



24 | 26
KASIM 2016
İSTANBUL KONGRE MERKEZİ
4. BULUŞMA

GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ KONGRESİ / 26 KASIM

1. OTURUM / GASTRONOMİ TURİZMİ - Moderatör/Dr Metin Çelik

Saat: 11:00

Moderatör: Dr Metin Çelik - @metinileyoldancikin



Kimdir?

Gastronomi Turizmi başta olmak üzere turizm alanında Türkiye'nin 34 ilinin markalaşma sürecini yönetmiş olan Marka Uzmanı Dr. Metin Çelik, turizm alanındaki hem saha tecrübelerini hem de akademik bakış açılarını Sirha katılımcıları ile paylaşıyor.

Panelist: Zeynep Arca - Arcadia Bağları Yönetim Kurulu/ Babası Özcan Arca ile şarap sohbetlerinde konuştuğu bir fikri dev bir yatırıma dönüştürerek Arcadia Bağları'nı kurdu. Zeynep Arca aynı zamanda 12 üreticinin bir araya gelerek oluşturduğu Trakya Bağ Rotası'nın da bir üyesi.



Nelerden Bahsedecek?

Trakya Bağ Rotası Türkiye'nin şarap zenginliğini turistik bir ürün haline getiriyor. Trakya Kalkınma Ajansı'nın Trakyalı şarap üreticileri ve bölgedeki seyahat acenteleri ile birlikte oluşturdukları Bağ Rotası turizmcilerin ve şarap meraklılarının ilgisine sunuluyor.

1. OTURUM / GASTRONOMİ TURİZMİ - Moderatör/Dr Metin Çelik

Saat: 11:00

Panelist: Ferzan Kirhan–Gezgin Damaklar - FHS Turizm'in Sahibi / 20 Yıllık turizm tecrübesi ile lezzet arayanları düzenlediği “Lezzet ve Kültür Turları” sayesinde mutfağın sırları ile tanıştırıyor.



Nelerden Bahsedecek?

Yemeği turistik ürün haline getiren marka bir firma; Gezgin Damaklar, marka bir isim; Ferzan Kirhan. Anadolu mutfağı sistematik bir şekilde turizme açılıyor. Gurme turlarının, lezzet şölenlerinin nasıl pazarlanabilir ürünler haline getirildiğini konunun Türkiye'deki en önemli uzmanı anlatıyor.

Panelist: İlhan Koçulu – Kars Kaşarı üreticisi / Kars'ın Boğatepe Köyü'nde peynir üreticilerini ve köylüleri bir araya getirerek Peynir Müzesi'ni kurdu. Her yıl Kars kaşarının yapımı için binlerce turist Boğatepe'ye gidiyor.



Nelerden Bahsedecek?

Peynir tadım turizminin en canlı olduğu Fransa'dan binlerce insan neden Kars'a gidip Kars Kaşarının yapım serüvenini izliyor. Türkiye'nin en doğusundaki bu başarı hikayesini Türkiye'nin en önemli Peynir Ustası anlatıyor.

2. OTURUM / TURİZM VE GASTRONOMİDE MARKA OLMAK– Moderatör/Gürkan Boztepe

Saat: 13:30

Moderatör: Gürkan Boztepe- Marka Doktoru- Turizm ve Gastronomide Uzmanlaşmış Marka Stratejisti / Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı- TURSAB Gastronomi Komitesi Kurucusu- TASAM Başkan Danışmanı



Kimdir?

Ülkemizde ilk kez gastronomi turizmi kavramını gündeme getiren Gürkan Boztepe 25 yıllık turizmci ve acenta sahibidir, Marka Doktoru olarak da bilinen Boztepe; pek çok markaya çeşitli alanlarda danışmanlık hizmetleri vermektedir.

Panelist: Fatma Şahin- Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı, Gaziantep doğumlu, Eski Aile ve Sosyal Politikalar Kurucu Bakanı / Antep'i dünyaya tanıtan isim.



Nelerden Bahsedecek?

Gaziantep'in gastronomi kenti serüveni nasıl başladı ve süreci nasıl ilerledi? Yemeği ile meşhur bir çok il olmasına rağmen Gaziantep'in önce Türkiye'de sonra dünya çapında ünlenmesinin altında yatan sırlar nedir? Gaziantep Mutfağının 'UNESCO' nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na girme süreci nasıl oldu? Bu başarının yol haritası nedir? Gaziantep'in Gastronomi Kenti konusundaki gelecek projeleri nelerdir?

2. OTURUM / TURİZM VE GASTRONOMİDE MARKA OLMAK– Moderatör/Gürkan Boztepe

Saat: 13:30

Panelist: Nedret Apaydın – İstanbul Kültür ve Turizm İl Müdürü/ Göreve geldiği 2015 yılından itibaren tıpkı soyadı gibi aydınlık bir İstanbul için kolları sıvayan Apaydın İstanbul'un kültür ve turizm alanında örnek bir şehir olabilmesi için çalışmalarını sürdürüyor.



Nelerden Bahsedecek

Turizmde markalaşma nedir?

Gastronomi turizmi İstanbul için neden önemlidir? İstanbul için turizmde kalitenin önemi, İstanbulluları gelecek 5 yılda turizm alanında ne gibi çalışmalar bekliyor?

