GLOBAL GASTRO EKONOMİ

GLOBAL GASTRO EKONOMİ ZİRVESİ / İSTANBUL

TURYID

TURİZM RESTAURANT YATIRIMCILARI VE İŞLETMECİLERİ DERNEĞİ

TURYİD

TURİZM RESTAURANT YATIRIMCILARI VE
İŞLETMECİLERİ DERNEĞİ

Lipton

JUMBO POŞET ÇAY KULLANIN,

HER DEM KAZANIN

Lipton Jumbo Demlik Poşet Çay Kullanarak
Bardak Başı Maliyetinizi Azaltın,

tasarruf sağlayın!

1 JUMBO POŞET = 30 BARDAK ÇAY

GLOBAL GASTRO EKONOMİ ZİRVESİ

T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
KALKINMA BAKANLIĞI

TURYID
TURİZM RESTAURANT YATIRIMCILARI VE İŞLETMECİLERİ DERNEĞİ

#gastroekonomi

turyid.istanbul gastroekonomist gastroekonomi

www.gastroekonomizirvesi.com

EKONOMİNİN YENİ TARİFİ: GASTROEKONOMİ

Sizi, ekonominin yeni tarifiyle "GastroEkonomi" ile buluşturmak istiyoruz.

Ekonominin en lezzetli, yeni boyutu "Gastroekonomi"nin çarkları öyle farklı işliyor ki, dünyanın tüm gastronomi temsilcilerini etkiliyor.

"Gastroekonomi" bugüne kadar bilinen ekonomik etkinliklerin ötesinde bir fikir: Yerel ve uluslararası niteliğiyle ülke ekonomilerinde yepyeni, lezzetli bir gelir kanalıyla herkesi mutlu ediyor. Tüm dünyadan insanları, yeni keşiflerin heyecanlarıyla, bilmedikleri lezzet haritalarına doğru hareketlendiriyor.

Ekonomide yarını görmek önemlidir, ama Gastroekonomi'nin değerini anlamak için bugünü görmek yeterli. Çünkü o, ekonominin en yenisi, adı gibi, iştah açıcı yeni tarifi.

NEW RECIPE OF THE ECONOMY: GASTROECONOMY

We would like you to meet with the new definition of the economy, "Gastroeconomy".

The wheels of "Gastroeconomy", which is the new and the most delicious dimension of the economy, work so differently that they affect all the gastronomy representatives of the world.

"Gastroeconomy" is an idea that goes far beyond the economic activities known to date: As a brand new, tasty way of income that emerge in countries' economies, it makes everyone happy with its both national and international characteristics. It stimulates people from all over the world into the flavor maps they do not know, with the excitement of new discoveries.

It is important to see the tomorrow in the economy, but it is sufficient to see today in order to understand the value of Gastroeconomy. Because it's the newest of the economy, and like its name, it is economy's appetizing new recipe.

GASTROEKONOMİ HİKAYEMİZİN İLK GÜNÜ

Gastronomi, ekonominin gelişim potansiyeli yüksek parçası, büyüme hızıyla geleneksel sektörleri geride bırakan, kalkınmanın en yeni kaldıracı.

Hem iç hem dış turizmin katma değeri yüksek çeşitlemesini, ülke mutfağının ve gıda ürünlerinin ekonomiye katkısı yüksek ihraç ürünlerine dönüşmesini, şehirlerin markalaşmasını ve gastro diplomasi olanaklarının artmasını sağlayan yeni bir sektör.

TURYİD, ilk Gastroekonomi Zirvesi'yle Türkiye'nin gündemine gastronomiyi bir ekonomik büyüme olanağı olarak getirmeyi amaçlıyor. Türkiye gastronomisinin yeni bir endüstri olarak doğacağı bu ilk zirvede, uluslararası markalaşma ve ekonomik büyüme modelinin sırları açıklanacak.

Bu potansiyeli kendi ülkelerinde görüp değerlendirenler, kamu - özel sektör işbirliğini gerçekleştirenler, yoktan var edenler, olanı globalleştirenler, araştırma - geliştirme ve eğitimi gastronomi alanına çekenler, yatırımcıları gastronomi alanında çekenler, sıradan sanılanı yıldızlaştıranlar, dikkat çekmeyen gelenekleri hayret verici kılanlar, yaratıcılığı gastronominin kalbine koyanlar, bu ilk zirvede hikayelerini anlatacak.

Bize gelince: Belki fark etmediklerimizi fark edecek, bilgi ve deneyim paylaşımıyla daha güçlenecek, gastronomi sektörümüze hakkını vererek, onu olması gereken düzeye yükselteceğiz.

Kısaca, kendi "Gastroekonomi" hikayemizin ilk satırlarını yazacağız.

Birlikte attığımız bu ilk ve büyük adımla, geniş ekosistemimiz ve katma değeri yüksek ürünlerimizle, kamu işletmeleri ve özel sektör için sağladığımız işbirliğinin öneminden dolayı heyecan duyuyoruz.

Uluslararası kuruluşların önceliğinde biz varız, yatırımcıların gözü üzerimizde.
Şimdi gastronomiyi, "Gastroekonomi"ye dönüştürerek, ona hak ettiği değeri verme sırası bizde, Türkiye'de!

Lezzetli keşifler ve sevgilerle...

GASTROECONOMY: FIRST DAY OF OUR STORY

Leaving behind the traditional sectors with its growth, Gastronomy, that is the piece of the economy with a high developmental potential, is the newest leverage of the development.

It is a new sector that provides high value-added diversification of both domestic and international tourism, transformation of the domestic cuisine and the food products into export products that contribute highly to the economy, branding of the cities and increased gastro-diplomacy opportunities.

With the first Gastroeconomy Summit, TURYID aims to bring up Gastronomy to the agenda of Turkey as a means of economic growth. As Turkish gastronomy will be born in this first summit as a new industry, the secrets of the international branding and economic growth model will be announced.

At this first summit, those who see and take advantage of this potential in their own countries, those who realize the cooperation of public-private sectors, those who pull something out of thin air, those who globalize the existing, those who attract the activities of research and development and education to the field of gastronomy, those who attract the investors to the field of gastronomy, those who makes stars out of the supposedly ordinary, those who render unobtrusive traditions astonishing, and those who place creativity at the heart of gastronomy, will all tell stories of their own.

As for us: Perhaps we will realize what we haven't realized before, we will be stronger by sharing knowledge and experience and we will raise our gastronomy sector to the level, where it is supposed to be, by giving it what it deserves.

In short, we will write the first lines of our own story of "Gastroeconomy".

With this first and big step we take together, we are excited about the importance of the cooperation that we provide for the public enterprises and the private sector with our vast ecosystem and high value-added products.

We are at the forefront of international organizations, investors are on the lookout.
Now it is our turn, Turkey's turn, to transform gastronomy to "Gastroeconomy" and to give it what it deserves!

With delicious explorations and love...

GLOBAL **GASTRO**

PROG

PROGR

EKONOMİZİRVESİ

GRAM

RAMME

09:00 - 09:10	10'	AFİYET BY BM STUDIO / *OPENING PERFORMANCE*
09:10 - 12:02	**158'**	**1. OTURUM / KALKINMANIN EN YENİ KALDIRACI: GASTRONOMİ** *SESSION 1 / THE LATEST LEVERAGE OF DEVELOPMENT*
09:10 - 09:25	15'	AÇILIŞ KONUŞMASI / *OPENING REMARKS*
Konuşmacılar / *Speakers*		Sn. Kaya Demirer Başkan - TURYİD / *Chairman, TURYID*
09:26 - 09:58	32'	**Gastronominin Ekonomiye Etkisinin Farkında mıyız?** *Are We Aware of the Huge Impact of Gastronomy on Economy and Development?*
Konuşmacılar / *Speakers*		Sn. İsmail Ertürk Akademisyen, Manchester Uni. Kurucu Ortak, Cultura *Academic,The University of Manchester; Founding Partner, Cultura* Sn. Marisa Henderson Chief of the Creative Economy Programme , UNCTAD
09:59 - 10:25	26'	**Merkezi Yönetimin Gastronomi Vizyonu** *Gastronomy Vision of the Policy - Makers*
Sunucu / *Presentation*		Sn. Vedat Başaran Şef, Girişimci / *Entrepreneur Chef*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Lütfi Elvan Türkiye Cumhuriyeti Kalkınma Bakanı *Development Minister of the Republic of Turkey*
10:28 - 10:45	17'	**Peru'da Gastronominin Çarpıcı Yükselişi** *The Boom of Peruvian Gastronomy!*
		Sn. Isabella Falco Director, Communications and Country Image Department, PromPeru
10:46- 11:03	17'	**Gastronomi Turizmi: İspanya'nın Gizli Kalmış Sırrı** *Food Tourism: the Hidden Secret of Spain*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Iñaki Gaztelumendi Partner, Verne Tourism Experts, Spain
11:04 - 11:21	17'	**Kuzey Ülkelerinde Yiyecek İçecek Devrimi!** *The Nordic Food Revolution!*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Pelle Øby Andersen Managing Director, FOOD Organization of Denmark
11:22 - 11:39	17'	**Kore ve Japonya Mutfağını Globalleştirmek** *Korean and Japanese Food Globalization*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn.Young Hong Representative Director in Le Cordon Bleu Japan/ General Manager in Le Cordon Bleu Korea
11.40 - 11:57	17'	**Gastronomide Yatırımcılar ve Fonlar** *Investors and Funds in Gastronomy*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Sebastian Nokes Partner Aldersgate Partners-UK
11:58 - 13:00	**62'**	**ÖĞLE YEMEĞİ** / *LUNCH*

15:06 - 16:45	**95'**	**3. OTURUM / GLOBALLEŞMENİN KRİTİK ÖĞELERİ:** ÖZGÜN ÜRÜNLER - ÖZGÜN BÖLGELER TEDARİK ZİNCİRİ YÖNETİMİ - EĞİTİM *SESSION 3 / CRITICAL FACTORS OF GLOBALIZING:* *SPECIFIC INGREDIENTS - AUTHENTIC REGIONS, SUPPLY CHAIN - TRAINING*
15:06 - 15:28	22'	**Dünyaya Açılma Aşamasında Tedarikçilerin Oynadığı Kritik Rol** *Critical Role of Suppliers while Gastronomy Goes Global*
TURYİD		Sn. Ayhan Çarıkçılar Kurucu Ortak, Midpoint *Founding Partner, Midpoint*
Konuşmacılar / *Speakers*		Sn. Deniz Alkaç Satınalma Direktörü ve Yönetim Kurulu Üyesi, Metro Grosmarket *Offer Management Director & Board Member, Metro Grosmarket* Sn. Önder Arsan General Manager, Unilever Food Solutions Turkey&Central Asia&Iran *General Manager, Unilever Food Solutions Turkey&Central Asia&Iran*
15:29 - 15:46	17'	**Geleneksel bir Ürün ile Dünyayı Feth Etmek** *Starting with Just a Unique Staple Food, Kimchi!*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Jaeho Ha Chairman, World Institute of Kimchi, S.Korea
15:47 - 15:59	12'	**Özgün Bölgelerle Globalleşme** *Globalization Through Authentic Regions*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Ömür Akkor Yemek Kültürü Yazarı, Şef, Zennup1844 *Writer,Food Culture;Chef, Zennup1884*
16:00 - 16:12	12'	**Önce cesurca 'Kral Çıplak!' diyebilmek lazım** *Lets not Avoid the Facts*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Mehmet Aksel Kurucu ve Yönetici, Mutfak Sanatları Akademisi, MSA *Founder & CEO, Culinary Arts Academy, MSA*
16:13 - 16:45	32'	**Alkollü İçecekte Dünya Markası Olmak** *How to Become a Global Brand in Alcoholic Drinks?*
TURYİD		Sn. Niso Adato Yönetim Kurulu Başkanı, Şans Restaurant *Chairman, Şans Restaurant*
Konuşmacılar / *Speakers*		Sn. Levent Kömür Genel Müdür, Diageo Türkiye *General Manager, Diageo Turkey* Sn. Tuğrul Ağırbaş Genel Müdür, Anadolu Efes Türkiye *General Manager, Anadolu Efes Turkey* Sn. Ali Başman Yönetim Kurulu Başkanı, Kavaklıdere Şarapları *Chairman, Kavaklıdere Şarapları*
16:45 - 17:00	**15'**	**KAHVE ARASI** / *COFFEE BREAK*

13:01 - 14:40	96'	**2. OTURUM / GASTRONOMİ YETERLİ YATIRIM ÇEKEBİLİYOR MU?** *SESSION 2 / IS THERE SATISFACTORY INVESTMENT IN THE INDUSTRY?*
13:01 - 13:46	45'	**Türkiye'de Gastronomiye Yatırımın Analizi** *Analysis of Investment in the Gastronomy Industry in Turkey*
Moderatör / *Moderator*		Sn. Servet Yıldırım Ekonomi Müdürü NTV, Doğuş Grubu *Editor, Economy NTV, Doğuş Group*
Panelistler / *Panelists*		Sn. Levent Veziroğlu CEO, d.ream *CEO, d.ream* Sn. Mehmet Kalay Managing Director, The Abraaj Group *Managing Director, The Abraaj Group* Sn. Gamze Cizreli Kurucu Ortak ve CEO, BIG CHEFS *Founding Partner & CEO BIG CHEFS*
13:47 - 14:04	17'	**Kaçınılamayacak Yatırım: Eğitim** *Indispensible Investment: Education & Training*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Joxe Mari Aizega General Manager, Basque Culinary Center, BCC
14:05 - 14:22	17'	**NAPA! Kaliforniya Ekonomisini Hangi Yatırımlarla Güçlendirdi?** *NAPA! What sort of Investments have Strengthened California Economy?*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Clay Gregory President & CEO, Visit Napa Valley
14:23 - 14:40	17'	**Gastronomide Türkiye Markası ve Ekonomiye Etkisi** *Branding Turkey Through Gastronomy & Its Impact*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Alan Yau Tech Entrepreneur, Food Producer, Wagamama, Hakkasan, YamaBahçe
14:40 - 14:55	**15'**	**KAHVE ARASI** / *COFFEE BREAK*
14:55 - 15:05	10'	AFİYET BY BM STUDIO / *PERFORMANCE*

17:01 - 18:42	96'	**4. OTURUM / GASTRONOMİNİN EKOSİSTEMİ** *SESSION 4 / GASTRONOMICAL ECOSYSTEM*
17:01 - 17:26	26'	**Gastronomide Yakın ve Orta Gelecekte Dünya Nereye Koşuyor?** *Where does the Gastronomy World head in the Short to Mid Term?*
Konuşmacılar / *Speakers*		Sn. Aslı Pasinli Türkiye Genel Müdürü, WWF *General Manager Turkey, WWF* Sn. Geoff Tansey Member-Food Ethics Council, Curator-Food Systems Academy UK
17:27 - 17:39	12'	**Eğitimle Gelen AR-GE Etkisi** *Impact of R&D Through Education*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Defne Ertan Tüysüzoğlu Türkiye Direktörü, Le Cordon Bleu, Özyeğin Üniversitesi *Director, Le Cordon Bleu Turkey, Özyeğin University*
17:40 - 17:52	12'	**Gastronomi ve Kültür, Sanat Arasındaki Büyülü Etkileşim** *The Magical Interaction Between Gastronomy, Arts and Culture?*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Ali Güreli Yönetim Kurulu Başkanı, Contemporary İstanbul *Chairman, Contemporary Istanbul*
17:53 - 18:05	12'	**Evrensel Gastronomi Dünyasını Ne Kadar Tanıyoruz?** *Do We Really Know the Gastronomy World while Getting Globalized?*
Moderatör / *Moderator*		Sn. Ebru Köktürk Koralı Koordinatör, Global Gastroekonomi Zirvesi *Coordinator, Global Gastroeconomy Summit*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Mehmet Gürs Kurucu Ortak, İstanbul Yiyecek İçecek Grubu-İYİG *Founding Partner, Istanbul Yıyecek Icecek Grubu IYIG*
18:06 - 18:18	12'	**Gastronomi ve Medya İlişkileri Üzerine Sohbet** *Gastronomy and Media Relations - Discourse*
Konuşmacılar / *Speakers*		Sn. Sahir Erozan Kurucu Ortak, Maça Kızı, Bodrum *Founding Partner, Maça Kızı, Bodrum* Sn. Ertuğrul Özkök Gazeteci, Hürriyet *Senior Journalist, Hürriyet*
18:19 - 18:36	17'	**Yaratıcı Şehirler ve UNESCO Gastronomi Kenti Olmanın Katma Değeri Nedir?** *What is the Value Added of Being a Creative City and a UNESCO Gastronomy Cıty?*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Fatma Şahin Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı *Mayor, Greater City Gaziantep*
18:37 - 18:42	5'	**Kapanış Konuşması: Kalkınmanın Yeni Harika Çocuğu: Gastronomi** *Wrap-up: Latest Prodigy of Development: Gastronomy*
Konuşmacı / *Speaker*		Sn. Kaya Demirer Başkan, TURYID *Chairman, TURYID*
18:42 - 19:00		**Katılımcılara Sürpriz Hediyeler / Surprises for the Audience**

HANDE DEMİREL

Sunucu / *Master of Ceremony*

1 OTURUM

KALKINMANIN YENİ KALDIRACI

GASTRONOMİ

SESSION 1

The Latest Leverage of Development

TURYID

TURİZM RESTAURANT YATIRIMCILARI VE İŞLETMECİLERİ DERNEĞİ

Kaya DEMİRER

Turyid Yönetim Kurulu Başkanı
Chairman, Turyid

Kalkınma Programları çok çeşitli harika çocuklar yarattı.
Önce 1. jenerasyon sanayiler, ardından bilgi teknolojileri...
Şimdi de kültürel ve yaratıcı sanayiler.
Ama bunların arasında birinin çok özel bir yeri var:
Gastronomi.

