkat Edilecek Hususlar

- Yarışmacılar yarışma başlamadan yarım saat önce kayıt masasına gidip kayıtlarını yaptırmalı, imza karşılığında katılımcı yaka kartını almalıdırlar. Bu kartlar yarışma boyunca görünür şekilde takılmalıdır.
- Yarışmacıların daha önce değerlendirme komisyonuna ilettikleri reçetelerini içerik ve sunum olarak birebir aynı olacak şekilde hazırlamaları zorunludur.
- Yarışmacılara tabaklarını hazırlamaları için 60 dakika süre verilecektir. Belirtilen sürede tamamlanamayan tabaklar eksik puan ile değerlendirilecektir.
- Yarışmacılar belirtilen süre içerisinde jüri değerlendirmesi ve sunum standına gönderilmek üzere 2 adet (bütün özellikleri aynı) sunum tabağı hazırlamalıdırlar.
- Yarışmacılar yarışma esnasında mutfak kurallarına uygun kılık kıyafet (aşçı ceketi) giymek zorundadırlar (sıfır atık temalı boydan önlük yarışma komisyonu tarafından sağlanacaktır).
- Aşağıda belirtilen ekipman ve malzemeler komisyon tarafından sağlanacak olup diğer tüm malzeme ve araç gereçler (reçetede yer alan malzemeler, bıçak, pişirme ve sunum ekipmanları vb.) yarışmacı tarafından sağlanmalıdır.
 1. Çalışma tezgâhı alt tablalı (140 x 90 cm)
 2. Doğal gazlı ocak (2 gözlü)
 3. Evye
 4. Konveksiyonel fırın (ortak kullanım)
 5. +4 ve -18 soğuk hava dolapları
 6. Kesme tahtaları
 7. Rulo peçete, bulaşık deterjanı, bulaşık süngeri, plastik eldiven
 8. Ayçiçek yağı, zeytinyağı, tereyağı, tuz, toz şeker, domates salçası, biber salçası, süt, yumurta.
- Katılımcılara yarışma başlama saatinden önce ön hazırlık için 10 dakika zaman verilecektir.
- Katılımcılar yarışma esnasında jüri üyeleri tarafından hijyen, çalışma düzeni ve sıfır atık gözetimi gibi konulardan değerlendirileceklerdir.
- Jüri heyetinin uygun bulmadığı hususların (hijyen, sanitasyon, etik kurallar vb.) gerçekleşmesi durumunda yarışmacılar diskalifiye edilecektir.
- Jüriler değerlendirmelerinde aşağıda belirtilen hususları göz önünde bulunduracaklardır. Olası eşitliklerde başarılı tabağın seçilmesinde sıfır atık puanı yüksek olan aday dikkate alınacaktır. Sıfır atık puanlarının aynı olması durumunda yarışmacıların doğum tarihi dikkate alınıp yaşı küçük olan yarışmacı başarılı sayılacaktır.
 1. Hijyen (25 p)
 2. Sunum (25 p)
 3. Lezzet (25 p)
 4. Sıfır atık (25 p)
- Yarışmacılar hazırlayacakları yemek tabaklarında gıda dışı ürün kullanamazlar. Gıda boyası, yenilebilir çiçek ve mikro filiz kullanabilirler. Ön pişirme işlemi yapılmış (nohut, fasulye vb.) ürünler ile önceden mayalanması gereken hamur çeşitleri hazır olarak yarışma alanına getirilip kullanılabilir.