

## Gıda & İçecek Fotoğrafları

Işık, stilizasyon ve modern kompozisyon aracılığıyla gıda ve içecek markalarını yüceltmek için tasarlandı.



# Giriş

## Mutfak Anlatısı Sanatı

Gazi Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'ndeki akademik geçmişime dayanan gıda ve içecek fotoğrafçılığı yaklaşımım, basit ürün çekimlerinin ötesine geçer. 2006 yılından bu yana gastronomi, lifestyle yemek sunumları ve ambalaj dünyasına uzanan geniş bir yelpazede, ulusal ve uluslararası markalarla iş birliği yapıyorum.

## Stratejik Görseller

Fotoğraf, gastronomi dünyasında marka kimliğini inşa eden en güçlü iletişim aracıdır. 2012 yılında kazandığım Kırmızı Ödül, bu profesyonel ve stratejik yaklaşımın tescillenmiş bir sonucudur. Bu bölümde (P3); ışık, doku ve kompozisyonla mutfaktaki zanaat süreçlerini duyusal bir görsel şölene dönüştürüyorum.

## Küresel Deneyim

Yerel ve uluslararası ölçekte öncü markalarla gerçekleştirdiğim iş birliklerinde, ürünün ruhunu yakalamaya odaklanıyorum. Bu yaklaşım; ister zanaatkar bir tabağın taze dokusu, ister premium bir içeceğin rafine zarafeti olsun, her karede ürünün özgün karakterini yansıtmayı amaçlar.

Portfolyo Serisi İndeksi:

P1: Moda & Portre | P2: Ürün | **P3: Gıda & İçecek** | P4: Mücevher & Takı

ŞEMS ERİK | Vento Italiano Ristorante | 2022



# Vento Italiano Ristorante



Yüksek hassasiyetli makro fotoğrafçılık yoluyla mutfak dokularının keşfi. Doğal ışığı stratejik kompozisyonla dengeleyen bu seri, malzemelerin tazeliğini ve premium kalitesini vurgulayarak tek bir tabağı sofistike bir görsel deneyime dönüştürür.



Hareket sanatını tek bir karede yakalamak. Bu seri, tatlıların dinamik dokularına —dökülen çikolatanın ipeksiliğine ve zanaatkar hamur işlerinin hassas katmanlarına— odaklanır. Anlık bir iştah uyandırmak için ışık ve zamanlama üzerine yapılmış titiz bir çalışma.



# The Boba Co

ŞEMS ERİK | The Boba Co | 2024



# 03

**Teknik Not:** Yüksek kontrastlı ışıklandırma ve organik dokular üzerine teknik bir çalışma.

---

## Görsel Yönelim

03

Akademik tasarım prensiplerini on yılı aşkın ticari uzmanlıkla bütünleştiren bu seri, gıdanın mimari yapısına odaklanır. Her kompozisyon, doğal kusurlar ile profesyonel stilizasyon arasındaki hassas dengeyi vurgulamak için stratejik olarak kurgulanmıştır.



# 04

ŞEMS ERİK | HMBRGR | 2024





# HMBRGR

## Retro-Modernizm: Bir Mutfak Anlatısı

Gıda fotoğrafçılığının geleneksel sınırlarını aşan bu çalışma, mutfak sanatı ile retro estetik arasında benzersiz bir diyalog kurar. Antika dergilerden ikonik telefonlara kadar orta yüzyıl vintage objelerini sürece dahil ederek, burgeri sadece bir ürün olarak değil, canlı ve nostaljik bir hikayenin merkezi karakteri olarak konumlandırır. Her kompozisyon, zamansız bir haz duygusu uyandırmak için tasarlanmış, yüksek moda stilizasyonu ve cesur renk teorisinin stratejik bir harmanıdır.

## Gündelik Olanın Sanatı

**HMBRGR** için yapılan bu keşifte, sıradan olan olağanüstüye yükseltiliyor. Sinematik ışıklandırmayı özenle seçilmiş vintage objelerle harmanlayarak, ürünü kültürel bir ikona dönüştürüyoruz. Bu seri; her doku ve gölgenin nostaljik bir lüks duygusu uyandırmak için stratejik olarak yerleştirildiği, görsel bir hikaye anlatımı çalışmasıdır.





### Modern Gurmenin Görsel Keşfi

Yüksek moda estetiğinin, mutfak sanatının mimari katmanlarıyla buluştuğu modern gurme üzerine görsel bir keşif. Bu seri; stilize eldivenler ve vintage objeler aracılığıyla temsil edilen 'insan dokunuşu' ile ürünün cesur kimliği arasındaki etkileşimi vurgular. Her kare, renk teorisi ve sinematik zamanlamanın hesaplanmış bir dengesidir.

