



PROJE ADI:

Askıda Tarif: Evsel Gıda İsrafını Önleyen ve Sosyal Dayanışmayı Destekleyen Dijital Platform

(TAHA ARAS KARTAL/SARP SARIGÜL)

(2026)

PROJE'NİN ÖZETİ VE ANAHTAR KELİMELER:	3
PROJE'NİN AMACI:	3
PROJE HEDEFLERİ (SMART)	3
PROBLEMİN ALANI:	4
PROBLEMİN GEREKÇESİ:	4
HEDEF KİTLE:	4
PROJE METODOLOJİSİ:	4
PROJE FAALİYETLERİ:	4
GRUP ÜZERİNDE BEKLENEN ETKİLER:	5
GEREKLİ KAYNAKLAR	5
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK:	5
PROJE DEĞERLENDİRME MEKANİZMASI:	6
PROJE ÇIKTILARI:	6
PROJE GÖRSELİ VE UYGULAMA PROTOTİPİ:	8
PROJE AÇIK KAYNAK KODU VE TASLAK WEB SİTESİ	9
KAYNAKÇA	10

1. PROJE’NİN ÖZETİ VE ANAHTAR KELİMELER:

1.1 Özet:

Bu proje, Birleşmiş Milletler’in "Açlığa Son" hedefi doğrultusunda, hane halkı gıda israfını teknoloji ile azaltmayı ve bu tasarrufu sosyal yardımlaşmaya dönüştürmeyi amaçlamaktadır. Projenin temelini oluşturan "Askıda Tarif" mobil uygulaması, kullanıcıların mutfaklarındaki mevcut malzemeleri sisteme girerek israfı önleyecek yaratıcı tariflere ulaşmasını sağlar. Uygulama, kurtarılan gıda miktarına göre kullanıcıya "Gıda Puanı" kazandırır. Biriken bu puanlar, sponsor markaların desteğiyle ihtiyaç sahipleri için sıcak yemek bağışına dönüştürülür. Proje kapsamında literatür taraması, yazılım prototipleme ve sosyal medya üzerinden farkındalık çalışmaları yürütülecektir. Elde edilen temel bulgular, gıda israfının bilinçsizlikten kaynaklandığını göstermekte olup, proje sonucunda hem ekonomik tasarruf hem de toplumsal dayanışma hedeflenmektedir.

1.2 Anahtar kelimeler:

(Gıda İsrafı, Yapay Zeka, Sosyal Dayanışma, Sürdürülebilirlik, Atıksız Mutfak.)

2. PROJENİN AMACI:

Bu proje, her yıl tonlarca gıdanın bilinçsizce çöpe atılması sorununu ele almaktadır. Bu durumdan hem kısıtlı bütçeye sahip aileler hem de gıdaya erişimde zorluk çeken dezavantajlı gruplar etkilenmektedir. İsrafın önlenmesi, doğal kaynakların korunması ve gıda adaletinin sağlanması için kritiktir. Proje ile bireylerin tüketim alışkanlıklarını dijital bir asistan yardımıyla değiştirmeyi ve toplumsal yardımlaşma kültürünü modernize etmeyi hedefliyoruz.

3. PROJE HEDEFLERİ (SMART)

S (Spesifik): 6 ay içinde yapay zeka destekli tarif öneren mobil uygulamanın yayına alınması.

M (Ölçülebilir): İlk yıl sonunda 5.000 aktif kullanıcıya ulaşılması ve 1 ton gıdanın israfının önlenmesi.

A (Ulaşılabilir): Mevcut yazılım teknolojileri ve yerel market sponsorlukları ile gerçekleştirilebilir bir modeldir.

R (İlgili): Birleşmiş Milletler "Açlığa Son" eylem çağrısı ile doğrudan bağlantılıdır.

T (Zaman Sınırlı): 12 aylık bir takvim içinde pilot bölgede tamamlanacaktır.

4. PROBLEMİN ALANI:

Proje, dijital ortamda (mobil uygulama) başlayıp fiziksel alanda (mutfaklar ve aşevleri) sonuçlanmaktadır. Doğrudan hedef grup 18-40 yaş arası şehirli tüketiciler ve öğrencilerdir; dolaylı faydalanıcılar ise aşevlerinden destek alan ihtiyaç sahipleridir.