Hiç şüphe yok ki 21. yüzyılın öncüsü, sadece yaratıcılık alanında değil. Ekonomik, sosyal ve kültürel dinamiklerin bir araya getirilmesi ve birbirine yapıştırılması alanında da öncü.

Prodigies have been several! First came the first generation industries, then the information technologies and now the cultural and creative industries. But Gastronomy has a special role and place within the cultural and creative industries. It is certainly the 21st century Pioneer not only in creativity but in cohesion and adhesion of the economic, social and cultural dynamics.

İsmail ERTÜRK

Akademisyen, Manchester Uni.
Kurucu Ortak, Cultura
Academic,The University of Manchester
Founding Partner, Cultura

1980'li yıllardan başlayarak küresel ekonomi iki devrim gördü: İlki, finansal sermayenin sanayi sermayesinden kapitalizmdeki sermaye tahtını devralması; ikincisi, kültürel sermayenin küresel rekabette belirleyici faktör haline gelmesi. Gastronomi, 21. yüzyılda, finansal ve kültürel sermayeleri birleştiren yegane büyüme modeli fırsatı sağlıyor.

Global economy has experienced two revolutions since the 1980s: the first one was the ascendancy of finance capital, eclipsing industrial capital, a process known as financialisation, and the second one is the rise of cultural capital as a determinant of value added in production and services. In the 21st Century the gastronomy sector is a unique economic space where financial and cultural capitals can merge to create growth and employment.

Marisa HENDERSON

Chief of the Creative Economy Programme, UNCTAD

Yaratıcı ekonomi alanlarından biri olarak gastronomi tabii ki kalkınma kaldıracıdır
Gastronomy as a creative economy is a leverage in development

Yaratıcı ekonomi, ekonomik kalkınma, hızlı büyüme ve istihdam yaratma açısından küresel ekonomide en önemli sektör durumuna gelmiştir. Gastronomi, bir yaratıcı ekonomi alt sektörü olarak, turizm ve tarımı katma değeri yüksek ekonomik faaliyetlere dönüştürmek için, kamu ve özel sektörün ortak politikalarıyla ve stratejik yatırımlarıyla desteklenmelidir.

Creative economy has become to play a crutial role in the global economy in relation to the economic development, rapid growth rate and employment generation. Now it is time for the public and private sectors to come together and support gastronomy, which is a sub-industry of the creative economy, by putting into practice common policies and strategic investments in order to convert tourism and agriculture into economic activities with higher value added.

Vedat BAŞARAN

Şef, Girişimci
Entrepreneur Chef

Politika yapıcıların ve hükümetin gastronomi vizyonunun önemini vurgulayan bölümün sunumu.

Will make the introduction to the section that dwells on the importance of the vision of the policy - makers and the government.

Peru'da Gastronominin Çarpıcı Yükselişi
The Boom of Peruvian Gastronomy!

Isabella FALCO

Director, Communications and
Country Image Department, PromPeru, Peru

Kalkınma için gerekli tüm bileşenlerin muhteşem yapıştırıcısının gastronomi olduğunu görüp hızla atağa kalkan ülke, Peru! Neydi bu bileşenler, gastronomi nasıl yapıştırıcı oldu ve öngörülemeyen bir patlama yaptı?

Peru! The magnificent union of essential components in gastronomy to become the leverage of development. Peru unpredictably achieved a boom in gastronomy and performed as an adhesive.

İñaki GAZTELUMENDI

Partner, Verne Tourism Experts, Spain

Ekonomik kalkınmanın anahtarını, bir kez eline geçiren yemeğe düşkün İspanyol halkı, bu zevki bütün dünyada salgın haline getirdi. Kendi ülkesinde de sürdürülebilir olmayı hedefledi.

It is the food-passion of Spanish people who hold the key to the economic development. This food-love has proven to be not only infectious but also sustainable.

Pelle Øby ANDERSEN

Managing Director, FOOD Organization of Denmark

Danimarka'nın herkesi hayrete düşüren "yeni bir mutfak, sanayi ve ihracat kalemi yaratma" öyküsü. Kalkınmış bir ülke olan Danimarka, nasıl oluyor da pek çok sosyal sorunun çözümünde gastronomiden medet umuyor?

Denmark's astonishing story of creating a brand new "cuisine, industry and exports products"! How come a high income country like Denmark considers gastronomy as a leverage to deal with some social issues.

Young HONG

Representative Director in Le Cordon Bleu Japan/
General Manager in Le Cordon Bleu Korea

Farklı strateji ve uygulamaları ile gastronomi dünyasında apayrı gündemler yaratan iki ülke: G.Kore ve Japonya. Farklı yollardan yürüyorlar ama globalleşme süreçlerini hızla sürdürüyorlar.

Two countries with different strategies and implementations are generating entirely distinct agendas within the gastronomy World. Walking their own paths but persuing the goal of globalization.

Sebastian NOKES

Partner Aldersgate Partners-UK

İşte size aradığınız checklist!
Bir fon yöneticisi ve stratejistin gözüyle tabii ki!

Here is the checklist you've been looking for! It is the checklist formulated by a fund manager and a management strategist, of course!

MUHTEŞEM TADI SEÇMENİN YENİ YOLU

ORİJİNAL TAT YA DA ŞEKERSİZ

Coca-Cola

TADINI ÇIKAR™

2 OTURUM

GASTRONOMİ YETERLİ YATIRIM ÇEKEBİLİYOR MU?

SESSION 2

Is There Satisfactory Investment In The Industry?

Moderatör / *Moderator*

Servet YILDIRIM

Doğuş Yayın Grubu Ekonomi Grup Başkanı
Head of Economics Group at Doğus Media Group

Gastronomi dünyamızı çok yakından ilgilendiren "Yatırımlar"ın analizi, Servet Yıldırım'ın soruları ile aydınlanacak.

Mr. Yıldırım will shed light on the keenly awaited topic "Analysis of Investments" via his questions.

Levent VEZİROĞLU

CEO, d.ream

Kurumsal Yatırımcı Bakışı ile Gastronomi Sektörü
Gastronomy Industry through the perspective of an Institutional Investor

Kurumsal sermayenin girişi başlı başına yeni yönelimlerin oluşmasını sağlıyor sektörde. Yatırımcının üzerinde durduğu konular yalın kat değil. Çok katmanlı. Sektörün standartları, kavramlar, yaratıcılık, içselleştirme vb. üzerinde de durup düşünmek gerekiyor.

Even the introduction of institutional investor in the industry generates new tendencies and orientations. The issues that the investor focus on are not superficial but multi-layered. Thus, it is a must to consider the overall standards, concepts, creativity, internalization kind of issues as well.

Mehmet KALAY

Managing Director, The Abraaj Group, Turkey

Uluslararası Yatırımcı Gözü ile Gastronomi Sektörü
Gastronomy Industry through the Perspective of International Investor

Yatırımcı kriterlerinin ilk akla gelenlerden hayli farklı olduğu bir gerçek artık. Gastronomi sektörü de bu gerçekten payına düşeni alıyor. Gerçek hikayeler bunu gözler önüne seriyor.

It is a fact that the criteria of the investor are now quite incompatible with the commonplace assumptions. So does it count for the gastronomy industry. And true stories reveal this fact.

Gamze CİZRELİ

Kurucu Ortak ve CEO, BIG CHEFS
Founding Partner & CEO BIG CHEFS

Kurucu Ortak Gözüyle Yatırımların Değerlendirilmesi
Analysis of Investments Through the Perspective of a Founding Partner

Ortakların sahip olduğu farklı beklentilerin başarılı bir dengesi kurulabiliyor.Nasıl kurulabildiği de merak konusu...

A susccessful balance between the distinctive expectations of the parties out of a partnership can be exerted. ...but how, is a matter of curiosity!

Joxe Mari AIZEGA

General Manager, Basque Culinary Center, BCC

Sadece özel sektör değil, kamu da elini taşın altına koyunca, ortak akılla başarılanlar bütün dünyayı hayran bırakıyor. Ünlüler ders vermek için sıraya giriyor. İspanya'nın rekabet gücü artarken, insanların gastronomiye harcadığı miktarlar yükseliyor.

Once the public sector also shoulders an investment in education along with the private industry the end product of common sense and mind is a miracle. The most famous wait in line to teach at that institution... the competetive strengths of Spain expands and the amount spent on gastronomy soars.

Clay GREGORY

President & CEO, Visit Napa Valley

Sektörün değer zincirinde yer alan tüm oyuncular aynı hedefe kitlenince ortaya bir NAPA Valley çıkıyor. Hikaye değil, gerçeğin anlatımı.

Once all the actors in the value chain embrace the same target, a phenomenon like NAPA Valley arises. It is not a tale but a true story.

Alan YAU

Tech Entrepreneur, Food Producer,
Wagamama, Hakkasan, YamaBahçe

Sonsuz bir girişimci ruhu… Şimdi de Türk yiyecek içeceğiyle Türkiye markasını oluşturma peşinde. Bugüne kadar hiç denenmemiş şekliyle.

An infinite entrepreneur spirit... is now after branding Turkey by exploiting Turkish food and beverages as has never been attempted.

Gelecek nesiller de görebilsin diye
Türk mutfağının değerlerine sahip çıkıyoruz.
YEREL VE COĞRAFİ İŞARETLİ
ÜRÜNLERİ DESTEKLİYORUZ.
#BENTÜRKMUTFAĞI
METRO
TOPTANCI MARKETİNİZ

3 OTURUM

GLOBALLEŞMENİN
KRİTİK ÖĞELERİ:

ÖZGÜN ÜRÜNLER
TEDARİK
AR-GE

SESSION 3

Critical Factors of Globalizing:
Specific Ingredients
Authentic Regions
Supply Chain

Turyid / *Host*

Ayhan ÇARIKÇILAR

Kurucu Ortak, Midpoint
Founding Partner, Midpoint

Globalleşmek dört başı mamur bir performanstır.
Yola hep birlikte çıkılır.

Here is the checklist you've been looking for! It is the checklist formulated by a fund manager and a management strategist, of course!

Deniz ALKAÇ

Satınalma Direktörü,
Yönetim Kurulu Üyesi Metro Toptancı Market
Director, Procurement, Metro Toptanci Market

Globalleşmede Coğrafi İşaret Etkisi
The Impact of Geographical Indications in Globalisaton

Tarife dışı engellerle mücadelenin en önemli enstrümanlarını en kaliteli biçimde devreye sokabilmek, ülke imajını bile değiştirebiliyor. Hem döviz hem itibar!

To involve the most efficient instruments in the highest possible quality in the struggle against non-tariff barriers even converts the country image. Both in a stroke: foreign currency through exports and prestige.

Önder ARSAN

Genel Müdür, Unilever Food Solutions Türkiye, Orta Asya, İran
General Manager, Unilever Food Solutions Turkey & Central Asia & Iran

Global Oyuncular Şeflerin Globalleşmesinin Destekçileri
Global Players Supporting the Globalisation of Chefs

Evrensel ve yeni çağın değerleriyle ve enstrümanlarıyla donatılmış binlerce sertifikalı şef dünyaya açılmış bile! Dijitalleşme yaslandıkları başka bir güven kaynağı.

Thousands of certified chefs equipped with universal and contemporary values and instruments are already out there! Empowered also by digitilisation.

Geleneksel Bir Ürün İle Dünyayı Feth Etmek
Starting with Just a Unique Staple Food, Kimchi!

Dr Jaeho HA

Chairman, World Institute of Kimchi, S.Korea

İşte Güney Kore Hükümeti'nin bir eseri! Hem geleneksel Kore yemek kültürünün globalleşmesi hem de küçük ve orta boy işletmelere yeni imkanlar yaratan bir dünya enstitüsü!

This is a masterpiece of the South Korean Government! A World Institute that has paved the way both for the globalisation of traditional Korean food culture and for creating new opportunities for the SME's.

Ömür AKKOR

Yemek Kültürü Yazarı, Şef, Zennup1844
WriterFood Culture, Chef, Zennup1884

13 Bin Yıllık Yemek Kültürüne Kısa Bir Bakış
A Short Glance to The Food Culture of 13 Thousand Years.

Dünyaca kabul görme potansiyeli olan o kadar çok özgün bölgemiz ve o bölgelere özgü ürünler var ki... 13 bin yıllık bir geçmişin ve kültürün neresinden başlamalı demeye zaman yok!

There is an abundant number of authentic regions in Turkey which have the potential of universal recognition. ... A unique history and culture of 13 thousand years urges us to act and its time to move forwards not to procrastinate!

Önce Cesurca ‘Kral Çıplak!’ Diyebilmek Lazım
Lets not Avoid the Facts

Mehmet AKSEL

Kurucu ve Yönetici, Mutfak Sanatları Akademisi MSA
Founder & CEO, Culinary Arts Academy, MSA

Önce çuvaldızı kendimize batırıp nerede olduğumuzu, neye ihtiyacımız olduğunu doğru görelim. Eğitime odak ve kaynak ayıralım. Dünyadaki başarılı örneklerden profesyonel olarak know-how almaktan çekinmeyelim. Planlarımızı gündelik vur-kaç’lar yerine, ‘sürdürülebilir bir sistem yaratacak etkili bir strateji üzerine’ kuralım.

Lets face the facts first and see what the essntial needs are. Focus on training and look for resources. Transfer know-how from the benchmark.Endorse effective strategy that will lead to a sustainable system.

Niso ADATO

Yönetim Kurulu Başkanı, Şans Restaurant
President, Sans Restaurant

Başlık karmaşık gibi görünse de sözü alanlar uzman olunca her konu alabildiğine kolay, ulaşılabilir ve zamana dayanıklı olabiliyor.

This topic sounds complicated. However, the experts to take the floor will give us quite easy to access and viable solutions.

Levent KÖMÜR

Genel Müdür, Diageo Türkiye
CEO, Diageo Turkey

Yiyecek içecek birbirinden ayrılamaz. Ayrılınca da markalaşma için gerekli ekosistem yaratılamaz. Kendi özgün benchmark'larımızla değer yaratma zamanı geldi.

Food and beverage are integral. If seperated no ecosystem for branding can be generated. It is time to create values through our own benchmarks.

Tuğrul AĞIRBAŞ

Genel Müdür, Anadolu Efes Türkiye
General Manager, Anadolu Efes Turkey

Yenilikçilik ve rekabetçilik, globalleşmenin ve markalaşmanın anahtar kavramları. Bu kavramların etkisini ve gücünü uluslararası piyasalarda test etmiş olmak ve bu avantajla atılıma geçmek...

Key concepts of globalisation and branding are competitiveness and innovation. Having tested the power and impact of those concepts in the global markets is an advantage. But still, its a venture...

Ali BAŞMAN

Yönetim Kurulu Başkanı, Kavaklıdere Şarapları
Chairman, Kavaklıdere Saraplari

Gastronominin dışarı açılması ile hem yiyecek hem de içecekte kendimize has tatlarımız da tanınacak; ihmal edilen bağlarımız gerçek katma değeri yakalayacak.

With the gastronomy going global, our specific flavours both in food and drinks will be universally recognized; our vineyards will only then attain the real value added.

SIFIR ATIK GASTROEKONOMİ ZİRVESİ

GASTRONOMİNİN TÜRKİYE'DE YARATICI ENDÜSTRİLERDEN BİRİ OLARAK ALGILANMASI VE ÜLKE EKONOMİSİNİ BÜYÜTEN, KAYNAK YARATAN BİR ENDÜSTRİ OLARAK KABULLENİLMESİ İÇİN BU YIL İLK KEZ DÜZENLENEN **GLOBAL GASTROEKONOMİ ZİRVESİ SIFIR ATIK PRENSİBİ** DİKKATE ALINARAK PLANLANIYOR.

---

29 MART'TA DÜZENLENEN ZİRVEDE, **ENERJİ-SU KULLANIMI, ATIK YÖNETİMİ, KİRLİLİK VE KİMYASAL AZALTIMI** GİBİ BAŞLIKLAR ALTINDAKİ KRİTERLERE GÖRE **SIFIR ATIK PRENSİBİ** İLE HAREKET EDİLECEK.

ETKİNLİK GÜNÜ OLUŞACAK ATIKLARIN AYRIŞTIRILMASI VE GIDA ATIKLARININ KOMPOST (DOĞAL GÜBRE) DÖNÜŞÜMÜ SAĞLANACAK.

Gastroekonomi Zirvesi "Sıfır Atık" projesi WWF-Türkiye tarafından, TURYİD işbirliği ve Unilever Food Solutions desteğiyle hayata geçirilmiştir.

WWF Türkiye

TURYİD

GLOBAL GASTRO EKONOMİ ZİRVESİ

Unilever Food Solutions

www.ufs.com

4 OTURUM

GASTRONOMİNİN EKOSİSTEMİ

SESSION 4

Gastronomical Ecosystem

Aslı PASİNLİ

Türkiye Genel Müdürü, WWF
General Manager Turkey, WWF

Gastronomi ve "Sıfır Atık Ekonomisi". Gastronomi sektörü kalkınmanın kaldıracı olurken edinmekte olduğu farkındalığın bir parçası olarak "sıfır atık" hareketinin de öncüsü olmaya aday.

Gastronomy and "Zero Waste Economy". Gastronomy industry while being the leverage of development is also the nominee for the leadership of "zero waste" movement which is a part of the awareness it is developing.

Geoff TANSEY

Member-Food Ethics Council, Curator-
Food Systems Academy UK

Gıda etiği konusundaki duyarlılık artıyor elbet. Ama 4 badire var ki kolay atlatılır cinsten değil! Yine de bunların karşıtı trendler her geçen gün güç kazanıyor.

Yes, Sensitivity for food ethics is rising; however there are 4 basic impediments which are rather insurmountable! Nevertheless, the counterveiling trends are also gaining strength day by day.

Defne TÜYSÜZOĞLU

Türkiye Direktörü, Le Cordon Bleu, Özyeğin Üniversitesi
Director, Le Cordon Bleu Turkey, Özyeğin Üniversitesi

Geleneksel mutfağın eğitimli aşçılar tarafından kodifiye edilmesi ile başlayan serüven, tekniklerin kuşaktan kuşağa geçmesi ile sürüp gençlerin merakıyla harmanlanıyor ve ebedileşiyor.