Panelist: Gamze Cizreli- Big Chefs Kurucu Ortak ve CEO'su / 2007 yılında açılan Big Chefs bugün, Dubai 'de 2 şube, Suudi Arabistan'da 1 şube olmak üzere yurtdışında da hızla büyüyerek toplamda 33 şubeye ve 2000'i aşkın çalışana ulaştı.



Nelerden Bahsedecek:

Big Chefs'in uluslararası platformda başarısı

Yeni marka yaratmak için yapılması gerekenler Dorom.co nasıl yaratıldı ve hedefleri nelerdir?

2. OTURUM / TURİZM VE GASTRONOMİDE MARKA OLMAK– Moderatör/Gürkan Boztepe Saat: 13:30

Panelist: Bora İşbulan –TAV İşletme Hizmetleri Genel Müdürü



Nelerden Bahsedecek:

Uluslararası havalimanlarında ticari alan tahsisi nasıl yapılır? Değişim yönetimi ve yalın yönetimi nedir? Özel yolcu salon işletmeciliği nasıl yapılır? Turizmde marka olabilmenin sırları nelerdir?

Panelist: Ahmet Karabaş– Hong Kong The Sultan's Table Restaurant Sahibi. Hong Kong da ilk Türk "fine dining" restoranını açan Karabaş Türk kültürünü en doğru şekilde Hong Kong halkına ve orada yaşayan tüm yabancı konuklara tanıtıyor.

Nelerden Bahsedecek:

İthalat ihracat sektöründeki tecrübelerinden sonra yeme-içme alanındaki girişimi Sultan's Table ile türk yemeklerini Hong Kong'a tanıtan Karabaş markalaşma sürecini anlatacak.



3. OTURUM / RESTORAN MI AÇIYORSUN? – Modetatör/Ferah Güneri Bircan

Saat: 15:00

Moderatör: Ferah Güneri Bircan – Cleanolife Endüstriyel Mutfak ve Hijyen Ürünleri A.Ş. YKB



Kimdir?

Türkiye, Avrupa, Orta Asya, Afrika ve Uzakdoğu ülkelerinde 13 yıldır ekibi ile birlikte ağırlama ve konaklama sektöründe, danışmanlık, ekipman, proje ve uygulama ürün ve hizmetleri üreten Bircan Gastronomi Turizmi Derneği Yönetim Kurulu üyesidir.

Panelist: Aylin Yazıcıoğlu– Nicole Restaurant İşletmeci-Chef / Cambridge Üniversitesi'nde devam ettirdiği akademik kariyerini bırakarak gastronomi alanına yönelen Yazıcıoğlu'nun başarı öyküsü herkese ilham veriyor.



Nelerden Bahsedecek:

İşletme Açma sürecinde nelere dikkat edilmeli?
Mutfak ile salon arasındaki ilişki nasıl olmalı?
Tedarikçi seçimleri nasıl yapılmalı?
Personel nasıl seçilmeli ve yönetilmeli?

3. OTURUM / RESTORAN MI AÇIYORSUN? – Moderatör/Ferah Güneri Bircan

Saat: 15:00

Panelist: Murat Bozok / Murat Bozok's Kitchen,
Eğitmen/Danışman Chef



Nelerden bahsedecek?

Mutfak cihazları ve ekipmanları nasıl seçilmeli?
Menü nasıl tasarlanmalı?
Menü nasıl fiyatlandırılmalı
Maliyet kontrolü için nasıl bir yol izlenmeli?

Panelist: Osman Serim– MSA Yiyecek İçecek
İşletmeciliği Eğitmeni/Danışmanı



Nelerden Bahsedecek?

İşletmeci adayı nasıl bir fizibilite yapmalı
Doğru bir restoran nasıl bir ekiple kurulmalı
Restoran için konsept nedir neleri kapsamalı
İşletmeci için öğrenme ve hata maliyetleri nelerdir?

3. OTURUM / RESTORAN MI AÇIYORSUN? – Moderatör/Ferah Güneri Bircan

Saat: 15:00

Panelist: Tolga Günay/ Zomato, Orta ve Doğu Avrupa
B2B Satış Sorumlusu



Nelerden Bahsedecek?

- Zomatoda en çok neler aranıyor?
- Restoranlarda en çok nelerden şikayet ediliyor?
- Müşteri memnuniyetine etki eden ana faktörler neler?
- Sizce hangi lokasyonlarda ne tür restoranlara ihtiyaç var?

Panelist: Mimar – Yonca Sirmen - Yonca Sirmen İç Mimarlık / İş merkezleri, otel projeleri gibi ticari mekan tasarım ve uygulamaların ardından 2002 yılından itibaren restoran tasarımında da uzmanlaşmıştır.



Nelerden Bahsedecek:

- Mimaride hedef kitle neden önemli
- Restoran için doğru lokasyon nasıl olmalı?
- Mimaride bütçeyi neler belirler?
- Mimar kimlerle birlikte çalışmalı?



24 | 26
KASIM 2016
İSTANBUL KONGRE MERKEZİ
4. BULUŞMA

GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ KONFERANSI / 26 KASIM

HASHTAGS

#gastronomiturizmi

#gastronomiturizmidernegi

#gastronomidemarkaolmak

#turizmdemarkaolmak

#restoranmiaciyorsun



info@gastronomiturizmidernegi.com.tr



[@Gastronomi-Turizmi](https://www.facebook.com/Gastronomi-Turizmi)



[@gastronomiturizmidernegi](https://www.instagram.com/gastronomiturizmidernegi)