

2025 GASTRONOMİ TRENDLERİ

HAZIRLAYAN

Kübra Haniç

OGGUSTO Gastronomi Koordinatörü

**Bu rapordaki bilgiler kaynak gösterilmeden yayınlanamaz.*

OGGUSTO

RAMS'in Katkılarıyla

 **RAMS**
TÜRKİYE



Bir yemeğin tadılır olması için sadece lezzetli olması yetmiyor.

2025 yılı ise yemek kültürünün sadece tatlarla değil, aynı zamanda deneyimlerle, etik anlayışıyla ve teknolojiyle şekillendiği bir döneme işaret ediyor.

Gastronomi dünyası, her yıl yenilenen bir enerjiyle hayatımıza dahil olmaya ve çok konuşulmaya devam ediyor. Yeni tatlardan şaşırtan yemek deneyimlerine birçok yeniliği gastronomi dünyasında göreceğiz. Bir yemeğin tadılır olması için o yemeğin lezzeti yeterli olamayacak. Çok daha fazla unsura ihtiyaç olacak.

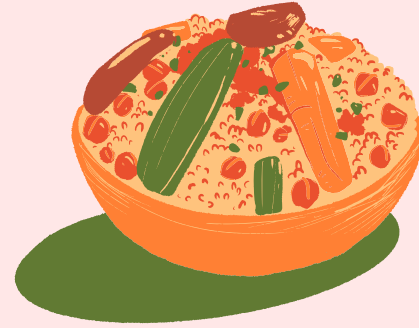
Misafirini anlayan ve istediğini verebilen restoranlar sadık kitleyi yakalayabilecek. Yemek için seyahat etme bir sonraki boyuta taşınacak ve lokal lezzetlerin izinde serüvene atılanlar çok daha fazla olacak. Daha sürprizsiz mutfakların öne çıktığı 2025 yılında, gastronomi alanında konuşulacak çok fazla detay olacak.



2025'te Gastronomiyi Neler Bekliyor?



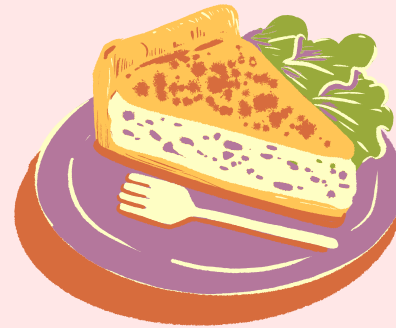
Dünyanın farklı köşelerinden mutfaklar bir araya gelip yeni tatları ortaya çıkarıyor.



Restoranlar müşteri sadakatini sağlamak için özel bir çaba harcayacak.



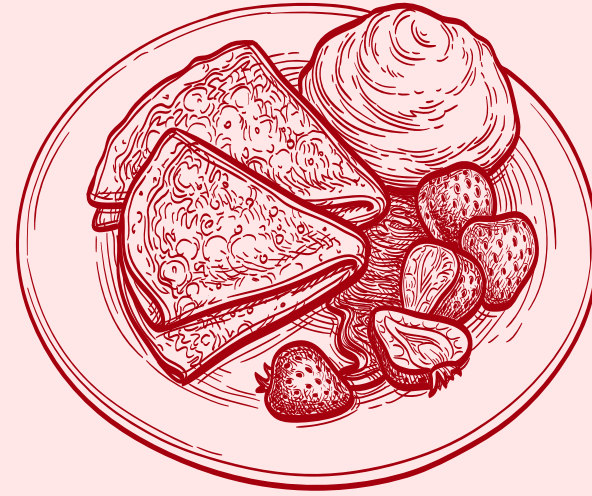
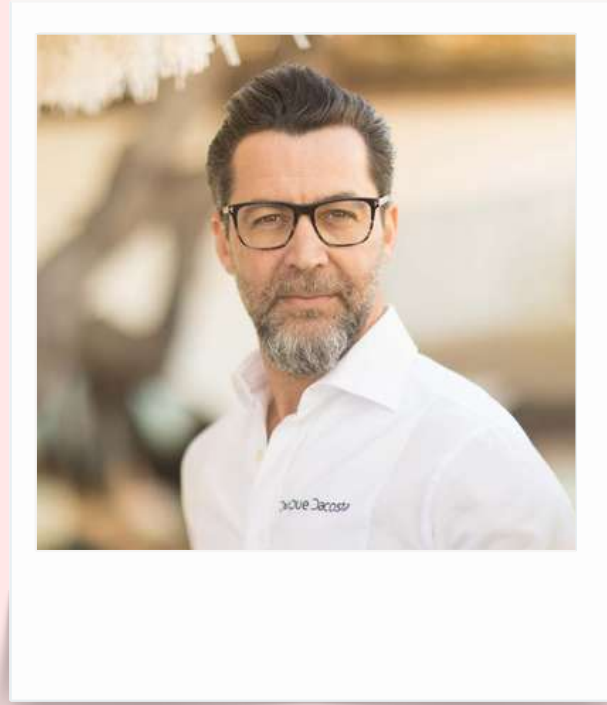
Deniz bitkileri yemek dünyasında adından daha çok söz ettiriyor.



İçeceklerin her türüsü popülerleşiyor. Özellikle çay ve aromalı sular pazarı yükseliyor.

Şeflere Göre 2025'te Gastronomide Neler Öne Çıkacak?

Dünyaca ünlü şeflere 2025 yılında gastronomi sahnesinde nelerin konuşulacağını sorduk. Sekiz farklı şeften aldığımız yanıtlar mutfaklardaki bilinçlenmenin artacağına habercisi niteliğinde...



Mirasla günün trendlerini harmanlamak önemli olacak.

Şu an insanlar çalışırken gelenek ve sürdürülebilirlik arasında bir denge kuruyorlar. Herkes buna odaklanmış durumda. Bir şefin, özellikle menü ya da à la carte seçenekleri üzerinde çalışırken hem sektörün mirasını hem de mevcut trendleri göz önünde bulundurması bence çok önemli olacak.

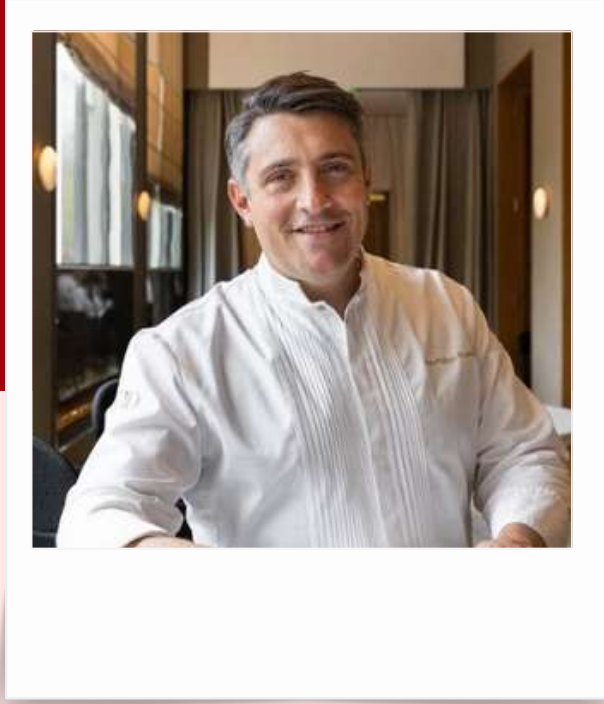
Paolo Casagrande
3 Michelin Yıldızlı şef



Ateşle pişirme ve çiğ gıdalar trend olabilir.

Gelecekte üç temel mutfak trendinin dikkat çekeceğini düşünüyorum: ateşle pişirme, çiğ gıdalar ve fermente gibi gıda koruma teknikleri. Bu trendler, yüksek mutfaktan ziyade herkesin erişebileceği kültürel mirası yansıtarak mutfak anlayışını dönüştürecek.

Quique Dacosta
3 Michelin Yıldızlı şef



Genç nesil sektörü yeniden şekillendiriyor.

2025, gastronomide köklü değişimlerin yılı olacak. Genç nesil, özel restoranlar ve yeni bakışlarla sektörü yeniden şekillendiriyor. Geleceğin vizyonu, çiftçiler, balıkçılar ve gastronomiye katkı sağlayan herkesin daha güçlü bir şekilde var olabileceği alanlar yaratmak üzerine kurulu. Bu dönüşüm, anlamlı ve sürdürülebilir bir gastronomi anlayışını ön plana çıkaracak.

Amaury Bouhours
2 Michelin Yıldızlı şef



Daha hızlı, rahat ve uygun fiyatlı mekanlar yükselişte.

İyi içecekler ve eğlence odaklı, samimi atmosferler fine dining'i geride bırakıyor. Fine dining ise taze ve yenilikçi yorumlara ihtiyaç duyuyor. Daha hızlı, rahat ve uygun fiyatlı mekanlar yükselişte. Yeni beklentilere uygun, modern deneyimler ön planda olacak.

Jean Philippe Blondet
3 Michelin Yıldızlı şef



Uğruna seyahat edilecek restoranlar artacak.

