



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



Aksaray Üniversitesi
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Alanya Üniversitesi
Altınbaş Üniversitesi
Amasya Üniversitesi
Anadolu Üniversitesi
Ankara Bilim Üniversitesi
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Ankara Medipol Üniversitesi
Ankara Müzik Ve Güzel Sanatlar Üniversitesi
Ankara Sosyal Bilimler Üniversitesi
Ankara Üniversitesi
Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi
Antalya Belek Üniversitesi
Antalya Bilim Üniversitesi
Ardahan Üniversitesi
Artvin Çoruh Üniversitesi
Ataşehir Adıgüzel Meslek Yüksekokulu
Atatürk Üniversitesi
Atılım Üniversitesi
Avrasya Üniversitesi
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
Bahçeşehir Üniversitesi
Balıkesir Üniversitesi
Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi
Bartın Üniversitesi
Başkent Üniversitesi
Batman Üniversitesi
Bayburt Üniversitesi
Beykoz Üniversitesi
Bezm-İ Âlem Vakıf Üniversitesi
Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi
Bingöl Üniversitesi
Biruni Üniversitesi
Bitlis Eren Üniversitesi
Boğaziçi Üniversitesi
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Bursa Teknik Üniversitesi
Bursa Uludağ Üniversitesi
Çağ Üniversitesi
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Çankaya Üniversitesi
Çankırı Karatekin Üniversitesi
Çukurova Üniversitesi
Demiroğlu Bilim Üniversitesi
Dicle Üniversitesi
Doğuş Üniversitesi
Dokuz Eylül Üniversitesi
Düzce 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



Ege Üniversitesi
Erciyes Üniversitesi
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi
Erzurum Teknik Üniversitesi
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Eskişehir Teknik Üniversitesi
Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi
Fenerbahçe Üniversitesi
Fırat Üniversitesi
Galatasaray Üniversitesi
Gazi Üniversitesi
Gaziantep İslam Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi
Gaziantep Üniversitesi
Gebze Teknik Üniversitesi
Giresun Üniversitesi
Gümüşhane Üniversitesi
Hacettepe Üniversitesi
Hakkari Üniversitesi
Haliç Üniversitesi
Harran Üniversitesi
Hasan Kalyoncu Üniversitesi
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi
Hitit Üniversitesi
İğdır Üniversitesi
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Işık Üniversitesi
İbn Haldun Üniversitesi
İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi
İnönü Üniversitesi
İskenderun Teknik Üniversitesi
İstanbul Arel Üniversitesi
İstanbul Atlas Üniversitesi
İstanbul Aydın Üniversitesi
İstanbul Beykent Üniversitesi
İstanbul Bilgi Üniversitesi
İstanbul Esenyurt Üniversitesi
İstanbul Galata Üniversitesi
İstanbul Gedik Üniversitesi
İstanbul Gelişim Üniversitesi
İstanbul Kent Üniversitesi
İstanbul Kültür Üniversitesi
İstanbul Medeniyet Üniversitesi
İstanbul Medipol Üniversitesi
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi
İstanbul Okan Üniversitesi
İstanbul Rumeli Üniversitesi
İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi
İstanbul Sağlık Ve Sosyal Bilimler Meslek
Yüksekokulu
İstanbul Sağlık Ve Teknoloji 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



İstanbul Şişli Meslek Yüksekokulu
İstanbul Teknik Üniversitesi
İstanbul Ticaret Üniversitesi
İstanbul Topkapı Üniversitesi
İstanbul Üniversitesi
İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa
İstanbul Yeni Yüzyıl Üniversitesi
İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi
İstinye Üniversitesi
İzmir Bakırçay Üniversitesi
İzmir Demokrasi Üniversitesi
İzmir Ekonomi Üniversitesi
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
İzmir Kavram Meslek Yüksekokulu
İzmir Tınaztepe Üniversitesi
İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü
Kadir Has Üniversitesi
Kafkas Üniversitesi
Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
Kapadokya Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Karadeniz Teknik Üniversitesi
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
Kırıkkale Üniversitesi
Kırklareli Üniversitesi
Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi
Kilis 7 Aralık Üniversitesi
Kocaeli Sağlık Ve Teknoloji Üniversitesi
Kocaeli Üniversitesi
Koç Üniversitesi
Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi
Konya Teknik Üniversitesi
Kto Karatay Üniversitesi
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi
Kütahya Sağlık Bilimleri Üniversitesi
Lokman Hekim Üniversitesi
Malatya Turgut Özal Üniversitesi
Maltepe Üniversitesi
Manisa Celâl Bayar Üniversitesi
Mardin Artuklu Üniversitesi
Marmara Üniversitesi
Mef Üniversitesi
Mersin Üniversitesi
Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi
Mudanya Üniversitesi
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Munzur Üniversitesi
Muş Alparslan 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



Necmettin Erbakan Üniversitesi
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi
Nuh Naci Yazgan Üniversitesi
Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Ordu Üniversitesi
Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi
Ostim Teknik Üniversitesi
Özyeğin Üniversitesi
Pamukkale Üniversitesi
Piri Reis Üniversitesi
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Sabancı Üniversitesi
Sağlık Bilimleri Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Sakarya Üniversitesi
Samsun Üniversitesi
Sanko Üniversitesi
Selçuk Üniversitesi
Siirt Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sivas Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Süleyman Demirel Üniversitesi
Şırnak Üniversitesi
Tarsus Üniversitesi
Ted Üniversitesi
Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi
Tobb Ekonomi Ve Teknoloji Üniversitesi
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Toros Üniversitesi
Trabzon Üniversitesi
Trakya Üniversitesi
Türk Hava Kurumu Üniversitesi
Türk-Alman Üniversitesi
Türk-Japon Bilim Ve Teknoloji Üniversitesi
Ufuk Üniversitesi
Uşak Üniversitesi
Üsküdar Üniversitesi
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi
Yalova Üniversitesi
Yaşar Üniversitesi
Yeditepe Üniversitesi
Yıldız Teknik Üniversitesi
Yozgat Bozok Üniversitesi
Yüksek İhtisas Üniversitesi
Zonguldak Bülent Ecevit 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 Verilecektirtalasbelediyesi
kayserieduwww.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.