

## Dünya gastronomi liderleri Türkiye'nin gastronomi ile kalkınmasına ilham verecek

Türk ekonomisinin kalbine giden yol mutfağından geçecek  
Türk mutfağında tadilat var!  
Dünya gastronomi liderleri  
Türkiye için kalkınma formülleri verecek

Dünyanın dört bir yanından gelen gastronomi ve ekonomi liderleri ile vizyonerleri “global ekonomik krizin panzehiri” olarak nitelendirilen sektörü, fırsatları ve kendi kalkınma formüllerini anlatmak üzere GLOBAL GASTROEKONOMİ ZİRVESİ'nde buluşuyor.

*Kimchi turşusunu tüm dünyaya pazarlayan Güney Kore...  
Lezzet arayışındaki global seyyahların rotasını Roma ve Paris'ten Lima'ya kırmayı başaran Peru...  
40 yıl boyunca silahların susmadığı Bask bölgesinde Miro tablolarına benzeyen tabaklarla  
misafirlerini büyüleyen İspanya...  
Et, balık ve patatesten menkul mutfaklarını yenilikçi hale getirerek herkesi şaşırtan Danimarka...  
Gastronomide marka olan ülkeler bilgi ve deneyimlerini Türkiye ile paylaşacak.*

Gastronomi, 2020'lerin dünyasında büyük bir ekonomik güce dönüşeceğinin sinyallerini verirken, adını ve tadını hiç bilmediğimiz küresel lezzetler restoran ve marketlere hızla girerken, yaratıcı ekonomide ön plana çıkan ülkeler dünya gastronomi haritasında yerlerini alıp markalaşırken Türk gastronomisi de atağa geçti. Bu amaçla ilk büyük adımı Türkiye Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği “TURİYİD” attı. TURİYİD 29 Mart'ta, İstanbul Lütfi Kırdar Kongre Merkezi'nde gastronominin bir “endüstri” olarak doğacağı ilk zirve olma özelliği taşıyan görkemli bir organizasyon düzenleyecek. Ekonomi Bakanlığı ile Türkiye İhracatçılar Meclisi'nin desteklediği zirvede uluslararası markalaşma ve ekonomik büyümenin sırları açıklanacak.

### “Bizim gastronomi hikayemiz 29 Mart'ta yazılacak”

TURYİD'in hedefi, gastronomiyi bir ekonomik büyüme modeli olarak Türkiye gündemine taşımak. Gastronominin günümüzde, iç ve dış turizmin katma değeri yüksek çeşitlenmesini; ülke mutfağının gıda ürünlerinin katma değeri yüksek ihraç ürünlerine dönüşmesini; şehirlerin markalaşmasını ve gastro diplomasi olanaklarının doğmasını sağlayan bir sektöre dönüştüğünü belirten TURYİD Başkanı Kaya Demirer, sektörün aynı zamanda global ekonomik kriz için de bir “panzehir” olacağına dikkat çekti. Demirer, “Bizim gastronomi hikayemiz 29 Mart'ta yazılacak” dedi ve şöyle devam etti:

“Bu zirve, gastronominin potansiyelini kendi ülkelerinde görüp değerlendirenlerin; kamu-özel sektör işbirliğini gerçekleştirenlerin, yoktan var edenlerin, olanı globalleştirenlerin, araştırma-geliştirme ve eğitimi gastronomi alanına çekenlerin, yatırımcıları sektöre getirmeyi başaranların, sıradan sanılanı yıldızlaştıranların, dikkat çekmeyen gelenekleri hayret verici kılanların ve yaratıcılığı gastronominin kalbine koyanların kendi hikayelerini anlatacağını bir zirve olacak. Bizler de böylece fark edemediklerimizi fark edecek, güç bulup güç verecek, gastronomi sektörümüze hakkını verecek ve olması gereken noktaya yükselteceğiz.”

