

Insects Innovation in Gastronomy Gastronomide Böcek İnovasyonu

KURS DESTEĞİ



Bölüm 6: Vaka Çalışmaları ve Böcek Gastronomisinin Geleceği

Feragatname:

Bu proje Avrupa Birliği'nin desteğiyle finanse edilmektedir.

Ancak ifade edilen görüş ve düşünceler sadece yazar(lar)a aittir ve Avrupa Birliği veya Avrupa Eğitim ve Kültür Yürütme Ajansı'nın (EACEA) görüşlerini yansıtmak zorunda değildir. Ne Avrupa Birliği ne de EACEA bunlardan sorumlu tutulabilir.

Kurs Desteği

Bölüm 5: Böcek Bazlı Gıdaların Pazarlanmasında Düzenleyici ve Etik Hususlar

İçindekiler Tablosu

Özet.....	2
Temel Bilgiler ve Çıkarımlar	2
Son Düşünceler ve Eylem Çağrısı.....	4

Kurs Desteği

Bölüm 6: Vaka Çalışmaları ve Böcek Gastronomisinin Geleceği

Özet

Bu son bölümde eğitmen, böcek bazlı gıdaları başarılı bir şekilde pazarlayan şirketlerin gerçek dünyadaki vaka çalışmalarını analiz ederek kurstaki temel bilgileri bir araya getiriyor. Bu bölümde ayrıca şefler ve mutfak profesyonelleri için Avrupa'daki güvenilir bileşen sağlayıcılarının bir listesi de sunuluyor. İleriye bakan öğretim görevlisi, böcek gastronomisinin geleceğini şekillendirecek yeni trendleri ve fırsatları araştırıyor. Bu bölüm, yenilebilir böcek endüstrisinin artık bir niş değil, muazzam potansiyele sahip gelişmekte olan bir sektör olduğunu pekiştiriyor.

Temel Bilgiler ve Çıkarımlar

1.Vaka Çalışması 1 : Chapul - Kriket Protein Barlarının Öncüsü

- **Kuruluş:** 2012 Pat Crowley tarafından
- **Web sitesi:** <https://chapul.com/>
- **Anahtar başarı faktörleri:**
 - o **Eğitici Pazarlama:** Sürdürülebilirliğe, özellikle de cırcır böceklerinin sıgır etinden 2.000 kat daha az su kullandığına odaklanıldı.
 - o **Stratejik Markalaşma:** Ambalajlarda böcek görüntülerinden kaçınıldı, sağlık ve sürdürülebilirlik vurgulandı.
 - o **Medyada Görünürlük:** Shark Tank (2014) programında Mark Cuban'dan yatırım aldıktan sonra güvenilirlik kazandı.
 - o **Lezzet İnovasyonu:** Ürünü daha çekici hale getirmek için çikolata ve fıstık ezmesi gibi tanıdık tatlar kullanıldı.
- **Pazarlama Dersi:** Tüketicileri eğiten ve onlara güven veren misyon odaklı bir marka şüpheciliğin üstesinden gelebilir.

2. Vaka Çalışması 2: Entomo Farms - Böcek Tarımının Ölçeklendirilmesi

- **Kuruluş:** 2014 Darren, Ryan ve Jarrod Goldin tarafından
- **Web sitesi:** <https://entomofarms.com>
- **Kilit başarı faktörleri:**
 - o **Tedarik Zinciri Geliştirme:** Tutarlılığı sağlamak için büyük ölçekli üretim tesisleri inşa edildi.
 - o **İkili Pazar Yaklaşımı:** Hem B2B (gıda üreticileri) hem de B2C'ye (doğrudan tüketiciye yönelik ürünler) hizmet vermektedir.
 - o **Şeffaflık ve Eğitim:** Tüketici güveni oluşturmak için sanal çiftlik turları sunuyor.

Kurs Desteği

Bölüm 6: Vaka Çalışmaları ve Böcek Gastronomisinin Geleceği

o İşbirliği: Böcek proteini uygulamalarını genişletmek için şefler ve gıda bilimcilerle birlikte çalışır.

- **Pazarlama Dersi:** Şeffaflığı korurken üretimi ölçeklendirmek güvenilirliği ve sektör liderliğini teşvik eder.

3. Avrupa'da Böcek Bazlı Bileşenlerin En Büyük Sağlayıcıları

Yüksek kaliteli böcek bazlı malzemeler tedarik etmek isteyen şefler ve mutfak profesyonelleri için aşağıdaki tedarikçiler güvenilir ve sürdürülebilir seçenekler sunmaktadır:

Tedarikçi	Lokasyon	Uzmanlık	Website
Protix	Hollanda	Kara asker sineği proteini ve yağları	https://protix.com/
Ynsect	Fransa	Un kurdu bazlı proteinler ve yağlar	http://www.ynsect.com/
Entomo Farms	Kanada(AB'ye gönderiyor)	Cırcır böceği tozları ve bütün kavrulmuş böcekler	https://entomofarms.com/
Tebrio	İspanya	Endüstriyel ölçekte un kurdu üretimi	https://tebrio.com/
InnovaFeed	Fransa	Kara asker sineęi proteinleri	http://www.innovafeed.com/
Micronutris	Fransa	Böcek bazlı unlar, atıştırma malzemeleri ve bütün böcekler	https://www.micronutris.com/fr/
Entogourmet	İspanya	Gastronomi için böcek bazlı bileşenler	https://insecnology.com/about-us/
Jimini's	Fransa	Böcek atıştırma malzemeleri ve enerji barları	https://www.jiminis.com/
Eat Grub	Birleşik Krallık	Kavurulmuş cırcır böcekleri, protein barları ve daha fazlası	https://www.eatgrub.co.uk/

- **Pazarlama Dersi:** Şeflerin ve gıda markalarının böcek bazlı ürünleri ana akım gastronomiye entegre edebilmeleri için güvenilir bileşen tedariki şarttır.

Kurs Desteği
Bölüm 6: Vaka Çalışmaları ve Böcek Gastronomisinin Geleceği

4. Böcek Gastronomisinde Gelecek Trendler ve Fırsatlar

- **Ürün Çeşitlendirmesi:** Böcek proteini kullanan atıştırmalıklar, makarna ve süt ürünleri alternatiflerine genişleme.
- **Teknolojik Gelişmeler:** Otomasyon ve dikey tarımdaki gelişmeler verimliliği artırıyor.
- **Ana Akım Kabulü:** Daha fazla medya ilgisi ve şef onayları böcek bazlı gıdaları normalleştirecektir.
Düzenleyici Destek: Hükümetler çevresel faydaların farkına varıyor ve bu da sektörün daha fazla desteklenmesine yol açıyor.
- **Araştırma ve Geliştirme:** Bağırsak sağlığı ve farmasötikler de dahil olmak üzere böcek proteini için yeni sağlık uygulamalarının araştırılması.
- **Pazarlama Dersi:** Yenilebilir böcek endüstrisi, şefler, gıda markaları ve girişimciler için büyük fırsatlar sunarak nişten ana akıma doğru kayıyor.

Son Düşünceler ve Eylem Çağırısı

- **Chapul ve Entomo Farms eğitim,** markalaşma, şeffaflık ve inovasyonun sektörde nasıl başarı getirebileceğini gösteriyor.
- **Güvenilir içerik sağlayıcıların listesi,** şeflere ve gıda işletmelerine yüksek kaliteli tedarik için bir başlangıç noktası sunuyor.
- **Böcek gastronomisinin geleceği potansiyellerle dolu;** şimdi yenilik yapma ve liderlik etme zamanı.