İnsanlar artık uğruna seyahat edeceği restoranların peşinde olacak. Restoranın benzersizliğini net bir şekilde tanımlamak, başarı için kritik olacak. Yerel odaklanma ve bölgesel kimlik, restoranların öne çıkmasını sağlayacak.

Carlo Cracco

Şef & Prime Video TV Programcısı

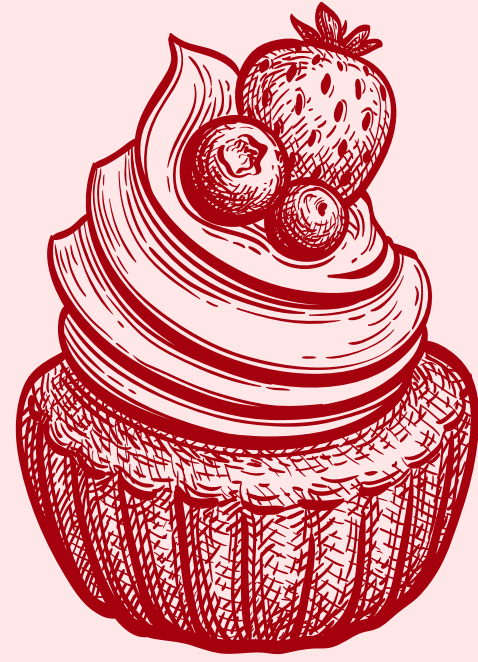
Yemek, küresel çatışmalara rağmen insanları bir araya getirecek.

2025'te mutfaklar, iş birliği ve kültürel hikayelerin kesişim noktası olacak. Göç hareketleriyle mutfaklar, farklı kimliklerin ifade bulduğu alanlara dönüşecek. Yemek, küresel çatışmalara rağmen insanları bir araya getiren bir bağ haline gelirken, mutfaklar sadece yemek pişirilen değil, insani hikayelerin paylaşıldığı yerler olarak öne çıkacak.

Janaina Torres

2024 Dünyanın En İyi Kadın Şefi
Ödülü Sahibi





Latin Amerika mutfağı ön planda olacak.

Bence Latin Amerika mutfağı ön planda olacak ve kesinlikle keşfedilmeye değer. Bunun yanında, işlem görmemiş ve doğal yöntemlerle hazırlanan yemekler de büyük bir ilgi odağı haline gelecek.

Rodolfo Guzman

Şef & Şili Gastronomi Derneği Kurucusu

İnsanlar daha az şeker, daha az yağ içeren lezzet arıyor.

2025'te daha fazla sağlıklı tatlı göreceğiz. İnsanlar artık daha sağlıklı olmak istiyor ve ürünlerin nereden geldiğine daha çok önem veriyor. Artık kaliteye daha çok odaklanmış durumdadalar; daha az şeker, daha az yağ içeren, daha sağlıklı, taze ve güzel lezzetler arıyorlar.

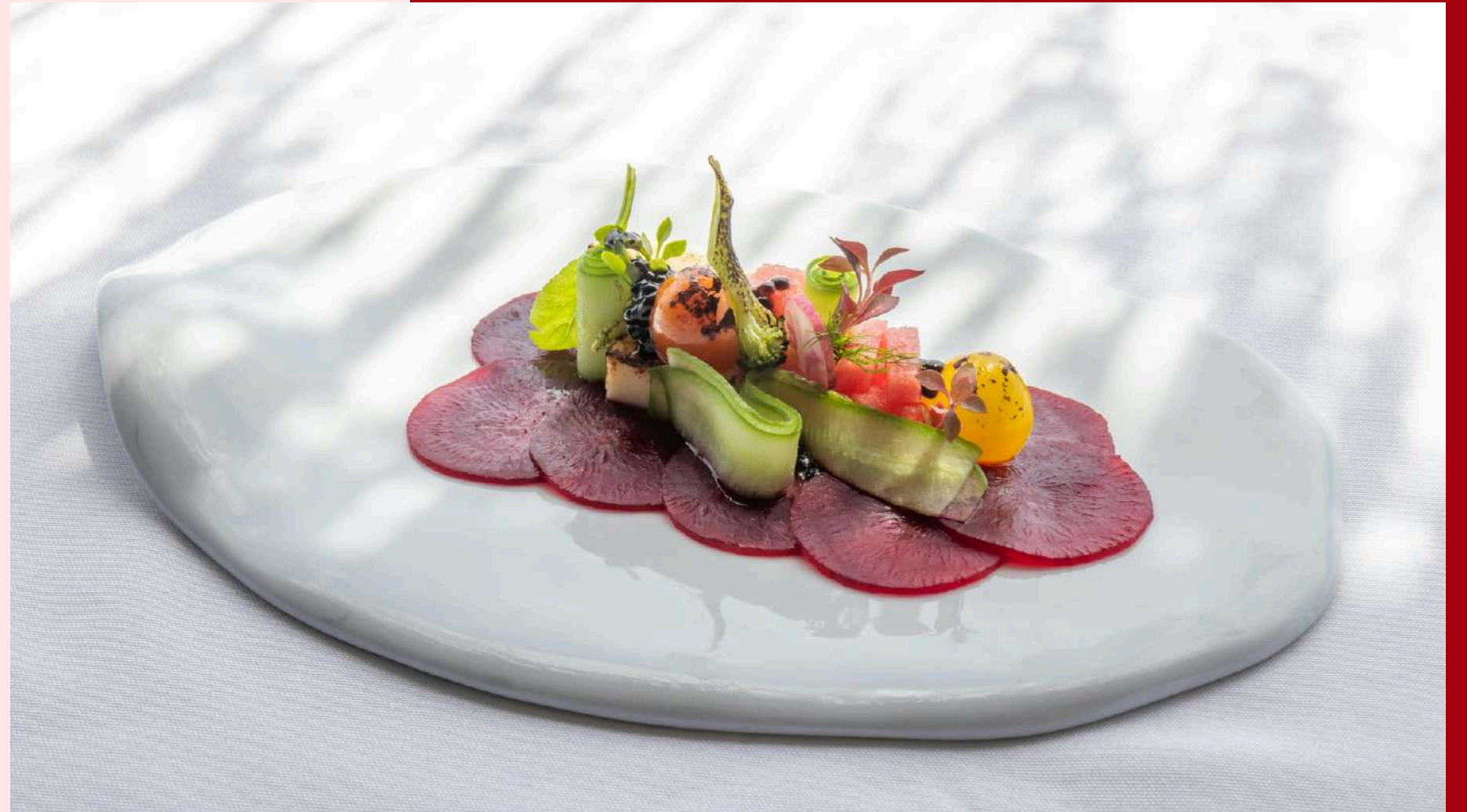
Antonio Bachour

2018, 2019 ve 2022 En İyi Pasta Şefi





Dünya Kamplaşırken Mutfaklar Birleşiyor



1.1.

İki Farklı Mutfak Birleşip Yepyeni Tatlar Yaratıyor

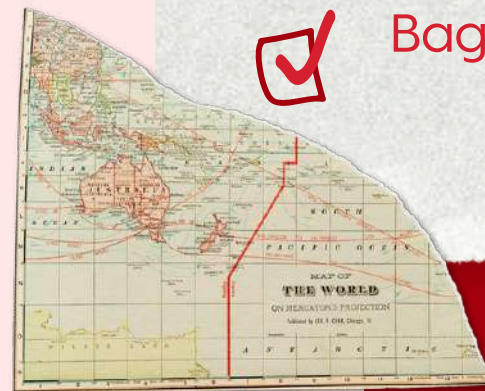
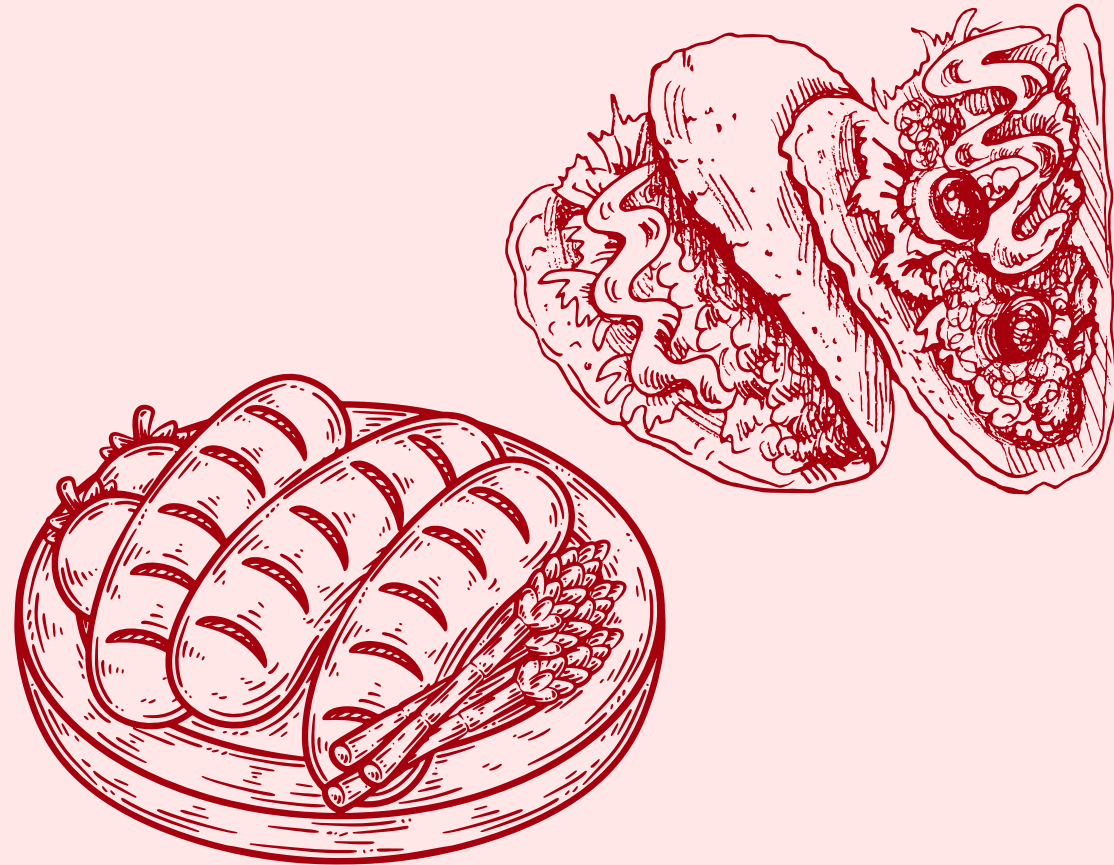
2025 yılına girerken, gastronomi dünyasında yenilikçi yaklaşımlar ve kültürel çeşitliliğin öne çıktığı bir döneme tanıklık ediyoruz. Bu bağlamda, farklı mutfakların öğelerini bir araya getirerek yaratıcı tatlar sunan füzyon mutfağı, dünya genelinde dikkat çekici bir yükseliş gösterecek.

