

4. KONYA GASTROFEST 2026

KONYA 4. GASTROFEST YEMEK YARIŞMALARI

YARIŞMA YÖNERGESİ

Başlık	Bilgi
Festival tarihi	3-6 Eylül 2026
Son Başvuru Tarihi	28 Ağustos 2026
Festival yeri	Kalehan Ecdat Bahçesi, Konya
Ödüller	Kategori derece/ödül bilgileri başvurular tamamlandıktan sonra duyurulacaktır.
Başvuru bağlantısı	
İletişim	

ÖZET YÖNERGE

Doğru kategoriye seçiniz. Başvuruyu eksiksiz tamamlayınız. Kesin kayıt mesajını bekleyiniz. Konya'ya ait ürününüzü süre içinde hazırlayınız. Her ürün için 2 tabak hazırlayınız: 1 sunum tabağı ve 1 tadım tabağı.

1. Amaç ve Kapsam

Bu yönerge, 4. Konya GastroFest 2026 kapsamında düzenlenecek Konya Yöresel Yemek Yarışmalarına başvuracak kişilerin bilmesi gereken ortak kuralları açıklar. Yarışmanın tamamı Konya yöresel mutfağına odaklanır.

Bütün kategorilerde Konya'ya ait yemekler, yerel ürünler, geleneksel hazırlama ve pişirme teknikleri, ekmek-tahıl-fırın kültürü, aile reçeteleri, ilçe ve yerleşim yemekleri, coğrafi işaretli ürünler ve israfı önleyen geleneksel uygulamalar esas alınır.

Güncel mutfak teknikleri, yalnız yemeğin geleneksel kimliğini ve temel reçete karakterini bozmadığı ölçüde kullanılabilir. Yarışmacıdan beklenen, yemeği başka bir ürüne dönüştürmek değil; Konya mutfağının unutulmuş zarafetini doğru teknikle bugüne taşımaktır.

2. Resmî Yarışma Kategorileri

Kod	Kategori	Kim katılır?	Süre	Kontenjan
B-01	Yöresel Ana Yemek Tabağı	Bireysel, 18 yaş ve üzeri	90 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
B-02	Yöresel Tatlı Tabağı	Bireysel, 18 yaş ve üzeri	75 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
B-03	Bireysel Konya Menüsü	Bireysel, 18 yaş ve üzeri	120 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
B-04	Çatalhöyük'ten Sofraya: Konya Ekmekleri, Fırın ve Hamur İşleri	Bireysel, 18 yaş ve üzeri	120 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
Ö-01	Liseler Düzeyi: Konya Miras Tabağı	Aktif lise öğrencisi	75 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
Ö-02	Üniversiteler Düzeyi: Konya Miras Tabağı	Aktif ön lisans/lisans öğrencisi	75 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
E-01	Profesyonel Ekip Konya Menüsü	3 kişilik profesyonel ekip	120 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
E-02	Atıksız Bereket: Bayat Ekmekten Yeni Lezzet (Sıfır Atık)	2 kişilik ekip	60 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
K-01	Çocuklarımız Yakınıyla Birlikte Mutfakta	10-14 yaş çocuk + 1 yetişkin	60 dk	Başvuru ve kapasiteye göre
K-02	Erişilebilir Mutfak Deneyimi	Katılımcı + gerekirse 1 destek kişisi	60 dk*	Başvuru ve kapasiteye göre

Not: K-01 ve K-02 özel katılım kategorileridir. Bu kategoriler yetişkin bireysel, öğrenci veya profesyonel ekip kategorileriyle aynı puan sıralamasına alınmaz. Ayrı değerlendirme formu ve ayrı sonuç listesi kullanılır.

Kodların anlamı: B = bireysel, Ö = öğrenci, E = ekip, K = özel katılım.