5. PROBLEMİN GEREKÇESİ:

Gıda israfının %40'tan fazlası evlerde gerçekleşmektedir. Bu durum devam ederse, gıda fiyatları artacak ve çevresel kirlilik geri dönülemez noktaya ulaşacaktır. Proje, çöpe gidecek gıdayı "sosyal sermayeye" dönüştürerek bu olumsuz gidişatı durdurmayı amaçlar.

6. HEDEF KİTLE:

Hedef kitlemiz, akıllı telefon kullanan, mutfak alışverişi yapan ev hanımları, çalışanlar ve üniversite öğrencileridir. Bu grup, hız ve pratiklik ihtiyacı duymakta ancak israf konusunda çözüm yolu arayışındadır.

7. PROJE METODOLOJİSİ:

Proje; planlama, yazılım geliştirme, saha testleri ve yaygınlaştırma aşamalarından oluşur. Veri toplama aşamasında anketler kullanılacak; uygulama kısmında ise React Native ve Python tabanlı algoritmalar tercih edilecektir

8. PROJE FAALİYETLERİ:

1. **Hazırlık:** Literatür taraması ve benzer uygulamaların analizi.
2. **Uygulama:** Veri tabanı oluşturma ve tariflerin algoritmaya işlenmesi.

3. **Lansman:** Sosyal medya kampanyaları ile uygulamanın duyurulması.
4. **Değerlendirme:** Kullanıcı verilerinin analizi ve bağış raporlarının yayınlanması.

9. GRUP ÜZERİNDE BEKLENEN ETKİLER:

Kullanıcıların gıda israfı konusundaki farkındalığı artacak ve atıksız yaşam biçimini benimseyeceklerdir. Uzun vadede, toplumun gıda bağışı yapma motivasyonu dijitalleşerek süreklilik kazanacaktır.

10. PAYDAŞLAR:

Paydaş	Gerekçesi	Projedeki Rolü
Yerel Marketler	Gıda tedarigi ve sponsorluk	Puanların bağışa dönüşmesini sağlarlar.
STK'lar/Aşevleri	Lojistik ve ihtiyaç tespiti	Bağışlanan yemeklerin dağıtımı.

11. GEREKLİ KAYNAKLAR

- **Fiziksel:** Bilgisayar, sunucu (server) hizmeti.
- **İnsan:** Yazılım geliştirici, diyetisyen (tarif onayı için), gönüllü tanıtım ekibi.
- **Diğer:** Tanıtım bütçesi ve resmi izinler.

12. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK:

Uygulama içindeki reklam gelirleri ve sponsorluk anlaşmaları projenin finansal devamlılığını sağlayacaktır. Toplanan verilerle hazırlanan "Gıda İsrafi Raporları" her yıl güncellenerek projenin güncelliği korunacaktır.

13. PROJE DEĞERLENDİRME MEKANİZMASI:

Başarı, "uygulama indirme sayısı" ve "kurtarılan gıda miktarı (kg)" üzerinden ölçülecektir. Aylık raporlarla hedeflenen puan-bağış dengesi kontrol edilecektir.

Bütçe Kalemi	Açıklama	Neden Gerekli?	Toplam (TL)
Sunucu Giderleri	Veri depolama	Uygulamanın çalışması için	5.000 TL
Tanıtım ve Reklam	Sosyal medya	Hedef kitleye ulaşmak için	10.000 TL
TOPLAM BÜTÇE			15.000 TL

