

09

BLUE JURNAL

Sahadan Literatüre Giden Yol

GastroBlue Check App, sadece mutfaklarda değil, akademik dünyada da kendine yer buldu. Yapay zekâ destekli dijital çözümlerin gıda güvenliğine etkisini inceleyen uluslararası yayın artık açık erişimde!

Sessiz Riskler, Sert Denetimler

Bu sayıda ele aldığımız konu, gıdanın kendisinden çok, gıdayı çevreleyen sistemlere odaklanıyor. Sıcak dolumdan yağlı gıdalara, uzun süreli depolamadan tekrar kullanılan plastik kaplara kadar pek çok senaryoda risk; mikrobiyolojik değil, kimyasal bir uygunsuzluk olarak karşımıza çıkabiliyor.



EDİTÖRYAL

Bizlerden sizlere özel bir mesaj!

YILSONU ÖZETİ

GastroBlue ekibi olarak 2025 yılı
etkinliklerini derledik!

SAHADAN LİTERATÜRE

Yapay Zekâ Destekli Dijital Gıda
Güvenliği:
GastroBlue Örneği Üzerinden Bir İnceleme

GIDA ZEHİRLENMELERİ - 2025

2025'te Gıda Zehirlenmeleri: Saha
Gözlemleri, Vakalar ve Halk Sağlığı
Perspektifi

SESSİZ RİSKLER, SERT DENETİMLER

2026'ya Doğru Gıda ile Temas Eden
Plastiklerde Yeni Dönem

ÜRÜNLER: İZCİLERİMİZLE TANIŞIN!

GastroBlue ürünleri ile tanışın!

İLETİŞİM BİLGİLERİ GastroBlue'ya ulaşın!



EDİTÖR KURUL

EMRE KARADELİ

YÖNETİCİ EDİTÖR

ECE YILMAZ KABAKCI



REFERANSLAR VE PARTNERLER

YASEMİN ÖZGEL

GRANADA LUXURY RESORT - BELEK

Quality Manager

SERGIU STOICA

THE CHURCH RESTAURANT / DUBLIN - IRELAND

Executive Chef

ONUR CEM KELEŞ

VOYAGE HOTELS

İş Geliştirme ve Proje Yönetimi Müdürü

ERHAN ÖZGEN

CORNELIA DIAMOND GOLF RESORT& SPA - BELEK

Quality Manager



ELECTRONIC
TEMPERATURE
INSTRUMENTS LTD.



EDİTÖRYAL

GastroBlue olarak, Temmuz 2022’de Dublin’de attığımız ilk adımla, restoran ve otelcilik sektörlerinde dijital dönüşümün parçası olma yolculuğuna başladık. Gıda güvenliği, kalite kontrolü ve operasyon yönetimini bir araya getirerek, işletmelerin daha verimli, daha izlenebilir ve daha sürdürülebilir hale gelmesi için çalışıyoruz.

GastroBlue Check App,
GastroBlue Form Flow ve
GastroBlue Thermometer Tracking

ile sunduğumuz entegre çözümler, yalnızca teknolojik değil, aynı zamanda stratejik bir dönüşümü temsil ediyor.

Bu dönüşümde sizinle birlikte yol almak, sektöre birlikte yön vermek ve geleceği birlikte şekillendirmek bizler için bir ayrıcalık. Hep birlikte, dijitalleşen bir dünyada gıda güvenliği ve operasyonel mükemmeliyetin çitasını yukarı taşıyor, **GastroBlue**’nun gelişimini, yenilikçi ürünlerimizi ve sektörde bıraktığımız dijital izi takip edebilmeniz için **Blue Jurnal**’i sizlerle buluşturmanın heyecanını yaşıyoruz.

GastroBlue’nun gelişim ve ürünlerimizdeki yenilikleri yakından takip edebilmeniz ve izimizi sürebilmeniz için sizlere **Blue Jurnal**’i iletmekten büyük memnuniyet duyuyoruz!

GastroBlue
YAYIN EKİBİ



**Form
Flow**
by GastroBlue

**Check
App**
by GastroBlue



**Thermometer
Tracking**
by GastroBlue

Yeni Yıllar



GastroBlue ekibi olarak; yeni yılınızın güzel sofralarda, yeni başlangıçlara ve umut vadeden fırsatlara kapı açmasını dileriz.

BU YIL
GASTROBLUE
CHECK APP'LE;

AYLIK

YILLIK

22.456

SATIR

ŞAHİT NUMUNE
KAYDI ALINDI.