Füzyon mutfağı, farklı coğrafyaların yemek kültürlerini harmanlayarak, misafirlerin beklentilerin aşan özgün yemek deneyimleri sunmayı amaçlıyor. Geleneksel tariflerin modern dokunuşlarla yeniden yorumlanması hem estetik açıdan hem de lezzet perspektifinden güçlü bir etki yaratıyor. Örneğin, Asya mutfağının zengin baharatlarının Avrupa usulü pişirme teknikleriyle birleştirilmesi ya da Akdeniz mutfağına özgü malzemelerin Uzak Doğu'nun tatlarıyla dengelenmesi, bu trendin yarattığı yeni olanaklara sadece birkaç örnek.



Damak Tadı İçin Uzun Yollar Katedenlerin Sayısı Artıyor

Yemek için seyahat etmek, şefler eşliğinde düzenlenen gastronomi turlarına katılmak yeni bir şey değil. Ama önümüzdeki yıl damak tadını şenlendirmek için yollara düşenlerin sayısı bir hayli artacak. Global yolculuk planlama sitesi Skyscanner 2025 yılında trend olacak yiyecekler ve bu yemekleri denemek için gidilecek şehirleri şöyle listeliyor:



<input checked="" type="checkbox"/>	Pho	Vietnam
<input checked="" type="checkbox"/>	Basque Cheesecake	İspanya
<input checked="" type="checkbox"/>	Pintxos	İspanya
<input checked="" type="checkbox"/>	Ramen	Japonya
<input checked="" type="checkbox"/>	Taco	Meksika
<input checked="" type="checkbox"/>	Ceviche	Peru
<input checked="" type="checkbox"/>	Dim Sum	Hong Kong
<input checked="" type="checkbox"/>	Poutine	Kanada
<input checked="" type="checkbox"/>	Kimchi	Güney Kore
<input checked="" type="checkbox"/>	Bagel	Amerika Birleşik Devletleri



Görsel: H



Şefler, 'hiper-yerel' bir yaklaşım benimsemeye başlıyor.



Binnaz Uludağ Yiş

Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende
Grubu Pazarlama & Deneyim Genel Müdür
Yardımcısı

Gastronomi dünyası 2025 yılında da sürekli evrim geçirmeye, yeni dinamiklerle şekillenmeye devam edecek. Bu yılın en dikkat çeken teması, her zamanki gibi "deneyim odaklı" tasarımlar olacak. Tüketiciler yalnızca son ürünü değil, ürünün hikayesini, kaynaklarını ve geçirdiği yolculuğu daha fazla merak edecek. Yemek, artık sadece bir lezzet deneyimi değil, aynı zamanda bir hikaye anlatıcısı olarak yerini alıyor.

2025, ekonomik dalgalanmaların da mutfak kültürünü şekillendirdiği bir yıl olacak. Değer odaklı menüler restoranların vazgeçilmezi haline gelirken, fiyat-kalite dengesi artık bir tercihten çok zorunluluğa dönüşmüş durumda. Ekonomik hassasiyetler, restoranların hem yaratıcı hem de erişilebilir seçenekler sunmasını zorunlu kılacak.



Malzeme, gastronomide her daim öncelikli bir yere sahip. Ancak artık sadece malzemenin kalitesi değil, malzemenin nasıl elde edildiği ve işlendiği de bir o kadar önemli hale geldi. Restoranlar ve şefler, yerel kaynaklara yönelerek "hiper-yerel" bir yaklaşım benimsemeye başladılar. Bu hem çevresel etkilerin azaltılmasını sağlıyor hem de yerel ekonomilere destek oluyor.

Yenilikçi mutfaklar sürdürülebilirliği ve sağlığı birleştiren çok yönlü malzemelere daha fazla yer açacak. Bitki bazlı proteinler, fermente ürünler ve tahıllar gibi hem besleyici hem de çevre dostu malzemeler 2025'in tabaklarını dönüştürecek.



1.2.

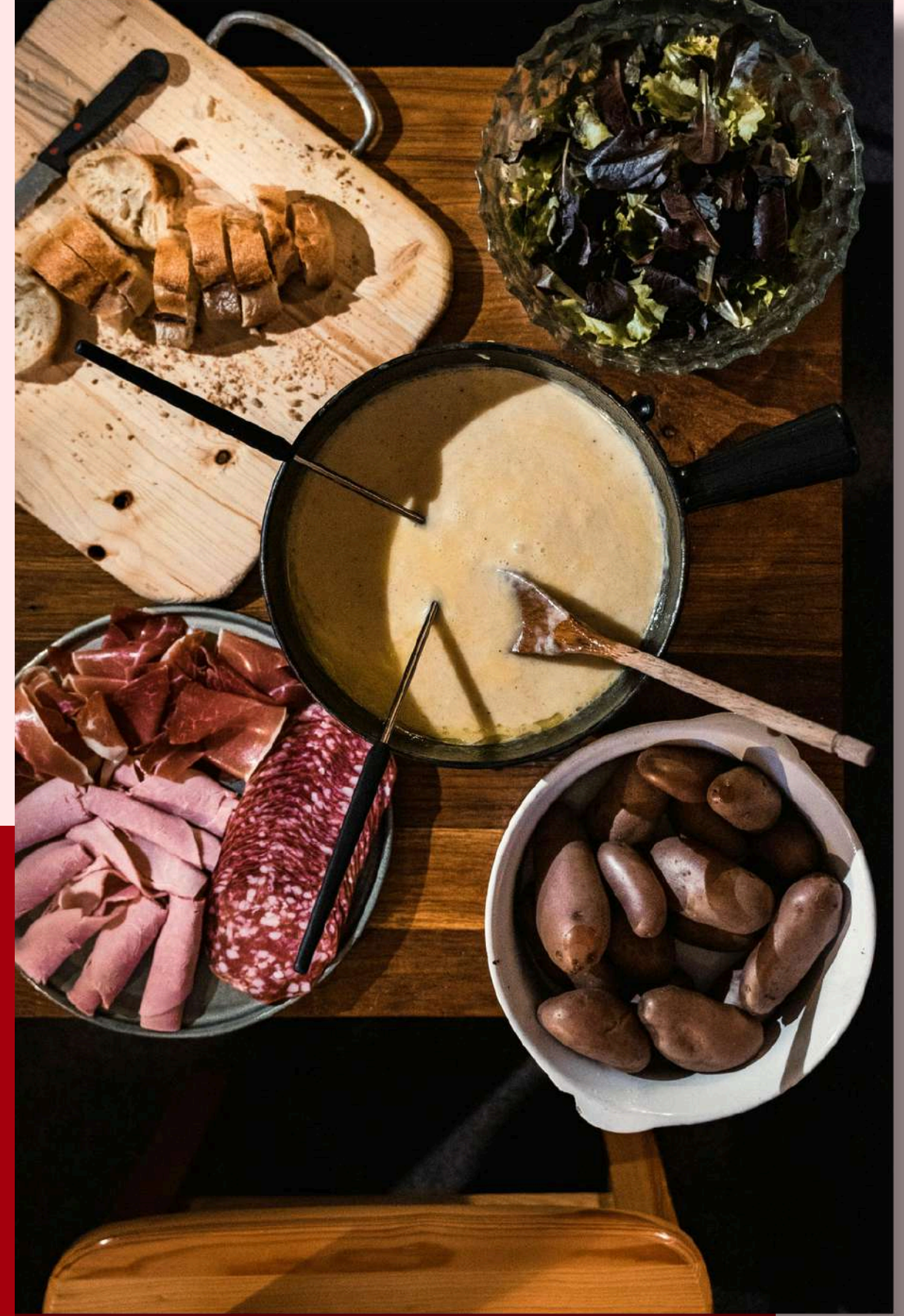
İsviçre Mutfağının Özel Ürünleri Menülere Girecek

2025'te gastronomi dünyasında sürpriz bir trende tanıklık edeceğiz. İsviçre mutfağının küresel yükselişi herkesi şaşırtabilir. Geleneksel tatlarıyla bilinen fondü ve raclette gibi İsviçre yemekleri, bu yıl hem restoran menülerinde hem de ev davetlerinde yeni yorumlarla boy göstermeye başladı.