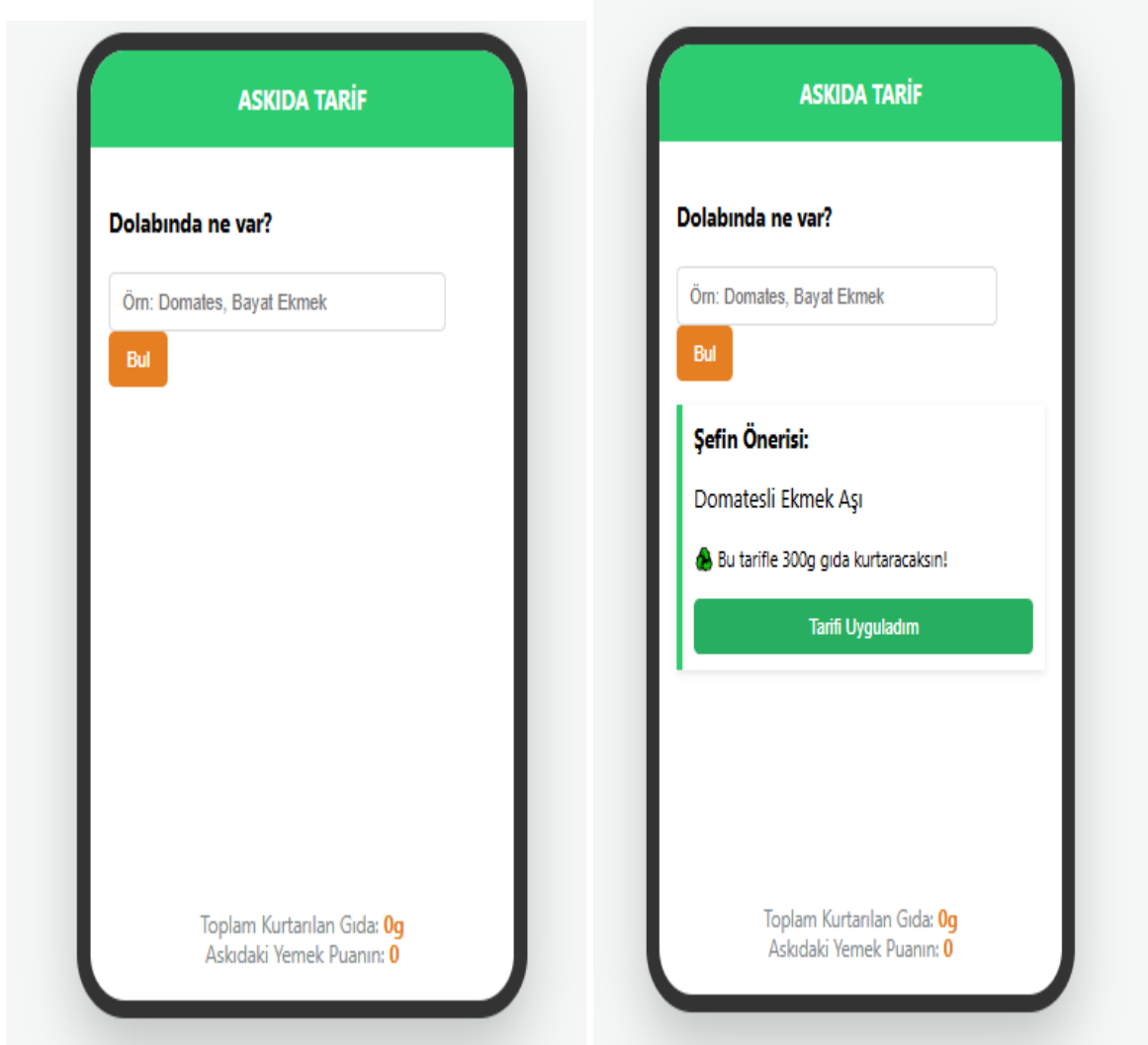
14. PROJE ÇIKTILARI:

Bu proje tamamlandığında elde edilmesi planlanan somut ve soyut çıktılar aşağıda detaylandırılmıştır:

- **Dijital Platform ve Mobil Uygulama:** Projenin temel teknik çıktısı olarak; kullanıcı dostu, yapay zeka destekli tarif eşleştirme algoritmasına sahip "Askıda Tarif" mobil uygulaması ve eş zamanlı çalışan bir web yönetim paneli prototipi geliştirilecektir.
- **Atıksız Mutfak Veri Tabanı:** Evlerde en çok israf edilen gıda kalemlerini ve bu gıdaların değerlendirilme yöntemlerini içeren, sürekli güncellenebilir geniş kapsamlı bir dijital yemek tarifi kütüphanesi oluşturulacaktır.