4.884

SATIR

ÇÖZÜNDÜRME
KAYDI ALINDI.

35.026

SATIR

SICAK VE SOĞUK GIDA
PROSES KAYDI ALINDI.

*** Çalışılan işletmeler baz alınmıştır.*



12.570

SATIR

SPOT KONTROL
KAYDI ALINDI.

16.242

SATIR

DEZENFEKSİYON
KAYDI ALINDI.

VERİNİN İZİ SÜRÜLDÜ.

2026

2025

GASTROBLUE İLE
2025'TE
ÖNE ÇIKAN ETKİNLİKLER

ETKİNLİK 01

Bu yılki forumda, gastronomi ve teknolojinin kesişim noktalarına odaklanıldı. GastroBlue olarak, "Dijitalleşme ve Mutfak Yönetimi" başlıklı bir oturum düzenledik.

Oturumda, dijital sıcaklık takibi, akıllı stok yönetimi ve kalite kontrol sistemlerinin mutfak operasyonlarını nasıl dönüştürdüğünü ele aldık. Ayrıca, sürdürülebilir gastronomi üzerine yapılan panelde, gıda israfını azaltmaya yönelik çözümler tartışıldı.



ETKİNLİK ADI:
CULINARY FORUM - 2025



ETKİNLİK

02

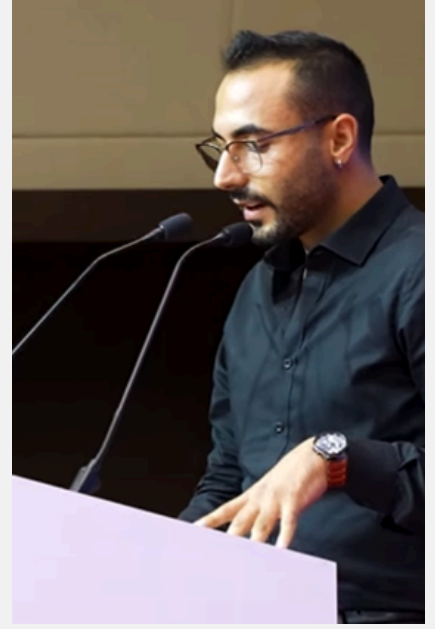


ETKİNLİK ADI:

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ - SÖYLEŞİ
MANAVGAT TURİZM FAKÜLTESİ

Yiyecek İçecek Otomasyon Sistemleri dersi kapsamında 13 Mart 2025 günü "Dijital Dönüşüm Bize Ne Sağlar?" konulu söyleşi gerçekleştirildi. Gıda güvenliği süreçlerinin dijitalleşmesi, izlenebilirlik sistemlerinin önemi ve sürdürülebilir mutfak yönetiminde otomasyon sistemleri üzerine söyleşi yapıldı.

ETKİNLİK 03

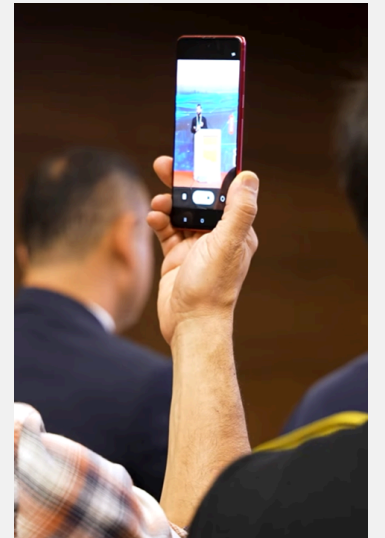


ETKİNLİK ADI:

GROWTECH ANTALYA 2025- TECHGREEN DEMODAY

Antalya Teknokent TechGreen Demoday kapsamında projemiz davet aldı. Bu yıl programa dahil olan girişimciler, sürdürülebilirlik odaklı projeleriyle tarımda inovasyonun en güçlü örneklerini sundu.

Enerji verimliliğinden tarım teknolojilerine, atık yönetiminden çevreci üretim modellerine kadar pek çok yeşil teknoloji alanında çözüm üreten girişimcilerle, Growtech Antalya Fuarı kapsamında bir araya gelindi.



ETKİNLİK

04

ETKİNLİK ADI:

BEYKOZ ÜNİVERSİTESİ - SÖYLEŞİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

10 Aralık 2025'te Beykoz Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından düzenlenen "Türkiye'nin İlk Dijital Gıda Güvenliği Çözümü: GastroBlue" konulu söyleşi gerçekleştirildi.