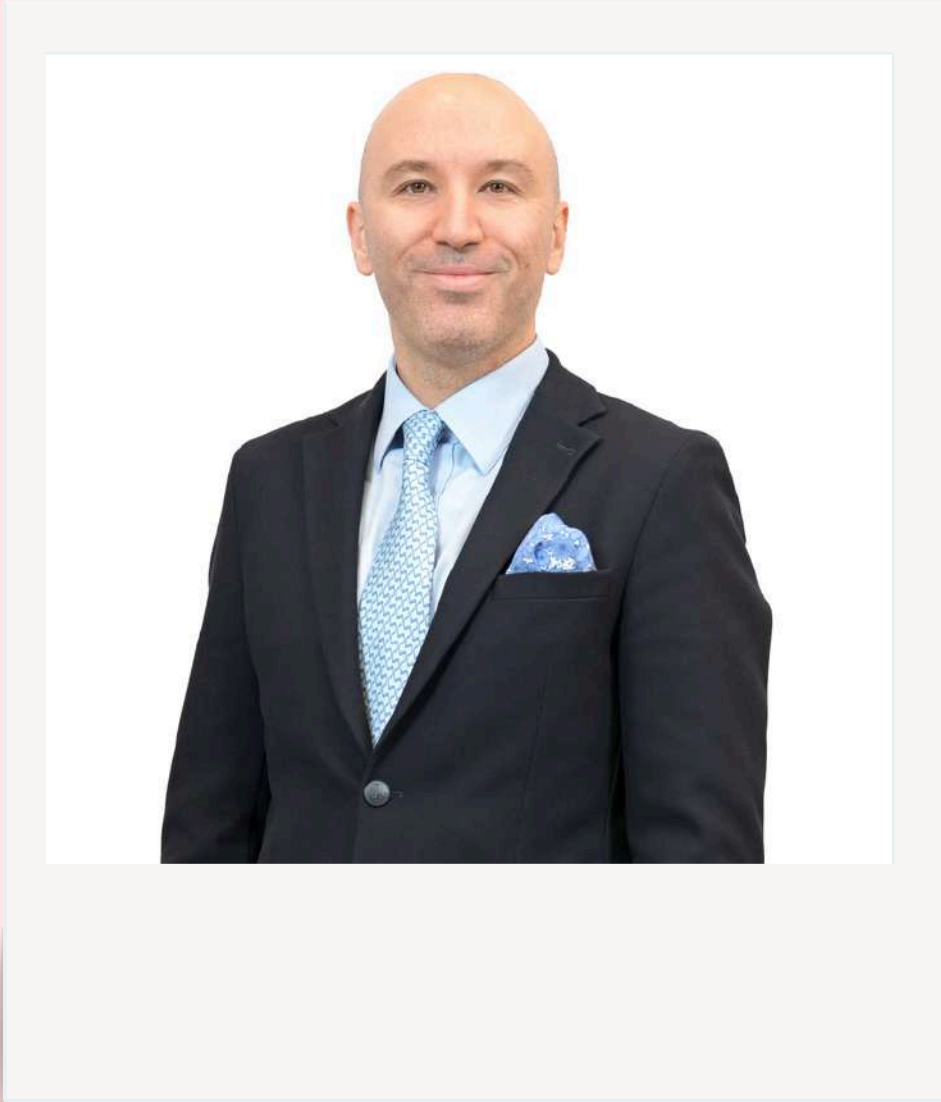
Chalet'de Post Üzerinde Yemeğin Tadı Konuşulacak

İsviçre yemekleri kadar ülkenin genelinde görülen; hem chalet'ler hem de şehir merkezindeki açık restoranlardaki yemek konsepti de yayılacak. Uzun, hava nasıl olursa olsun aldırmadan keyifle oturulan restoranları sıkça göreceğiz. İsviçre'nin yemeklerindeki az ama kaliteli malzeme kullanılması ise esas olarak kalacak.





Geleneksel mutfaklar daha çok konuşuluyor.



Yılmaz Tokgöz

Unilever Food Solutions Türkiye,
Orta Asya, Kafkasya Genel Müdürü

2025 yılının gastronomi trendlerine baktığımızda bizleri bu yıl şaşırtıcı trendler bekliyor diyebiliriz. Toplum nüfusunun %30'unu oluşturan Z kuşağının eğilimleri ve isteklerinin 2025 gastronomi trendlerini büyük ölçüde şekillendirdiği görülüyor. Yemek yemenin karın doyurmaktan öte bir deneyim olarak görüldüğü günümüzde Z kuşağı bu deneyimlere boyut atlatmak istiyor. Uygulamalı akşam yemekleri, teknolojinin işin içine daha çok dahil edilmesi, kişiselleştirilmiş ve sürükleyici deneyimler önümüzdeki dönemde restoranları yeniden şekillendirecek bakış açılarına kapı aralayacak.

Bu sene konuşulacak konu başlıkları arasında geleneksel mutfakların, ülke özelinde konuşacak olursak da Türk mutfağındaki ev yemeklerinin tekrardan yükselişe geçmesi yer alacak. Geleneksele ve yerele önem korunuyor, hatta daha mikro yerellik anlayışı yükselişe geçiyor diyebiliriz. Aslında genel olarak dünyada ön görülen en önemli trendlerden biri sokak yemeklerinin yaşayacağı dönüşüm ve yükseliş. Sokak yemeklerinin yeniden tanımlanacağı bir yıl olacak.

Bitkisel bazlı ve geleneksel ürünlerin yanında lüks olarak tanımlanabilecek yemekleri sokak yemekleri arasında görmemiz olası.

Bu yıl aynı zamanda tavuğun ve smash burgerlerin de yılı. Sokaktan fine dine mutfaklara kadar birçok yerde bu ikiliyi sık sık göreceğiz. Gittikçe artan globalleşme farklı mutfaklara özellikle de Uzak Doğu mutfağına olan ilgiyi artırırken, Z kuşağının yoğun ilgisi ve kültürünü dünyaya başarılı şekilde pazarlamasıyla Kore yemeklerinin de yükselişine bu yıl tanık olabiliriz. Yine günümüz kuşağının ve sosyal medyanın etkisiyle ortaya çıkan yeni tat ve füzyonlar yaratmaya olanak tanıyan “swicy” adı verilen baharatlı tat kombinasyonlarıyla karşılaşabiliriz.

Füzyon demişken farklı mutfak kültürlerini harmanlayan bu mutfak tekniğinde bu yıl özellikle Uzak Doğu ve Avrupa lezzetlerini Türk mutfağıyla harmanlandığını görebiliriz. Füzyon mutfaklar daha önce düşünülmemiş şekilde karşımıza çıkacak ve tatlar arasındaki keskin sınırlar ortadan kalkacak gibi görünüyor.

UFS olarak biz de 250’si bünyemizden olmak üzere, dünyanın farklı kültürlerinden 1600’den fazla şefin çalışma ve öngörleriyle, dünyanın saygın araştırma şirketlerinin verileri, sosyal medya analizleri ve günlük hayatta yakaladığımız konuşmalarla oluşturduğumuz ve bu yıl üçüncüsünü yayınlamaya hazırlandığımız “Geleceğin Menüleri Trend Raporu 2025” ile her geçen gün gelişen sektörümüze rehber olmaya hazırlanıyoruz. Bu sene için belirlediğimiz trendler, elbette ki günümüzün beslenme alışkanlıklarından, eğilimlerden ve gelecekte bizi bekleyen yeniliklerden izler taşıyacak. Dünyaca ünlü şeflerin katılımıyla ve destekleriyle sektöre yine yön verecek “Geleceğin Menüleri Trend Raporu 2025”i biz de heyecanla bekliyoruz.