Manchester bazlı Cultura Danışmanlık şirketinin içerik ve uluslararası ilişkiler danışmanlığını yaptığı Global Gastroekonomi Zirvesi, Türkiye'nin bu alanda hak ettiği yeri almasını sağlarken, kültürel özgünlüğünü ve çeşitliliğini de koruyarak sektör dinamiklerini gerçek bir sanayi olma doğrultusunda harekete geçirecek. Zirve ile ilgili geniş çaplı bir rapor da hazırlanacak. Raporun kesinlik kazanmamakla birlikte McKinsey&Company İstanbul veya başka bir danışmanlık firması tarafından ele alınacağı belirtiliyor.

### Ülkelerinin geleneklerini devletstiren dehalar Türkiye'de

Zirveye Güney Kore, Japonya, Peru, Danimarka ve İspanya başta olmak üzere markalaşmış ülkelerin gastronomi ekonomisinin lider isimleri katılacak.

Zirvenin diğer konuşmacıları ise:

- Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Konferansı UNCTAD'dan Bonopas Onguglo
- Kâr amacı gütmeyen ve Danimarka başta olmak üzere Kuzey Ülkeleri gastronomisini tanıtmak ve geliştirmek üzere kurulmuş FOOD'un direktörü Pelle Øby Andersen.
- Promperu'nun imaj ve iletişim direktörü Isabella Falco.
- ABD'de gastronomi, şarap ve sağlık turizmi merkezi olan Napa Vadisi'ni geliştirmek üzere kurulmuş Visit Napa Valley'in başkanı ve CEO'su Clay Gregory.
- Bask bölgesi danışmanı Tangible Consulting Direktörü-Ortağı Iñaki Gaztelumendi.

- Londra merkezli olup dünyada birçok noktaya yayılan Hakkasan , Wagamama , Yauatcha, Babji Pide gibi farklı konseptlerden birçok restoranın kurucusu, en son Türk Mutfağı temsilcisi pide restoranı Yamabahçe'nin kurucusu Alan Yau.
- Gastronomi de dahil olmak üzere farklı sektörlerden firmalara kaynak yaratma, proje ve finans konularında danışmanlık hizmeti veren kuruluş Aldersgate Partners'in ortağı Sebastian Nokes.
- İspanya'daki Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili ilk resmi diploma veren Gastronomi Okulu kurucusu Joxe Mari Aizega.
- Le Cordon Bleu Japonya Temsilci Direktörü ve Le Cordon Bleu Kore Genel Müdürü Ilyoung Hong.
- 2017 yılında Tarım Bakanlığı'nın yürüttüğü "Tarım ve Gıda Etiği" proje danışmanı FEC (Food Ethical Council-UK) üyesi Geoff Tansey.
- Güney Kore mutfağının uluslararası markalaşmasını sağlayan ve kimchi'yi global ürüne dönüştüren Dünya Kimchi Enstitüsü Başkanı Jaeho Ha.
- İstanbul Yiyecek İçecek Grubu bünyesindeki 19 başarılı işletmenin şefi ve ortağı olmasının yanı sıra İstanbul'un çağdaş lokantacılığını başlatan kişi olarak tanınan ve restoranı Mikla ile dünyanın en iyi 100 restoranı arasında gösterilen Mehmet Gürs.

#### **TURYİD Turizm Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği hakkında...**

Yurt içinde 1000'in üzerinde, yurt dışında 145 işletmeyi temsil eden ve gastronomi kültürünü her yönüyle geliştirmeyi, ülkemizin önde gelen bir ekonomik güç olduğunu anlatmayı, geliştirilmesi için katkıları, yol göstermeyi kendisine misyon edinmiş bir sivil toplum örgütüdür. Derneğin üyeleri yılda 45 milyon ziyaretçiyi ağırlayarak toplam 2 milyar doların üzerindeki cirolarıyla yiyecek içecek sektörünün yüzde 10'unu temsil etmektedir.

\*Global Gastroekonomi Zirvesi biletleri [mobilet.com](http://mobilet.com)'da satışa çıkarılmıştır.