Sürdürülebilirlikten kalite güvenceye, yapay zekâdan operasyonel dijitalleşmeye uzanan başlıkları genç meslektaş adaylarıyla paylaşıldı.



ETKİNLİK 05



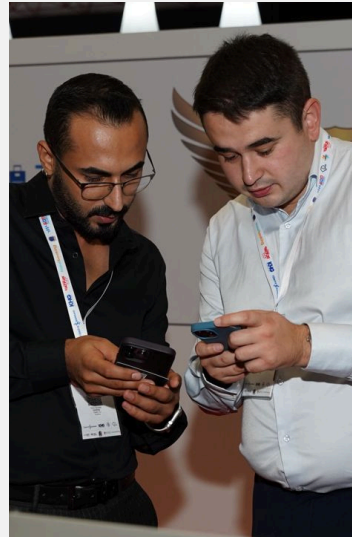
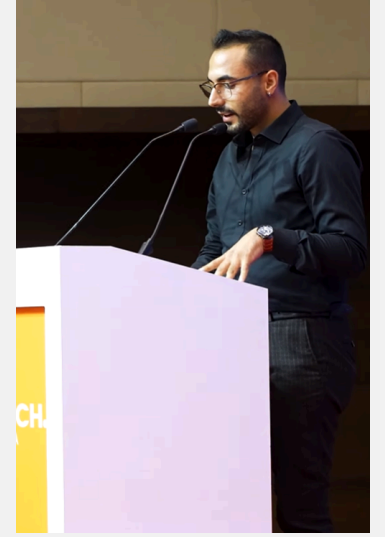
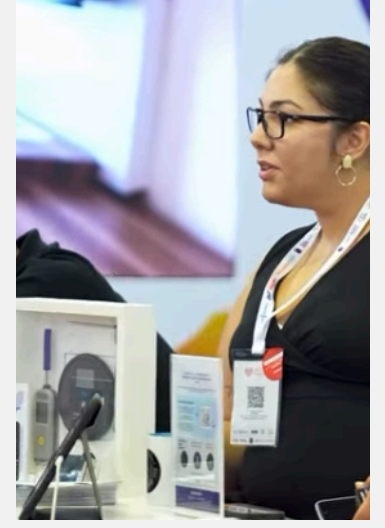
ETKİNLİK ADI:

**ATF 2025
TOURISM START UP ZONE
DEMODAY**

Bu yıl Uluslararası Antalya Turizm Fuarı kapsamında, İTÜ ARI Teknokent iş birliğiyle ilk kez düzenlenen Tourism Start-up Zone & Demoday etkinliği, turizm sektörüne yönelik yenilikçi çözümleri bir araya getirdi.

Etkinlikte, alanında değerli 10 girişimci, projelerini sektör temsilcileri ve yatırımcılar karşısında sunma fırsatı yakaladı. Gastronomi ve turizm teknolojileri başta olmak üzere, sektörün geleceğine ışık tutan çözümler büyük ilgi gördü.





GastroBlue ekibi olarak; yeni yılda daha büyük atılımlar, projeler ve birbirinden değerli tanışmalar temenni eder,
MUTLU YILLAR DİLERİZ.



Check App

by GastroBlue



App Store'dan
indirin



Google Play'den
indirin

SAHADAN LİTERATÜRE

GastroBlue Check App üzerine yapılan akademik çalışma, yapay zekâ ve dijitalleşmenin gıda güvenliğinde nasıl bir dönüşüm sağladığını ortaya koyuyor. Denetim hızından tüketici güvenine, operasyonel verimlilikten kalite kontrol süreçlerine kadar birçok alanda sunduğu katkılar, uluslararası literatürde yerini aldı.



"AI-Powered Digital Solutions in Food Safety: the GastroBlue Example"

International Journal on Food System Dynamics

Y. Mert Demiral, S. Karahan,
S. Uca Karacabey, E. Özkul

GastroBlue

www.gastrobluecheckapp.com

“AI-POWERED DIGITAL SOLUTIONS IN FOOD SAFETY: THE GASTROBLUE EXAMPLE”

YAYIM TARİHİ:
2025

YAYIMLANAN DERGİ:
International Journal on Food System Dynamics

YAPAY ZEKÂ DESTEKLİ DİJİTAL GIDA GÜVENLİĞİ: GASTROBLUE ÖRNEĞİ ÜZERİNDEN BİR İNCELEME

GastroBlue Check App, sadece mutfaklarda değil, akademik dünyada da kendine yer buldu. Yapay zekâ destekli dijital çözümlerin gıda güvenliğine etkisini inceleyen uluslararası yayın artık açık erişimde!

