



BAKLİYAT İLE SAĞLIKLI BESLENME SAĞLIKLI HAYAT PROJESİ

SONUÇ BİLDİRGESİ

Proje Kapsamında Yapılan Tanıtım ve Basın Toplantıları

1. Projemizin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İstanbul İl Müdürlüğü'nün ev sahipliğinde 8 Ekim 2015 tarihinde açılış toplantısı yapılmış olup, Yürütme Kurulu ve Karar Organları Üyeleri belirlenmiştir. Yürütme Kurulu Proje boyunca 4 resmi toplantı yapmış olup alınan kararlar tutanak altına alınmıştır.
2. 1 Aralık 2015 tarihinde İstanbul Teknik Üniversitesi Süleyman Demirel Kültür Merkezinde 1. Basın Toplantısı gerçekleştirilmiştir. Bkz. www.bakliyatye.com/Galeri
3. Ocak ayı içerisinde Güneydoğu Anadolu İhracatçılar Birliği (GAİB) ve Makarna Bulgur Bakliyat ve Bitkisel Yağlar Tanıtım Grubunun (MBTG) ev sahipliğinde Antakya'da Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Projemizin tanıtım sunumu yapılmıştır. Bkz. www.bakliyatye.com/Galeri
4. İkinci proje tanıtım sunumu ise 10.02.2016 tarihinde Antalya'da, ANFAŞ Food Product Gıda Fuarı'nda yapılmıştır.
5. İştirakçimiz olan Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) organizasyonu ile Hilton İstanbul Bosphorus Hotelde 18 Şubat 2016 tarihinde 2. Basın Toplantısı düzenlenmiş 37 farklı haber mecrasında projenin haberi yapılmıştır. Bkz. www.bakliyatye.com/Galeri
6. Bir diğer tanıtım sunumu, 03 Mart 2016 tarihinde proje ortağı olan İstanbul Teknik Üniversitesi'nde Bilim ve Kariyer ve Günü çerçevesinde Gıda Mühendisliği bölümü öğrencilerine yapılmıştır. Bkz. www.bakliyatye.com/Galeri
7. 20 Nisan tarihinde Uluslararası Bakliyat Birliği (Global Pulse Convention) tarafından İzmir Çeşme'de düzenlenen uluslararası toplantıda projemizin tanıtım sunumu Başkanımız Sayın İsmet Aral tarafından yapılmış ve 20 dakikalık belgesel filmimiz yaklaşık 600 ülkeden gelen katılımcılara gösterilmiştir. Bkz. www.bakliyatye.com/Galeri
8. 27 Nisan 2016 tarihinde İkmal, Maliye Okulu ve Eğitim Merkezi Komutanlığında gerçekleştirilen ikmal ve maliye sınıflarını geliştirme koordinasyon toplantısında yaygınlaştırma faaliyetleri kapsamında projemizin tanıtımı yapılmıştır. Bkz. www.bakliyatye.com/Galeri
9. 30 Temmuz 2016 tarihinde Milliyet gazetesi Cadde ekinde Uzman Diyetisyen Dilara Koçak tarafından projemiz anlatılarak bakliyatlı yemek tarifleri verilmiştir.



