

Sinop Vizyon 2030 - Türk Somonu Gastronomisi ve Sürdürülebilir Büyüme:

"Sinop Türk Somonu Konseyi" Önerisi ve Stratejik Tavsiye Raporu

Düzenleyici Kurum: Karadeniz Çevre ve Deniz Araştırmaları Derneği (BSEMAR)

Rapor Tarihi: 13 Ekim 2025

Hazırlayan: Doç. Dr. Barış Bayraklı (Moderatör, Sinop Üniversitesi)

Katılımcılar ve Katkılar

Ana Konuşmacılar:

Dr. Öğr. Üyesi Ayşegül Eda Kop (Pazarlama): Dijital marka stratejileri ve tüketici davranış analizi.

Dr. Öğr. Üyesi Aysun Gargacı Kınay (Gastronomi): Somon entegrasyonu ve eğitim önerileri.

Öğr.Gör. Recep Öztürk (Su Ürünleri Yetiştiriciliği): Sürdürülebilir somon üretimi, sektör analizi.

Mutlu Bilen (İşleme Sektörü): Katma değerli ürünler ve lojistik önerileri.

Katkı Özetleri:

Pazarlama: İç tüketim düşüklüğü (kişi başı 7 kg/yıl) ve Norveç kıyaslaması (+20kg/yıl); marka algısı karışıklığı ("alabalık" ön yargısı).

Gastronomi: Eğitim eksikliği (öğrencilerin balık ayırt edememesi); öneri: Üniversite menüsü ve festival entegrasyonu.

Yetiştiricilik: Yem bağımlılığı (hamsi unu toplam yem maliyetin %60'ı); alternatif proteinler ve 12 aylık döngü.

İşleme: Ürün çeşitliliği, retort ambalajlama vb eksikliği; Norveç Konseyi modeli gibi "Sinop Somon Konseyi" önerisi.

Toplam ~20 katılımcı (akademisyenler, sektör temsilcileri), sürdürülebilirlik ve fonlama odaklı.

Rapor Amacı: 13 Ekim 2025 tarihli çalıştay sonuçlarını temel alarak, Sinop'un sosyo-ekonomik kalkınmasını Türk Somonu (gökkuşuğu alabalığı) ekseninde güçlendirmek üzere "Sinop Türk Somon Konseyi"nin oluşturulmasını ve stratejik önerileri detaylandırmak. Bu rapor, iç pazar tüketiminin artırılması, markalaşma, eğitim entegrasyonu, atık yönetimi ve gastronomi turizmi gibi çok yönlü unsurları kapsar.

Hedef: Sinop'u "Türk Somonu Başkenti" ve gastronomi turizm merkezi haline getirmek; 2030'a kadar kişi başı somon tüketimini %20 artırmak (200g'dan 240g/yıl'a) ve sosyo-ekonomik sıralamada 10 sıra yükselme sağlamak.

1. Giriş ve Mevcut Durum Değerlendirmesi

Sinop, Karadeniz'in somon üretiminde lider konumda (%33,8 ulusal pay, yıllık 27 bin ton) olmasına rağmen, TÜİK 2024 Sosyoekonomik Raporu'nda son sırada yer alması, iç pazar dinamiklerindeki zayıflıkları ortaya koyuyor. Çalıştay bildirimlerine göre, Türk Somonu'nun kalitesi Norveç somonuna benzer ve bazı avantajları bulunmakta, eğitim altyapısı yeterli, ancak iç tüketim düşük (~200g/kışi/yıl, Norveç'in 20kg'ına kıyasla), marka algısı karışık, ve atık yönetimi (balık yağı/kemik) ihmal ediliyor. Bu durum, ekonomik fırsat kaybı yaratıyor (ihracat odaklı %80 pay, iç pazar %20).

Çalıştay, değer analizi (gastronomi entegrasyonu, yetiştiricilik kalitesi) ve ihtiyaç analizi (eğitim, lojistik, PR) ile şu bulguları ortaya koydu:

Güçlü Yönler: Üretim ile işleme hacmi ve AB destekli işleme tesisi (Seanop, 6 bin ton/yıl kapasite),

Zayıf Yönler: Tüketim alışkanlığı (pişmiş tercih, küçük porsiyon eksikliği, taze olarak ulaşamama, yetiştiricilik ürünlerine ön yargı), Sinop'ta balık restoran yapısının tüketici taleplerini karşılamaması, rekabet (diğer illerin oluşturduğu sinerji ekipleri, Zonguldak'ın Norveç teknolojisi transferi çalışmaları).