3. Başvuru ve Kesin Kayıt

- ❖ Başvuru, ilan edilen resmî form üzerinden yapılır.
- ❖ Bireysel başvuruda ad-soyad, telefon/e-posta ve kategori kodu yazılır. Ekip başvurusunda ekip adı, kaptan ve bütün üyeler belirtilir.
- ❖ Bir kişi yalnızca bir dereceli kategoriye başvurabilir. Özel katılım kategorisinde destek kişisi olmak bu sınıra dâhil değildir.
- ❖ Ön eleme, Tarif (reçete) puanlaması, fotoğraf seçimi veya ön tadım yapılmaz.
- ❖ Yalnız eksiksiz ve katılım şartlarına uygun başvurular geçerlidir. Asıl ve yedek liste, başvurunun sisteme ulaştığı tarih ve saate göre oluşturulur.
- ❖ “Başvurunuz alındı” bilgisi kesin kayıt anlamına gelmez. Kontenjan kontrolünden sonra başvurusu onaylanan yarışmacıya kayıt sisteminde vermiş olduğu iletişim bilgisi üzerinden iletişime geçilecektir.
- ❖ Kesin kayıt hakkı başka kişiye devredilemez. Yanlış veya gerçeğe aykırı bilgi verilmesi kaydın iptaline neden olabilir.
- ❖ 18 yaş altı katılımcı için veli/vasi onayı; öğrenci kategorisi için güncel öğrenci belgesi gerekir.

4. Kategorilerin Açılması ve Kontenjan

Her kategorinin kontenjanı; istasyon sayısı, güvenli alan, ekipman, jüri ve program kapasitesi dikkate alınarak başvuru ilanında duyurulur. Asıl ve yedek sıralama, geçerli başvurunun sisteme ulaştığı tarih ve saate göre yapılır.

- ❖ Bir kategorinin açılması için yeterli geçerli başvuru, güvenli alan ve ekipman, uygun jüri ve program zamanı bulunmalıdır.
- ❖ Kontenjan dolunca yalnız ilgili kategori başvuruya kapanır. Diğer kategoriler açık kalabilir.
- ❖ Başvuru sayısı kontenjanı aşarsa yedek liste yine başvuru tarih-saat sırasına göre oluşturulur.
- ❖ Başvuru sırasının jüri puanına veya yarışma derecesine etkisi yoktur.
- ❖ Yeterli başvuru bulunmayan veya güvenli biçimde yapılamayan kategori, kesin liste açıklanmadan önce açılmayabilir. Açılmayan kategori başka bir kategoriyle birleştirilmez.
- ❖ Aynı kategori, yoğunluğa göre birden fazla oturumda yapılabilir. Bütün oturumlarda aynı süre ve puanlama uygulanır.

5. Yarışma Günü ve Oturum Düzeni

- ❖ Günlük oturum sayısı, kesin oturum saatleri ve kategori dağılımı başvuru durumu ile mutfak kapasitesine göre belirlenecek ve kayıtlı yarışmacılara duyurulacaktır.
- ❖ Yarışmacı, kesin kayıt mesajında yazan oturumdan 60 dakika önce kayıt masasında hazır bulunur.
- ❖ Kimlik, öğrenci/veli belgesi, malzeme ve onaylı özel cihaz kontrolü yapılır. Oturumdan önce kısa güvenlik anlatımı verilir.
- ❖ Süre, yarışma sorumlusunun ortak başlama anonsuyla başlar. Resmî süre göstergesi esas alınır.
- ❖ Geç kalan yarışmacıya ek süre verilmez. Yarışmaya alınıp alınmayacağı, güvenli akış ve yedek durumu dikkate alınarak oturum sorumlusunca belirlenir.
- ❖ Hava, sağlık, güvenlik, resmî karar veya teknik arıza nedeniyle gün, saat, istasyon ya da alan değişebilir. Kayıtlı yarışmacıya mümkün olan en kısa sürede bilgi verilir.