The adventure that starts with the codification of traditional cuisine by the educated chefs, continues with the techniques passing on from one generation to another and are blended and eternalised thanks to the curiosity of the young.

Ali GÜRELİ

Yönetim Kurulu Başkanı, Contemporary İstanbul
Chairman, Contemporary Istanbul

Sanata düşkün olanların ve yatırım yapanların aynı zamanda gurme olması bir tesadüf mü acaba? Sihir ikisi arasındaki etkileşimde değilse nerede? Bu sihir bütün kent ekonomisini de etkisi altına alabilecek bir güce sahip mi?

Is it a coincidence that those who are fond of arts and culture and invest in these fields are also gourmet? Where is the magic if not the interaction between the two? And does this magic have the power to impact the whole economy of a city.

Evrensel Gastronomi Dünyasını Ne Kadar Tanıyoruz?
Do We Really Know the Gastronomy World while Getting Globalized?

Turyid / *Facilitator*

Ebru KORALI

Koordinatör, Global GastroEkonomi Zirvesi İstanbul, Turyid
Coordinator, Global GastroEconomy Summit İstanbul, Turyid

İçinde bulunduğumuz gastronomi dünyasını
Mehmet Gürs ile birlikte sorgulamak.

Questioning the gastronomy
World that we dwell in together with Mr. Mehmet Gürs!

Mehmet GÜRS

Kurucu Ortak, İstanbul Yiyecek İçecek Grubu İYİG
Founding Partner, Istanbul Yıyecek Icecek Grubu IYIG

Doğu ve batının, kuzey ve güneyin tam ortasındayken, yeni gastronomi paradigmasını yakalayabilme potansiyeline ne kadar sahibiz sorusunu sormak için, en doğru zaman! Yoksa değil mi?

Whilst being right in the middle of east and West, North and South,it is just the right timing to question our potential of conceiving seizing the new gastronomy paradigm! Or not?

Sahir EROZAN

Kurucu Ortak, Maça Kızı, Bodrum
Founding Partner, Maça Kızı, Bodrum

Ertuğrul Özkök ile dostane bir sohbet.

A friendly chat with Mr. Ertuğrul Özkök.

Ertuğrul ÖZKÖK

Gazeteci, Hürriyet
Senior Journalist, Hürriyet

"Gastronomi ve medya ilişkilerini de arz talep mi belirlermiş", demeyelim! Ne kadar kurumumuzu öne çıkarsak da sansasyondan kaçamayabiliriz. Neden ki?

Is it again the supply and demand formula that determine the relationship between gastronomy and media? However hard we try to put forward our institutions we are not able to escape the sensational news in the papers! Why?

Yaratıcı Şehirler ve UNESCO Gastronomi Kenti Olmanın Katma Değeri Nedir?
What is the Value Added of Being a Creative City and a UNESCO Gastronomy City?

Keynote Speaker

Fatma ŞAHİN

Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı
Mayor, Greater City Gaziantep

72 ülkeden 180 yaratıcı şehir arasına girip bunu sürdürülebilir kılmanın somut getirileri, uzun vadeli çıktıları, kent halkı ve hatta ülke halkı için yaratılan katma değerin boyutları öngörülmüş olanı kat ve kat aşıyor.

The dimensions of the tangible benefits, long term outcomes, the value added generated for the people living in that particular city and even for those in the whole country of gaining a place among the 180 creative cities from 72 countries and persuing its sustainablity are highly surpassing the estimations.

Güvenilir Eller

SERTİFİKALI GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ

GIDA GÜVENLİĞİNİ KOLAYCA SAĞLAYIN!

UFS.COM

EĞİTİMDE BİR KODUNUZ BİZDEN HEDİYE

HEDİYE KOD

GASTROEKON

BİR TIKLA İSMİNİZE ÖZEL SERTİFİKANIZI HEMEN ALIN!

Unilever Food Solutions

Her gün ilham kaynağınız

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ ONAYLI SERTİFİKA

5 VİDEO

30 DAKİKA

İSTEDİĞİN CİHAZDA

KALDIĞIN YERDEN DEVAM ET

HAYATA **LEZZET KATAN** MEKANLAR

THOSE PROCIOUS PLACES THAT ADD FLAVOUR TO YOUR LIFE

TURYID
TURİZM RESTAURANT YATIRIMCILARI VE İŞLETMECİLERİ DERNEĞİ

Adile Sultan Sarayı

İstanbul'un en saygın organizasyon mekanlarından biri olan Adile Sultan Sarayı'nın, muhteşem Boğaz manzarasına hakim bahçeleri ve yine aynı manzarayı kucaklayan altın varak işlemeli, yüksek tavanlı ve tarihi dokuyu taşıyan görkemli salonlarında her türlü düğün, mezuniyet, kokteyl, öğle, akşam ve gala yemekleri, toplantı, konferans ve seminer gibi etkinlikler zengin menü seçenekleri ile gerçekleştirilebiliyor.

The palace, which is one of the most respectable organization locations in Istanbul, with its gardens, magnificent halls with high, gold failed ceilings and a view of the Bosporus, can host all sorts of events including wedding ceremonies, graduation exercises, cocktails and meeting with its professional team service and rich menu alternatives.

Sakıp Sabancı Kandilli Egitim ve Kültür Merkezi Vaniköy Caddesi
Sıraevler Sokak No.12
Vaniköy 34684 Üsküdar – İstanbul
T. 0216 332 23 33

www.d-ream.com.tr

Babylon

Babylon, Pozitif tarafından 1999'da progresif müziğin en iyi örneklerini müzikseverlerle buluşturma hedefiyle açıldı. Katılımcılarını farklı sesler ve yeni keşiflerle buluşturan Babylon, programında müziğin en iyi yerli ve yabancı temsilcilerine yer vermeye devam ediyor.

Babylon was opened by Pozitif in 1999 with the goal of bringing the best examples of progressive music to music lovers. Bringing its participants together with different voices and new discoveries, Babylon continues to feature the best local and foreign representatives of music within the scope of its program.

Babylon Bomontiada
Tarihi Bomonti Bira Fabrikası Birahane Sokak No:1 Bomonti, Şişli
T. 0212 334 01 90

Babylon Çeşme
Aya Yorgi Koyu, 35930 İzmir, Türkiye
T. 0232 712 63 39

info@babylon.com.tr
www.babylon.com.tr

Banyan

Banyan, dünya lezzetlerinin Asya ve özellikle Thai baharatları ile harmanlanması ile oluşturulan özgün bir mutfak. Bu çok özel lezzetleri dilerseniz yazın adeta kaptan köşkü hissi veren üç tarafı açık Boğaz köprüsü ve Ortaköy cami manzaralı muhteşem terasında, dilerseniz kışın, açık hava şöminesi eşliğinde tadabilirsiniz.

Banyan is an authentic cuisine created by blending the world flavors with Asian and especially Thai spices. You can taste these very special tastes at the magnificent pavilion that is accompanied by a panoramic view open on the three sides giving the feeling of a wheelhouse, including the view of Bosphorus bridge and the Ortakoy mosque in the summer or accompanied by an open fireplace in the winter.

Muallim Naci Caddesi & Salhane Sokak
No: 3, Ortaköy İstanbul
T. +90 212 259 90 60

www.banyanrestaurant.com

Barcode

İstanbul'un popüler caddelerinden biri olan Abdi İpekçi'de açılan ve oranın enerjisini yansıtan en yeni konseptiyle Barcode, özel taze meyveleriyle zenginleştirilmiş kokteylleri, atıştırmalıkları ile size keyifli, sıcak bir ortam sunmaktadır.

Being opened in Abdi İpekçi, which is one of the most popular streets of Istanbul, Barcode offers you a pleasant, warm atmosphere with cocktails enriched with special fresh fruits and with snacks, reflecting the energy of Abdi İpekçi with its newest concept.

Abdi İpekçi Cad. Zati Apt.
No: 36 Nişantaşı, Şişli - İstanbul
T. 0212 232 62 02
barcode@eksenistanbul.com

www.eksenistanbul.com

Baydöner

Türkiye'de ve dünyada dönerin markası olmak ve nesilden nesile aktarılan bu lezzete hak ettiği değeri vermek amacıyla 2007 yılında yola çıkan Baydöner, Türkiye'de 40 il ve yurtdışında KKTC, Azerbaycan ve Kuzey Irak'ta 125 şube ile hizmet vermektedir.

Started out in 2007 with the purpose of becoming the brand of döner kebab and gyros in Turkey and in the world and giving this taste the value it deserves, which is passed down from generation to the generation, Baydöner serves in 40 provinces in Turkey and via 125 branches abroad in Cyprus, Azerbaijan and in Northern Iraq.

METROCITY
Büyükdere Cad. No:171 1.levent 34330
Beşiktaş / İSTANBUL
T. 0212 294 00 98

www.baydoner.com

Bebek Balıkçısı

Bebek Balıkçı, İstanbul'da balık kültürünün oluşmasını sağlayan mekanın imzasını taşıyor. "Boğazda Balık" denince ilk akla gelen mekanlardan olan Bebek Balıkçı'nın yatırımcısı ve işletmecisi Ertuğrul Karabulut ve oğlu Cem Karabulut deneyimlerini Bebek Balıkçı'da siz değerli misafirlerle paylaşıyorlar…

Bebek Balıkçı is bearing the signature of the venue, which is the reason for the formation of the fish culture in Istanbul. Bebek Balıkçı's investor and owner Ertuğrul Karabulut and his son Cem Karabulut share their experiences with the dear guests in Bebek Balıkçı, which is one of the first places that comes to mind when "Fish in the Bosphorus" is spoken of...

Cevdet Paşa Cad. 26/A,
Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 263 34 47

Beerport

Beerport, zengin bira çeşitleri ve kokteyl menüsü ile pub konseptiyle hizmet vermektedir. Menüsü pub mutfağındaki gibi ağırlıklı atıştırmalık ve hamburger çeşitlerinden oluşmaktadır.

Beerport, serves a variety of beer types and cocktail menus. The menu consists mainly of snacks and hamburger varieties such as in the a pub.

İstanbul Atatürk Havalimanı,
Pasaport Kontrolü Sonrası,
Duty Free karşısı
T. 444 0 282-3172

Beyaz Fırın

1836'da Makedonya'dan göçen fırıncı Stoyanof Ailesi'nin, İstanbul'da Balat'ta açtığı poğaça fırını, Beyaz Fırın'ın 5 nesillik hikayesinin doğduğu yer oldu. Günümüze kadar gelen marka, pastacılık sektörüne pek çok yeni ürün kazandırmıştır. Sadece İstanbul'da 8 mağazası bulunan marka, 2012 yılından bu yana Brasserie hizmetini de vermektedir.

The pastry bakery that was opened in İstanbul in Balat, by the baker Stoyanof family, who emigrated from Macedonia, back in 1836, became the place, where the story of Beyaz Fırın extending to five generations was born. The brand, which has come till today, has brought many new products to the pastry sector. The brand has only 8 stores in Istanbul and it has also been providing Brasserie service since 2012.

Etiler
Nispetiye Cd. No:82 Etiler, Beşiktaş

T. 0212 263 70 91-92-93
etiler.magaza@beyazfirin.com

www.beyazfirin.com

Big Chefs

2007 yılında Ankara'da başlayan yolculuğunu bugüne kadar sabah kahvaltılarından keyifli hafta sonu yemeklerine, ara saatlerdeki samimi sohbetlerden lezzetli akşam yemeklerine kadar 50 şubesi ile tüm misafirlerine günün her saatinde hizmet vermeye ve sıcak bir ev ortamı sunmaya özen göstermektedir.

Started out in 2007 in Ankara, BigChefs is attentive to provide a cozy home atmosphere with its 50 branches to all the guests at all hours of the day and night, from breakfasts in the mornings to enjoyable meals at the weekends, from intimate conversations taking place in between the meals to the delicious dinners.

BigChefs Genel Merkez
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi,
Atatürk Caddesi, No:9/2 Armutlu,
Sarıyer - İstanbul
T. 0 850 214 73 05

info@bigchefs.com.tr
www.bigchefs.com.tr

Big Dürüm

BigChefs'in dürüm markası BigDürüm, Türk mutfağının ve dürümün vazgeçilmezleri Adana, çöp şiş, döner gibi geleneksel lezzetlerin yanı sıra, dünya mutfaklarından salsa, barbekü ve köri soslu dürümleri ile çeşit çeşit dürümün sunulduğu tek adrestir. Kaliteli, güvenilir ve erişilebilir dürüm markası BigDürüm, 7 şubesiyle yoluna devam ediyor.

BigChefs' wrap brand BigDürüm is the only address that offers traditional flavors such as Adana kebab, grilled meat on skewers, döner and gyros, which are indispensables of Turkish cuisine, alongside with a wide range of wraps from world cuisine with salsa, barbecue and curry sauces. We continue our way with our 7 branches as Big Dürüm, which is a quality, reliable and accessible wrap brand.

BigChefs Genel Merkez
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi,
Atatürk Caddesi, No:9/2 Armutlu,
Sarıyer - İstanbul
T. +90 850 214 73 05

www.bigdurum.com.tr

Borsa

Klasik Türk ve Osmanlı Mutfağı ile Anadolu'nun yöresel mutfaklarından sentezlenen en seçkin yemekleri sunan Borsa Restaurant, 1927 yılından bu yana değişmeyen hizmet kalitesi ile misafirlerini ağırlıyor.

Since its establishment in 1927, Borsa is successfully serving special Turkish and Ottoman cuisine dishes with special touches and presentations. Today, the restaurant serves in 3 exceptional locations in İstanbul and Ankara.

Boğaziçi Borsa Restaurant Harbiye
Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı
Harbiye - İstanbul / Turkey
T. +90 212 219 21 21

www.d-ream.com.tr

Bridge Restaurant

Boğaz'ın en güzel yerinde, damaklarınızı Türk ve dünya mutfağında keyifli bir gezintiye çıkarıyor. 26 yıldır sunduğu kaliteli hizmetiyle Bridge, her etkinliğe özel 5 farklı mekânıyla fark yaratıyor. Eşsiz Boğaz manzarasıyla Bridge, oldukça davetkar.

Bridge takes your palates on a pleasant excursion in the Turkish and world cuisine at the most beautiful part of the Bosphorus. With the quality service it provides for 26 years, Bridge makes a difference with its 5 different venues specific for each event. With its unique Bosphorus view, Bridge is quite inviting.

Nakkaştepe Yolu Baba Nakkaş Sokak.
No: 56 Bağlarbaşı 34632 İstanbul
T. +90 216 391 95 85
info@bridgerestaurant.com.tr

www.bridgerestaurant.com.tr

Cakes& Bakes

Cakes&Bakes üretim tesisi kurulduğu günden bu yana, 23 bin metrekare alana yayılan dev üretim tesisiyle dünya markalarına kaliteli hizmet veriyor. Büyük bir hızla büyüyen Cakes&Bakes üretim tesisi içinde, kendi markalarımızın yanı sıra dünya markalarına üretim yapıyor ve sahip olduğumuz ileri teknoloji sayesinde yeni ürün geliştirme konusundaki iddiamızı koruyoruz.

Cakes&Bakes has been providing high quality service to the world brands since the establishment of its production facility with its giant production facility spreading over 23 thousand square meters area. We produce for our own brands as well as for the world brands in the Cakes & Bakes production facility, which grows at a great speed and thanks to the advanced technology we possess, we preserve our claim with respect to the development of new products.

Osmangazi Mah. 2647 Sokak No: 5
Esenyurt - İstanbul / TÜRKİYE
T. +90 212 671 8600

Cafe Zone Nişantaşı

Nişantaşı'nda altın üçgenin kalbinde konumlanan, en prestijli butiklere ve en trend gece kulüplerine yalnızca bir kaç adım uzakta olan Cafe Zone, Akdeniz ve dünya mutfaklarından leziz örnekler sunan kozmopolit mönüsü ve sıcacık kış bahçesi ile siz değerli misafirlerini bekliyor.

Situated in the heart of the golden triangle of Nişantaşı, Cafe Zone is only a few steps away from the most prestigious boutiques and the most trendy nightclubs and is awaiting you, dear guests, with its cosmopolitan menu offering delicious specimens from the Mediterranean and world cuisines and with its warm winter garden.

Kuyumcu İrfan Sok.No: 3B
Nişantaşı - İstanbul / Türkiye
T. +90 212 296 65 90 / 91
T. +90 538 290 48 28
info@cafezone.com.tr

www.cafezone.com.tr

Cafe 40

Meşhur eğlence merkezlerinden Akaretler'de 2015 yılında kurulan Cafe40, Kalamata Restaurant'ın girişinde bulunmaktadır. Günlük ev yapımı mantısıyla meşhur olan Cafe 40 ayrıca menüsünde bulunan sandwichler, tostlar ve salatalar ile size sıcak bir ortam sunmaktadır.

Founded in 2015 in Akaretler, which is one of the famous entertainment centers, Cafe40 is located at the entrance of Kalamata Restaurant. Renowned for its homemade meat pasty made daily, Cafe 40 offers you a warm atmosphere also with its sandwiches, toasts and salads in its menu.

Süleyman Seba Cad. No: 42
Akaretler, Beşiktaş – İstanbul
T.+90 212 258 99 91

www.eksenistanbul.com

Cook Shop

Annesinin elinden olmayan hiçbir yemeği yiyemeyen misafirlerin ağzından "her zamankinden" lafını duymak bile bize daha çok çalışma azmi veriyor. Sürekli deniyoruz… Daha iyiyi, en yeniyi, çok lezzetliyi bulmak için çabalıyoruz.

It gives us more determination to work hard just to hear the word "same as always" from the guests, who can not eat any food other than the food cooked by their mothers. We are constantly tryin. We strive to find the better, the newest, and the more delicious.