Bu çalışma, denetim süreçlerinden tüketici güvenine kadar dijitalleşmenin nasıl bir dönüşüm yarattığını bilimsel verilerle ortaya koyuyor. Brill | Wageningen Academic tarafından yayımlanan açık erişimli bilimsel makalede, GastroBlue Check App dijitalleşme ve yapay zekâ odaklı gıda güvenliği çözümü olarak uluslararası akademik literatürde yerini aldı.

Kalite kontrol süreçlerini hızlandıran, operasyonel verimliliği artıran ve tüketici güvenliğini pekiştiren GastroBlue; sürdürülebilirliğe katkı sunan öncü teknolojiler arasında artık bir referans noktası.

İYer aldığımız bu çalışma, International Journal on Food System Dynamics dergisinde Yaşar Mert Demiral, Dr. Öğr. Üyesi Selda Karahan, Dr. Selda Uca Karacabey ve Dr. Emrah Özkul tarafından 24 Kasım 2025 yayımlandı.

International Journal on Food System Dynamics, tarım-gıda mühendisliği, gıda güvenliği, lojistik ve tedarik alanlarını kapsayan; Scopus'ta taranan saygın bir dergidir. Yayınları, 1683'ten beri akademik yayıncılık yapan De Gruyter Brill tarafından desteklenmekte.

BU ÇALIŞMADA NELER VAR?

Gıda güvenliği, dijitalleşme ve yapay zekâ teknolojilerinin entegrasyonu sayesinde yalnızca daha hızlı ve verimli değil, aynı zamanda daha sürdürülebilir bir yapıya kavuşuyor. Bu dönüşüm, sadece teknik iyileştirmelerle sınırlı kalmayıp, tüketici güveninden operasyonel verimliliğe kadar geniş bir yelpazede etkisini hissettiriyor.

Bu kapsamda, Gastro Co tarafından geliştirilen GastroBlue Check App, yapay zekâ destekli dijital çözümlerin gıda güvenliği süreçlerine entegrasyonunu değerlendiren dikkat çekici bir vaka çalışmasına konu oldu. International Journal on Food System Dynamics dergisinde yayımlanan ve Yaşar Mert Demiral, Selda Karahan, Selda Uca Karacabey ile Emrah Özkul imzalı bu çalışma; kalite kontrol süreçlerinin optimizasyonunda ve denetim etkinliğinde yapay zekânın sunduğu katkıları derinlemesine analiz ediyor.

Vaka analizi yöntemine dayanan çalışmada, Gastro Co kurucusu ile gerçekleştirilen kapsamlı görüşmeler, uygulamanın sektör üzerindeki etkilerine dair nitelikli bir perspektif sunuyor. Bulgular, yapay zekânın yalnızca teknik süreçleri hızlandırmakla kalmadığını; aynı zamanda sürdürülebilirlik uygulamalarını destekleyerek sektörel dönüşümü mümkün kıldığını ortaya koyuyor.

Özellikle gıda neofobisi gibi değişen tüketici davranışlarına ve artan dijital beklentilere daha hızlı yanıt verebilme kapasitesi, GastroBlue gibi çözümleri yalnızca operasyonel bir araç değil; aynı zamanda stratejik bir güven unsuru haline getiriyor.

Bu çalışma, dijitalleşmenin gıda sektöründeki yansımalarını anlamak isteyen araştırmacılar, uygulayıcılar ve yatırımcılar için önemli bir referans niteliği taşıyor.