6. Konya Mutfağına Uygunluk

- ❖ Yemeğin bilinen adı, ana malzemesi, temel pişirme tekniği ve karakteristik lezzeti korunmalıdır.
- ❖ Başvuru veya reçete formunda yemeğin Konya, ilçe, yerleşim, aile, usta, yayın veya coğrafi işaret bağlantısı kısaca yazılmalıdır.
- ❖ Sunum sadeleştirilebilir ve düzenlenebilir. Ancak ürün tanınmaz hâle getirilemez.
- ❖ Yemeğin temel karakterini değiştiren hazır sos, yabancı aroma, gereksiz garnitür veya gösteriş amaçlı bileşen kullanılmamalıdır.
- ❖ Çatalhöyük'ten Sofraya adı, tarihsel bir Çatalhöyük reçetesi kullanıldığı iddiası değildir. Konya'nın kadim tahıl ve ekmek kültürünü anlatan festival temasıdır.

7. Helal Ürün Zorunluluğu

KESİN KURAL

Bütün malzemeler helal ve gıda güvenliğine uygun olmalıdır. Alkollü içecekler, alkol içeren soslar, aromalar ve katkıları; domuz ve domuz kaynaklı ürünler; helal niteliği doğrulanamayan et, jelatin, kılıf veya benzeri girdiler kullanılamaz. “Pişince alkol uçar” gerekçesi kabul edilmez.

- ❖ Alkollü içecek, yemeklik şarap, bira, likör, konyak, rom, alkollü aroma veya alkol içeren sos kullanılamaz.
- ❖ Domuz eti, domuz yağı ve domuz kaynaklı jelatin, katkı, kılıf veya et suyu kullanılamaz.
- ❖ Et ve et ürünlerinin kaynağı belli olmalı; gerektiğinde etiket, fatura veya helal uygunluk bilgisi gösterilebilmelidir.
- ❖ Kaynağı belirsiz jelatin, peynir mayası, katkı maddesi veya işlenmiş ürün yarışma alanına alınmayabilir.
- ❖ Sirke, yoğurt, ekşi maya ve benzeri geleneksel fermantasyon ürünleri; alkollü içecek niteliğinde değilse, güvenli ve mevzuata uygunsa kullanılabilir.
- ❖ Uygun bulunmayan malzeme alana alınmaz. Yasak ürünün kullanıldığı anlaşılırsa ürün tadımdan çekilir ve yarışmacı diskalifiye edilebilir.

8. Ön Hazırlık ve Hazır Ürün Sınırı

Yapılabilir

- ❖ Malzemeler yıkanmış, ayıklanmış, soyulmuş ve güvenli biçimde porsiyonlanmış olabilir.
- ❖ Kuru malzemeler önceden ölçülebilir. Bakliyat ıslatılabilir.
- ❖ Katkısız temel et/sebze suyu, reçete formunda bildirilmek ve uygun sıcaklıkta taşınmak şartıyla getirilebilir.
- ❖ Ekmek ve hamur işi kategorisinde ana maya veya zorunlu uzun fermantasyon, reçete formunda açıkça bildirilirse önceden yapılabilir. Son şekil verme ve pişirme alanda yapılır.

Yapılamaz

- ❖ Ana yemek, tatlı, çorba veya temel bileşen önceden pişirilmiş ya da yarı pişirilmiş getirilemez.
- ❖ Sarma, dolma, börek, mantı, köfte veya benzeri ürün önceden doldurulmuş, sarılmış veya şekillendirilmiş olamaz.
- ❖ Hazır sos, hazır krema, hazır dolgu, bulyon, lezzet artırıcı veya tamamlanmış şerbet kullanılamaz.
- ❖ Yarışma başladıktan sonra dışarıdan malzeme, tarif, telefon veya başka bir kişiden üretim desteği alınamaz.

9. Malzeme ve Ekipman

- ❖ Organizasyonun sağlayacağı istasyon, fırın, ocak, soğuk alan ve ortak ekipman listesi kesin kayıt sonrasında kayıtlı yarışmacılara ayrıca bildirilecektir.
- ❖ Organizasyon tarafından sağlanacağı açıkça yazılmayan gıda malzemesi, bıçak, küçük el aleti, özel kalıp ve servis gereci yarışmacıya aittir.
- ❖ Özel elektrikli cihaz, yalnız önceden bildirilip onaylanırsa kullanılabilir. Açık alevli, güvensiz veya yüksek güç çeken cihaz alana alınmaz.
- ❖ Soğuk ürünler uygun sıcaklıkta, temiz, kapalı ve etiketli kaplarda taşınmalıdır.
- ❖ Yarışmacının unuttuğu malzeme veya bozulan kişisel cihaz için ek süre verilmez. Organizasyon ekipmanındaki kayıtlı arızada süre durdurulabilir veya uygun telafi yapılabilir.