# Levante Culin

## Mutfak Mimarisi: Doku ve Işığın Senfonisi

Zarafet ve malzeme saflığına olan bağlılıkla tanımlanan bu çalışma, üst düzey gastronominin hassas dengesini keşfeder. Titiz ışıklandırma ve stratejik kompozisyon yoluyla seri, markanın kimliğini tanımlayan canlı kontrastları ve mimari tabaklamayı vurgular.







07

## Gastronomik Ritim

07

Zanaatkar tatlı sunumlarını üst bakış perspektifle ele alan bu çalışma, mermer yüzeylerin monokrom sakinliği ile tabakların dinamik yerleşimi arasındaki ritmik diyaloga odaklanır. Tabakların saf geometrik formları ve dairesel dizilimi, stüdyonun kontrollü difüze ışığı altında rafine bir mutfak mimarisi oluşturur. Renklerin ve formların bu dengeli akışı, gastronomiyi görsel bir esere dönüştürür.

# Levante Culin



# 08

## Macro Center | Editoryal Seçki

“Mevsimsel ürünlerin form ve doku üzerine bir incelemesi. Bu seri; mutfaktaki zanaat süreçlerini ve ham malzemenin estetik değerini, yüksek hassasiyetli bir görsel anlatıyla buluşturuyor. Tasarım odaklı bir kompozisyon disipliniyle, gastronominin en saf halini editoryal bir bağlamda yeniden kurguluyor.”



“Yüksek kontrastlı aydınlatma ve makro derinlik aracılığıyla malzemelerin mimari yapısına odaklanan bir çalışma. Doğal dokuların ön plana çıkarıldığı bu yaklaşım, editoryal fotoğrafçılığı stratejik bir marka iletişimi aracına dönüştürerek duysal bir deneyim sunmayı hedefler.”



## Gastro-Dinamik ve Form

Gurme sokak lezzetlerini ve modern gastronomi formlarını mercek altına alan bu çalışma, yüksek kontrastlı renk ve doku yerleşimlerine odaklanır. Malzemelerin katmanlı yapısı, taze elementlerin simetrisi ve ham ambalaj dokuları arasındaki uyum, markanın premium kimliğini vurgular. Kadrajlar, tanıdık lezzetleri editoryal birer tasarım nesnesine dönüştürür.

09





# Macro Center

---

# Gıda & İçecek

## P3 | SEÇİLEN ÇALIŞMALAR

### Objektifin Arkasındaki İsim

1984 Ankara doğumlu bir fotoğrafçı ve görsel iletişim tasarımcısı olarak, kariyerimi teknik hassasiyet ile sanatsal vizyonun kesişim noktasında kurguladım. Gazi Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'ndeki tasarım eğitimim, ışığı ve kompozisyonu sadece estetik öğeler olarak değil, marka kimliğini güçlendiren stratejik araçlar olarak görmemi sağladı.

2006 yılından bu yana, gıda ve içecekten moda ve endüstriyel ürünlere kadar uzanan geniş bir yelpazede, ulusal ve uluslararası markalarla iş birliği yapıyorum. 2012 yılında 'En İyi Medya Kampanyası' dalında kazandığım Kırmızı Ödülü, fotoğrafın stratejik gücüne olan inancımı daha da pekiştirdi.

## Eğitim & Deneyim

Gazi Üniversitesi: Güzel Sanatlar  
Fakültesi - Görsel İletişim Tasarımı.

Mesleki Yolculuk: 2006'dan bu yana  
fotoğraf ve tasarım sektörlerinde aktif  
kariyer.

## Ödüller & Başarılar

Kırmızı Ödül (2012): En İyi Medya  
Kampanyası.

## İletişim & Sosyal Medya

**Web:** [www.semserik.com](http://www.semserik.com)

**E-posta:** [eriksems@gmail.com](mailto:eriksems@gmail.com)

**Telefon:** +90 546 500 20 40

**Instagram:** @semserik

**Lokasyon:** Ankara / İstanbul / Global



## GIDA &amp; İÇECEK

HMBRGR  
HOMEMADE BURGERSthe  
Hunger

macrocenter

MİGROS

IL FORNO

RANCHERO  
MEXICAN RESTAURANT

JOLLY JOKER

REGNUM  
CARYA

KOLT

aselsan

roketan

STM

GROSVENOR  
LONDON

PAULMARK

GMS GÖÇMAKSAN

ANADOLU HOTELS

KAFF  
DIAMOND

NAR ALTIN AŞ

BIAS  
MÜHENDİSLİK

COSIER

REC.

jsbir yatak

BOBaco.  
SUBSILICIOUSMOCACO  
coffee

CAELI

YB

Ptt Pul  
Müzesi

Vi

Liva

T.H.K.  
1925Austali  
SWEETIF SOKAK  
STREETFOOD HALL