2025 Yılında Türk Mutfağı Popülerleşiyor

Bidfoods'un araştırmasına göre, yeni tatlar denemek isteyenler bu yıl daha risksiz, lezzetli olması garanti yiyeceklere yönelecekler. Popülaritesini artırması beklenen mutfaklar ise şöyle:



OGGUSTO



Arjantin Mutfağı



Türk Mutfağı



Güney ABD Eyaletleri Mutfağı



İsviçre Mutfağı



Yunan Mutfağı



Portekiz Mutfağı

Gastronomi ve lüksün şekli yenileniyor.

2025 yılında lüks ve gastronomi daha sık bir araya gelerek, yalnızca damak tadına değil, aynı zamanda estetik, hikaye ve kültürel deneyimlere odaklanan yeni bir anlayış sunacak. Gastronomide lüks, yerel değerlerin küresel sahnede yer bulduğu, kültür ve estetiğin buluştuğu bir anlayışa evriliyor. Hem sofistike hem anlamlı deneyimler, bu dönüşümün temelini oluşturuyor. Fiasconaro olarak Sicilya'nın küçük bir kasabası olan Castelbuono'dan çıkarak dünyaya açılan; Dolce&Gabbana ile iş birliği yapan bir panettone markası olmayı başardık.

Yemek ve mutfak, yeni nesil için bir tutku. Bugün gastronomide lüks, gösteriş yerine sadelik, yerel kimlik ve zanaatkarlığa odaklanıyor. Özenle seçilen yerel malzemeler ve sürdürülebilir üretim değerleri, gastronomide fark yaratıyor.

Haute Couture ve Gastronominin Buluşması

Yüksek moda ilhamlı tatlar, gastronomiyi estetik bir deneyime dönüştürüyor. Özel tasarımlar, yalnızca lezzeti değil, aynı zamanda kültürel bir hikayeyi de temsil ediyor.

2025 Yılında Lüks ve Gastronomide Bunların Öne Çıktığını Göreceğiz

Kapsül Koleksiyonlar: Tek porsiyonluk ürünler, bireysel tüketim trendini destekliyor.

Kişiselleştirme: Tasarım ve işlevi birleştiren, kişisel tercihlere göre şekillenen gastronomik ürünler ön planda.

Lüks Gastronomi Turizmi: Yerel tatlar ve hikayelerle zenginleşen deneyim odaklı gastronomi mekanları cazibesini artırıyor.



Nicola Fiasconaro

Fiasconaro Pasta Ustası

1.3.

Nostaljik Mutfak Yeniyle Birleşiyor

İnsanların kendini güvende hissetme arayışı yemeklere de yansıyor. Nestle'nin yayınladığı raporda da görüldüğü üzere nostaljik olan tatlar yeni dokunuşlarla aramıza katılacak. Çocukluğu hissettiren lezzetler farklı şekillerde ve yeniden reçete edilerek kullanıcıya sunulacak.



1.4. Çay İçecekler Arasında Yükselişe Geçiyor

2025'te içecekler daha ön plana çıkacak. Bunların arasından en çok sıyrılması beklenen ise çay. Pazar hacmi yıldan yıla büyüme gösteren, kaliteli yaprağın değerlendirildiği ve yeni tatlarla açık bir kitlesi olan çay yeni yılda daha da konuşulacak. Farklı çay sunumlarının ve yeni nesil çay dükkanlarının da olması muhtemel. Çay üretimi de buna paralel olarak artacak.

Çay tüketimi 7,4 milyon tona çıkacak

2012'de dünyada çay tüketimi 5 milyon ton iken, 2023 yılında 7,1 milyon tona ulaştı. 2025'te ise bu rakamın 7,4 milyon tona çıkması öngörülüyor.



2025'in Gözdeleleri: Manti, Atıştırmalıklar, Ekşi Mayalı Ürünler ve Kıtır Dokular

2025'te bu gıdaların hayatımıza girmesi bekleniyor:



Uluslararası Atıştırmalıklar:

Dünya mutfaklarından esinlenen lezzetler ön plana çıkıyor.



Manti:

Dumpling'ten ravioli'ye farklı kültürlere ait mantı çeşitleri, dondurulmuş ve tek porsiyonluk formatlarda daha erişilebilir hale geliyor.



Kıtır Doku

Yemeklere ekstra çıtırlık katmak için tahıl, granola, filizlendirilmiş ve fermente edilmiş kuruyemişler öne çıkacak.



Sürdürülebilir Yudumlar:

Rejeneratif tarımla üretilen içecekler, çevre dostu seçenekler.



Ekşi Mayalı Ürünler:

Ekşi maya değeri leniyor ve ekmek dışındaki ürünlerde kullanılıyor.



Protein Çeřitliliđi:

Et ve sakatat karışımları veya protein açısından zengin yapraklı sebzeler gibi alternatif protein kaynakları ilgi görüyor.





2

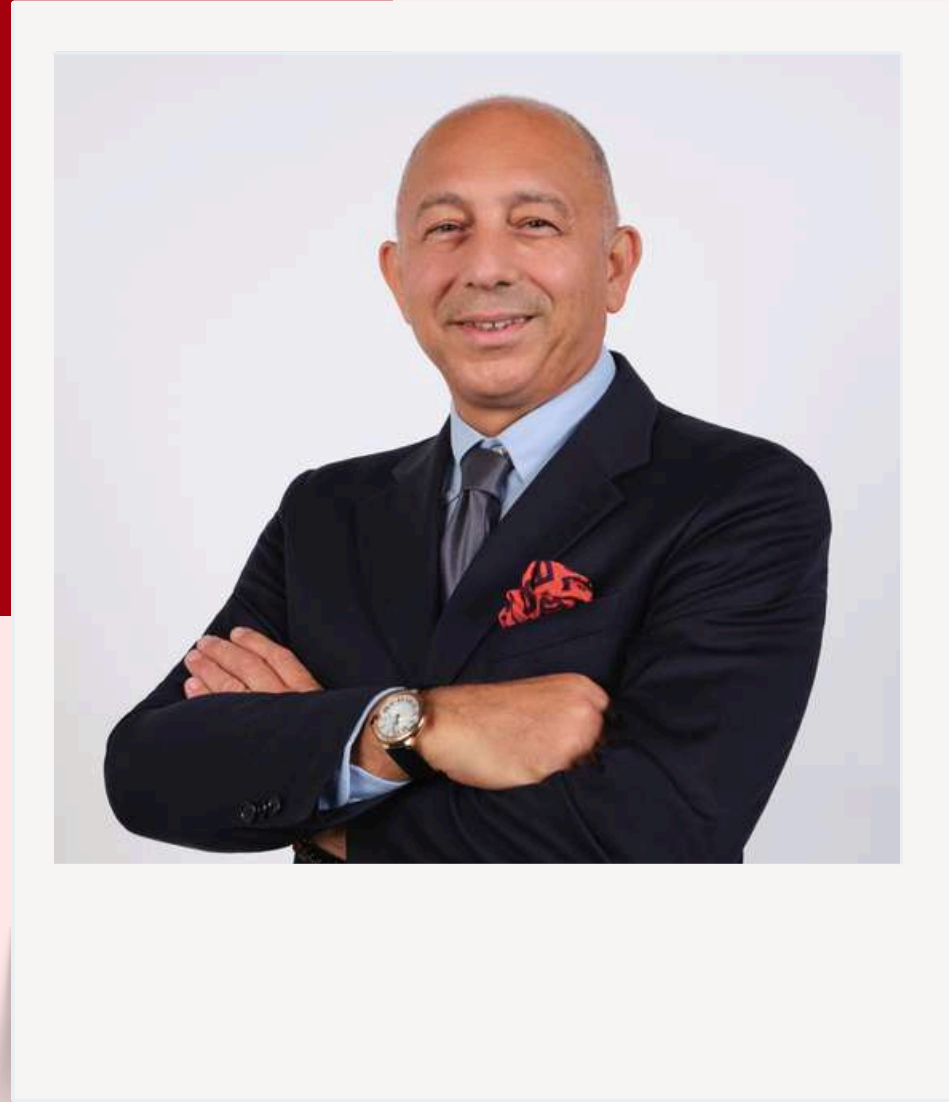
Bitki Bazlı Yemekler Daha Çok Konuşulacak





Sürdürülebilirlik: Vazgeçilmez Bir Kültüre Dönüşüm

Sürdürülebilirlik, 2025 yılında gastronomi dünyasının da merkezinde olacak. Bu trend artık sadece bir moda olmaktan çıkıp, mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası haline geliyor. Tüketicilerin artan çevre bilinci ve yerel kaynaklara yönelimi, sürdürülebilir malzemelerin kullanımını zorunlu kılıyor. Örneğin, yerel ve bölgesel lezzetlere olan ilgi, 2025 yılında zirveye ulaşacak. Artık gastronomide şefler, ya kendi üretimleri ile 'Tarladan sofraya' anlayışını benimsiyor ya da yerel yetiştiriciden ürün alarak yerel ekonomilerde destekleniyor. Karbon salınımının azaltılmasına da örnek oluyorlar.