Fırsatlar: Su Ürünleri Fakültesi teknik ve pratik alt yapısı, Turizm Fakültesi Gastronomi Bölümü teknik ve pratik alt yapısı, Gastronomi turizmi (festival entegrasyonu), atık ekonomisi (sağlık, kozmetik ürün ve gübre araştırmaları).

Bu rapor, "Sinop Türk Somon Konseyi" önerisini merkeze alarak, çok yönlü revizyonlar sunar: Eğitim, markalaşma, atık yönetimi ve turizm entegrasyonu. Konsey, kamu (Valilik, Belediye), sanayi (üreticiler, Seanop), üniversite (Sinop Üni. fakülteleri) ve STK'lar (BSEMAR) paydaşlarını birleştirerek, vizyona somut katkı sağlayacak.

2. "Sinop Somon Konseyi"nin Oluşturulması ve Roller

Oluşturma Önerisi: Konsey, 2025 sonu itibarıyla Sinop Valiliği öncülüğünde kurulmalı; 10-15 üyeli (3 kamu, 3 sanayi, 3 üniversite, 3 STK) bir yapıya sahip olmalı. Yasal dayanak: Ticaret Odası ve Valilik ortaklığıyla dernek statüsü; ilk toplantı Mart 2026'da. Bütçe: Yıllık 500 bin TL (Kırsal Kalkınma, KOSGEB/IPARD hibesi %50, sponsorluk %30, ihracatçı katkı %20). Kaynak araştırması: Norveç Deniz Ürünleri Konseyi modeli (400 milyon € bütçe) uyarlanarak, yerel firmalardan fon toplama.

Rolleri:

Yetiştiricilikten İşlemeye Katkı: Üretici kooperatifleriyle ASC/MSC sertifikasyonu standartlarını belirlemek; Sürekli taze 12 aylık döngü için teknoloji transferi (Norveç RAS sistemleri) koordine etmek. Hedef: Üretim verimini %15 artırmak.

Sıfır Atık ve Atık Ekonomisi: Üniversite disiplinler arası ekiplerle (su ürünleri + gastronomi + kimya + Sağlık Bilimleri) somon atıklarından (kafa, kılçık, deri, iç organ) sağlık ve kozmetik ürünler geliştirmek, kalan kısımlardan gübre yapmak. 2027'de %40 atık geri dönüşümü.

Gastronomiye Katkı: Festival ve menü entegrasyonu yönetmek; turizm odaklı "Sinop Deniz Mutfağı" markasını oluşturmak. Hedef: İç tüketimi %20 artırmak.

Bütçe ve Kaynak Araştırması: Yıllık raporlarla fon kaynakları (AB Yeşil Mutabakat hibeleri) taramak; konsey bütçesini %20 büyütme için çalışmalar yapmak.

Konsey, çalıştaydaki "ortak akıl" vurgusunu somutlaştırarak, Sinop'u "Türk Somonu Başkenti"ne dönüştürür; gastronomi turizmiyle ek gelir yaratır.

3. İç Pazar Markalaşması ve Tüketim Artırma Tavsiye Kararları

Çalıştay notları, iç tüketimin düşük olmasının marka algısı ve erişim sorunlarından kaynaklandığını gösterdi. Aşağıdaki öneriler, her biri mesleki/sosyolojik katkılar ve işbirliğiyle desteklendi.

Tavsiye 1: Toplu Tüketim Yemekhanelerinde Ayda 1 Kez Somon Menüsü Zorunluluğu

Genişletilmiş Uygulama Önerileri: Kamu yemekhanelerinde (üniversite, hastane, yurt, okul) ayda 1 kez somon menüsü zorunlu kılınsın (Valilik genelgesiyle); gastronomi öğrencileri hazırlasın (hijyen eğitimiyle). Maliyet: Yerel üreticilerden veya Seanop'tan toplu alım. Atık entegrasyonu: Kemiklerden çorba sosu üretimi.