10. Çeşitli basın organlarında Bakliyat ile ilgili yemek tarifleri verilmiş(Vatan, Milliyet ve Yenibirlik Gazeteleri) veya bu tariflerin yoğun olarak bulunduğu web sitemiz adres gösterilmiştir. Bunun dışında ilgili yazılı basında 10'dan fazla haber yayımı yapılmıştır. http://www.bakliyatye.com/basinda_biz
11. 5.8.5 PR Bakliyat Tanıtım Hizmeti kalemindeki çalışmalar için Promedia Halkla İlişkiler Ltd. Şti ile anlaşma yapılmış ve PR çalışmalarına başlanmıştır. Bu kapsamda yapılan çalışmalar aşağıda sıralanmıştır.
- Milliyet Online Medya Bakliyat Unu Sağlıklı Bir Yaşam için Günlük Beslenmemize Dahil Edilmeli.
 - Haber Türk'te Mutfağınızda Bakliyat ununa Yer Açın.
 - İHA Bakliyat Unu Sağlıklı Bir Yaşam için Günlük Beslenmemize Dahil Edilmeli.
 - Ahu Demirli "Anne, çocuk, kadın ve yaşam bloggeri" Bakliyat İle Sağlıklı Beslenme.
 - Haberler.com Bakliyatların faydaları saymakla bitmiyor.
 - İstanbul Haber Ajansı Bakliyat Unu Sağlıklı Bir Yaşam için Günlük Beslenmemize Dahil Edilmeli.
 - sondakika.com Bakliyatların faydaları saymakla bitmiyor.
 - Halk Bakliyat Unu Sağlıklı Bir Yaşam için Günlük Beslenmemize Dahil Edilmeli.
 - Haber 24 Bakliyat Unu Sağlıklı Bir Yaşam için Günlük Beslenmemize Dahil Edilmeli.
 - Haber 3 Bakliyat Unu Sağlıklı Bir Yaşam için Günlük Beslenmemize Dahil Edilmeli.
 - iyininpesinde.com Bakliyat Unu Sağlıklı Bir Yaşam için Günlük Beslenmemizde olmalı.
 - Gazete Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Haber Ordu Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Manisa'da son nokta Türk Aşçılar Uluslararası Bakliyat Yılı Sebebiyle Türk Mutfağına 50 Yeni Lezzet Kazandırıyor.
 - Palo.com.tr Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Haber 3 Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Tanış Ankara Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Haber X Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Son Dakika Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Haberflash Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Milliyet Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - İHA Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - Halk Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
 - İHA Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.



- Alemi Haber Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Kadın Haberleri Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Haber Detayları Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Bugün Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği Başkanı İsmet Aral Haberleri.
- Haberfx Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Canlı medyam Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Yurtgündemi Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Telgraftürk Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Beyazgazete Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Finanshaberler.com Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Yaban tv tarım kuşağı belgesel ve kamus potu gösterimi ve Başkanımız Hakkı İsmet Aral'ın projeyi tanıtan röportajı.
- Aydınlık Gazetesi Mutfakta Bakliyat Devrimi.
- Mersin İMC gazetesi Bakliyat geleceğin gıdası.
- Çumra Gazetesi Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Özhaber gazetesi Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat.
- Karar gazetesi Bakliyatın unu da çok yararlı.
- Türkiye Gazetesi Türk Mutfağına Yeni Lezzetler Geliyor.
- Sonaat gazetesi Bakliyat Unu Sağlıklı Bir Yaşam için Günlük Beslenmemize Dahil Edilmeli.
- Kastamonu Gazetesi 1.Bakliyat Şenliği ve Sempozyumu.
- İstanbul Ticaret Gazetesi Nohuttan ekmek Mercimekten cips yaptılar.
- Gazipaşa gazetesi Bakliyat Geleceğin Gıdası.
- Adana Çukurova Gazetesi Bakliyat Geleceğin Gıdası.
- Yenigün Gazetesi 1.Bakliyat Şenliği ve Sempozyumu.
- Gazipaşa Gazetesi Bakliyat Geleceğin Gıdası.

Proje Kapsamında Yapılan Faaliyetler

1. Proje kapsamında 5.1.1 Web Sitesi yapımı çalışmaları Ocak 2016 tarihinde başlamış ve proje boyunca tüm faaliyetler web sitesine taşınarak güncel tutulmuştur. Bkz. www.bakliyatye.com
2. 5.1.6 Proje tanıtım broşürleri, 5.7.3 roll uplar, bannerlar ve 5.1.7 afişlerin tasarım ve baskı çalışmaları projenin yürürlüğe girmesini takiben başlamış bir kısmı Kasım bir