TGRT

İSTANBUL CANLI



NERMİN GEYİK
TGRT HABER MUHABİRİ



SON DURUM

AİLENİN YEMEK YEDİĞİ RESTORAN MÜHÜRLENDİ

SON DAKİKA ANNE VE 2 ÇOCUĞUNUN HAYATINI KAYBETTİĞİ OLAYLA İLGİLİ 4 KİŞİ GÖZALTINA ALINDI

5.4...36



3 KİŞİNİN ÖLÜMÜNE NEDEN
OLAN RESTORAN MÜHÜRLENDİ!

*zehirlenmeleri
2025*



Düzenleyen: Ece Yılmaz Kabakcı

2025'TE GIDA ZEHİRLENMELERİ: SAHA GÖZLEMLERİ, VAKALAR VE HALK SAĞLIĞI PERSPEKTİFİ

2025 yılı, gıda kaynaklı hastalıklar açısından hem Türkiye hem de uluslararası arenada dikkat çekici vakaların yaşandığı bir yıl oldu. Artan toplu zehirlenme haberleri, tüketici güvenliği ve gıda sistemlerinin istikrarı üzerine önemli soru işaretleri yarattı. 2025 yılı boyunca hem ulusal hem de uluslararası düzeyde gıda kaynaklı hastalıklar gündemde yer almaya devam etti. Çok sayıda *Salmonella* ve *Listeria* gibi gıda patojenlerinin neden olduğu toplu zehirlenme vakaları, gıda güvenliğinin kırılganlığını bir kez daha ortaya koydu.

Türkiye’de Yaşanan Vakalar ve Toplu Olaylar

2025’in son aylarında Türkiye’de bir dizi ciddi gıda zehirlenmesi olayı basına yansıdı ve özellikle toplu vakalar halk sağlığının kırılganlığını ortaya koydu.

- İstanbul Ortaköy’de Almanya’dan tatil için gelen bir aile, midye, tavuk, tantuni ve sucuk tüketiminin ardından zehirlendi; iki çocuk hayatını kaybetti, diğer aile bireyleri ise yoğun bakımda tedavi görüyor. Bu olay, yabancı turistler dahil tüm tüketiciler için gıda güvenliği risklerinin somut bir örneği oldu.
- Aynı bölgede, başka bir habere göre bir restoran mühürlendi ve yetkililer dört kişiyi gözaltına aldı; bu gelişme, denetim mekanizmalarının vakalarla ilişkilendirilmesinin sürdüğünü gösteriyor.
- Gaziantep’te düzenlenen bir toplu yemekte 56 kişi hastanelik olurken, farklı şehirlerde okul sonrası tavuk döner yedikten sonra 5 lise öğrencisi gıda zehirlenmesi şüphesiyle tedaviye alındı.
- Türkiye genelinde kısa sürede birden fazla ilde toplu vakalar bildirilirken, medyada “gıda güvenliğinde alarm mı var?” başlıklı tartışmalar gündeme taşındı.
- Fatih’te bir otelde konaklayan turistlerden ikisi daha zehirlenme şüphesiyle hastaneye kaldırıldı; olay yerindeki yetkililer, söz konusu tesiste sadece kapalı su ikramının bulunduğunu belirtti.

Bu vakalar, yalnızca bireysel değil toplu tüketim ortamlarında hijyen ve tedarik zinciri güvenliğinin önemini bir kez daha vurguladı. Bir saha değerlendirmesi niteliğindeki raporlar da Türkiye’de 2025’te farklı ortamlarda birçok vaka yaşandığını listeliyor: cezaevleri, öğrenci yurtları, restoranlar ve toplu kutlama yemekleri gibi çeşitli kaynaklarda yaşanan gıda kaynaklı rahatsızlıklar belgelenmiş durumda.





3 KİŞİNİN ÖLÜMÜNE NEDEN OLAN RESTORAN MÜHÜRLENDİ!

Uluslararası Gelişmeler ve Çok Ülke Salgınları

2025 sadece Türkiye ile sınırlı kalmadı; uluslararası alanda da çok sayıda gıda kaynaklı salgın resmi makamlardan rapor edildi:

- Avrupa Birliği içinde uzun süreli bir Salmonella Strathcona salgını, 17 ülkede 437 doğrulanmış vakaya yol açtı. İtalya, Almanya ve Avusturya en çok etkilenen ülkeler arasında yer aldı.
- 2025'te ABD'de Listeria monocytogenes nedeniyle ortaya çıkan yaygın bir listeriosis salgını, önceden hazırlanmış makarna yemeklerinden kaynaklanarak 18 eyalette vakalara ve en az 6 ölüme neden oldu.
- ABD'de Salmonella'nın farklı kaynaklara bağlı olarak araştırıldığı çok eyaletli olaylarda yüzlerce vaka bildirildi; örneğin yumurta ve dondurulmuş sebze ürünleri ile bağlantılı Salmonella vakalarında yüzlerce kişi etkilendi ve birkaç ölüm bildirimi yapıldı.
- Avrupa genelinde ve Avrupa dışı ülkelerde Shigella gibi patojenlere bağlı enfeksiyonlar da bildirildi; özellikle Cape Verde dönüşlü turistlerde artış görüldü.



