Gastropreneurs
Empowering Youth Entrepreneurship on Gastronomy

Gastronomi Girişimciliği

Öğrenme biriminin teorik temeli

WP3/A4 – Eğitim içeriklerinin hazırlanması

2026

Proje No. 2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

Co-funded by the European Union

Avrupa Birliği tarafından finanse edilmiştir. Bununla birlikte, burada ifade edilen görüş ve düşünceler yalnızca yazara veya yazarlara aittir ve Agence Erasmus + France/Education Formation'un görüşlerini yansıtmayabilir. Ne Avrupa Birliği ne de fon sağlayan kurum bu görüşlerden sorumlu tutulamaz.

ÖĞRENME ÜNİTESİ 8

Öğrenme Birimi
UYGULAMADA OPERASYONLAR, TEDARİK VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Genel Bakış
Öğrenim Biriminin Amacı
Bu öğrenim biriminin amacı, öğrencilere bir gastronomi işletmesinde operasyonları, tedariki ve sürdürülebilirliği nasıl yönetecekleri konusunda kapsamlı bir anlayış kazandırmaktır. Bu birim, malzeme tedariği, envanter yönetimi, iş akışlarının düzenlenmesi ve kaynakların kontrolü gibi günlük faaliyetlerin hem verimlilik hem de uzun vadeli başarı için ne kadar önemli olduğunu inceler. Ayrıca, gastronomide sürdürülebilir uygulamaların ilkelerini tanıtarak, çevresel, sosyal ve ekonomik hususların operasyonel kararlara nasıl entegre edilebileceğini vurgular. Birimin sonunda, öğrenciler operasyonları etkili bir şekilde planlamayı ve yönetmeyi, tedarikçileri sorumlu bir şekilde seçmeyi, kaynakları optimize etmeyi ve hem işletmenin sürdürülebilirliğine hem de çevresel sorumluluğa katkıda bulunan sürdürülebilir uygulamaları uygulamayı anlayabileceklerdir.
Ana fikirler
• Etkin operasyon yönetimi, gastronomi işletmelerinin başarısı ve sürdürülebilirliği için olmazsa olmazdır. • Tedarik kararları kaliteyi, maliyetleri ve çevresel etkiyi doğrudan etkiler. • Stok yönetimi ve kaynak kontrolü, israfı azaltmaya ve verimliliği artırmaya yardımcı olur. • Sürdürülebilir uygulamalar, karlılığı tehlikeye atmadan günlük operasyonlara entegre edilebilir. • Sorumlu tedarik ve yerel tedarik zincirleri hem ekonomik hem de sosyal değere katkıda bulunur.
Öğrenim Biriminin Teorik Cekirdeği
Teorik çekirdek
Cağdaş gastronomide, operasyonel verimlilik ve sürdürülebilirlik artık ayrı hedefler değil. Girişimci inisiyatiflerin başarısını ve dayanıklılığını tanımlayan tek bir stratejik çerçeve

oluşturuyorlar . Bu teorik temel, öğrencilere her operasyonel kararın ekonomik, sosyal ve çevresel sonuçları olduğu fikrini tanıtıyor.

1. Operasyonlar stratejik yönetim olarak

Gastronomideki operasyonlar genellikle tamamen teknik görevler olarak algılanır. Bu ünite, operasyonları kaynakları, insanları ve zamanı birbirine bağlayan stratejik süreçler olarak yeniden ele almaktadır. Öğrenciler, operasyonel yönetimin teorik temellerini keşfederek, iş akışlarının, planlamanın ve koordinasyonun verimliliği, hizmet kalitesini ve çalışan refahını nasıl etkilediğini anlayacaklardır.

Süreç optimizasyonu kavramı tanıtılarak, rutinlerdeki küçük iyileştirmelerin verimlilik ve sürdürülebilirlik açısından nasıl önemli kazanımlar sağlayabileceği gösterilmektedir.



Kaynak: Canva

2. Tedarik ve satın alma mantığı

Tedarik, yalnızca en düşük fiyattan satın almakla ilgili değildir. Bu bölüm, maliyet, kalite, güvenilirlik ve sürdürülebilirliğin dengelendiği değer odaklı satın almanın teorik bir anlayışını geliştirmektedir.