Rüzgarlıbahçe Mah. Özalp Çıkmazı
No: 10 Kavacık - Beykoz / İstanbul
T. +90 216 489 72 15
F. +90 216 489 79 18
info@cookshop.com.tr

www.cookshop.com.tr

Çubuklu 29

Sadece özel davet ve düğünlere ev sahipliği yapan Çubuklu 29, 1986 yılından beri hizmet veriyor. Gerek konumu gerekse her detayı büyük bir özenle yaratılmış dekorasyonu ile fark yaratan Çubuklu 29, dünya trendlerinin takip ederek oluşturduğu benzersiz menüleri ve servisi ile öne çıkıyor.

Çubuklu 29 is located on the waterfront with a spectacular view of the Bosporus strait and European shoreline. Çubuklu 29 became an Istanbul classic and a popular and preferred spot particularly for weddings as well as all sorts of other kinds of special events. Çubuklu 29 are a step ahead of the competition due to the overall ambiance and refined quality of the services offered – from the food and drink prepared and served by the skilled kitchen and wait staff to the spectacular Bosporus waterfront location and music alternatives.

Barbaros Caddesi No: 22
Çubuklu - Beykoz - İstanbul
T. +90 216 322 28 29

www.cubuklu29.com

Da Mario

İstanbul'un en köklü ve seçkin restoranlarından Da Mario, 1993'ten bu yana gerçek İtalyan lezzetlerini misafirlerine sunuyor. Zengin menüsü, değişmeyen lezzet kalitesi ve misafirlerini kendilerini evlerinde hissettiren hizmet anlayışıyla Da Mario, Etiler'de misafirlerini ağırlamaya devam ediyor.

Da Mario, one of the first Italian restaurants in Istanbul, opened in Etiler in 1993. Since then Da Mario offers its guests the real Italian cuisine in a relaxed, cozy and elegant environment. Made from fresh ingredients and accompanied by excellent service, Da Mario offers the true tastes of Italy. The cozy setting of Da Mario feels like home rather than a restaurant.

Nispetiye Cad. Dilhayat Sok No:7
Etiler - İstanbul
T. +90 212 265 15 96

www.damario.com.tr

Delicatessen

Alışılmış tariflerden farklı olarak, "back to basics" anlayışı ile yaratılan Delicatessen menüsüne, 1000 şişelik şarap kavı, yemek eşleşmesi önermeleri ve tadım notları ile mükemmel bir yemek deneyimini tamamlayan zengin şarap menüsü eşlik ediyor.

Unlike standard and menus, Delicatessen menu was created within the "back to basics" concept. The extensive wine list, 1000 bottle wine cellar, suggestions for pairing and taste notes complements the perfect dining experience.

Mim Kemal Öke Caddesi
No: 19/1, Nişantaşı - İstanbul
T. +90 212 225 06 04

www.delicatessenistanbul.com

Delimonti

Geleneksel lezzetlerin modern sunumlarla buluştuğu Delimonti, hem gastronomi market hem de eşi benzeri olmayan bir buluşma noktası olarak Bomontiada'ya farklı bir soluk getiriyor. Anadolu'nun yerel lezzetlerini özel sunumlarla bir araya getiren mekân, mevsimsel ürünlerinden oluşan zengin bir menüye sahip.

Delimonti is both a gourmet market and a restaurant serving traditional Anatolian tastes with modern presentations at bomontiada. Delimonti welcomes its customers with seasonal fresh ingredients and its rich menu consists of local Anatolian dishes.

Tarihi Bomonti Bira Fabrikası 1/F
Delimonti
T. +90 212 296 20 20

www.delimonti.com

Dilek Terzioğlu Event

Kreatif Düğün, Kurumsal Davetler, Özel Parti içeçekleriyle sizi 'Davetinizin Davetlisi' olmaya davet ediyor...

Dilek Terzioğlu Events invite you to become 'a guest at your own event' with its Creative Weddings, Corporate Invitations, and Special Party drinks...

Koybasi Cad. Deniz Apt. No 122 / 9
Yenikoy - İstanbul / Türkiye
T. +90 212 269 77 09
F. +90 212 285 90 11
M. +90 532 256 59 99

www.dilekterzioglu.com

Divan Brasserie

İstiklal Caddesi üzerinde, St. Antuan Kilisesi'nin hemen yanında yer alan Divan Brasserie Beyoğlu, usta şefler tarafından hazırlanan Türk ve Akdeniz mutfağının en seçkin örneklerini birleştiren menüsünü, tarihi yarım adaya hakim teras manzarasında misafirleriyle buluşturuyor.

Being located on İstiklal Street, right next to the St. Antuan Church, Divan Brasserie Beyoğlu brings together with its guests the most distinguished examples of Turkish and Mediterranean cuisines prepared by the master chefs on its terrace overlooking the historical peninsula.

Tom Tom Mah. İstiklal Cad.
Merkezhan 5. ve 6. Kat No: 181
Beyoğlu - İstanbul
T. +90 212 243 24 81

www.divan.com.tr

Divan Patisserie

İstanbul Boğazı'nın eşsiz manzarası eşliğinde Divan şeflerinin özenle hazırladığı birbirinden leziz tatların sunulduğu Divan Patisserie Bebek, yıllardır değişmeyen kalitesi ve nezih ortamıyla müşterilerine benzersiz ve ferah bir atmosfer sunuyor.

Introducing delightful tastes prepared by Divan chiefs, accompanied with the unique view of the Bosphorus, Divan Patisserie Bebek offers its customers a unique and spacious atmosphere with its unchanging quality and decent atmosphere for years.

Cevdet Paşa Caddesi,
No: 28/A Bebek - İstanbul
T. +90 212 257 72 70

www.divan.com.tr

Divan Pub

Anadolu Yakası'nın kalbi Bağdat Caddesi'nde 50 yılı aşkın tecrübesiyle hizmet veren Divan Pub Erenköy, şık ve kaliteli atmosferiyle lezzet tutkunlarını ağırlıyor. Divan Pub Erenköy, öğle ve akşam yemeklerinde, kahve molalarında keyifli bir gün vadediyor.

Serving on Bağdat Street, at the heart of Anatolian side, with an experience of over 50 years, Divan Pub Erenköy welcomes the taste enamours with its stylish and high quality atmosphere. Divan Pub Erenköy promises a pleasant day during lunches and dinners and coffee breaks.

Bağdat Caddesi Kantarcı Durağı
No:333 Erenköy - İstanbul
T. +90 216 386 52 36

www.divan.com.tr

Dragon Restaurant

Dragon, 1987 yılından bu yana Hong Kong'lu aşçılarca hazırlanan leziz yemeklerini; klasik Çin tarzında dekore edilmiş, ferah ve rahat ortamda lezzet ve hizmet kalitesinden asla ödün vermeden üstün bir servis anlayışıyla sunmaktadır.

Dragon has been serving its delicious meals prepared by Hong Kong chefs since 1987 to its customers, in its spacious and comfortable atmosphere, decorated in a classical Chinese style, offering a superior service concept without sacrificing from the quality of its taste and service.

Cumhuriyet Caddesi
İstanbul Hilton Bosphorus Oteli
Sergi Binası altı No:5
Şişli / İstanbul
T. +90 212 231 62 00
G. +90 530 762 85 52

www.dragonrestaurant.com.tr

Escale

İyi yemeği, iyi servis ve iyi müziği tercih eden herkesin Kanyon'daki 'buluşma noktası' olacak Escale, misafirlerine kusursuz servis anlayışıyla bütünleşen bir lezzet deneyimi yaşatıyor. Müşterilerine şık ve rahat bir atmosfer vaat eden Escale, dekorasyonunda bolca kullanılan bitki ve yeşilliklerle dolu bahçesiyle ferahlık hissi veriyor.

Dragon has been serving its delicious meals prepared by Hong Kong chefs since 1987 to its customers, in its spacious and comfortable atmosphere, decorated in a classical Chinese style, offering a superior service concept without sacrificing from the quality of its taste and service.

Büyükdere Caddesi Kanyon AVM
Levent - İstanbul
T. +90 212 353 51 10

www.escale.com.tr

Etiler Kebapçı

Etiler Kebapçı geleneksel kebap lezzetini en iyi et ve en taze ürünleri kullanarak misafirlerine sunuyor. Lezzetiyle olduğu kadar sunumuyla da fark yaratan Etiler Kebapçı'da, servis edilen mezeler de tıpkı etler gibi damaklarda unutulmaz tatlar bırakacak kadar iddialı ve lezzetli.

Located on the busiest point on Nispetiye Street, Etiler Kebapçı offers diners a unique concept beyond that of a classic kebab restaurant. Using the finest meat and freshest ingredients, Etiler Kebapçı offers its guests traditional kebab dishes in a modern atmosphere.

Nispetiye Cad. No:14,
Etiler, İstanbul
T. +90 212 257 02 09 - 10 - 11

www.etilerkebapci.com.tr

Fenix

Görkemli barı, özel kokteylleri ve Güney Amerika mutfağından lezzetler sunan zengin menüsüyle Fenix, hem keyifli yemeklere hem de yemek sonrası iyi müzik eşliğinde kaliteli eğlenceye ev sahipliği yapıyor. Özel dekorasyonu ve mekâna ayrı bir hava katan yüksek tavanı ile eşsiz bir atmosfer sunan Fenix, İstanbul'un en gözde adreslerinden biri olmaya devam ediyor.

Opened in 2014 Etiler, neighborhood of Istanbul, Fenix offers a unique atmosphere with its signature decoration and magnificent bar. The unique style of Fenix make it one of the most exotic and trendy bar-restaurants in the city. The Restaurant offers great music, great ambiance and a great dining experience with its modern South American Cuisine and its craft cocktails.

Nispetiye Caddesi No:79
Etiler - İstanbul
T. +90 212 265 55 88

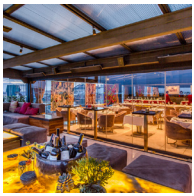
www.d-ream.com.tr

Firuze

Bir Yücel - Gülin Özalp projesi olan modern İstanbul meyhanesi "Firuze", Şişhane'de, İstanbul'un kültür ve sanat haritasını çizen Nejat Eczacıbaşı Binası'nın teras katında müşterilerine hizmet vermektedir. Firuze, büyüleyici manzarasının yanı sıra samimi atmosferi ve lezzetli menüsüyle dikkat çekiyor.

A modern Istanbul ale house, which is a Yücel - Gülin Özalp project, "Firuze", serves its customers in Şişhane on the terrace floor of the Nejat Eczacıbaşı Building, which draws the culture and art map of Istanbul. Firuze attracts attention with its intimate atmosphere and delicious menu to go along with its fascinating view.

Nejat Eczacıbaşı Binası
Sadi Konuralp Caddesi No: 5,
Şişhane Kat: 6
Beyoğlu - İstanbul
T. +90 212 238 50 50



Frankie

Frankie, lezzetli öğle ve akşam yemekleri, ödüllü şarap menüleri, yüksek servis kalitesi, hafta boyunca her gece canlı müzik programları ve DJ performanslarıyla; davetler, buluşmalar, ürün lansmanları, basın toplantıları ve çeşitli etkinlikler için tercih edebileceğiniz İstanbul'un en iyi mekanlarından biridir.

Frankie is one of the best places of Istanbul with its delicious lunches and dinners, award-winning wine menus, high service quality, live music shows and DJ performances every night during the week that you can prefer for invitations, exhibitions, product launches, press conferences and a variety of events.

Teşvikiye Caddesi 41- 41/A K.8
34367 Nişantaşı - İSTANBUL
T. +90 212 230 66 66

www.frankieistanbul.com

Gina

Dekorasyonu ve kusursuz menüsüyle İtalyan mutfağının İstanbul'daki en iyi temsilcilerinden biri olan Gina, ev yapımı taze makarna, risotto, pizza ve salata seçeneklerinin yanı sıra geniş şarap menüsü ile konuklarına İtalyan mutfağının en seçkin örneklerini sunuyor. Ferah ve şık atmosferi ile Gina, şehrin en keyifli buluşma noktalarından.

Located at the top floor of Kanyon shopping mall, Gina is one of the finest representatives of Italian cuisine in Istanbul with a plain, elegant and carefully designed decoration and an excellent menu.

Büyükdere Cad. Kanyon Avm
No:164/A Beşiktaş
Esentepe - İstanbul
T. +90 212 353 54 52

www.gina.com.tr

The Greenport

Atatürk Havalimanı'nda bulunan 2 farklı satış noktasıyla hizmet veren The Greenport, rahat, şık atmosferiyle zaman geçirmekten keyif alacağınız; damakları çatlatan lezzetleriyle de kısa bir yemek molası verebileceğiniz ender mekanlardandır.

Serving at two different points of sale at Ataturk Airport, The Greenport is one of the rare places, where you can give a short meal break enjoying its flavors that will crack your palates, and which you will enjoy spending time at its cozy and elegant atmosphere.

Atatürk Havalimanı İç Hatlar
Güvenlik Kontrolü Sonrası
Food Court
T. 444 0 282- 3171

Günaydın

İstanbul'un Bostancı semtinde kasap dükkânı olarak faaliyete başlayan Günaydın, o günden bu yana Türkiye'de et konusundaki uzmanlığını koruyor. Yüksek kaliteli et seçenekleriyle Günaydın, her kesime ve damak tadına ulaşabilmek adına misafirlerine kasap & steakhouse, köfte & döner ve kebap olmak üzere 3 farklı konsept sunuyor.

Günaydın Restaurant, established as a small butcher shop in Istanbul has been offering the highest quality with dedication to its motto. Following the industry and trends closely, Günaydın offers its guests three different concepts; Meatball & Döner; the Kebab and the Butcher & Steakhouse.

Bostancı Kasap Steakhouse
Altıntepe Mah. Kasaplar Çarşısı
No:10/A Maltepe - İstanbul
T. +90 216 519 99 15
info@gunaydinet.com

www.gunaydinet.com

Halas 71

Halas 71, asırlık öyküsü, zarafeti, konforu, lüks detayları ve 104 yıllık destansı geçmişiyle İstanbul Boğazı'nın en görkemli yatlarından biridir. Etkinlikler ve charter olarak kiralanabilen Halas, daha uzun yıllar unutulmaz davetlere ev sahipliği yapmayı bekliyor.

Halas 71 is one of the most magnificent yachts of the Bosphorus with its elegance, comfort, luxurious details and century-old story and 104 years of epic history. Halas, which can be rented as charter or for activities, is awaiting to host unforgettable invitations for many more years.

Sakıp Sabancı Cad.
Tokmak Burnu İstinye - İstanbul
T. +90 549 334 21 04
info@halas.com.tr

www.halas.com.tr

Happymoon's

Her türlü damak zevkini düşünerek özel sos ve baharatlarıyla harmanlanmış menülerini profesyonel bir ekip eşliğinde hazırlayan Happy Moon's; Meksika, Texas ve Italyan mutfaklarının en özel en keyifli örneklerini, eşsiz tatlılarını, benzersiz kahvaltı tabağını, sağlıklı menülerini kocaman mutluluklar sloganıyla birleştirip misafirlerine sunuyor.

Preparing its menus blended with special sauces and spices in consideration of every type of palatal delights, with a professional team, Happy Moon's offers its guests the most exquisite specimens, unique desserts, unique breakfast tables and healthy menus of the Mexican, Texas and Italian cuisines combining them with the motto of great happiness.

Happy Moon's Merkez Ofis
Şerifali Mah. Barbaros Cad.
Şehit Sok. No:27 Ümraniye - İstanbul
T. +90 216 302 16 13

www.happymoons.com.tr

Hayal Kahvesi Çubuklu

20 yılı aşkın bir zamandır konser, konsept partiler ve kaliteli müzik anlayışı ile İstanbul'un bir yaz klasiği olan Hayal Kahvesi Çubuklu, büyüleyici İstanbul manzarası ve kaliteli servisi ile yaz kış hizmetinizde! Çubuklu Hayal Kahvesi'nde yepyeni müzikler keşfedecek; manzarası, yemekleri, konserleri ve dillere destan düğünleriyle eğlencenin doruklarına çıkacaksınız.

Being a summer classic of Istanbul for more than 20 years with its concerts, concept parties and with its quality appreciation of music, Hayal Kahvesi Çubuklu is at your service with its magnificent Istanbul view and quality service during summer and winter! You will discover brand new music at the Çubuklu Hayal Kahvesi and you will have quite the blast with its scenery, dinners, concerts and epic weddings.

Paşabahçe Mahallesi
Barbaros Caddesi No: 18
Çubuklu - Beykoz - İstanbul

T. +90 216 413 68 80
T. +90 530 473 16 20

www.hayalkahvesicubuklu.com

Hünkar Lokantası

Hikayesi 1950'de başlayan Hünkar Lokantası'nın mutfağı; geleneksel ve unutulmuş Osmanlı mutfağının bir karışımıdır. Dede'den toruna geçen aidiyet duygusunun yanı sıra, Etiler ve Nişantaşı'nda olmak üzere iki restoranıyla üstün hizmet anlayışı eşliğinde misafirlerini ağırlamaya devam ediyor.

The story of which started in 1950, Hünkar Restaurant is a mixture of traditional and forgotten Ottoman cuisine. In addition to the sense of belonging that runs in the family, it continues to welcome its guests accompanied with its understanding of superior service at its two restaurants at Etiler and Nişantaşı.

Nispetiye Caddesi Çamlık Yolu Sokak
Ortaklar Apt. No: 2 Etiler - İstanbul
T. +90 212 287 84 70-71

www.hunkarlokantasi.com

İncirli Şaraphane

700 çeşit yerli ve yabancı markasıyla Türkiye'nin en zengin kavına sahip İncirli Şaraphane'nin market bölümünden, dilerseniz perakende fiyatlarla şarap alınabilirsiniz. İncirli restoran bölümünde, şaraba, odun fırınında pişen pizzalar, Türkiye'nin ve dünyanın farklı yörelerinden özel olarak getirilen peynirler ve şarküteriler, etler ve diğer gurme lezzetler eşlik ediyor.