- **Sosyal Dayanışma Fonu ve Bağış Sistemi:** Kullanıcıların gıda tasarrufu yaparak topladıkları puanların, paydaş kurumlar aracılığıyla gerçek ihtiyaç sahiplerine sıcak yemek desteği olarak dönüştüğü dijital bir "Askıdaki Yemek" takip sistemi kurulacaktır.
- **Gıda Okuryazarlığı ve Bilinç Düzeyi Artışı:** Hedef kitle üzerinde uygulanacak olan ön test ve son test anketleriyle, katılımcıların gıda tüketim ve saklama alışkanlıklarındaki bilinç düzeyinde en az %30 oranında somut bir artış raporlanacaktır.
- **Karbon Ayak İzi Tasarruf Raporu:** Uygulama aracılığıyla çöpe gitmesi engellenen her bir kilogram gıdanın, çevresel etkileri (su tasarrufu, metan gazı salınımı engeli vb.) hesaplanarak yıllık bir "Sürdürülebilirlik Etki Raporu" çıktı olarak sunulacaktır.
- **Eğitim Materyalleri ve Farkındalık Videoları:** Gençlere ve ev hanımlarına yönelik, sosyal medya platformlarında paylaşılmak üzere "Atıksız Yaşam Rehberi" başlığı altında infografikler ve kısa eğitim videolarından oluşan bir içerik seti üretilecektir.
- **Yerel Paydaşlık Protokolleri:** Marketler, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları ile gıda israfını önleme odaklı imzalanan iş birliği protokolleri, projenin kurumsal çıktıları arasında yer alacaktır.

15. PROJE GÖRSELİ VE UYGULAMA PROTOTİPİ:



15.1 Görsel Açıklaması:

"Askıda Tarif mobil uygulamasının kullanıcı arayüzü prototipidir. Görselde, kullanıcının elindeki malzemeleri sisteme girdiği 'Dolabında ne var?' ekranı ve ardından yapay zeka tarafından önerilen 'Atıksız Tarif' ekranı görülmektedir"

15.2 İşlevsel Detay:

"Kullanıcı önerilen tarifi uyguladığında, 'Tarifi Uyguladım' butonu aracılığıyla ne kadar gıdayı israftan kurtardığını somut olarak görebilmekte ve toplumsal dayanışma fonu için puan kazanmaktadır".

15.3 Ölçülebilirlik:

"Ekranın alt kısmında yer alan sayaçlar, projenin 'Ölçülebilirlik' hedefini destekleyerek toplam kurtarılan gıda miktarını anlık olarak verileştirmektedir"

16. PROJE AÇIK KAYNAK KODU VE TASLAK WEB SİTESİ



KAYNAKÇA

- Birleşmiş Milletler. (2015). *Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: 17 Hedef..* <https://turkiye.un.org/tr/sdg>.
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2021). *The State of Food and Agriculture 2021: Making agrifood systems more resilient to shocks and stresses*. Rome: FAO..T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2020). *Gıdanı Koru Sofrana Sahip Çık: Türkiye Gıda Kayıpları ve İsrافی Önleme, Azaltma ve Yönetimi Strateji Belgesi ve Eylem Planı*. Ankara..
- TÜBİTAK. (2022). *Gıda İsrافی ve Çözüm Yolları: Gençler İçin Sürdürülebilirlik Rehberi*. Bilim ve Teknik Dergisi Ek Yayınları..
- World Wildlife Fund (WWF) Türkiye. (2023). *Gıda Atığı Raporu: Hanelerde Atık Yönetimi ve Farkındalık*. İstanbul..
- Yılmaz, A., & Demir, B. (2021). Mobil Uygulamaların Sosyal Sorumluluk Projelerindeki Rolü ve Gıda İsrافی Üzerine Bir Araştırma. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(2), 145-160..
- Gelecek Daha Net Gençlik Platformu. (2024). *Gençlerde Sosyal Sorumluluk Bilinci ve Dijital Katılım Raporu..*
- Özkan, M., & Çelik, S. (2022). Sürdürülebilir Mutfak Kültürü: Evsel Atık Yönetimi ve Gastronomi Uygulamaları. *Akademik Gastronomi Dergisi*, 10(1), 22-35..
- European Commission. (2023). *Reducing Food Waste in Households: Best Practices and Digital Tools*. Brussels: EU Publications Office..
- Ünal, E. (2023). *Dijital Sosyal Girişimcilik: Toplumsal Sorunlara Teknoloji Temelli Çözümler*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık..
- Waste and Resources Action Programme (WRAP). (2022). *Citizen behaviour change interventions: Food waste reduction case studies..*
+1
- Arıkan, G. (2021). Atıksız Yaşam Rehberi: Bireysel Tüketim Alışkanlıklarının Dönüşümü. *Çevre ve Toplum Dergisi*, 5(3), 88-102.

