

P 24. GASTRONOMY 4.0

Eda Güneş¹, Şeyma Büyükzeren², Şerife Biçer Bayram², Hüseyin Ağan², Beyza Okur², H. Ferhan Nizamlıoğlu¹

¹*Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey*

¹*Necmettin Erbakan University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya, Turkey*

E-mail: egunes@konya.edu.tr

ABSTRACT: With the evolving and changing technology, significant progress has been achieved in many areas of the world, these advances are a revolution known as industry-to-industry 4.0, in which the Internet and communication are also involved. Besides the benefits of technology, sustainability also affects many reasons, such as the limitations of natural resources, population growth, ecologically generated waste, cost and the inability of people to keep up with technology. The awareness of local products has led to the promotion of gastronomic sustainability. In our work, this rapid change from the gastronomic point of view is the creation of a sustainable lifestyle and the process of going from 4 to 5.

Keywords: Gastronomy, Sustainable Food Systems, Technology

GASTRONOMİ 4.0

ÖZET: Dünya'da gelişen ve değişen teknoloji ile bir çok alanda önemli ilerlemeler sağlanmış, bu ilerlemeler internetin ve iletişimin de içine alındığı sanayi yada endüstri 4.0 olarak bilinen bir devrimdir. Teknolojinin getirdiği yararlar yanında doğal kaynakların sınırlılığı, nüfus artışı, ekolojik olarak üretilen atık, maliyet ve insanların teknolojiye doğru ayak uyduramaması gibi bir çok neden sürdürülebilirliğini etkilemektedir. Yerel ürünlerin koruna bilirliliği gastronomide sürdürülebilirliğin teşvik edilme gereğini doğurmuştur. Çalışmamızda Gastronomik açıdan bu hızlı değişime ayak uydurarak sürdürülebilir bir yaşam tarzı oluşturulması ve 4'den 5'e yol alma süreci yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sürdürülebilir Gıda Sistemi, Teknoloji