Bu salgınlar, global gıda tedarik zincirlerinin kırılganlığını ve uluslararası taşınabilir gıda ürünlerinin denetim ihtiyacını açıkça ortaya koyuyor. Türkiye'deki vakalar bağlamında Tarım ve Orman Bakanlığı'na yapılan şikayetlerin arttığı bildirildi; özellikle Kasım 2025'te tüketicilerin Alo Gıda İhbar ve Şikayet hattına ihbar sayısında belirgin bir artış yaşandı. Bununla birlikte, yetkililer bildirilen vakaların tamamının zehirlenme ile sonuçlanmadığını, psikolojik ve diğer etkilerin de raporlanmış olabileceğini belirtti. Uzmanlar ve kamuoyu yorumları, Türkiye'de son dönemde artan vakaların basit ihmallerin ötesinde sistematik gıda güvenliği sorunlarına işaret edebileceğini ifade ediyor; bu bağlamda gıda tedarik zinciri risk analizi ve eğitim gibi kapsamlı önlemlerin önemine dikkat çekiliyor.

GÜVENSİZ GIDANIN KÜRESEL BEDELİ: 2025 VERİLERİ NE SÖYLÜYOR?

2025 yılı global düzeyde gıda güvenliği alanında ciddi bir halk sağlığı yükü oluşturmaya devam etti. Dünya Sağlık Örgütü'nün en güncel tahminleri, her yıl yaklaşık **420.000** kişinin güvensiz gıda tüketimine bağlı nedenlerle hayatını kaybettiğini gösteriyor. ABD'de CDC'nin 2025 tahminlerine göre yaklaşık **2.600** ölüm, önemli foodborne (gıda kaynaklı) patojenlere atfediliyor; bunların hemen yarısından fazlası doğrudan gıda zehirlenmesiyle ilişkilendiriliyor.

Türkiye'de 2025'te medyada bildirilen "can kayıpları" haberleri olsa da, ulusal düzeyde kesin ölüm sayıları resmi raporlarla henüz netleşmemiş durumda.



SON DURUM

AİLENİN YEMEK YEDİĞİ RESTORAN MÜHÜRLENDİ

SON DAKİKA ANNE VE 2 ÇOCUĞUNUN HAYATINI KAYBETTİĞİ OLAYLA İLGİLİ 4 KİŞİ GÖZALTINA ALINDI

GASTROBLUE ile SICAKLIĞI İZLE!

www.gastrobluecheckapp.com



SESSİZ RİSKLER, SERT DENETİMLER

2026'ya Doğru Gıda ile Temas Eden Plastiklerde Yeni Dönem

Gıda güvenliği denildiğinde akla çoğu zaman mikrobiyolojik riskler gelir: sıcaklıklar, çapraz bulaşmalar, hijyen zincirleri...

Oysa gıda güvenliğinin daha az konuşulan ama en az bunlar kadar kritik bir boyutu daha vardır: gıdaya temas eden malzemelerin kimyasal güvenliği.

Bu alan, 2026 yılı itibarıyla Türkiye'de sessiz ama etkisi yüksek bir dönüşüm sürecine girmiş durumda.

MEVZUATTA NE DEĞİŞTİ?

6 Mayıs 2024 tarihinde, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan düzenleme ile *Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği (2019/44)* revize edildi. Bu değişiklikler teknik olarak 2024'te yürürlüğe girmiş olsa da, 1 Ocak 2026 itibarıyla fiili uyum ve denetim beklentisi sertleşecek.

Düzenlemenin temel amacı; Türkiye mevzuatını AB plastik **FCM** (Food Contact Materials) mevzuatı ve **EFSA**'nın güncel bilimsel görüşleri ile uyumlu hâle getirmek.

Buradaki kritik nokta şu:

Bu değişiklikler "yeni bir gıda krizi"nin değil, uzun vadeli kimyasal maruziyet risklerinin azaltılmasının parçası.



NEYİ HEDEFLİYOR, NEYİ HEDEFLEMİYOR?

BU DÜZENLEME:

Gıdanın mikrobiyolojik güvenliğini doğrudan hedeflemiyor, **"Bugün tüketilen gıda güvensiz oldu"** anlamına gelmiyor.