Başlıca teorik unsurlar şunlardır:

- Tedarikçi değerlendirmesinin rolü.
- Bölgesel kalkınma için yerel kaynak kullanımının önemi.
- Satın alma kararlarına etik ve çevresel kriterlerin entegrasyonu.

Öğrenciler, tedarikin yerel ekonomileri güçlendirmek ve çevresel etkiyi azaltmak için stratejik bir kaldıraç olarak nasıl işlev gördüğünü anlayacaklardır.



Kaynak: Canva

3. Stok yönetimi ve kaynak kontrolü

Stok yönetimi, verimlilik ve sürdürülebilirliğin kesiştiği noktada yer alır. Bu temel konu, stok kontrolünün teorik modellerini ve bunların gastronomi girişimciliği için önemini açıklamaktadır.

Öğrencilere şunlar tanıtılır:

- FIFO ve FEFO prensipleri ve bunların kalite koruma ve atık azaltmadaki rolleri.
- Raf ömrü yönetimi ve soğuk zincir sürekliliğinin mantığı.
- Stok doğruluğu ile finansal sürdürülebilirlik arasındaki ilişki.

Bu kavramlar soyut araçlar olarak değil, sorumlu operasyonları destekleyen günlük uygulamalar olarak çerçevelenmiştir.



Kaynak: Canva

4. Gıda israfının önlenmesi ve ekonomik sürdürülebilirlik

Gıda israfı, modern gıda sistemlerindeki en büyük çelişkilerden birini temsil etmektedir. Bu ünite, israfı maliyet kontrolü, menü planlaması ve müşteri memnuniyetiyle ilişkilendirerek, yönetimsel bir sorun olarak teorik bir bakış açısıyla ele almaktadır.

Öğrenciler, gıda maliyeti yüzdesi, atık oranı ve stok devir hızı gibi göstergelerin girişimcilerin performansı izlemelerine ve bilinçli kararlar almalarına nasıl yardımcı olduğunu incelerler. Atık önleme, hem ahlaki bir sorumluluk hem de karlılığı artırmanın bir yolu olarak sunulmaktadır.



Kaynak: Canva

5. Enerji, su ve çevre verimliliği

Gastronomide sürdürülebilirlik, doğal kaynakların sorumlu kullanımına da bağlıdır. Bu bölümde, enerji ve su verimliliğinin teorik temelleri tanıtılarak, operasyonel tercihlerin çevresel ayak izini nasıl etkilediği açıklanmaktadır.

Öğrenciler aşağıdaki konularda farkındalık kazanırlar:

- Kaynak denetiminin temel kavramları.
- Ekipman seçiminin uzun vadeli tüketim üzerindeki etkisi.
- Günlük operasyonlarda davranış değişikliğinin rolü.

Amaç, çevresel sorumluluk bilincini günlük uygulamalara entegre eden bir anlayış geliştirmektir.



Kaynak: Canva

6. Sürdürülebilir tedarik zincirleri ve sosyal etki

Teorik çekirdeğin son bölümü, bakış açısını tüm tedarik zincirine genişletiyor. Öğrenciler, sürdürülebilir ve etik kaynak kullanımı kavramıyla tanışıyor ve gastronomi işletmelerinin adil ticarete, ins decent iş koşullarına ve topluluk gelişimine nasıl katkıda bulunabileceğini anlıyorlar.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA'lar) ve Avrupa yeşil dönüşüm politikalarıyla bağlantılar kurularak, yerel girişimcilik faaliyetleri küresel bir çerçeveye yerleştiriliyor.



Kaynak: Canva

7. Operasyonlardan liderliğe

Bu ünite, operasyonel yönetimi bir liderlik biçimi olarak yeniden ele alarak sona eriyor. Genç girişimciler, kendilerini yalnızca hizmet sağlayıcı olarak değil, tüketim kalıplarını, tedarikçi ilişkilerini ve toplumsal uygulamaları etkileyebilecek değişim ajanları olarak görmeye teşvik ediliyor.

Bu teorik temel, öğrencilerin operasyonları ve sürdürülebilirliği girişimcilik kimliğinin bütünleşik boyutları olarak ele almalarını sağlayarak, gastronomi girişimlerinin yalnızca

ekonomik olarak uygulanabilir değil, aynı zamanda sosyal ve çevresel olarak da sorumlu olmasını garanti eder.



Kaynak: Canva