10. Hijyen ve Gıda Güvenliği

- ❖ Temiz iş kıyafeti veya şef ceketi, önlük, saç tamamen kapatan bone/şapka ve kapalı-kaymaz ayakkabı zorunludur.
- ❖ Takı, saat, uzun tırnak, oje ve yapay tırnakla üretim yapılamaz.
- ❖ Eldiven el yıkamanın yerine geçmez. İş değiştirirken eller yıkanır; gerekiyorsa eldiven değiştirilir.
- ❖ Çiğ ve pişmiş ürünler ayrı tutulur. Çapraz bulaşma önlenir. Soğuk zincir korunur.
- ❖ Son tüketim tarihi geçmiş, bozulmuş, etiketsiz, kaynağı bilinmeyen veya güvenli taşınmayan gıda kullanılamaz.
- ❖ İstasyon yarışma boyunca temiz tutulur. Atıklar ayrılır; zemin ve geçiş yolları kapatılmaz.
- ❖ Ciddi gıda güvenliği riski görülürse ürünün kullanımı veya tadımı durdurulur.

11. Sunum ve Jüri Servisi

- ❖ Her ürün için 1 sunum tabağı veya sunum ürünü hazırlanır. Ayrıca 1 tadım tabağı hazırlanır.
- ❖ Üç ürünli menülerde bu düzen her yemek için ayrı uygulanır: çorba/başlangıç, ana yemek ve tatlının her biri için 1 sunum tabağı + 1 tadım tabağı hazırlanır.
- ❖ Tadım porsiyonları yemeğin lezzet, kıvam ve pişmişliğini değerlendirmeye yetecek miktarda olmalıdır.
- ❖ Tadım tabağında yarışmacı, okul, kurum, ilçe, işletme adı veya logo bulunamaz. Yalnız yarışmacı kodu kullanılır.
- ❖ Yarışmacı ürününü en fazla 2 dakika içinde tanıtabilir. Ürünün adı, Konya bağlantısı ve alerjenleri kısa biçimde söylenir.
- ❖ Servis görevlisi yalnız bitmiş tabakları taşıyabilir. Porsiyonlama, soslama, süsleme veya son dokunuş yapamaz.

12. Değerlendirme ve Sonuç

- ❖ Esas olarak 5 kişilik uzman tadım jürisi kullanılır. Zorunlu ayrılma hâlinde değerlendirme, Düzenleme Kurulunun kararıyla en az 3 jüri üyesiyle tamamlanabilir.
- ❖ Her kategori 100 puan üzerinden değerlendirilir. Lezzet en yüksek puana sahiptir.
- ❖ Kategoriye özgü puanlar, Kategori Kuralları ve Değerlendirme Tabloları belgesinde yer alır.
- ❖ Puan eşitliğinde sırasıyla lezzet, Konya/kategori uygunluğu ve teknik başarı puanına bakılır. Eşitlik sürerse jüri başkanı kararı tutanağa yazar.
- ❖ Birincilik, ikincilik ve üçüncülük her kategorinin kendi sıralamasıdır. Başarı madalyası sistemi ayrıca uygulanabilir: 90-100 Altın, 80-89,99 Gümüş, 70-79,99 Bronz. Ödül türü ve varsa ödül tutarı başvuru/sonuç duyurusunda ayrıca ilan edilecektir.
- ❖ Özel katılım kategorileri ayrı puanlanır ve ayrı sonuçlandırılır. Destek veya erişilebilirlik düzenlemesi puan kaybı nedeni değildir.