Ancak şunu açıkça hedefliyor;

- Gıdaya temas eden plastiklerden monomer, katkı maddesi veya bozunma ürünlerinin gıdaya geçişini (migration) daha sıkı kontrol etmek.
- Uzun vadeli ve düşük dozlu maruziyet risklerini azaltmak.
- Tedarik zincirinde belirsiz, dokümantasyonsuz ve testsiz plastik kullanımını sistem dışına itmek.

*Bu yönüyle değişiklik,
koruyucu ve önleyici
bir halk sağlığı
yaklaşımıdır.*



ÖZELLİKLE ŞU ALANLARDA RİSK ARTIYOR;

RİSKİN EN BELİRGİN ŞEKİLDE ARTTIĞI ALANLAR; SICAK DOLUM YAPILAN ÜRÜNLER, YAĞLI VE ASİDİK GIDALARLA TEMAS EDEN AMBALAJ VE EKİPMANLAR, UZUN SÜRELİ DEPOLAMA KOŞULLARI, TEKRAR KULLANILAN PLASTİK KAPLAR İLE MİKRODALGA VEYA YÜKSEK SICAKLIĞA MARUZ KALAN UYGULAMALARDIR. BU TÜR SENARYOLARDA KULLANILAN PLASTİK MALZEME, GIDAYI MİKROBİYOLOJİK AÇIDAN OLUMSUZ ETKİLEMESE DAHI, PLASTİK YAPISINDAKİ MONOMERLER, KATKI MADDELERİ VEYA BOZUNMA ÜRÜNLERİNİN GIDAYA GEÇİŞİ NEDENİYLE KİMYASAL AÇIDAN UYGUNSUZ HÂLE GETİREBİLİR.

HoReCa ve gıda işletmeleri açısından mesaj nettir: Bu düzenleme, mutfağın günlük operasyonlarını doğrudan değiştirmese de satın alma süreçleri, tedarikçi yönetimi ve kalite dokümantasyonu üzerinde belirgin ve kaçınılmaz bir etki yaratmaktadır. Artık işletmelerin; kullanılan plastik kaplara ait güncel Uygunluk Beyanı'nın (DoC) bulunup bulunmadığını, bu beyanların revize edilmiş ek listelere açık referans verip vermediğini ve kritik kullanım koşullarının—sıcaklık, yağlı gıda teması ve temas süresi gibi—gerçekten kapsanıp kapsamadığını sorgulaması gerekmektedir. Bu sorulara net ve belgeli yanıt veremeyen işletmeler için ortaya çıkan risk, gıdanın kendisinden değil; ambalaj ve temas eden malzemeler kaynaklı bir uygunsuzluk olarak kayda geçebilir.

Gıda ile temas eden plastikler, mutfağın arka planında kalmış gibi görünmekteydi fakat 2026 itibarıyla bu alan, gıda güvenliği denkleminin sessiz ama belirleyici değişkenlerinden biri hâline geliyor. Bu yeni dönemde fark yaratan işletmeler; krizden korkanlar değil, uyuma erkenden hazırlananlar olacak.

“

Belge, test ve izlenebilirlik yoksa; “bu kap hep böyle kullanılıyordu” ifadesi artık yeterli olmayacaktır.

”





Duy, Düşün, Dönüş!

Fikirleri Sesle Buluşturuyoruz!

Her sayfada anlattığımız dönüşümün şimdi bir sesi var. *BlueJurnal Podcast*; gastronomiden sürdürülebilirliğe, teknolojiden ilhama uzanan AI sohbetlerle kulaklarınızda.



Tıkla, eriş!
www.gastrobluecheckapp.com

GastroBlue

GastroBlue Thermometer Tracking

"Gıdanın İzini Sür!"

GastroBlue Thermometer Tracking'in sunduğu çözümler:

İnternet bağlantısının olduğu her ortamda, +4°C soğuk hava depoları, -18°C şok dolapları, üretim alanları ve kuru depolarda sıcaklık ve nem takibi yaparak, gıda güvenliğini üst düzeye çıkarır.

- ✓ Belirlenen sıcaklık sınırlarının dışına çıktığında, ilgili kişilere anlık e-posta uyarıları gönderilir.
- ✓ Sistem, her günün sonunda son 24 saatin sıcaklık verilerini raporlar ve ay sonunda tüm ölçümleri arşivleyerek işletmeye sunar.