You can buy wine at retail prices if you like from the grocery section of İncirli Şaraphane, which has Turkey's richest wine cellar with its 700 kinds of domestic and foreign brands. Pizzas cooked in wood oven, special cheeses and charcuterie brought from Turkey and different regions of the world, meats and other gourmet delicacies accompany wine at the restaurant section of İncirli.

Kuruçeşme Mahallesi,
Muallim Naci Cad. No:107,
Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 257 11 29

İstanbul Modern

Tarihi İstanbul ve Boğaz manzarasıyla İstanbul Modern Restoran, müze ziyaretçisi olsun olmasın herkese, zengin menüsüyle, geniş terasında ve şık tasarlanmış iç mekânında hizmet veriyor.

Istanbul Modern Restaurant, located inside Istanbul Modern Art Museum, offers spectacular views of Old Istanbul and beautiful Bosporus along with remarkable meals combining great tastes of Turkish and international cuisines.

Meclisi Mebusan Cad.
Antrepo No:4
Salıpazarı - Karaköy - İstanbul
T. +90 212 292 26 12 - 13

www.d-ream.com.tr

Kalamata

Meşhur eğlence merkezlerinden Akaretler'de 2009 yılında kurulan Kamalata, geleneksel mezeler, Akdeniz yemekleri ve ufak atıştırmalıkları fix menü konsepti ile sunan kaliteli bir Yunan Tavernasıdır .Restaurant yemek sonrası canlı Yunan müzikleri sunmaktadır.

Established in 2009 at Akaretler, Kamalata is a quality Greek Tavern and one of the famous entertainment centers offering traditional mezes, Mediterranean cuisine and small snacks with a fix menu concept. The restaurant offers live Greek music after the meal.

Süleyman Seba Cad. No:45
Akaretler, Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 258 87 88
kalamata@eksenistanbul.com

www.eksenistanbul.com

Kantin

Atatürk Havalimanı'nda ilk şubesi açan Kantin, 2010 yılı sonunda hizmet vermeye başlamıştır. Renkli, genç bir dinamik konsepte sahip olan Kantin, tüm zamanların en sevilen sokak yemeklerini genç, renkli ve enerjik bir atmosferde servis etmektedir. Kantin günümüzde, 11 şubesiyle yoluna devam etmektedir.

Having opened its first branch in Atatürk Airport, Kantin started to serve by the end of 2010. With its colorful, young dynamic concept, Kantin serves the most popular street foods of all time in a young, colorful and energetic atmosphere. Today, Kantin proceeds on its way with its 11 branches.

Atatürk Havalimanı İç Hatlar
Güvenlik Kontrolü Öncesi
Food Court
T. 444 0 282- 3352

www.bta.com.tr

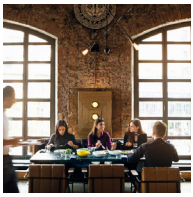
Kastamonu Uğurlu Restaurant

Uğurlu Restoran, Kastamonu'nun tarihi kent merkezinde yer alan tarihi ve ödüllü Uğurlu Konakları'nın bünyesinde bulunmaktadır. Yemyeşil bir bahçe içindeki camlı köşkte hizmet veren restoran, kışın şöminesiyle sıcak bir atmosfer sunmaktadır. Menüsünde Türk ve dünya mutfağının yanısıra, Kastamonu yöresel mutfağının en özgün örnekleri sunulmaktadır.

Uğurlu Restaurant is located within the historical and award-winning Uğurlu Mansions, which are situated in the historical city center of Kastamonu. The restaurant serves in a glassed pavilion that is inside a lush garden and it offers a cozy atmosphere with a fireplace in the winter. In addition to the Turkish and world cuisines, the most unique examples of Kastamonu regional cuisine are offered on the menu.

Kastamonu Uğurlu Konakları
Şeyh Şaban-ı Veli Cad.
No: 47-51, Kastamonu
T. +90 366 212 82 02 / 04
info@kastamonukonaklari.com

www.kastamonukonaklari.com/restoran



Klimanjaro

Paylaşma kültürünü kendine özgü bir konseptle sunan Kilimanjaro, bomontiada'nın sakinlerinden biri. Yerel malzemeyi odağında tutan mutfağında hazırlanan rahat, sade ve akılda kalan yiyecekleri ile menüsü her mevsim yenileyen Kilimanajaro, kendine has atmosferi ve ikonik barı ile özgün bir buluşma ortamı sağlıyor.

Kilimanjaro, a resident of bomontiada, was designed in a way to revitalize the culture of "coming together". Select ingredients are of paramount importance to the kitchen. Consisting of local foods, Kilimanjaro's menu is refreshed every season. Guests can enjoy delicious meals in a cozy, friendly environment. Kilimanjaro's iconic bar is the centerpiece to a setting that is complemented by mellow, well established and timeless tunes, creating the perfect environment.

Tarihi Bomonti Bira Fabrikası,
Birahane Sokak, No:1
Bomonti - Şişli
T. +90 212 377 03 50

www.kilimanjaroist.com

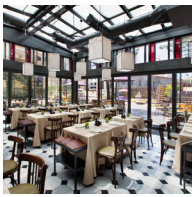
Kitchenette

Dünya mutfaklarından farklı lezzetleri, modern ve samimi dekorasyonuyla birleştiren Kitchenette'in menüsünde kahvaltıdan akşam yemeğine kadar günün her saati için zengin alternatifler bulunuyor. Misafirlerine kaliteli hizmet anlayışı ile mevsimsel ve en taze içeriklerle hazırlanan lezzetleri sunan Kitchenette, rahat ve konforlu ortamı ile günün her saatinde sizi evinizde hissettiriyor.

Kitchenette offers a wide variety of signature dishes from local and international cuisines, all prepared with special recipes and presentations in a modern and relaxed atmosphere. A lively and active place throughout the day, Kitchenette welcomes you with best choices from breakfast to dinner.

Dikilitaş Mah. Büyükhanlı Plaza Üzengi
Sok. No: 8 Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 304 14 00

www.kitchenette.com.tr



Kiva Bomonti

Anadolu'nun farklı coğrafyalarına ait reçeteleri günümüze taşıyan Kiva, her mevsimin şifasını ve zenginliğini menülerine yansıtıyor. Anadolu'nun binlerce yıllık yöresel lezzetlerini özüne sadık kalarak hazırlayan Kiva, Bomontiada'da misafirlerini gündüz saatlerinin yanı sıra akşam saatlerinde meyhane konsepti ile ağırlıyor.

Unique stop of thousands of years' old Anatolian cuisine, Kiva keeps the values of different Anatolian regions alive. Kiva serves up rich Anatolian cuisine and welcomes its guests as tavern concept in the evening.

Tarihi Bomonti Bira Fabrikası
Birahane Sokak No:1
Bomonti -/ İstanbul
T. +90 212 296 20 08

www.d-ream.com.tr

Kıyı Restaurant

Kıyı Restaurant, Tarabya'daki iki katlı Kıyı'da 52 yıldır Boğaz mezeleri ve taze balık çeşitleri sunuluyor. Gelenekselleşmiş pişirme teknikleri, balık seçimindeki özenleri ile dünya gurmelerin övgülerini yıllardır kazanmakta. Ahşap duvarlı hoş ortamda bembeyaz örtüler üzerinde İstanbul'un en seçkin lezzetlerini tadan müşterileri çağdaş ressam ve fotoğrafçıların eserleri çevreliyor.

In the two-storey "Kıyı" located at Tarabya, Bosphorus appetizers and fresh fish varieties are offered for 52 years. Their cooking techniques and careful selection of fish have earned the praise of the world's gourmets for years and become a tradition. Works of contemporary painters and photographers surround the customers, while they taste the most outstanding flavours of Istanbul on lily-white drapes in the pleasant environment with wooden walls.

Haydar Aliyev Cd. 186/A, 34457
Tarabya - İstanbul
T. +90 212 262 00 02

www.kiyi.com.tr

Köşebaşı

Geleneksel Türk mutfağında değişimin öncülerinden biri olan Köşebaşı, 1995 yılından bu yana Adana ve Tarsus yöresi et yemeklerinin geleneksel lezzetlerini modern bir sunumla günümüze taşıyor. Dünya standartlarında hizmet kalitesiyle misafirlerine özel lezzet deneyimleri sunan Köşebaşı, bugün; 3 kıtada, 8 ülkede, toplam 28 restoranıyla özgün yemek kültürünü yansıtmaya devam ediyor. 2003 yılında Time dergisinin "İstanbul'daki En İyi Kebap Restoranı" olarak sayfalarında yer verdiği Köşebaşı, misafirlerinin övgüleriyle adını tüm dünyaya duyurmayı sürdürüyor.

As one of the pioneers of the change in the traditional Turkish cuisine, Köşebaşı has been offering the traditional flavors of Adana and Tarsus meat dishes with a modern presentation since 1995. Offering experiences of special tastes to its guests with world-class quality service, Köşebaşı continues to reflect its original culinary culture with its 28 restaurants in 8 countries and in 3 continents. Being named "the Best Kebab Restaurant in Istanbul" by the Time magazine in 2003, Köşebaşı continues to proclaim its name to the whole world with the praise of its guests.

LEVENT
Çamlık Sokak No:15
3. Levent Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 270 24 33

www.kosebasi.com

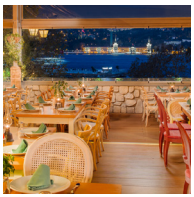
Kronotrop

Kronotrop, Beyoğlu'nun bir yan sokağında, küçük bir kahve dükkanı olarak başladı. Kısa sürede kahve tutkunların vazgeçilmez uğrak noktası haline geldi. 2014'ün başında Kronotrop'u bünyesine katan İstanbul Yiyecek İçecek Grubu, Kronotrop'u uluslararası lider microroasterlar'la aynı kulvarda konumlamak üzere yeniden tasarladı ve yapılandırdı. Kronotrop için global üstün kahve dünyasında yepyeni bir sayfa açıldı.

Kronotrop started as a small coffee shop on a side street of Beyoglu. It has become an indispensable stopover point for coffee lovers in a short time. Having incorporated the Kronotrop in early 2014, İstanbul Yiyecek İçecek Grubu (the Istanbul Food and Beverage Group) has redesigned and structured the Kronotrop to be on the same track as the international leader microroasters. A brand new page opened for Kronotrop in the globally superior coffee world.

Kuloğlu Mah. Firuzağa Cami Sokak
2/B Cihangir, Beyoğlu - İstanbul
T. +90 212 249 92 71

www.kronotrop.com.tr



Kydonia

Ege denizinin iki yakasında yaşayanların ortak sofrası Kydonia'nın 70 çeşit mezesi ve balıkları, Girit'ten mübadele ile gelen Türkler'in tarihi reçeteleriyle hazırlandı. Kydonia'nın Ege dağlarından toplanan otları, Alaçatı'dan getirtilen közlenmiş bebek enginarı, Sakız adasının sakızlarıyla yapılan sakızlı ahtapotu, Ayvalık'tan mandıradan getirtilen ve 6 ay tarçınlı zeytinyağında dinlendirilen yatırma peyniri, zeytin odununda ızgara mevsim balıkları damaklarda iz bırakan lezzetlerinden.

Its 70 kinds of appetizers and fishes were prepared with the historical prescriptions of the Turks those have come from Crete during the population exchange. Kydonia's herbs picked from the Aegean mountains, roasted baby artichokes brought from Alacati, the gummy octopus made with the mastic gum of Chios Island, the tilted cheese that is rested in cinnamon olive oil for 6 months and brought from the dairy farm in Ayvalık and the seasonal fishes grilled on the olive wood are among its flavours leaving a mark on the palates.

Kuruçeşme Mahallesi, Muallim Naci Cad.
No:107, 34345 Beşiktaş/İstanbul
T. +90 212 257 11 29

www.kydonia.com.tr

La Mancha

İspanyol ateşi, İtalyan aşkı ve Akdeniz güneşi ile yoğrulan lezzetleri, etkileyici Boğaz manzarası ve haftasonları yemek sonrası hareketlenen kıpır kıpır barı ile öne çıkıyor. Boğaza karşı konumlanan barında, yöresel tapas şeklinde sunulan mezelere, taze meyvelerle hazırlanan kokteyller ve hafta sonu DJ performansı eşlik ediyor.

It stands out with its flavours kneaded with Spanish fire, Italian love and Mediterranean sunshine, an impressive view of the Bosphorus and a bar that is wiggling on the weekends after the meal. Appetizers that are presented as local tapas are accompanied by cocktails prepared with fresh fruits and DJ performances during the weekends at its bar situated opposite the Bosphorus.

Kuruçeşme Mahallesi, Muallim Naci Cad.
No:107, 34345 Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 257 11 29

www.lamancha.com.tr

Le Petite Maison

Fransız Rivierası'nın tatlarını, kültürünü ve atmosferini özgün bir sentezle birleştiren La Petite Maison, Güney Fransa ve Akdeniz mutfağının özel lezzetlerini modern ve yaratıcı sunumlarla birleştirerek İstinyePark'taki lokasyonunda misafirlerine sunuyor. "Burada herkes ünlüdür" ("Tous Célèbres Ici") mottosu ile misafirlerini rahat ve samimi ortamında ağırlayan La Petite Maison, sanat eserlerinin değer kattığı dekorasyonu ile de büyük beğeni topluyor.

Combining the tastes, culture and atmosphere of French Riviera, La Petite Maison offers an inspired yet simple and delicious interpretation of South French and Mediterranean cuisine at IstinyePark. Having "Tous Célèbres Ici" (Everybody famous here) as a motto, La Petite Maison welcomes its guests at its cozy ambiance that has been decorated with valuable art pieces.

La Petite Maison İstinyePark
İstinyePark, Pınar Mahallesi,
Katar Caddesi No: 73, 34460
Sarıyer - İstanbul
T. +90 212 232 02 32

www.d-ream.com.tr

Lacivert

Yıllardır bolluğun ve bereketin simgesi olmuş Akdeniz Mutfağı'nın seçkin lezzetleri, İstanbul boğazının en romantik manzarasıyla Lacivert'te bütünleşiyor. Tarihi boğaz yalısında, yaz aylarında olağanüstü bir rıhtımda, kış aylarında ise manzarayı içine alan iç salonlarında misafirlerini ağırlayan Lacivert, İstanbul'un klasikleşen mekanları arasında.

Eminent flavours of the Mediterranean Cuisine, which has been the symbol of abundance and fertility for centuries, is being integrated with the most romantic sight of the Bosporus. Since 1999 Lacivert Restaurant has been furnishing its services in a historical twin waterside mansion at the Bosporus, at a spectacular quay during the summer months, and cosy indoor saloons during the winter months.

Körfez Cad. No: 57/A
Anadoluhisarı - İstanbul
T. +90 216 413 42 24
T. +90 216 413 37 53

www.d-ream.com.tr

Le Pain Quotidien

Çorbalar, salatalar, makarnalar, iştah açıcı tartine ve muffin çeşitleri, kahvaltılıklar ve her biri taze olarak hazırlanan özel tatlılardan oluşan menüsü ile misafirlerinin sevdikleri ile beraber bu masa etrafında keyifli saatler geçirmelerini hedefliyor.

Soups, salads, pastas, savory tartine and muffin varieties, breakfast and a menu consisting of special daily prepared desserts that ready for their guests to spend enjoyable time around the table.

Pınar Mah. İstinye Bayırı Cad.
Enka Okulları Karşısı ABC Yolu,
İstinye Park AVM No: f319
İstinye - Sarıyer - İstanbul

www.shaya.com.tr

Leb-i Derya

2002 yılında sessiz sedasız açıldığı teras katında yıllar içerisinde başarıları yeme-içme alanında ulusal ve uluslararası pek çok ödülle taçlandırılarak bir Beyoğlu klasiğine dönüşen Leb-i Derya artık yepyeni bir konseptle meyhane olarak hizmet veriyor.

Leb-i Derya has become a Beyoglu classic in the terrace floor, where it has been quitely launched in 2002, by being crowned with many national and international awards during the years in the field of food and beverages and is now serving as a tavern with a brand new concept.

Şahkulu Mahallesi Kumbaracı Yokuşu
No: 57 Kat 7 Tünel - Beyoğlu
T. +90 541 366 84 80
info@lebiderya.com

www.lebiderya.com

Leman Kültür

25 yıl önce Beyoğlu'nda kurulan Leman Kültür bugün 18 ilde 27 şubesiyle kocaman bir aile. Yılda 6 milyon misafirin ağırlandığı dev bir franchise zinciri. Leman Kültür sadece restoran değil, Cem Yılmaz'ın keşfedildiği Leman Sahne ve Leman Otel konseptleriyle de hizmet vermektedir.

Founded in Beyoğlu 25 years ago, Leman Kültür is a huge family today with its 27 branches in 18 provinces. It is a giant chain of franchises those host 6 million guests a year. Leman Kültür is not only a restaurant, it also serves with concepts of Leman Stage, where Cem Yılmaz has been discovered and Leman Hotel.

Hasfırın Cad. Akmaz Çeşme Sok.
No.24 Beşiktaş - İSTANBUL
T. +90 212 261 21 11

Limoncello

Meşhur eğlence merkezi bölgelerinden Akaretler'de 2012 yılında hemen Kalamata Restaurant'ın yanında açılmıştır. Akşam 23:00 ile gece 04:00 saatleri arası açık olan Limoncello; Türkçe Pop ve popüler yabancı parçalar eşliğinde kaliteli bir eğlence sunuyor.

It was opened in Akaretler, which is one of the famous entertainment centers, right next to the Kalamata Restaurant in 2012. Limoncello, which is open between 23:00 and 04:00 hours, offers quality entertainment in the context of Turkish Pop and Popular Foreign titles.

Süleyman Seba Cad. No: 34
Akaretler, Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 258 98 22
limoncello@eksenistanbul.com

www.eksenistanbul.com

Ma’Nâ

Fransız Geçidi’nin girişinde bulunan Ma’Nâ, 2013 senesinde açılmış olup, klasik meyhane kültürünü kaybetmeden, modern bir meyhane olarak hizmet vermektedir.