Hakan Zihnioğlu

Jumbo Genel Müdürü

2.1 Denizlerin Derinlerinden Gelen Lezzetler



Su yosunu ve deniz mercimeği

Gastronomi dünyası her yıl yenilikçi yaklaşımlar ve lezzet trendleriyle evrim geçiriyor. 2025 yılına girdiğimizde, bitki bazlı yiyeceklerin yükselişi, sürdürülebilirlik ve sağlık odaklı yaşam tarzlarının doğal bir sonucu olarak gastronominin en sıcak konularından biri haline geliyor. Ancak bu kez mesele sadece klasik sebzeler ya da vegan beslenme değil; daha sıra dışı, yenilikçi ve doğanın en az bilinen kaynaklarından gelen bitki bazlı ürünlerle tanışıyoruz.

Asya'nın iyi tanıdığı deniz bitkileri globalde tanınacak

Su yosunu, gastronomide artık yalnızca Asya mutfaklarının yıldızı değil. Yüksek protein, mineraller ve omega-3 yağ asitleriyle dolu olan bu deniz bitkisi hem çevre dostu üretimi hem de besleyiciliğiyle şeflerin radarında. Bir diğer yükselen yıldız ise yine yüksek proteine sahip olan deniz mercimeği. Küçük taneleriyle hem estetik hem de lezzet açısından mutfakta fark yaratan bu ürün, düşük karbon ayak iziyle de dikkat çekiyor. Agar-agar gibi kırmızı alglerden elde edilen bitkisel jelatin benzeri maddeler de popülerlik kazanıyor.



Eko-gastronomi, yerel ürünleri öne çıkarıp farkındalığı artırıyor.



Doç. Dr. Merve Öksüz

Başkent Üniversitesi Turizm İşletmeciliği
Öğretim Üyesi

2025 yılında, sofralarımıza gelen sebze ve meyvelerin yetiştirilmesinden tedarik süreçlerine kadar tüm aşamalarında sağlıklı ve temiz içeriklere olan ilginin arttığını göreceğiz. Tarladan sofraya tüm süreci kapsayan eko-gastronomi, olumsuz çevresel etkileri önlemeyi ilke edinirken, ekosisteme katkı sağlamayı da hedefliyor. Bu yaklaşım, üretim süreçlerini yalnızca doğallığı korumakla sınırlı bırakmayıp, mutfakta uygulanan yöntemlerin de sağlıklı ve temiz kalmasını destekliyor. Yerel gastronomik mirasın korunması ve nesilden nesile aktarılmasına katkı sağlayarak bölgesel kalkınmayı teşvik eden eko-gastronomi, aynı zamanda yerel ürünlerin öne çıkmasını ve bu alandaki farkındalığın artmasını sağlıyor.



Deneyim bazlı olmasıyla diğer sürdürülebilir turizm ve gastronomi yaklaşımlarından ayrılan eko-gastronomi, 2025'te daha çok kişi tarafından benimsenip yaygınlaşacak. Ziyaretçilere kültürel, doğal ve ekonomik farkındalık kazandıran bu anlayış, yerel üreticilere destek olurken, bölgesel kimlik değerine de önemli katkılar sunacak.

Doğaya duyarlı üretim süreçlerinin ve yerel lezzetlere yönelimin artmasıyla, eko-gastronomi hem sağlıklı yaşam trendlerinin hem de sürdürülebilirlik hedeflerinin merkezinde yer alacak.



2.2. Doğaya Saygı Duyma En Çok Mutfaklarda Var

Sürdürülebilir tarım uygulamaları, atıksız mutfak, yeni protein kaynakları, tarladan tabağa, ilaçsız tarım gibi odağında doğanın olduğu akımlar gün geçtikçe daha fazla bilinçli tüketiciye ulaşıyor. 2025'te bunlara yeni ürün yetiştirme teknolojileri, toprağı doğru işleme, gıdayı koruma ve doğru kullanma eklenecek.

Et üretimi azalacak

%0,8

Amerika, Çin ve AB gibi büyük pazarlardaki düşük üretimin etkisiyle toplam küresel et üretimi düşecek. 2025'te %0,8 oranında azalmayla 115 milyon tona ulaşacağı tahmin ediliyor.

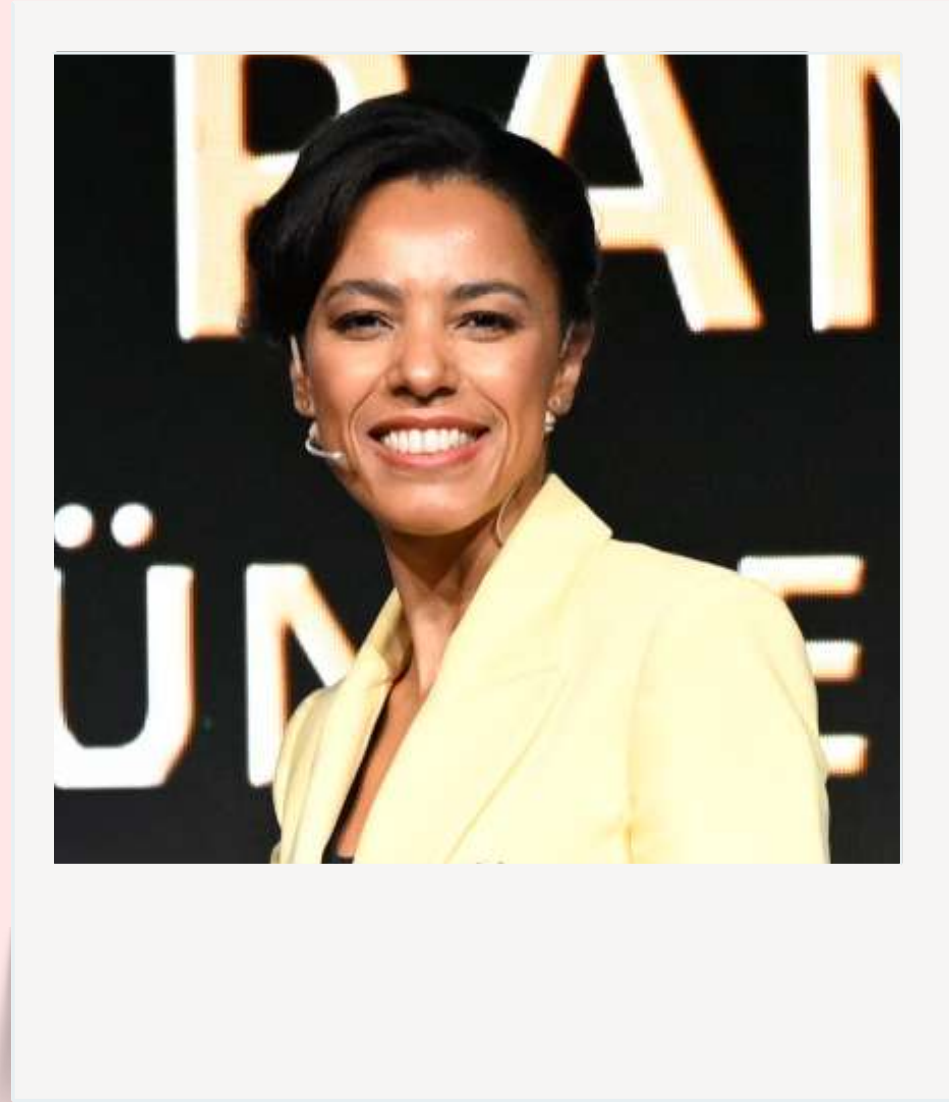




Restoranlar Heyecanı Artıracak



AGUSTO



Elisabeth Boucher-Anselin

Michelin Rehberi Direktörü

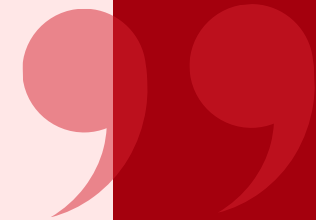


Şefler bilinçli trendleri takip ediyor.

Michelin Rehberi müfettişleri sayesinde, Türkiye'de gerçekten dinamik bir gastronomi sahnesine tanıklık ettik. Bunu, 25 Michelin Rehberi seçkisinde yer alan 32 yeni menü eklemesiyle ölçebilirsiniz. Bu gerçekten etkileyici bir sayı.

Ayrıca, bu yılın, özellikle Yeşil Yıldız kategorisindeki olağanüstü gelişmelerle dikkat çektiğini belirtmek isterim. Altı yeni Yeşil Yıldız eklemesi yapılması oldukça sıra dışı bir durum. Bu da 2025 için bir trend olarak, Türkiye'deki şeflerin ne kadar kaliteli bir şekilde işlerine bağlı olduklarını gösteriyor.

İster İstanbul, ister İzmir, ister Muğla'da olsun, burada şefler, 'size iyi yemek sunmak istiyoruz ama bunu doğru bir şekilde öğretmek de istiyoruz,' diyorlar.



3.1.