Derece ve Başarı

Sonuç	Esas
Kategori Birincisi	Kategori içindeki en yüksek nihai puan – Birincilik Kupası
Kategori İkincisi	Kategori içindeki ikinci en yüksek nihai puan – İkincilik Kupası
Kategori Üçüncüsü	Kategori içindeki üçüncü en yüksek nihai puan – Üçüncülük Kupası
Altın başarı madalyası	90,00–100,00
Gümüş başarı madalyası	80,00–89,99
Bronz başarı madalyası	70,00–79,99
Katılım belgesi	0,00–69,99

Not: Derece kupası ile başarı madalyası birbirinden farklıdır. Kupa, kategori içindeki sıralamaya göre yalnızca birinci, ikinci ve üçüncüye verilir. Başarı madalyası ise yarışmacının aldığı nihai puana göre belirlenir; bu nedenle aynı kategoride birden fazla yarışmacı aynı madalya derecesini alabilir. Özel katılım kategorileri kendi içinde ayrı değerlendirilir ve sonuçlandırılır.

13. İhlal ve İtiraz

- ❖ Süre bittiğinde çalışma durur. Süreden sonra kesme, pişirme, soslama, süsleme veya tabak değiştirme yapılamaz.
- ❖ Yasak ön hazırlık, başkasına ait ürün, dış yardım, yanlış belge, alkol/helal olmayan ürün, ciddi alerjen veya hijyen riski diskalifiye nedeni olabilir.
- ❖ Küçük hijyen, düzen ve teknik hatalar ilgili ölçütte puan kaybına neden olur.

- ❖ Geçici sonuca itiraz süresi sonuç ilanından sonra 30 dakikadır. İtiraz yalnız kod, hesaplama, veri girişi, ilan edilmiş kural veya kayıtlı teknik olayla sınırlıdır.
- ❖ Jürinin lezzet ve estetik hakkındaki mesleki puanı yeniden tadım yoluyla değiştirilemez.

14. Düzenleme Kurulunun Yetkisi

- ❖ Düzenleme Kurulu; kategori kontenjanını, oturum dağılımını, istasyonları, ortak ekipman sırasını ve jüri görevlendirmesini güvenli uygulama için belirler.
- ❖ Zorunlu durumda program, alan, ortak ekipman listesi veya teknik akış değiştirilebilir. Esaslı değişiklikler internet sitesinde ve kayıtlı yarışmacılara duyurulur.
- ❖ Yetersiz başvuru, güvenlik, hava, resmî karar, teknik imkânsızlık veya mücbir sebep hâlinde kategori ertelenebilir, taşınabilir veya açılmayabilir.
- ❖ Yönergede açıkça bulunmayan bir konuda Düzenleme Kurulu; eşitlik, gıda güvenliği ve Konya mutfak kültürünün korunması ilkelerine göre karar verir ve gerekli hâlde tutanak düzenler.
- ❖ İnternet sitesinde yayımlanan en son tarihli yönerge geçerlidir. Güncelleme, yarışmacılara mümkün olan en kısa sürede bildirilir.

15. Kişisel Veri ve Görüntü

Başvuru bilgileri yalnız yarışma kaydı, iletişim, güvenlik, sonuç, belge ve ödül işlemleri için gerekli ölçüde kullanılır. Fotoğraf, video, ses, reçete veya hikâye kullanımına ilişkin izinler ilgili mevzuata uygun olarak ayrıca alınır; yarışmaya başvuru tek başına sınırsız kullanım izni sayılmaz.

16. Yarışmacının Kullanacağı Belgeler

- ❖ EK-1 Yarışmacı Başvuru Formu
- ❖ EK-2 Reçete Formu (menü kategorilerinde her ürün için ayrı doldurulur)
- ❖ EK-3 Alerjen ve Helal Ürün Bildirim Formu

SON KONTROL

Kategori kodu • süre • kontenjan • kesin oturum • 60 dakika önce kayıt • her ürün için 1 sunum tabağı + 1 tadım tabağı (5 eşit tadım) • reçete • alerjen • helal ürün • onaylı ekipman