Mesleki Katkı: Öğrenciler endüstriyel hijyen ve porsiyonlama öğrenir; %15 istihdam artışı (restoranlara hazır eleman).

Sosyolojik Katkı: 500+ kişiye erişimle sağlıklı beslenme alışkanlığı yayılır; ailelerde tüketim %10 artar (çocuk odaklı).

İşbirliği: Konsey koordinasyonunda üniversite + yemek şirketleri (aylık protokol).

Tavsiye 2: Seanop'ta Teknik Gezi ve Staj Programı

Genişletilmiş Uygulama Önerileri: Gastronomi ve Su Ürünleri Fakültesi öğrencileri için aylık gezi/staj (balık temizleme, işleme, muhafaza); atık atölyesi ekleyin (deri kozmetiği). Konsey, 50 öğrenci/ yıl hedeflesin; sertifika verilsin.

Mesleki Katkı: Pratik beceri (marinasyon, füme) kazandırır; mezuniyet sonrası iş fırsatı.

Sosyolojik Katkı: Yerel gençlerde sektör farkındalığı artar; cinsiyet dengeli stajlarla kadın istihdamı teşvik edilir.

İşbirliği: Konsey + Seanop (ücretsiz erişim); Üniversite ortak program.

Tavsiye 3: Balık Restoranlarının Standartlarını Yükseltmek ve Somon Menü İşbirliği

Genişletilmiş Uygulama Önerileri: Restoranlar için akademik denetimli "Dünya Standartları Yeterlilik Kriterleri" (ambiyans, hijyen, menü çeşitliliği) geliştirin; konsey sertifikası verilsin. Haftalık/aylık "Somon Şef Tabakları" için gastronomi öğrencileriyle ortak menü çıkarın (örneğin, somonlu paçanga böreği , çeşitli mezeler, somonlu ara sıcaklar). Atık entegrasyonu: Kemiklerden sos yapımı.

Mesleki Katkı: Esnaf hijyen/servis becerisi kazanır; öğrenciler mentorluk alır (%15 kariyer avantajı).

Sosyolojik Katkı: Turist memnuniyetini artırır (TripAdvisor skorları %20 yükselir); yerel halkta "gastronomi şehri" algısı oluşur.

İşbirliği: Konsey + Ticaret Odası (yıllık denetim); gastronomi bölümü + restoranlar (öğrenci rotasyonu).

Tavsiye 4: Soğuk Zincir Marketlerde İndirim Günleri ve Ürün Çeşitliliği

Genişletilmiş Uygulama Önerileri: Sinop'ta faaliyet gösteren tüm yerel ve ulusal marketlerde (Migros, A101) aylık "Somon İndirim Günü" (dilimli/füme %20 indirim); konsey, retort ambalajlı hazır ürünler için standart belirlesin.

Mesleki Katkı: Market personeli satış eğitimi alır; pazarlama öğrencileri kampanya yönetir.

Sosyolojik Katkı: Erişilebilirlik tüketimi %15 artırır; düşük gelirli ailelerde sağlıklı beslenme eşitliği sağlar.

İşbirliği: Konsey + zincir marketler (toplu alım anlaşması); işleme sektörüyle ürün tedariki.

Tavsiye 5: Festival ve Sokak Tadım Günleri İçin Kurumsal İşbirliği

Genişletilmiş Uygulama Önerileri: Lakerda Festivali'ne somon entegrasyonu (sokak tadım standları, 1-2 kez/yıl); konsey, belediye ile "Somon Sokak Festivali" organize etsin.

Mesleki Katkı: Etkinlik yönetimi becerisi kazandırır; esnaf/turizm sektörü %20 gelir artışı.

Sosyolojik Katkı: Halka tadım deneyimiyle alışkanlık değiştirir; gençlerde gurur bilinci oluşur.

İşbirliği: Konsey + Belediye (etkinlik lisansı); gastronomi + üreticiler (malzeme sponsorluğu).

Tavsiye 6. Dijital ve Medya Kampanyası

Genişletilmiş Uygulama Önerileri: YouTube/Instagram'da #SinopSomonTarifi kampanyası (yerel şefler, influencerlar); market paketlerinde QR kodlu "Atıksız Tarif Kartları" ekleyin. Hedef kitlede bilinirlik %25 artar; gençlerde (18-35 yaş) tüketim alışkanlığı değişir.