Ma’Nâ, located at the entrance to the French Gate, was opened in 2013 and serves as a modern tavern without losing the classical tavern culture.

Kemankeş Mahallesi,
Kemankeş Caddesi, Fransız Geçidi
No: 53/8 Beyoğlu - İstanbul

www.karakoymana.com

Masa

İstanbul’da İstinyePark’ın şehir meydanı konseptinde hazırlanan ve uluslararası ünlü markaların yer aldığı açık alanın odak noktasında, Ankara’da ise Next Level’da yer alan Masa Restaurant, zengin içerikli menüsü ve kaliteli servisi ile misafirlerini ağırlıyor.

Located in IstinyePark Shopping Mall’s centre of famous international clothing brands, and in Next Level shopping mall in Ankara, Masa restaurant welcomes guests with its rich menu and excellent service.

Masa İstinyePark
Istinye Park no:486
İstinye - Sarıyer - İstanbul
T. +90 212 345 53 23

www.d-ream.com.tr

Mavi Balık Restaurant

İstanbul boğazının panoramik manzarası ile bütünleşen salon ve terasımızla, kaliteli hizmet anlayışımızla birlikte usta şeflerimizin hünerli ellerinde hayat bulan deniz ürünlerimiz ve birbirinden lezzetli tatlarımız ile siz değerli misafirlerimizin hizmetindeyiz.

We are in the service of you, our esteemed guests, with our high quality service, offering seafood products which spring to life in the skillful hands of our master chefs and our other delicious tastes to go along with our lounge and terrace coalesced with the panoramic view of Bosphorus.

Muallim Naci Caddesi No: 64/A
Kuruçeşme - Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 265 54 80 - 81
T. +90 532 599 20 10
info@mavibalik.com

www.mavibalik.com

Mezzaluna

Mezzaluna, İtalyan mutfağının gerçek örneklerini sunan mutfağı, renkli dekorasyonu ve rahat ortamı ile günün her saati kaliteli ve erişilebilir bir yemek deneyimi sunuyor. İtalyanca “yarım ay” anlamına gelen Mezzaluna, imzası haline gelen yemekleri, misafir odaklı hizmeti ve farklılık yaratan öncü sunumları ile müdavimlerini ağırlamaya devam ediyor.

Mezzaluna, which introduces Italian delicacies to Turkish people, presents delicacies of Italian cuisine with “accessible quality”. Mezzaluna, one of the best Italian restaurants in the city, combines unique tastes prepared with quality ingredients with special presentations.

Katar Cad. İstinyePark AVM
İstinye - İstanbul
T. +90 212 345 54 00
T. +90 212 345 55 00

www.mezzaluna.com.tr

Midpoint

2002 yılında İstanbul'da Bağdat Caddesi şubesi ile restorancılık sektörüne yeni bir soluk getiren Midpoint, ilk şubesinden bu yana lezzette, keyifte, sohbette buluşma noktamız olmaya devam ediyor. 33 şubeye ulaşan Midpoint hızını kesmeden ilerlemeye devam ediyor.

Having brought a new breath to the restaurant industry in Istanbul with its Bagdat Street branch in 2002, Midpoint continues to be the point of delicacy, pleasure and conversation since opening of its first branch. Having reached to 33 branches, Midpoint continues to progress without any interruption.

Küçük Çamlıca Mah.
Üçpınalar Cad. No: 30/A
Üsküdar - İstanbul
T. +90 216 325 66 68
midpoint@midpoint.com.tr

www.midpoint.com.tr

Mikla

Mikla, çağdaş bir "İstanbullu" restoranı yaratma düşüncesiyle Ekim 2005'te açıldı. Şef ve kurucu ortağı Mehmet Gürs, Mikla'yı yaratırken Türk ve İskandinav birikimini genel dokuya çarpıcı bir denge ile yansıtarak Mikla'nın örneğinin öncüsü olmasını sağlamıştır. Vizyoner, rafine yemekleri, nefes kesen manzarası, modern sunumu ve ilham verici müziği ile Mikla, kısa sürede İstanbul'un en iyi restoranı seçildi.

Mikla opened in October 2005 with the thought of creating a contemporary "Istanbul" restaurant. Mehmet Gürs, the chef and founding partner, created Mikla reflecting Turkish and Scandinavian background to the general texture with a striking balance and assured that Mikla is the pioneer of its kind. With its refined food, breathtaking view, modern presentation and inspiring music, visionary Mikla was chosen as Istanbul's best restaurant in a short span of time.

The Marmara Pera Meşrutiyet Caddesi
No: 15 Beyoğlu - İstanbul
T. +90 212 293 56 56
info@miklarestaurant.com

www.miklarestaurant.com

Monochrome

Brasserie konseptini yepyeni bir yaklaşımla hayata geçiren Monochrome, Bomontiada'da misafirlerini ağırlıyor. Monohcrome'un menüsünde kahvaltıdan akşam yemeğine, atıştırmalıklardan tatlılara günün her saatine uygun alternatifler bulunuyor. Monochrome, taze kahve çeşitleri ile 3.dalga kahve konusunda da iddialı.

Monochrome welcomesits customers at bomontiada with its innovative brasserie concept. Monochrome's menu provides a wide range of alternatives for all day long and also offers the best third wave coffee.

Bomontiada, Birahane Sokak
No:1/C Bomonti, Şişli - İstanbul
T. +90 212 296 20 42

www.monochrome.com.tr

Morini

Michael White'ın ortaklığıyla beş yıl önce İstanbul'da açılan ve New York ruhunu başarıyla yansıtan Morini, şehrin vazgeçilmez mekanları arasında yer alıyor. İyi yemek ve kaliteli müziğin en iyi adreslerinden biri olan Morini, günün ilk saatlerinden itibaren restoran ve teras kısmında konuklarını ağırlıyor.

New York's two michelin starred chef Micheal White opened Morini in İstanbul five years ago as a joint venture with his Turkish partners. Since then istanbul's true New yorker Morini, keeps its place as one of the most popular venues in town. Being one of the best spots for good food and music, Morini serves his customers all day in both its main restaurant and Terrace..

Levazım Mahallesi, Zorlu Center,
Zincirlikuyu - İstanbul
T. +90 212 353 6767
info@istanbulmorini.com

www.istanbulmorini.com

MSA Mutfak Sanatları Akademisi

2004 yılında kurulan Mutfak Sanatları Akademisi (MSA), verdiği ayrıcalıklı eğitim ile bugün dünyanın en iyi aşçılık okulları arasında gösterilmektedir. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı özel bir okul olmasının yanı sıra MSA; dünyanın en saygın mesleki akreditasyon kurumlarından İngiltere kökenli City & Guilds ve Pearson/Ed Excel ile İskoç kökenli SQA tarafından onaylı Türkiye'deki tek mesleki eğitim kurumudur.

Founded in 2004, the Academy of Culinary Arts (MSA) is shown as one of the best culinary schools in the world today due to the privileged education it provides. In addition to being a private school connected to T.C. Ministry of Education, MSA is also the only professional training institution in Turkey approved by the world's most respected professional accreditation bodies, namely, England originated City&Guilds, Pearson/Ed Excel and Scottish originated SQA.

Maslak Mah. Meydan Sok.
No.1 Beybi Giz Plaza, B Blok
Sarıyer - İstanbul / Türkiye
T. +90 212 290 35 50

www.msa.com.tr

Neu X Colonie

Berlin'in farklı renk, dil, kültür ve profillerine kapısını açıp, 'öz kimliğini' kaybetmeden genç kalma formülünü benimseyen "neu x colonie"; özenle hazırlanmış bir tabağın, kişilikli bir şarabın ve biranın birleştirici gücünü ve modern dilini kullanan, kentin yeni 'sosyalleşme, birleşme ve iyi hissetme' alanı...

Adopting the formula of keeping young without losing its 'self identity' by opening its door to Berlin's different colors, languages, cultures and profiles, "Neu x colonie" is the city's new 'socializing, merging and feeling good' area, which uses the unifying power and the and modern language of a carefully crafted table, personality of wine and the beer...

Kemankeş Karamustafa Paşa Mah.
Kemankeş Cad. No: 87
Beyoğlu - İstanbul
T. +90 212 243 21 03

www.colonie.com.tr

Nişantaşı Beymen Brasserie

Dekorasyonu Zeynep Fadıllıoğlu tarafından yenilenen Nişantaşı Beymen Brasserie, Istanbul'un en rağbet gören mekanlarından. Avrupa Brasserié'lerinin klasik yemeklerinin günümüz damak tadına uyarlandığı menüde birçok seçenek bulmak mümkün.

Having its decoration renovated by Zeynep Fadıllıoğlu, Nişantaşı Beymen Brasserie is one of the most popular places in Istanbul. There are many options available in the menu, where the classic dishes of European brasseries' are adapted to today's tastes.

Abdi İpekçi Caddesi 23/1
Nişantaşı - İstanbul
T. +90 212 343 04 43

Numnum

Numnum gerçek bir "aile restoranı" hayali üzerine kuruldu. Uluslararası örneklerde de olduğu gibi sadece ailelerin değil, gençlerin, çocuklu ailelerin, çiftlerin, genç profesyonellerin rahatlıkla geldiği bir mekan olmalıydı. Bütün müşteriler "lezzetli ve iyi yemeği uygun fiyata ve hızlı" yemeliydi. Numnum menüsü, yaşayan konseptin tüm ruhunu, neşesini ve en önemlisi dayanılmaz yemeklerini anlatan "etkin bir iletişim aracı" olmalıydı.

numnum was founded on a real "family restaurant" dream. It has been founded with the idea of being a place, where not only the families, but also the youngsters, families with children, couples and young professionals may easily come as well as it is the case in the international examples. All the customers could have "delicious and good food fast and for a good price". The numnum menu had to be an "effective means of communication" narrating the whole spirit of the living concept, its joy and most importantly its unbearable food.

Kanyon
Eski Büyükdere Cad.
No: 185-175 34394 Levent, İstanbul
T. +90 212 353 07 08

www.numnum.com.tr

Nusret Burger

Nusr-Et Steakhouse'un burger konsepti; Nusr-Et Burger, sunduğu enfes lezzetlerle, burger meraklılarının vazgeçilmezi arasında yer alıyor. Nusr-Et Burger'da özenle hazırlanan taze etler, lezzetli baharatlarla zenginleştirilip, taptaze özel ekmeğinin içerisinde hamburger tutkunlarının beğenisine sunuluyor. Nusr-Et Burger, Nişantaşı, Bebek, Kanyon ve İstinyePark şubelerinde burgerden vazgeçemeyen ve lezzetten ödün vermeyenleri misafir ediyor.

Nusr-Et Burger, which has been specially created for burger lovers, offers delicious hamburgers that combine best quality meat, spices and its special bread. Nusr-Et Burger welcomes burger lovers at Bebek, Nişantaşı, IstinyePark and Kanyon shopping malls in Istanbul.

Nusr-Et Burger Nişantaşı
Harbiye Mahallesi, Abdi İpekçi Caddesi
No:57/A Reasürans Pasajı
Nişantaşı - İstanbul
T. +90 212 231 24 70

ww.nusr-et.com.tr

Nusret SteakHouse

2010 yılında kapılarını açan Nusr-Et Steakhouse; lezzetli etleri, benzersiz servisi ve butik konseptiyle sektörün liderliğini sürdürüyor. Açıldığı ilk günden bu yana et meraklılarının ilk ve tek adresi haline gelen Nusr-Et Steakhouse; sunduğu zengin lezzetler, sıcak ortamı ve servisiyle fark yaratıyor.

Nusr-Et Steakhouse has become the primary and sole destination for meat lovers since its opening in 2010. By combining a delectable menu, great atmosphere and best-quality service, Nusr-Et Steakhouse brings a modern twist to the beloved traditions and expectations of an ultra-premium steakhouse.

Nusr-Et Etiler
Nispetiye Caddesi No:87
Etiler, Beşiktaş / İstanbul
T. +90 212 358 30 22

www.nusr-et.com.tr

Onbaşılar Kebap

Seyhan Baraj Gölünün muhteşem manzarasına hakim bir yerde faaliyet gösteren Onbaşılar Kebap, 1904 yılından beri Adana kebap ve kebap çeşitlerini geleneksel tarifleriyle yaparak lezzetlerini sürdüren, Adana'da yıllarca değişmeyen kendine özgü lezzet ve tarihi damak tadını yaşatan bir kebap restoranıdır.

The Onbaşılar Kebap, which is in service in a place overlooking the magnificent view of the Seyhan Reservoir, is a kebab restaurant that has been preserving its tastes since 1904 in Adana by preparing Adana kebab and kebab varieties with traditional recipes and sustaining its authentic and historical taste taste that is unchanged for years.

Karslı Mah. 82046 Sokak No.3
Çukurova - Adana
T. +90 322 215 00 00
T. +90 530 414 55 55
F. +90 322 232 91 21

www.onbasilar.com.tr

Paper Moon

Dünyaca ünlü İtalyan restoranı Paper Moon, Milano ve New York'un ardından 1996 yılında Akmerkez misafirlerine kapılarını açmıştır. İtalyan Şef Giuseppe Pressani yönetimindeki profesyonel kadrosuyla hizmet veren restoran kısa sürede İstanbul yiyecek-içecek sektörünün prestijli markaları arasına girmiştir.

The world famous Italian restaurant Paper Moon opened its doors to the guests of Akmerkez in 1996 after its restaurants in Milan and New York. The restaurant, which serves with its professional staff under the supervision of the Italian Chef Giuseppe Pressani, has quickly become one of the prestigious brands of the Istanbul food and beverage industry.

A. Adnan Saygun Caddesi
Akmerkez AVM
Etiler - İstanbul
T. +90 212 282 16 16
sezgin@papermoon.com.tr

www.papermoon.com.tr

Park Fora

Park Fora, denize ve balığa dair tüm lezzetleri tam da olması gereken yerde, konuklarıyla boğazda paylaşıyor. Yeşilin tonlarından denizin mavisine uzanan lezzet yolculuğu 40 yıllık deneyimle boğaz ve balık kelimelerini lezzete dönüştürmeye devam ediyor.

Park Fora shares all the delicacies of the sea and the fish with its guests at the Bosphorus, where exactly it should be. The journey of taste beginning from the shades of green extending to the ultramarine blue of the sea continues to transform the words of Bosphorus and fish with an experience of 40 years.

Ortaköy Mah. Muallim Naci Cad. 54/A,
Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 265 50 63

www.parkfora.com

Parlé

Fransız kafelerinin modern bir yorumlaması olan Parlé Restaurant, atmosferi, karakteristik detayları ve leziz sunumlarıyla yaşamın tadını çıkarmayı seven İstanbullular için keyifli bir lezzet ve buluşma noktası. Sofistike dekorasyonu kadar Güney Fransa ve Akdeniz mutfağı ağırlıklı zengin menüsüyle de oldukça iddialı olan Parlé'de zengin bir içecek menüsü de bulunuyor.

Parlé is a modern interpretation of the classic French brassiere. Its menu reflects Southern French and Mediterranean cuisine and offers a wide range of wine and cocktail selection. Together, the identity and environment build a unique story for Parlé, and invite Istanbul's residents and visitors alike to come and join the conversation.

Zorlu Center AVM
Meydan Katı 34340
Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 353 63 43

www.parleistanbul.com

Passage 163

İsmini kapı numarasından alan Passage 163, lezzetli menüsü, samimi ve rahat atmosferi, modern dekorasyonu ile Hilltown AVM'de...

Named after its door number, Passage 163 is at Hilltown Avm with its delicious menu, friendly and relaxed atmosphere and modern decoration...

Passage 163
Aydınevler Mahallesi Siteler Yolu
No:28 Hilton AVM
Küçükyalı Maltepe - İstanbul

Passage 178

Günün her saatine uygun lezzetler ve yenilikler sunmak amacıyla yola çıkan Passage178, usta ellerin lezzet kattığı enfes yemekleri ve nefis kokteylleri ile haftanın 7 günü 8:30 - 23:00 saatleri arasında hizmet veriyor.

Started out with the aim of offering tastes and innovations suitable for every hour of the day, Passage178 serves delicious food and exquisite cocktails coming out of the skilled hands of masters, between the hours of 7:30 am to 7:00 pm every day, seven days a week.

Passage 178
Esentepe Mahallesi, Esentepe Mahallesi,
Büyükdere Cad. Kat:1 No: 178
Kanyon AVM, 34394
Şişli - İstanbul
T. +90 212 353 51 01

Pinkberry

Pinkberry, tatlı ve mayhoş lezzeti ile orjinal dondurulmuş yoğurttur. Tüm ürünlerde en kaliteli ve doğal içerikler kullanılmaktadır. Taze meyveler, çikolatalar, gevrekler, kuruyemiş çeşitleri, bal ve pekmez gibi 30'dan fazla ek lezzet ile herkese özel Pinkberry hazırlanarak sunulmaktadır.

Pinkberry is original frozen yogurt with, sweet and sour flavor. The best quality and natural ingredients are used in all products. pinkberry is offered with more than 30 different flavors such as fresh fruit, chocolate, cereals, nuts, honey and molasses. Special to every taste.

Acıbadem Mah. Çeçen Sokak,
Akasya Evleri Sitesi Kent Etabı,
Kapı No: 289 Akasya Alışveriş Merkezi
Kadıköy - İstanbul

www.shaya.com.tr

Piola İstanbul

Piola 300 m^2 alanda italyan mutfağı, event alanı, profesyonel bar ve yönetim ekibi ile hizmet vermektedir. 2009 yılından bu güne kadar İstanbul'da Point Otel Barbaros içerisinde pizza ve İtalyan mutfağını çeşitlendirerek dünyaca ünlü reçeteleri ile davetlerin vazgeçilmez adresiyiz.