Seçici ve Yüksek Beklentilere Sahip Müşteri Oyun Kurallarını Değiştirecek

Gastronomi dünyasında müşteri beklentileri her geçen gün daha da artarken, restoranların bu değişime ayak uydurması artık bir zorunluluk haline geldi. Eskiden lezzet ve lokasyon gibi kriterler müşterileri bir restorana çekerken, günümüzde bunlar yeterli olmuyor. Seçici ve bilinçli bir müşteri kitlesine hitap etmek isteyen restoranlar, kaliteyi yükseltmek, teknolojiyi takip etmek ve kusursuz bir müşteri deneyimi sunmak için kapsamlı adımlar atmak zorunda. Seçici ve yüksek beklentilere sahip bir müşteri kitlesi, restoran sektörü için hem bir meydan okuma hem de bir fırsat.



"Heyecan verecek sunum bekliyorum"

%81

Restorana gelenlerin yüzde 81'i heyecanla bekleyecekleri yemek denemek istiyor.



“

Restoranlar menülerini doğal ve yerel ürünlerle zenginleştiriyor.



Dr. Aslı Duran

Metro Türkiye Kurumsal İletişim ve Kamu İlişkileri Müdürü

Son yıllarda yeme içme sektöründe ve tüketicilerde çevresel konularda farkındalık ve bilinç düzeyi anlamlı şekilde artıyor. Yapılan araştırmalar 2025'te global gastronomi trendlerinde sürdürülebilirlik, yerellik ve sağlıklı yaşam tarzlarına olan ilginin daha da güçlü bir şekilde kendini göstereceğini ortaya koyuyor. Geleceğin gıda trendlerine baktığımızda, **lokalleşme ve yerel üreticilerle güçlü iş birlikleri** her geçen gün daha fazla öne çıkıyor. Yerel ve Coğrafi İşaretli ürünlere duyulan ilginin artmasıyla birlikte, restoranlar menülerini daha fazla **doğal ve yerel ürünlerle zenginleştiriyor**. Bölge teruarına özgü ürünlerin menülerde bir arada kullanılması ve bölge yemeklerinden alınan ilhamlar ve modern yorumlamalar mutfaklarda dikkat çekiyor.



Gıda döngüsünü destekleyen dögüsel ekonomi yaklaşımları da gastronominin geleceğinde önemli bir yer tutuyor. Restoranlar, menülerinde yerel ve sürdürülebilir ürünleri **dinamik bir şekilde entegre etme** çabasıyla, sürdürülebilir gıda hareketinin öncüsü haline geliyor. Aslında devrimleri de bu anlamda şefler yaptığı zaman daha geniş kitlelere ulaşabiliyor. Özellikle yerel tedarik zincirlerinin güçlendirilmesi ve kullanılan malzemelerin kökünden, sapına ve dışındaki kabuğuna kadar değerlendirdiği **sıfır atık** gibi uygulamaların şef restoranlarında daha fazla yaygınlaştığını, 2025'te de devam edeceğini görüyoruz.

Hanni Rützler gibi trend uzmanları, **fermantasyon** gibi geleneksel yöntemlerin, modern mutfaklarda nasıl güçlü bir potansiyele sahip olduğunu vurguluyor. Fermentasyon yaklaşımı, atıkların azaltılması ve sürdürülebilir pişirme teknikleri ile ilgili yeni çözümler sunuyor. Aslında, fermentasyon, Anadolu'da çokça kullanılan ve kültürümüzde önemli bir yeri olan bir teknik. Bu durum, öze dönerek geleneksel teknikleri yeniden keşfettiğimizi gösteriyor. Bunun yanında, **bitki bazlı mutfakların** ve **daha geniş vegan seçenekli menülerin**, restoranlarda daha fazla yer bulması bekleniyor.

3.2. Her Menü Konseptinde Değişimler Olacak

Restoranlar tarafında değişim en çok menüde hissedilecek. Misafiri heyecanlandıran yemek seçeneklerini menüye ekleyen restoranlar insanları çekmeyi başaracak. Restoran işletmecileri için akımları takip eden The Flavor Experience 2025 yılında insanların heyecanlandıkları yemeklere gideceklerinin altını çiziyor. Buna deneyim için yemek de dahil, çeşit çeşit atıştırmalıkların olduğu menü de, daha önce denenmemiş yeni tatları denemek de...

"Yeni şeyleri test etmek istiyorum"

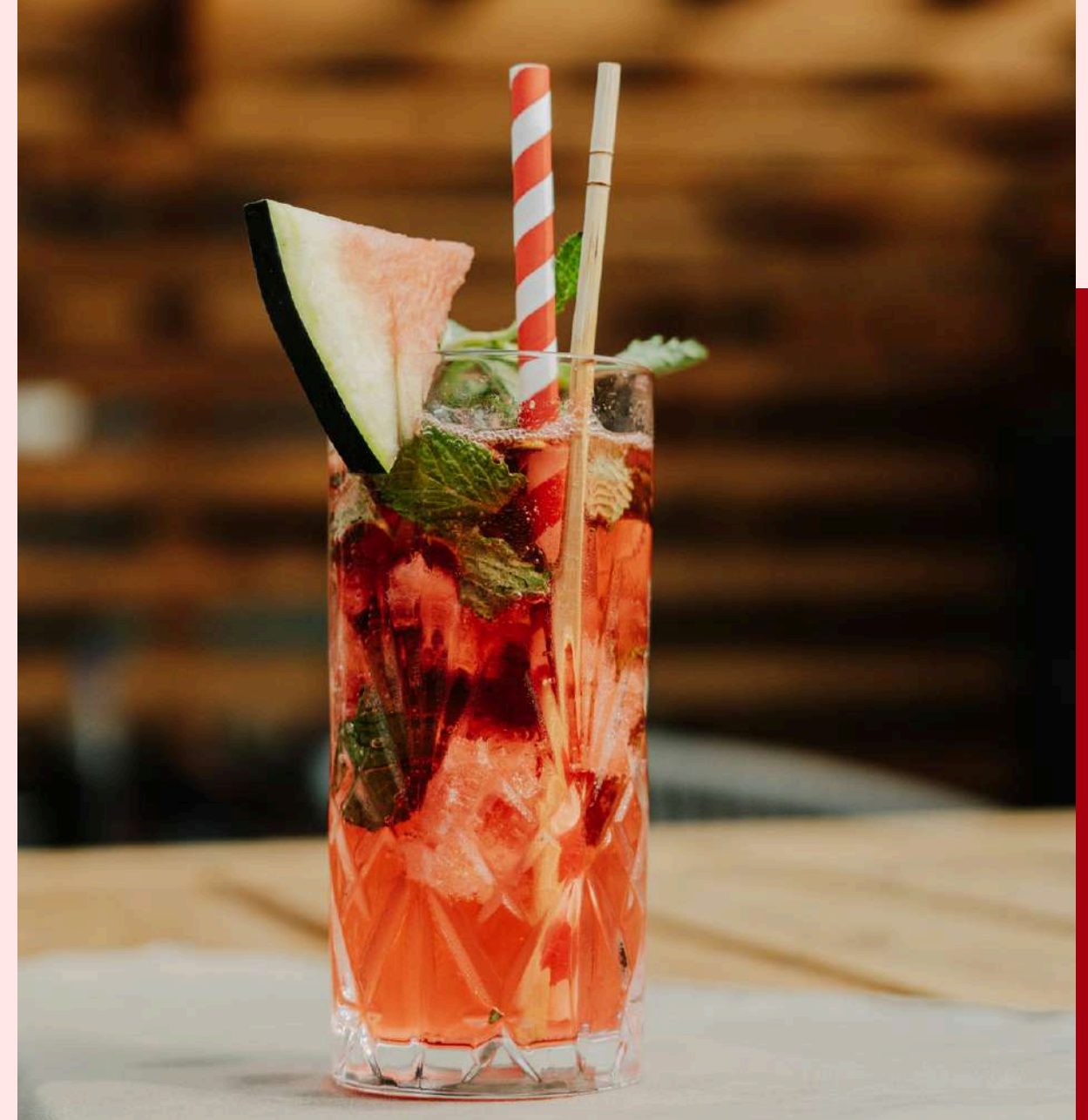
%55

Tüketicilerin %55'i yeni ve farklı mutfakları denemeye açık. Bu eğilim, özellikle otantik malzemeler, lezzetler ve sunumlarla ilgilenen (%47) ve yeni kültürleri deneyimlemekten keyif alan (%29) kişiler arasında daha belirgin.





Her Adımda Sağlıklı Yaşam



OGGUSTO

4.1.

Glutensiz Beslenme Veganlık Kadar İlgilendiriyor

Sağlıklı yaşam konusunda artan bilinç mutfak seçimlerini oldukça etkiliyor. Bunlardan biri de glutensiz seçimler yapanların sayısının günden güne artması. Gluten içermeyen ve farklı reçeteler için oldukça geniş bir yelpaze sunan teff, kinoa, amarant, badem unu gibi seçenekler sayesinde ürünler en lezzetli şekilde çoğalıyor. Glutensiz beslenmenin beraberinde gelen daha enerjik olma, iyi hissetme, odaklanmanın artması gibi pozitif yansımalar ise bu seçimin daha çok görülmesindeki ana etkenler.