- kısmı da Aralık sonu itibariyle tamamlanmış ve tüm toplantılarda görsel olarak kullanılmıştır. Bkz. http://www.bakliyatye.com/proje_materyalleri.aspx
3. 5.8.1 Aşçılık Eğitimi Profesyonel Aşçı Hizmet Alımı kapsamında 2 mutfak sanatçısıyla anlaşmaya varılmış, bu sanatçılar çalışacakları ortamı kendileri temin etmek istemişlerdir. Bu doğrultuda 14 Şubat tarihinden itibaren ücret ödenmeksizin iki ayrı mutfak kullanılmıştır.
 4. 2 Şubat 2016 tarihinde ilk Belgesel Çekimi, Montajı ve Seslendirmesi hizmet alım ihalesi yapılmış ancak iptal edilerek, 24 Şubat 2016 tarihinde Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat Projesi Belgesel Çekimi, Montajı ve Seslendirmesi hizmet alım ihalesi sonuçlandırılmıştır. <http://www.bakliyatye.com/duyurular.aspx>
 5. Sosyal medyada projemizin “bakliyatye” isimli hesaplarında, düzenli bakliyat tüketiminin faydalarını anlatan günlük paylaşımlar yapılmış ve aylık olarak takipçi sayısı bazında raporlanmıştır. Instagram sayfamızda Mart ayı içerisinde 764 takipçi sayısını ile başlanmış bu sayı Proje bitimi itibariyle yaklaşık 2.000 kişiye ulaşmıştır. Bunun yanında web sitesinin ziyaretçi sayıları aşağıdaki linkten takip edilmiştir. Ocak 2016’dan Kasım 2016’ya kadar toplamda 203.000 adet ziyaret gerçekleşmiştir.
<http://www.bakliyatye.com/plesk-stat/webstat/>
 6. Daha sonra projenin 6.2 Kalem kapsamında “Yemek Kitabının Fotoğrafları İçin (5 Kişi) Aşçılık Hizmet Alımı” çerçevesinde 5 adet mutfak sanatçısı ile anlaşma yapılmış ve yemeklerin Türkiye Spor Yazarları Derneği’nde yapılmasına devam edilme kararı alınmıştır.
 7. 30 Mart 2016 tarihinde projemizin yaygınlaşmasını sağlamak adına Show Tv, ATV, İhlas Haber Ajansı ve Fox TV ile işadamlarının katılım sağladıkları bakliyatın hafif fırıncılık ürünlerinde kullanımı ile ilgili workshop Chef’s İstanbul Mutfak Atölyesinde gerçekleştirilmiştir.
 8. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından Bakliyat üretiminin artması için çiftçiye verilen 2015 yılında 20 kuruş/kg olan fark desteği %50 oranında arttırılarak 2016 yılında 30 kuruş/kg olmuştur. Bakliyatın son 5 yıllık üretim, ihracat ve ithalat rakamları Türkiye İstatistik Kurumu ve İstanbul İhracatçı Birliklerinden alınan veriler olarak ekte sunulmuştur.
 12. Projemizin yaygınlaştırma faaliyetleri kapsamında yapılması planlanan Blogger etkinliği, Gülhan Kara'ya ait mutfak atölyesinde ünlü diyetisyen, doktor, spor eğitmenleri ve bloggerların katılımları ile 11 Nisan tarihinde bakliyattan farklı lezzetler tadılarak gerçekleştirilmiştir.

<http://www.bakliyatye.com/fotogalari.aspx>

Fulya Mahallesi Büyükdere Cad. Somer Apt. No:64 D:13, 34394 Mecidiyeköy/Şişli/İstanbul