Piola is a 300 m^2 big Italian cuisine event area with professional bar and management team. Since 2009, we are the number one adress for invitations & world famous recipes for pizza and Italian cuisine in Point Hotel Barbaros in İstanbul.

Esentepe, Yıldız Posta Caddesi
No: 29 Şişli - İstanbul
T. +90 212 337 30 70

www.piola.it

Portaxe& Portaxe Shine

Portaxe, Boğaz'da bulunan eşsiz konumuyla 12 yıldır büyüklü küçüklü her türlü etkinliğe ev sahipliği yapan İstanbul'un en büyük Banquet alanlarından biridir. Merkezi konumu, özel otoparkı, özel iskelesiyle tercih sebebidir.

Portaxe is one of the biggest banquet areas of Istanbul hosting big and small events for 12 years with its unique location in the Bosphorus. Its central location, private parking and private pier are among the reasons for its preference.

Baltaliımanı Mahallesi,
Baltalımanı Caddesi,
No: 60-62 Baltalımanı - Sarıyer
T. +90 212 277 82 33

www.portax.net

Quick Asia

Sadece Atatürk Havalimanı'nda hizmet veren Quick Asia, Uzak Doğu mutfak sevenler için en doğru adreslerden biridir. Otantik olarak hazırlanan ve pişirilen uzak doğu yemeklerini servis eden hızlı ve rahat bir mekandır. Çin yemekleri, Thai erişte ve suşi ile zengin menüsü dikkat çekmektedir.

Serving only at Ataturk Airport, Quick Asia is one of the best addresses for lovers of the cuisines of Far East. It is a practical and comfortable place that serves far east dishes prepared and cooked authentically. Its menu is noteworthy that is rich with Chinese meals, Thai noodles and sushi.

Atatürk Havalimanı
Dış Hatlar Pasaport Kontrolü Sonrası
Food Court
T. 444 0 282 - 3331

Rana by Topaz

Gümüşsuyu'nun büyüleyici manzarasında Boğaz'a tepeden bakan Râna, klasik meyhane kültürünü ve lezzetlerini modernize ederek günümüze taşıyor. Mutfağı, eğlencesi ve atmosferi ile eşsiz bir deneyim yaşatan Râna, samimi sohbetlere ve lezzetli anlara ortak oluyor.

Overlooking the Bosphorus at the enchanting landscape of Gümüşsuyu, Râna modernizes the classic tavern culture and tastes and brings them to our time. Enlivening a unique experience with its cuisine, entertainment and atmosphere, Râna shares the intimate conversations and delicious moments.

Ömer Avni Mah. İnönü Cad.
No: 50, Beyoğlu - İstanbul

T. +90 212 249 10 01

Sait

Bir Bodrum klasiği olan Sait, birbirinden lezzetli mezeleri, taze ve fark yaratan sunumuyla müdavimlerini ağırlıyor. Mevsimine göre deniz ürünlerinin en tazelerini sunan Sait Balık'ın mezeleri de taze içerikler ve organik otlar ile günlük olarak hazırlanıyor.

Sait Restaurant has definitely become one of the most popular restaurants of Bodrum with its unique atmosphere and delicious foods. Sait Restaurant offers sea food according to seasonality and the freshest ingredients that they supply form local villages. Sait's specialties are also popular along with its delicious Turkish mezes.

Palmarina Bodrum
Merkez Mah. Çökertme Cad.
Yalıkavak - Bodrum
T. +90 252 385 23 99

www.d-ream.com.tr

Salomanje

2003 yılında İstabul'un en popüler ve lüks yeri olan Nişantaşı bölgesinde açılan Salomanje, Eksen Group'un ilk restaurantıdır. Ev yapımı yemekleri ve her sezonun değişik tadlarını geniş içki menüsü ile birleştirerek sunmaktadır. Daimi misafirleri ile günün her saati sıcak, rahat bir ortam sunmaktadır.

The first restaurant of Eksen Group, Salomanje has been opened in Nişantaşı region, which is the most popular and luxurious place of Istanbul, in 2003. It offers homemade food and a variety of tastes of each season combining them with a menu that contains a wide range of drinks. It offers a warm and comfortable environment every hour of the day with its constant guests.

Teşvikiye Cad. Atiye Sk. No: 4/1
Nişantaşı - Şişli - İstanbul
T. +90 212 327 35 77
salon@salomanje.com.tr

www.salomanje.com.tr

Şans Restaurant

Şans Restaurant İstanbul'un iş ve yerleşim merkezi Levent'te bahçe içerisinde bir villada 1992 senesinden bu güne, Akdeniz ve Türk mutfağının mevsimsel lezzetlerini, çağdaş bir sunum ve müşteri memnuniyetine dayalı servis anlayışıyla misafirlerinin beğenisine sunmaktadır.

Şans Restaurant has been offering seasonal flavors of Mediterranean and Turkish cuisines to its guests in a villa situated inside a garden at Levent, which is the business and residential center of Istanbul, with a contemporary presentation and a concept of service that is based on customer satisfaction.

Hacı Adil Cad. Palmiye Sokak
No: 1 Levent İSTANBUL
T. +90 212 280 38 38
sans@sansrestaurant.com

www.sansrestaurant.com

Sardunya Karaköy

İstanbul'da kalitesiyle fark yaratan boğaza sıfır, şehrin akışından uzak konumu ile 42 yıldır misafirlerine ev sahipliği yapıyor. Yenilikçi ve yalın mutfak menüsü, üstün kalite anlayışı ile İstanbul'un mihenk taşlarındandır.

Making a difference with its quality in Istanbul, Sardunya Karaköy has been and hosting its guests for 42 years with its location border to the Bosphorus and distant from the from the stream of the city at the same time. It is one of the milestones of Istanbul with its innovative and plain cuisine and a service concept of superior quality.

Meclis-i Mebusan Caddesi
No:22 Salıpazarı - Fındıklı - İstanbul
T. +90 212 249 10 92
sardunyakarakoy@sardunya.com

www.sardunyakarakoyyali.com

Serafina

İtalyan mutfağının İstanbul'daki en önemli temsilcilerinden Serafina, şık ve rahat atmosferi, zengin kış menüsü ile hem öğle hem akşam yemeklerine eşsiz bir lezzet sunuyor. Yurt dışında eğitim alan uzman şeflerin elinde sanata dönüşen Serafina'nın menüsü belli periyodlarla yenilenerek misafirlerine en iyi lezzeti sunuyor. Serafina Vadistanbul'da hafta içi belirli günlerde ve hafta sonu gerçekleşen canlı müzik ile yemek keyfine renk katıyor.

One of the most important representatives of Italian cuisine in Istanbul, Serafina offers a unique flavor in both lunches and dinners with its stylish and comfortable atmosphere and rich winter menu. Serafina's menu, which is turned into an art in the hands of expert chefs, who are educated abroad, is renewed with certain periods and offers the best taste to its guests. Serafina adds color to the pleasure of dining with live music on certain weekdays and on weekends at Vadistanbul.

Ayazağa Mahallesi, Cendere Caddesi,
Vadi İstanbul, No:109 N/12,
Sarıyer - İstanbul
T. +90 212 803 30 35

Etiler Nispetiye Cad. Akmerkez AVM
Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 351 77 77
info@serafinaturkiye.com

www.serafinaturkiye.com

Shake Shack

Modern tarzda "yol üstü hamburgercisi" olarak tanımlanabilecek Shake Shack®; tamamıyla katkısız, antibiyotik ve hormondan uzak, %100 dana etinden yapılan leziz hamburgerlerinin yanı sıra hot dog, dondurma ve daha birçok çeşidiyle tanınıyor.

Shake Shack, which can be described as a "road hamburger" in modern style; is well known for its delicious, hamburgers made from 100% beef, as well as hot dogs, ice cream and many other ingredients, completely free of antibiotics and hormones.

Pınar Mah. İstinye Bayırı Cad.
Enka Okulları Karşısı ABC Yolu,
İstinye Park AVM
No: r202 - r203
İstinye Sarıyer - İstanbul

www.shaya.com.tr

Son Duble

İstanbul'un popüler caddelerinden biri olan Abdi İpekçi'de Barcode'un üst katındaki Yeni Nesil Meyhane SON DUBLE Pazartesi günü dışında her gün 19:00 / 24:30 saatleri arası açıktır. Birbirinden lezzetli mezeleri, DJ Performansı ve ferah ortamı ile misafirlerine unutulmaz keyifli anlar yaşatmaktadır.

A New Generation Ale House located on the top floor of the Barcode and by Abdi İpekçi street, one of the popular streets of Istanbul, Son Duble is is open from 19:00 till 24:30 every day except Monday. It provides its guests memorable and enjoyable moments with its spacious environment, delicious tastes, Dj Performances.

Abdi İpekçi Cad. Zati Apt. No:40/1
Nişantaşı Şişli - İstanbul
T. +90 212 232 62 02

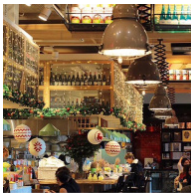
Sortie

Boğazın en güzel yerinde konumlanmış ve 2014 yılında 10. yılını kutlayan Sortie, Asya ve Avrupa'nın harika birleşme manzarasını sunmaktadır. İstanbul'un en popüler gece kulubü olan Sortie ayrıca büyüklüğü ile sahil kenarındaki en büyük mekandır. 3.500 m^2 içinde bulunan eğlence kompleksi yaz sezonunda açık 5 farklı restaurant bulunmaktadır.

Situated in the most beautiful part of the Bosphorus and celebrating its 10th anniversary in 2014, Sortie offers a spectacular view of the union of the Asian and European continents. Apart from being the most popular nightclub in Istanbul, Sortie is also the largest venue by the coast. The entertainment complex that is located in an area of 3.500 m^2 has 5 different restaurants that are open during the summer season.

Muallim Naci Cad.
No:54 Kuruçeşme, Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 327 85 85

www.sortie.com.tr



Sosa

Modern yaşamın yemek ihtiyaçlarına rafine bir tutumla öncülük yapan, yeni kuşak bir fast - food restaurantır. Sosa, taze, hızlı, sağlıklı ve lezzetli bir yemek deneyimi sunarak geleneksel Amerikan fast-food'una ciddi bir alternatif getirir.

It is a new generation fast Food restaurant chain who serves fort he needs of the modern life in a pioneering and refined attitude. Sosa offers fresh, fast, healthy and tasty Food experience and brings a new alternative to American style fast food concept.

Harbiye Mahallesi Maçka Caddesi
Narmanlı Apt. No: 24 K: 4 D: 30
Şişli - İstanbul
T. +90 532 200 00 47

www.sosa.com.tr

Starbucks

Starbucks kurulduğu 1971 yılından bu yana, dünyadaki en yüksek kaliteli arabica kahve çekirdeklerini satın almaktadır. Bugün dünya genelinde hizmet veren Starbucks Coffee, kaliteli kahve alımı ve kavurmasında dünyanın önde gelen perakende şirketidir. Starbucks deneyiminin temel parçaları; mağazalarımız, partnerlerimiz (mağaza çalışanlarımız) ve misafirlerimizden oluşmaktadır. Birbirinden ayrılmaz bu üçlü yapının kalbinde "kahvemiz", çevresinde ise "topluma olan katkımız" ve "sosyal sorumluluk faaliyetlerimiz" bulunmaktadır.

Starbucks has been purchasing the highest quality arabica coffee beans in the world since it was founded in 1971. Starbucks Coffee, which serves the world today, is the world's leading retail company for quality coffee purchasing and roasting. Basic parts of Starbucks Experience; our store, our partners (our shop staff) and our guests. In the heart of this triple structure, which is inseparable from each other, we have "coffee" and "community contribution" and "social responsibility activities".

Starbucks Bebek
Cevdetpaşa Cad. No:30
Bebek Beşiktaş - İstanbul

www.shaya.com.tr

Sunset

Türkiye'de birçok konseptin öncülüğünü yapmış olan Sunset Grill&Bar, sunduğu lezzetlerin yanı sıra sanata ve sosyal sorumluluklara da verdiği önem ile 1994 senesinden bu yana misafirlerine bir yaşam kalitesi sunmaktadır.

Having pioneered many concepts in Turkey, Sunset Grill&Bar offers a quality life to its guests since 1994 with the importance it assesses to art and social responsibilities to go along with the delicacies it offers.

Kuruçeşme Mahallesi
Yol sok. No: 2 Ulus - İstanbul
T. +90 212 287 03 57
info@sunsetgrillbar.com

www.sunsetgrillbar.com

SushiCo

Türkiye'de Uzakdoğu lezzetinin ilk ve en büyük restoran zinciri olan SushiCo, 1997 yılından bu yana hizmet vermektedir. Çok sayıda yabancı personelden oluşan ekibi ile, SushiCo Türkiye'nin lezzet ve çeşit konusunda en iddialı Uzakdoğu restoran zinciridir.

Being first and largest restaurant chain with regards to the Far Eastern cuisines, SushiCo has been serving since since 1997. With its team consisting of numerous foreign staff, SushiCo is Turkey's most ambitious Far Eastern restaurant chain when it comes to the flavours and varieties.

Nişantaşı
Mim Kemal Öke Cad. No: 21
Nişantaşı- İstanbul
T. 444 78 74
sushico@sushico.com.tr

www.sushico.com.tr

Suvla Bistro

"Doğal, sade, iyi yemek ve şarap" konseptiyle yemek-şarap deneyiminin en uyumlu örneklerini bir araya getiren Suvla Bistro/ Wine Bar, Eceabat'ta bulunan lokal lezzetlerin özgün yorumları, geniş şarküteri seçeneği ve geleneksel aile bağları, Bozokbağ'da yetişen Kilye ürünlerinin de dokunuşlarını taşıyan menüsüyle şarapserverlere özel bir deneyim sunuyor.

Combining the most harmonious examples of the dining-wine experience with the concept of "natural, simple, good food and wine", Suvla Bistro/Wine Bar offers a special experience to the wine lovers with its menu that includes the unique interpretations of the local delicacies in Eceabat, extensive deli choices and traditional family ties as well as the touches of Kilye products grown in Bozokbağ.

Esentepe Mahallesi, Kanyon AVM,
Şişli - İstanbul
T. +90 212 353 54 64
info@suvla.com.tr

www.suvla.com.tr

Tadında Anadolu

Tadında Anadolu'nun misyonu; Anadolu mutfağının kültür mirasını korumak, eşsiz lezzetlerini nesiller boyu yaşatmak ve sevilen bu lezzetleri geçmişten günümüze tüm tazeliğiyle müşterilerimizin damak tadıyla buluşturmaktır...

The mission of Tadında Anadolu is to preserve the cultural heritage of the Anatolian cuisine, to keep the unique tastes alive for generations to come and to bring these popular tastes from past to present to the taste of our customers with all the freshness...

Tadında Anadolu Capitol
Altunizade Mah. Mahir İz Cad.
Capitol Alışveriş Merkezi
Üsküdar - İstanbul
info@tadindaanadolu.com

www.bta.com.tr

Tarihi Karaköy Balıkçısı

Mevsimin özel lezzetleriyle hazırlanan Türk ve dünya mutfaklarından özenle seçilmiş balık ve deniz ürünlerinden oluşan zengin bir menü... Deniz güvertesinde oturuyormuş hissi veren ambiansı ve eşsiz Haliç manzarası eşliğinde Tarihi Karaköy Balıkçısı...

A rich menu of fish and seafood carefully selected from Turkish and international cuisines prepared with special tastes of the season. At Historical Karaköy you will have the ambiance and unique view of the Golden Horn ...
Saygılarımla,

Tersane Caddesi, Kardeşim Sokak
No: 45 Karaköy - İstanbul
T. +90 212 251 13 71
T. +90 212 243 40 80

www.karakoybalikcisi.com

The Populist

Kelime anlamı 'ustalıkla işlenmiş' olan 'craft' tatlar sunan The Populist, kendine özgü dekorasyonu, taze bira çeşitleri, zengin menüsü ve özel etkinlikleri ile farklılığını ortaya koyuyor. The Populist, tarihi Bomonti bira fabrikasının mirasını yeni bir döneme taşıyan anlayışı ile İstanbul eğlence hayatına yepyeni bir anlayış getiriyor.

Opened its first location at the Old Bomonti Beer Factory, The Populist promises a unique experience to its guests with its craft tastes from food to music. With its distinctive style and concept design, The Populist carries the legacy of the old beer factory to a new era and distinguishes itself with its unique tastes and entertainment.

The Populist Bomontiada
Tarihi Bomonti Bira Fabrikası
Birahane Sokak No:1 Şişli - İstanbul
T. +90 212 296 20 34

www.thepopulist.com.tr

Tickerdaze

İlk olarak 2014 yılında Uniq Istanbul'da hayata geçen Tickerdaze, bugün 2 havalımanı ve 2 şehir içi birimi ile toplam 4 noktada hizmet vermektedir. Türkiye'de nadir rastlanan "Gastro-Sports Bar" konseptini en iyi şekilde hayata geçirebilmiş bir mekan olarak Tickerdaze, özgün dekorasyon ve keyifli atmosferi ile uyumlu müzik ve dünya mutfağından seçkin lezzetler ile tüm misafirleri ile buluşturmaktadır.

Tickerdaze, which was materialzed first in 2014 in Uniq Istanbul, serves today at 4 different locations, 2 of which are city branches, whereas the other 2 airport branches. As a venue that has brought a rarely encountered "Gastro-sports bar" concept in Turkey into life in the best way, Tickerdaze brings all of its guests together with distinguished tastes from world cuisines to go along with a music that is in harmony with its original decoration and a pleasant atmosphere.

Maslak Uniq Tickerdaze
Maslak Mah. Ayazağa Cad.
No: 4 Sarıyer - İstanbul
T. +90 533 728 92 08
info@tickerdaze.com.tr

www.tickerdaze.com

Tom's Kitchen

Dünyaca ünlü şef Tom Aikens'ın 'İngiliz Brasserie' konseptiyle hizmet veren restoranı Tom's Kitchen İstanbul, sabah kahvaltısından akşam yemeğine kadar zengin alternatifler sunuyor. Tom's Kitchen, her sezon taze lezzetlerle yenilenen menüsünün yanı sıra klasikleşen lezzetleri ve zengin kahvaltı menüsü ile misafirlerini rahat ortamında ağırlıyor.