“

Lif açısından zengin ve probiyotik ürünlere olan talep artıyor.



Murat Yasa

Aromsa Yönetim Kurulu Başkanı

Gıda ve içecek sektöründeki ana trendler özetle şöyle:

Yaratıcı lezzet kombinasyonları ve karışımlar, beklenmedik deneyimler isteyen tüketicileri cezbediyor.

-**Bağırsak sağlığına verilen önem**, lif açısından zengin ve probiyotik ürünlere olan talebi artırıyor.

-**Bitki bazlı tüketim alışkanlıkları**, daha temiz etiketlere ve sürdürülebilir kaynaklara sahip, doğal ve tanınabilir bitki bazlı ürünlere doğru geçişi vurguluyor.

-**İklim değişikliği** konusunda artan farkındalık yiyecek ve içecek tedarik zincirleri üzerinde etkili oluyor.

-**Cilt ve saç sağlığını artıran** yiyecek ve içeceklere artan bir ilgi göze çarpıyor.

-**Geleneğin yeniden keşfedilmesi**, özgünlük ve miras arzusunu yansıtarak geleneksel tariflerin ve tatların yeniden canlanmasına yol açıyor.

”

4.2. Etsiz Yaşamı Seçenler Çoğalıyor

Sosyal medya akımlarından 'meatless Monday' (etsiz pazartesi) önümüzdeki yıl çok daha fazla kişinin radarında olacak. Bu bilinç sürdürülebilirlik adımları ve dengeli beslenmeye yönelik gelişmelerin daha çok gündem olmasıyla artıyor ve gün geçtikçe etkisini artırıyor.

Vegan ya da vejetaryen yaşamdan farklı olarak hayvansal proteinin sıfırlanmadığı ama daha dengeli, diyetle ağırlıkta olmayacak şekilde seçilen bu akımı 2025'te çok daha fazla kişinin seçeceği öngörülüyor.



““

2025'te vitamin destekli fonksiyonel kahveler ilgi odağı olabilir.



Burçin Alev Ekşi

Nespresso Türkiye Genel Müdürü

Bilinçlenen tüketiciler, artık kahve hakkında daha fazla araştırma yapıyor ve tükettikleri kahvelerin nereden geldiğini bilmek istiyor. Tüketicilerin dikkatini, tek kökenli ve zengin tat profillerine sahip kahveler çekiyor. Bununla birlikte sağlık odaklı yaşam tarzı benimseyen kitlelerin artmasıyla, önümüzdeki yıl vitamin destekli fonksiyonel kahvelerin ilgi odağına daha çok girmesini bekliyoruz. Kalite ve çeşitlilik konusunda daha fazla seçenek sunan üreticilerin 2025 yılında daha fazla ön plana çıkacağını ön görüyor ve sektörde şeffaflığın da oldukça önem arz edeceğini gözlemliyoruz.



Pandemi sonrası kahve makinesi satışı yıllık %40-45'lik bir artış oldu.

Pandemi dönemiyle birlikte güçlenen evde kahve tüketimi alışkanlığı, her geçen gün ev tipi kahve makinelerinin öne çıkmasını sağlıyor. Pandeminin başındaki ve sonrasındaki kahve makinesi satış adetlerine baktığımızda, yıllık ortalama %40-45'lik bir artış görüyoruz. Enflasyon gibi ekonomik faktörlerin de etkisiyle, kahveyi evde hazırlamanın ve tüketmenin avantajı belirgin olarak öne çıkıyor. Bu etkenler, evde kapsül kahve makinelerinin daha çok tercih edilmesini sağlıyor.

Kahve sektörü büyük bir değişimden geçiyor. Bu değişimi kucaklayan yenilikçi ve sorumlu yaklaşımlar, sektörü ileriye taşıyacak. 2025'te markalar için kaliteye olan bağlılık, çeşitlilik ve sürdürülebilirlik yaklaşımları yalnızca bir avantaj değil, aynı zamanda bir zorunluluk olarak öne çıkacak ve markaların uzun vadeli başarısının anahtarı olmaya devam edecek.



4.3 Alkolsüz Kokteyl Seçenekleri Yükseliyor

Restoranların alkolsüz kokteyl (mocktail) menülerinin genişlemesi, alkolsüz bira ve şarap seçeneklerinin çoğalması önümüzdeki yıllarda karşılaşacağımız bir durum. Aromalı sular, sodalı içeceklerde benzer biçimde rağbet görecek. Ocak ayı boyunca hiç alkol almamayı ifade eden 'dry january' akımı her geçen gün daha fazla kişinin yaşam tarzı oluyor ve 2025 yılında da takip edenlerin bir hayli fazla olacağı tahmin ediliyor.



“

Akşam bir partide sıfır alkollü seçenekler de talep ediliyor

Atıştırmalık boyutundaki kokteyller ve küçük kutu içecekler, format açısından öne çıkıyor. Geleneksel içki saatlerinin yerini ise kahvaltı ve brunch'ta düşük alkollü seçenekler alıyor. Tüketiciler, akşam bir partide sıfır alkollü seçenekler talep edebilirken, sosyal bir spor etkinliğinde düşük alkollü alternatifler tercih edebiliyor. Tüm bu ürünlerin, değişen tüketici yaşam tarzına uyum sağlaması gerekiyor ve bu süreçte sınırlar giderek belirsizleşiyor.



Jennifer Creevy

Araştırma ve trend analizi servisi WGSN
Yiyecek ve İçecek Direktörü

”



5

Farklı Mutfaqları Sofraya Taşıyan Baharatlar Yükseliyor



Aromayı Zenginleştiren Seçenekler Çoğalıyor

Dünyanın farklı mutfaklarını sofralara getirmenin en hızlı yolu olan baharatlar 2025 yılında hızlı bir ivme kazanıyor. Zerdeçal, zencefil, kakule, kişniş gibi aroması yüksek ve faydası bilinen baharatların yanında garam masala, berbere, zahter, ras el hanout gibi yöresel baharat karışımları da bilinirliklerini artırıyor.

Baharatlar sadece yemeklerin aromasını artırmakla kalmıyor yemeklerin yanında kokteyllerde, özellikle kurabiye gibi aromaların öne çıktığı lezzetlerde ve içeceklerde de kendisini gösteriyor.





Bitirirken

Mutfakların Sınırları Yeniden Çiziliyor.

2025 gastronomi dünyası, yalnızca lezzetle değil, deneyim, sürdürülebilirlik ve teknolojiyle şekillenen bir döneme işaret ediyor. Bilinçli tüketiciler, yenilikçi mutfak trendlerinin ve yerel tatların geleceğini belirlerken, restoranlar ve şefler yalnızca damakları değil, zihinleri de tatmin etmeye odaklanıyor. Deniz yosunu gibi sürdürülebilir malzemelerden kültürel birleşimlere, kişiselleştirilmiş deneyimlerden etik üretim süreçlerine kadar uzanan bu değişim, mutfakların sınırlarını yeniden çiziyor. 2025'in gastronomi trendleri, yemek kültürünün geleceğini inşa eden bir ilham kaynağı olmaya devam edecek.

Kaynaklar

Whole Foods Market Forecasts the Top 10 Food and Beverage Trends for 2025,
<https://media.wholefoodsmarket.com/whole-foods-market-forecasts-the-top-10-food-and-beverage-trends-for-2025/>

No longer drinking? There are options for you,
<https://edition.cnn.com/2024/04/01/health/non-alcoholic-sober-bars-dry-january-wellness-cec/index.html>

Low and no alcohol: exploring the sober-curious movement,
<https://www.wgsn.com/en/blogs/low-and-no-alcohol-exploring-sober-curious-movement>

Food and travel: where to experience 2025's most fashionable foods,
<https://www.skyscanner.net/news/food-and-travel-where-to-experience-fashionable-foods>

Food & Drink Trends 2025 - Part 1,
<https://www.youtube.com/watch?v=OGkagRlyems>

Top 10 Trends for 2025: Insights and Innovations Shaping the Future of Food and Beverage,
<https://www.preparedfoods.com/articles/129971-top-10-trends-for-2025-insights-and-innovations-shaping-the-future-of-food-and-beverage>

Our Early Top 10 Food Trends Forecast For 2025,
<https://creativeenergy.agency/news/our-early-top-10-food-trends-forecast-for-2025/>

Top six 2025 food and drink innovation trends revealed,
<https://www.foodnavigator.com/Article/2024/11/12/Nestle-s-2025-food-and-drink-innovation-trends-revealed/>

Global Tea Market Outlook Report, 2025,
<https://finance.yahoo.com/news/global-tea-market-outlook-report-081300592.html>

Revenue of the tea market worldwide by country in 2023
<https://www.statista.com/forecasts/758656/revenue-of-the-tea-market-worldwide-by-country>

Flavours Less Travelled: World food trends 2025,
<https://www.bidfood.co.uk/food-and-drink-trends-2025/flavours-less-travelled/>

USDA Cattle Beef Market Outlook,
<https://www.ers.usda.gov/topics/animal-products/cattle-beef/market-outlook/>