Tel: 0212 347 25 60 Fax: 0212 347 25 70

www.pakder.org.tr



9. Proje çalışmaları kapsamında nohut, fasulye, yeşil mercimek ve kırmızı mercimek unları ile kek denemeleri proje ortağımız İTÜ'de gerçekleştirilmiştir. Projede görevli olan İTÜ personellerinin yürüttüğü bu çalışmada ürünlerin renk, nem, raf ömrü tayini ve duyu analizleri yapılmıştır.
10. Yeşil mercimek ve kırmızı mercimek unları ile ekme denemeleri İTÜ tarafından yapılmıştır. Bakliyat unu ile yapılan ekme denemelerde nem, renk, raf ömrü ve duyu analizler İTÜ ve YTÜ tarafından gerçekleştirilmiştir.
11. Proje kapsamında, farklı oranlarda bakliyat unu içeriği ile cips denemeleri de yapılmıştır. Cips denemeleri öncelikle İTÜ bünyesindeki laboratuvarında, daha sonra büyük ölçekli olarak anlaşmalı bir cips fabrikasında yapılmıştır. Üretilen cipslerde nem, renk, kalınlık ve su tutma özellikleri belirlenmiştir.
12. Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu ve Doç. Dr. Esra Çapanoğlu Güven'in katımları ile anlaşmalı pizza üreticisinde 13.04.2016 tarihinde bakliyat unlu pizza tabanı denemeleri gerçekleştirilmiş, denemeler görsel ve yazılı basın yoluyla paylaşılmış, projenin tanıtımı bu etkinlik ile de yapılmıştır. Bkz. www.bakliyatye.com
13. Proje kapsamında fasulye, nohut, kırmızı mercimek ve yeşil mercimek unlarından protein ve diyet lif ekstraksiyonu yapılarak bakliyatların protein ve diyet lif izolatları elde edilmiştir. Bundan sonra yapılacak işlem bu protein ve liflerin gıda sanayinin dikkatini çekmesini sağlayarak sanayide kullanılmalarının teminidir.
14. Projenin diğer bir ortağı olan Yıldız Teknik Üniversitesi'nin ekipman alımı, kurulumu, eğitimleri ve metod doğrulaması gerçekleştirilmiş, İTÜ tarafından YTÜ'ye gönderilen numunelerde raf ömrü analizleri yapılmıştır.
15. Proje kapsamında "Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat" belgeselinin çekimleri tamamlanmıştır. Bkz. www.bakliyatye.com
16. Proje kapsamında İTÜ ve YTÜ tarafından aşağıdaki cihazların alımları yapılmıştır.
 - Püskürtmeli kurutucu B-290 (İTÜ)
 - Homojenizatör, Lab. Tipi (İTÜ)
 - İTÜ Yapacağı Analizlerde kullanılacak standart,
 - Flörosan Dedektörü (YTÜ)
 - Diyet Lif Cihazı (YTÜ)
 - Raf Ömrü Tayin Cihazı (YTÜ)
 - Reometre (YTÜ)
 - YTÜ Yapacağı Analizlerde kullanılacak standart
 - Azot Tankı (İTÜ)
17. 5.1.4 Kitap Yazımı, Ar-Ge ve Atölye Faaliyetleri Danışmanlığı Prof. Dr. Mustafa Hikmet Boyacıoğlu tarafından yapılmış, bakliyatın sağlığa olan faydaları derlenerek anlatılmış