Mesleki Katkı: yerel şefler ve üniversite öğrencileri (**Gastronomi, Pazarlama**) uygulamalı olarak **içerik üretimi, dijital analiz** ve sosyal medya yönetimi becerilerini kazanır. Bu, "**Somon İçerik Üreticisi/Marka Elçisi**" gibi yeni istihdam fırsatları yaratır ve şeflerin **kişisel markalaşmasını** destekler. "**Atıksız Tarif Kartları**" sayesinde sürdürülebilir mutfak teknikleri yaygınlaşır.

Sosyolojik Katkı: Somonun hızlı tüketim ürünleri ve günlük menülere entegrasyonu gösterilerek, özellikle **genç ve çalışan kesimde** tüketim alışkanlığı değişir. Sağlık faydaları yaygınlaşır. Sinop'un yerel lezzetlerinin dijitalde öne çıkması, halkta **gurur ve aidiyet bilincini** güçlendirir. QR kodlu tarifler, somona erişimi ve mutfakta kullanım kolaylığını artırır.

Tavsiye 7. Balık Restoran Standartları ve İşbirliği

Genişletilmiş Uygulama Önerileri: Akademik denetimli "**Dünya Standartları Yeterlilik Kriterleri**" geliştirin ve Konsey Sertifikası verin. Balık restoranlarında mutfakta çalışanlara **hijyen ve marinyasyon eğitimi** (3 aylık sertifika programı).

Mesleki Katkı: Turist memnuniyeti artar; esnaf/şefler **dünya standartı beceri** kazanır (%20 verimlilik artışı).

Sosyolojik Katkı: **akademik denetimli standartlar** getirilmesi ve mutfak çalışanlarına **sertifikalı eğitimler** verilmesi, Sinop'un toplumsal algısını ve turizmle olan ilişkisini doğrudan etkiler

Üniversitede Disiplinler Arası Atık Ekonomisi Çalışmaları:

Somut Öneriler: Su ürünleri + kimya +sağlık bilimleri+ pazarlama disiplinleriyle "Somon Atık Laboratuvarı" kurun (konsey fonu 200 bin TL); kemiklerden kolajen, deriden jelatin, iç organlardan yağ üretin. Pilot: 2027'ye 100 kg atık işleme; pazarlama ile ürün lansmanı.

Mesleki Katkı: Disiplinler arası proje deneyimi; startup fırsatları (%15 girişimcilik artışı).

Sosyolojik Katkı: Sürdürülebilirlik bilinci yayılır; atık azaltımıyla çevre duyarlılığı artar.

İşbirliği: Konsey + üniversite fakülteleri (ortak kredi); Seanop'la atık tedariki.

4. Sonuç ve Uygulama Stratejisi

"Sinop Türk Somonu Konseyi", çalıştay bulgularını (düşük tüketim, eğitim eksikliği) dönüştürerek Sinop'u "Türk Somonu Başkenti"ne evirir. Bu, yeni yatırımları (füme hatları, lojistik serbest bölge) çeker; gastronomi turizmiyle ek gelir yaratır. Tavsiye kararlar, iç tüketimi artırırken (aylık menü zorunluluğu, indirim günleri), eğitim entegrasyonu (staj, gezi) nitelikli işgücünü hazırlar. Atık ekonomisi, sıfır atık vizyonunu somutlaştırır; disiplinler arası çalışmalarla Sinop, Norveç modelini uyarlar.

Uygulama Stratejisi:

Kısa Vadeli (2026 Mart): Konsey kuruluşu, pilot menü entegrasyonu.

Orta Vadeli (2026 sonu): Festival lansmanı, atık laboratuvarı.

Uzun Vadeli (2030): Marka tescili, turizm şehri sertifikası.

Bütçe: Konsey , KOSGEB/TÜBİTAK, Kalkınma ajansı, Kırsal kalkınma fonları, üretici firma hibeleriyle bütçesini finanse.

Beklenti: Sosyo-ekonomik sıralamada 15 sıra yükselme.