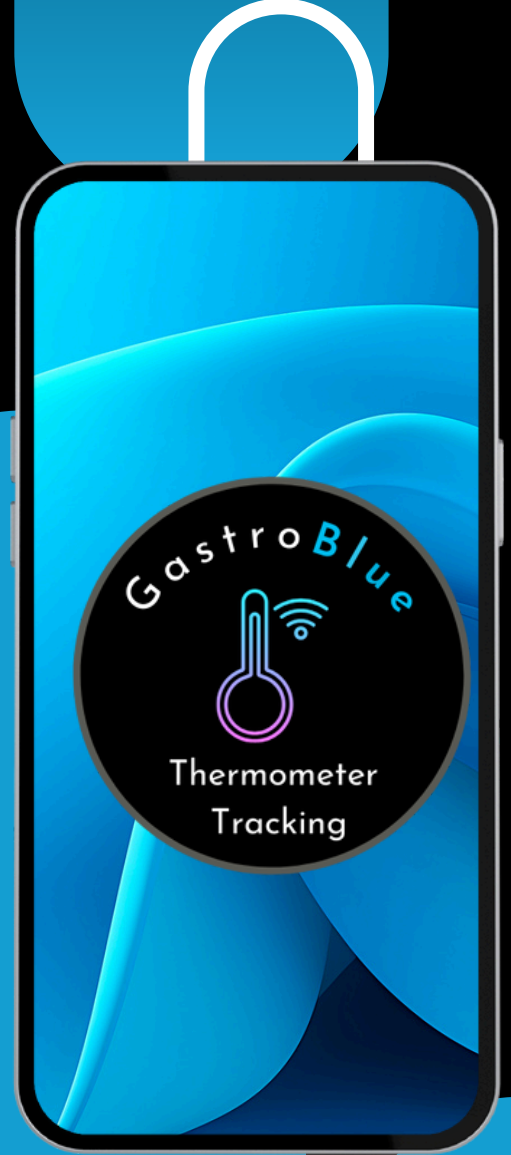
Bu sistem, özellikle depolarda meydana gelebilecek sıcaklık değişimlerinin erken tespit edilmesini sağlayarak gıda zayıfatını önler.

Bize Ulaşın!



Web Adresi

www.gastrobluecheckapp.com



GastroBlue Check APP

“Gıdanın İzini Sür!”

GastroBlue Check APP’in sunduğu çözümler:

- ✓ **Mal Kabul** – İşletmeye giren tüm gıda ürünlerinin kabul süreçlerinin kaydı.
- ✓ **Kullanıma Alım / Açılış Kayıt** – Depodan çıkan ve üretim bölümünde kullanılan & açılan ürünlerin takibi.
- ✓ **Dezenfeksiyon** – Sebze & Meyvelerin dezenfeksiyon süreçlerinin kaydı.
- ✓ **Çözündürme** – Donuk ürünlerin çözündürme ve hazırlık & işlem aşamalarının kaydı.
- ✓ **Sıcak & Soğuk Sunum** – Gıdaların hazırlık, üretim, bekletme ve servis sıcaklıklarının kaydı.

Bize Ulaşın!



Web Adresi

www.gastrobluecheckapp.com



GastroBlue Form Flow

“Gıdanın İzini Sür!”

GastroBlue Form Flow’un sunduğu çözümler:

İşletmelerdeki tüm kontrol listelerini (Check-List) dijital bir iş akışına dönüştürerek, yetkilendirilmiş kullanıcı gruplarına görev atama ve operasyon süreçlerini eksiksiz takip etme imkânı sunar.

- ✓ **Günlük operasyon planlaması yapılabilir.**
- ✓ **Departman veya vardiya bazlı iş atamaları gerçekleştirilebilir.**
- ✓ **Operasyon süreçlerindeki eksiklikler tespit edilerek aksiyonlar takip edilebilir.**
- ✓ **Online akademi entegrasyonu ile eğitim süreçleri dijital olarak yönetilebilir.**

Bize Ulaşın!



Web Adresi

www.gastrobluecheckapp.com



İZCİLERİN YANINDA!



GastroBlue Check APP
GastroBlue Form Flow
GastroBlue Thermometer Tracking

İşletmelerin gıda güvenliği ve operasyonel verimliliğini artırmak için geliştirilmiştir.

GastroBlue

GastroBlue Bize Ulaşın!



www.gastrobluecheckapp.com



[LinkedIn Baęlantı](#)



[Instagram Baęlantı](#)