- ve mutfak sanatçıları tarafından hazırlanan bakliyatlı yemek tarifleri kitaba eklenerek “Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat” adı altında bir kitap hazırlanmıştır.
18. 5.7 kaleminde yer alan ve projemizin çıktılarının paylaşıldığı sempozyum 17 Mayıs 2016 tarihinde İstanbul Ticaret Odası Cemil Sultan Korusunda gerçekleştirilmiştir. Bu sempozyumda 10’u aşkın bilim adamı, sanayici ve eğitimci tarafından proje kapsamında gerçekleştirilen tüm faaliyetler ve proje çıktıları anlatılarak tartışılmıştır. Sempozyuma katılan Amerikalı konuşmacı US Dry Bean Council USA Dry Pea & Lentil Council Uluslararası Temsilcisi Johanna Stobbs tarafından 2016 yılının Birleşmiş Milletlerce Bakliyat Yılı ilan edilmesinin ardından uluslararası gelişmeler hakkında bilgiler verilmiştir. Sempozyumda Kanal D, NTV ve ATV televizyon kanallarının katılımcılarla yaptığı röportajlar yayımlanmıştır. Bkz. www.bakliyatye.com
 19. 5.8.4. Ramazan Ayı Tadım Etkinliği kapsamında Beşiktaş Belediyesi’nin de desteği ile Levent Meydanı, Beşiktaş Meydanı ve Beşiktaş Kartal Heykeli önü olmak üzere toplam 3 merkezde 7 Haziran 2016 tarihinde iftar vakti mercimek çorbası ve proje tanıtım materyalleri dağıtımını yapılarak halkın bakliyat konusunda bilinçlenmesi sağlanmıştır.
 20. 5.1.9. Belgesel kitabı tasarımı ve baskısı tamamlanmıştır. Bkz. www.bakliyatye.com
 21. Tüm iştirakçilerimize “Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat” kitabı gönderilmiştir. Bunun yanı sıra hastanelerde dağıtılmak üzere İstanbul Halk Sağlığı Müdürlüğüne ve ayrıca İstanbul’da bulunan 110 hastaneye “Bakliyat ile Sağlıklı Beslenme Sağlıklı Hayat” kitabı gönderilmiştir. Bunların dışında 100 ayrı hastaneye mail ortamında kitabın pdf formatında gönderimi yapılmıştır.
 22. Özel Seymen Koleji, İtü Geliştirme Vakfı Okulları Dr. Natuk Birkan İlköğretim Okulu ve Kristal Çocuk Etüt Merkezinde belgesel gösterimi yapılmıştır.
 23. Okulların kapanmış olması nedeniyle projemizin okullarda tanıtımını Eylül ayına ertelenmiştir. Bu kapsamda İstanbul Valiliği İl Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından yazılan 12.08.2016 tarihli yazı ile 39 ilçe Milli Eğitim Müdürlüğüne Projemizden bahsedilerek tanıtım için proje materyallerinin okullarda dağıtılması konusunda onay verildiği ifade edilmiştir. Bu kapsamda İstanbul İli içerisindeki okullar açıldıktan sonra ziyaret edilerek projenin tanıtımı ve belgeselin izlenmesi sağlanacaktır.
 24. 1 Eylül 2016 tarihinde CNR Fuar Merkezinde düzenlenen Uluslararası Word Food İstanbul Etkinlikleri kapsamında birçok yerli ve yabancı katılımcıya projemizin tanıtım sunumu ve belgeselin gösterimi yapılmıştır.
 25. 2 Eylül 2016 tarihinde Word Food İstanbul Fuarı kapsamında Kenya-Türkiye Gıda Forumu ve İkili İş Görüşmeleri çerçevesinde Sayın H. İsmet Aral tarafından projenin sunumu ve belgesel gösterimi farklı ülkelere katılımcılara yapılmıştır.



26. Bu proje ile tanıtılan ve sanayi tarafından sahip çıkılarak piyasaya sunulan ön pişirilmiş kurufasulye, nohut ve sarımercimek gibi bakliyat unlarının perakende merkezlerinde satışına başlanmıştır.
27. Okulların açılması ile birlikte Ata İlkokulu, Bayrampaşa ilköğretim Okulu, Bayrampaşa Mehmet Akif İnan Ortaokulu, Bayrampaşa Suat Terimer Anadolu Lisesi, Cihangir Münir Özkul Ortaokulu, Firuzağa İlköğretim Okulu, Hüseyin Bürge Anadolu Lisesi ve Kemal Berktaş Ortaokulunda proje anlatılarak belgesel gösterimi ve kitap dağıtımı yapılmıştır. Okul çalışmalarına 2016-2017 öğretim yılı boyunca devam edilecektir.

Proje Bitiminden İtibaren Takip Edilecek Çalışma Konuları

1. İstanbul ilinde mümkün olduğunca fazla sayıda okula projenin tanıtımı yapılacaktır.
2. Proje kapsamında görev alan mutfak sanatçılarımızla sürekli irtibat halinde olunarak görev aldıkları Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde bakliyatın farklı kullanımının bu alanda yetişen mutfak sanatçılarına aktarılması konusunda destek alınacaktır.
3. Sanayi temsilcileri ile görüşmeler organize edilecek ve bakliyat unlarının hafif fırıncılık ürünlerinde kullanımları konusunda bilgilendirme toplantıları yapılacaktır.
4. İstanbul Ticaret Odasında ve Sanayi odasında çalışma yürüten catering ve hafif fırıncılık ürünleri sektör temsilcileri ile bir araya gelerek proje çıktılarımızın tanıtımları yapılacaktır.
5. İstanbul İhracatçı Birlikleri ile 2017 yılında Bakliyat ürünlerinin farklı kullanım alanlarında bir yarışma programı düzenlenmesi konusunda çalışmalar yürütülecektir.
6. Bakliyat tüketiminin artım oranlarının takibi yapılacaktır.