LIKE-A-PRO



Tadım menüsüyle *yaşam laboratuvarı* kurgulamak

Alternatif proteinleri bir restoran sofrasında tatmak, tartışmak ve değerlendirmek

MENÜDE Vegan salam · Mantar soslu bezelye köftesi · İstiridye mantarlı pizza · Bezelye proteinli burger · Badem unlu kurabiye

PROJE
LIKE-A-PRO (Ufuk Avrupa)

KURUM
Zeytince Derneği, İzmir, Türkiye

UYGULAMA
Tadım menülü yaşam laboratuvarı

MEKÂN
Rast Urla restoranı, Urla

TARİH
24 Ekim ve 21 Kasım 2024

KATILIM
İlk turda 17 kişi, 4 masa

Bilgi notunu okuyun
Like-A-Pro yaşam laboratuvarları

"İnsanlar alternatif proteinler hakkında konuşmadan önce onları tadarsa ne değişir?"

Önceki buluşmada katılımcılar alternatif proteinleri soyut bir konu olarak tartıştı ve en çok tadım ile tarif istedi. Bilgi tek başına merakı tercihe dönüştürmüyordu.

UYGULAMA

Zeytince, 24 Ekim ve 21 Kasım 2024'te Urla'daki Rast Urla restoranında iki turluk bir tadım menüsü buluşması düzenledi. Menü üç aşamalıydı: paketli bir ürün (başlangıç), alternatif proteinle pişmiş bir ana yemek ve bir tatlı. Her aşamada ürünün ambalajı da masaya geldi; ekibimizdeki şef tarifleri anlattı. Menü kartı aynı zamanda değerlendirme kartıydı: katılımcılar her tabakta ambalajı, kokuyu, görünümü, dokuyu ve tadı 1–5 arasında puanladı. İlk turda 17 katılımcı, her birinde iki kolaylaştırıcının bulunduğu dört masada oturdu; buluşma ortak bir değerlendirmeyle kapandı.

NE OLDU?

Ürünler tat, aroma ve görünüm açısından çok beğenildi. Badem unlu kurabiyenin tadını 17 katılımcıdan 16'sı iyi ya da çok iyi buldu; çoğu alternatif protein kullanıldığını fark etmeyeceğini söyledi. Katılımcıların tamamı bezelye köftesini çevresine önermeye hazırdı. En büyük engeller fiyat (vegan salam için 9 € yerine çoğunluk en fazla 4 € ödemeye razıydı) ve plastik ambalaj oldu. Katılımcılar ambalajda QR kodla karbon ayak izi, protein içeriği ve tarif görmek istedi. Bu öğrenimler sonraki iterasyonda market rafı ve menü maketlerine dönüştü.

UYGULAMAYA DÖNÜK ÖNERİLER

1. Menüyü değerlendirme kartına çevirin: her tabağın yanına birkaç kısa soru ve 1–5 puanlık bir ölçek koyun.
2. Menüyü aşamalara bölün: paketli ürün, pişmiş yemek, tatlı. Her aşamada ambalajı da gösterin.
3. Bir şefin tarifleri anlatmasını ve katılımcıların tarifleri yanlarında götürmesini sağlayın.
4. Küçük masalar ve her masada kolaylaştırıcılarla çalışın; buluşmayı ortak bir değerlendirmeyle kapatın.
5. Fiyat ve ambalaj sorularını mutlaka sorun: kabulün önündeki asıl engeller orada çıkıyor.

Zeytince Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği
zeytince.org · CC BY 4.0

LIKE-A-PRO projesi (No. 101083961), Avrupa Birliği Ufuk Avrupa programı tarafından finanse edilmektedir. Burada ifade edilen görüşler yalnızca yazarlara aittir.