Tom's Kitchen, founded by award-winning chef Tom Aikens, offers a comfortable environment with outstanding food, drink and service. From breakfasts to diner, Tom's Kitchen İstanbul's well-executed menus are prepared with the freshest ingredients.

Tom's Kitchen İstanbul
Zincirlikuyu Cad. No:134
Zorlu Center Bulvar Katı AVZ
Beşiktaş - İstanbul
T. +90 0212 353 66 77

www.d-ream.com.tr

Trottoria Enzo

Trattoria Enzo, rahat İtalyan konsepti olarak lider bir konumda yer almaktadır. Hareketli, sıcak bir ortamın yaratılması için muhtelif ahşapların karışımı ve farklı doğal taşların kullanıldığı mekanda, Carrara mermer tezgahlar, pirinçten detaylar hakim. Trattroria Enzo, kırmızı beyaz kareli masa örtüleri ve çocukların üzerine resim yapabilecekleri kağıt servisler ve büyük terasında yoğun çiçeklerle ferah bahçe ortamı bulunan, her yaştan insanın rahat edebileceği bir restauranttır.

Trattoria Enzo is in a leading position known with its cozy Italian concept. Carrara marble countertops and brass details are dominant in the venue, where the mix of various woods and the different natural stones are used for the creation of a moving, warm environment. Trattroria Enzo is a restaurant, where people of all ages can feel comfortable, having an environment of a specious garden with its dense flowers in its big terrace, tablecloths of red and white checkered paper and a paper service so that the children can make drawing and paint.

Akasya Acıbadem
Çeçen Sok. Akasya Acıbadem
Kat: 3 No:525 Acıbadem
Üsküdar - İstanbul
T. +90 (216) 510 68 90

Turcuisine

Geleneksel Türk mutfağı servisi veren Turcuisine Orta Doğu, Balkan ve hatta Akdeniz mutfağının özünü ve etkilerini korumaktadır. Atatürk Havalimanı'nda hizmet veren, Turcuisine kültürel etkileşimin en güzel örneklerini gösterir ve geleneksel mezeler, ana yemekten önce tadına varılabilecek çok sayıda küçük yemekler, taze salatalar ve yavaş pişirilmiş et yemekleri ile gerçek Türk lezzetlerini tatma şansı verir.

Serving traditional Turkish cuisine, Turcuisine maintains the essence and effects of the cuisines of Middle East, Balkans and even the Mediterranean. Serving at Atatürk Airport, Turcuisine demonstrates the best examples of the cultural interaction and offers the chance to taste the traditional Turkish delicacies with traditional appetizers, many small dishes that can be enjoyed before the main course, fresh salads and slow-cooked meat dishes.

Atatürk Havalimanı
Dış Hatlar Pasaport Kontrolü Sonrası
Food Court
T. 444 0 282 - 3173

Ulus 29

1993'den beri yeme içme trendlerini belirleyen Ulus 29, mükemmelliyetçiliği ile bir İstanbul klasiği. İstanbul'un her iki köprüsüne hakim eşsiz Boğaz manzarasının ve Türk lezzetleri ile dünya trendlerini en rafine şekilde birleştiren menüsünün yanı sıra Ulus 29, zengin bir şarap kavına da sahip. Ulus 29; Restaurant ve Club olmak üzere iki ayrı bölümde hizmet veriyor.

Since its opening in December 1993, Ulus 29 became a name synonymous with offering quality service, ambiance and a fine dining experience to local and international gastronomy aficionados. Combining Turkish cuisine with new international food trends; 29 serves under Restaurant and Club concepts.

Adnan Saygun Caddesi
Ulus Parkı İçi No: 71/1
Ulus - İstanbul
T. +90 212 358 29 29

www.ulus29.com

Venge

Levent'de onyedi yıldır hizmet veren VENGE, meze ve yöresel kebapların en güzel çeşitlerini misafirlerinin beğenisine sunuyor. Yılların tecrübesi, lezzeti ve titiz sunumuyla fark yaratan Venge, İstanbul'un en gözde mekanları arasında bulunuyor.

Serving in Levent for seventeen years, VENGE offers the best varieties of appetizers and regional kebabs to its guests. Making a difference with years of experience, taste and meticulous presentation, Venge is among the most popular places of Istanbul.

Konaklar Mah. Akasyalı Sok. No:2
4.Levent İstanbul - Türkiye
T. +90 212 264 07 20
T. +90 212 281 87 39
info@venge.com.tr

www.venge.com.tr

Vogue

BJK Plaza'nın çatı katında hizmet veren ve İstanbul'un en gözde mekanlarından biri olan Vogue Restaurant & Bar, yıllardır misafirlerini lezzetli yemekleri ve Boğaz manzarasına hakim konumuyla ağırlıyor. Şehrin dört bir yanına hâkim manzarası ile öğle ve akşam yemeklerinin yanı sıra lounge alanları ile de keyifli sohbetlere ev sahipliği yapan Vogue, pazar kahvaltılarının da vazgeçilmez adreslerinden.

Vogue is a true Istanbul classic with a spectacular Istanbul view under your feet and a plain and elegant decoration. Offering selected flavours from Mediterranean and international cuisines, sushi choices and a rich wine list, Vogue pampers guests with elaborate details.

Spor Cad. No: 92
BJK Plaza A Blok Kat:13
Beşiktaş - İstanbul
T. +90 212 227 44 04

www.voguerestaurant.com

WaffleStop

WaffleStop, 1870 yılından bu yana fırıncılıkla uğraşan ailenin yeni nesil üyeleri Özgür ve Serkan Top kardeşler tarafından 2006 yılında kuruldu. İstanbul'da 6m²'lik ufak bir dükkanda başlayan maceraları, artan müşteri beğenisi ve desteğiyle güçlenerek tüm Türkiye'ye ve farklı ülkelere yayılmaya devam ediyor.

WaffleStop was founded in 2006 by Özgür and Serkan Top brothers, who are the members of the new generation of a family that has been in the baking industry since 1870. Their adventure, which has started in a 6m² sized small shop in Istanbul, continues to spread to all of Turkey and to different countries getting strengthened with an increasing customer appreciation and support.

Tepecik Yolu Akgören Sok. Akün Apt.
No:3 Daire 3 Etiler - İstanbul
T. +90 212 327 74 15
info@wafflestop.net

www.wafflestop.net

Welldone by Midpoint

Midpoint'in yaratıcısı All Points grubu, yenilikçi yaklaşımı ve Midpoint'teki tecrübesi ile yeni bir marka yarattı: Welldone by Midpoint. İstanbul ve Ankara'da 7 şubesi ile hizmet veren Welldone, misafirlerini Lezzetin Keyifli Hali ile buluşturuyor.

All Points group, the creator of Midpoint, has created a new brand with its innovative approach and its experience gained at Midpoint: Welldone by Midpoint. Serving with its 7 branches in Istanbul and Ankara, Welldone brings its guests together with the "Joyous Mood of the Taste".

Küçük Çamlıca Mah.
Üçpınalar Cad. No: 30/A
Üsküdar - İstanbul
T. +90 216 325 66 68
welldone@well-done.com.tr

www.well-done.com.tr

Xuma Village

Kaliteli yaşam biçimi markası Xuma Village, bugün savunduğu vizyona 21 yıllık uzun bir yolculuğun ardından erişti. 400 kişilik plaj kapasitesi, fine-dining kalitesindeki restoranı ile sezon boyu çeşitli konser ve festivallere ev sahipliği yapıyor.

Xuma Village, a brand of quality lifestyle, has reached at the vision it defended today after a 21-year long journey. It hosts various concerts and festivals throughout the season with its beach that has a capacity of 400 people and with its restaurant having a fine-dining quality.

Merkez Mah. Küdür Cad.
No:81 Yalıkavak
T. +90 252 385 47 75
T. +90 541 531 11 11
info@xuma.com.tr

www.xuma.com.tr

Zanzibar

Lezzet tutkunlarının buluşma yeri olan Zanzibar, müdavimlerinin vazgeçemedikleri tatları müşterisi ile buluşturuyor. Eşsiz tatların ve her damak tadına uygun farklı seçeneklerin yer aldığı menü, seçkin misafirleri için özenle hazırlanıyor ve sürekli yenileniyor.

Zanzibar, the meeting place of taste enthusiasts, brings tastes that their regulars cannot give up together with its customers. Its menu, with its unique flavors and different options for every taste, is carefully prepared for its distinguished guests and constantly renewed.

Levazım Mah. Koru Sok. No: 2/240
Zorlu Center Köprü Katı 1
Zincirlikuyu - İstanbul
T. 444 8 969

www.zanzibarzorlu.com

Zuma

İstinyePark'ın markalar sokağında konumlanan Zuma şık dekorasyonu, geniş iç alan ve terası ile misafirlerini ağırlıyor. Başarılı şef Rainer Becker tarafından yaratılan Zuma, otantik Japon mutfağını modern yorumlarla birleştirerek, kendine özgü sunumları ile misafirlerine sunuyor. Zuma, Becker'in Tokyo'da yaşadığı yılların ilhamıyla hayata geçirdiği ve rahat bir yemek ortamına sahip Izayaka tarzını İstinyePark'taki lokasyonuna da taşıyor.

Located at the fashion district of IstinyePark, Zuma features an impressive outdoor terrace and a bar area where guests can enjoy world-class cocktails. Founded by acclaimed chef Rainer Becker, Zuma offers contemporary Japanese dining that is authentic, but not traditional, prepared using the highest quality ingredients and characterized by bold flavors and simple but exquisite presentation. Inspired by the many years Becker spent in Tokyo, Zuma presents informal izakaya-style dining and gracious service in an elegant space.

Zuma İstanbul
İstinyePark No: 461 Sarıyer - İstanbul
T. +90 212 236 22 96

www.d-ream.com.tr

nude

simple is beautiful

BEAUTIFULLY STRONG

Introducing Stem Zero made with our 'Ion Shielding Technology'.
Making it the world's toughest, yet finest lead free crystal glass.
You could say it is beautifully strong.

Stem Zero

nudeglass.com /nudeglass

IPE Cultura

International Consultancy For Creative and Cultural Industries

Concept-Content-Theme-International Network-Strategy Provider

İSMAİL ERTÜRK

Cultura- Kurucu Ortak

Senior Lecturer in Banking, Manchester Business School, The University of Manchester, Founding Partner, IPE Cultura, U.K.

Manchester Üniversitesi Öğretim Üyesi ve Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Örgütü Yaratıcı Ekonomi birimi danışmanıdır. Türkiye'de bankacılık alanında çalıştıktan sonra akademik kariyere dönerek Manchester Üniversitesi Yüksek Lisans İşletme Fakültesi'nde "Manchester Business School" 1987 yılından bu yana bankacılık, uluslararası finans ve kültürel ekonomi konularında ders veriyor, araştırma yapıyor ve danışmanlık veriyor. Aynı zamanda yaratıcı ekonomi ve kültür endüstrileri üzerine çalışan IPE Cultura adlı şirketin kurucusu ve yöneticisidir.

Avrupa dışında Afrika, Güney Doğu Asya ve Çin'de de düzenli seminerler veriyor. 1999 ve 2003 yılları arasında Türkiye'de Bilgi Üniversitesi'nde MBA programlarını kurdu ve yönetti. Stockholm School of Economics St. Petersburg kampüsü, Paris Ticaret Odası'na bağlı İşletme Yüksek Lisans Okulu ESCP Europe, Brezilya'da São Carlos Federal Üniversitesi, Danimarka Uluslararası İlişkiler Enstitüsü'nde ziyaretçi akademisyen pozisyonları bulunmaktadır.

Günümüz küresel ekonominin dinamiklerini konu alan Financialization at Work (Mali Kapitalizm) ve After the Great Complacence: Financial Innovation and Politics of Financial Reforms (Finansal Yenilikler ve Finansal Reformların Siyaseti) kitapların ortak yazarıdır. İstanbul'da Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Örgütü'yle ortak Yaratıcı Ekonomi Merkezini kurdu. Son yıllarda Çin'in ve dünyanın en büyük bankaları ICBC (Çin Sanayi ve Ticaret Bankası) ve Çin Kalkınma Bankalarına stratejik danışmanlık vermektedir. Ayrıca Paris'te ve Londra'da yerleşik kurumlarla ve Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Örgütü Yaratıcı Ekonomi birimiyle, kültür endüstrileriyle kalkınma ve büyüme konularında İngiltere, Fransa, Çin ve Türkiye'de çalışmalar yapmaktadır.

Ismail Ertürk joined Manchester Business School in 1987 after having completed his post-graduate studies at New York University and having worked in Istanbul at an investment bank as assistant treasurer. He received his high school diploma from Robert College in Istanbul and his undergraduate degree from Middle East Technical University, Ankara. His responsibilities at Manchester Business School include teaching banking, finance, economics and international financial risk management on the MBA Programmes and Executive Centre courses. He has also acted as Course Director of several banking programmes at the Executive Centre, including Industrial and Commercial Bank of China, China Development Bank, Lloyds-TSB Bank, NatWest Bank, T.C. Ziraat Bank and World Bank. He held visiting positions at Stockholm School of Economics, St Petersburg, Istanbul Commerce University, and Federal University of São Carlos in Brazil, ESCP Europe Business School, Paris, and Danish Institute for International Studies. He has wide international experience in carrying out executive workshops on international finance and banking for leading companies that include Lloyds-TSB Bank, NatWest Bank, Toronto Dominion, British Telecom, Thales, PwC New York, KPMG, IBM, UCB, ACCA Moscow and Hong Kong, European Chamber of Commerce in China. He has provided advisory and consultancy services to IBM, U.K. Customs and Excise, Jeffrey Green Russell Solicitors, Metropolitan Municipality of Istanbul, Brazilian National Confederation of Industries, Manchester International Festival amongst others. Through his consultancy company IPE Cultura he advised Metropolitan Municipality of Istanbul, Istanbul European Capital of Culture Agency and Mersin Chamber of Commerce and Industry on creative and cultural industries, and creative cities. He organised two major international conferences in Istanbul in 2007 and 2010 that influenced policy on creative industries in Istanbul. His advisory work on creative economy in Istanbul led to the creation of an UNCTAD supported International Centre for Creative Economy and Cities at Istanbul Commerce University. Currently as Advisor to Rector of Istanbul Commerce University he is leading projects to develop and internationalise creative industries in Istanbul in collaboration with UNCTAD. He was a trustee of Arts Council funded SHISHA, the international agency for contemporary South Asian crafts and visual arts between 2008 and 2012.

SABAHNUR ERDEMLİ

Cultura Ortağı

Cultura Partner

Ekonomi Gazeteciliği, gazete ve yayın grubu yöneticiliği; TGSD, AMPD, GPD, KMD Genel sekreterliği; elektronik ticaret yatırımı olan Agromarket/ Kotonline'ın Genel Müdürlüğünü ve Yönetim Kurulu üyeliğini yaptı.

Meslek hayatı boyunca uluslararası etkinliklerin organizasyonu ve gerçekleştirilmesi görevlerini üstlendi. 1995: Brüksel'de hazır giyim sektör tanıtımı, 1996: Washington Hazır Giyim sektör tanıtımı, 1997: International Apperal Federation'ın İstanbul Kongresi; 1998: Londra'da yatırımcılara sektör tanıtımı, 2004: Türk Giyim Sanayi Londra Fuarı, 2013: İstanbul Asya Pasifik Perakende Kongre ve Fuarı.

1994-2015 arasında ulusal ve uluslararası düzeyde Ankara, Brüksel, Londra, Paris, Milano, Barselona, Cannes, NewYork, Washington ve Asya Pasifik'te (Japonya, Çin, G.Kore, Malezya, Honkong, Singapur, Vietnam, Filipinler) sektörel lobi yaptı. 1994-2015 arasında uluslararası sektörel kuruluşlarda bağlı olduğu sektörleri temsil etti.

Business journalist, editor, managing editor and coordinator of a publication group

After journalism she worked as the secretary general of Turkish Clothing Manufacturers' Association, (1993-2009 Turkish Council for Shopping Centres and Retailers, (2006-2014), Food Retailers Association (2013-2015), Chain Retailers Association (2013-2015)

Throughout her carrier she has been involved in international relations and had the responsibility of executing international events : 1995- Promotion of clothing industry in Brussels; 1996: Sectoral promotion of clothing industry in Washington; 1997- Istanbul Convention of International Apperal Federation; 1998: Sectoral promotion to investors in London ; 2004- Trade fair for Turkish Clothing Manufacturers in London; 2013- 15th Asia Pacific Retailers Convention and Exhibition in Istanbul.

1994-2015 - lobbying at national and international levels in Ankara, Brussels, London, Paris, Milan, NewYork, Washington and Asia Pacific Countries like Japan, China, South Korea, Malaysia, Hong Kong, Singapore, Vietnam, The Philippines.

She has represented the industries she has been working for in European, American and international trade institutions.

İSTANBUL SOKAK LEZZETLERİ

TASTES OF THE STREETS OF ISTANBUL

İstanbul'un en meşhur isimleri, kulaktan kulağa yayılan, damaklarda tarifsiz izler bırakan enfes lezzetleri...

The most famous names of Istanbul and its exquisite flavors that are leaving indescribable marks on the palates and spreading through word of mouth...

İÇLİ KÖFTE
Mustafa Bey, Sabırtaşı
İstiklal Caddesi, Beyoğlu

UYKULUK & CİĞER
Cesur Usta
Rıhtım Caddesi, Kadıköy

KOKOREÇ
Ata Usta
Rıhtım Caddesi, Kadıköy

NOHUTLU PİLAV
Seyit Usta, Unkapanı Pilavcısı
Şishane

ÇİĞ KÖFTE
Hüseyin Usta
Karaköy

SALATALIK

HALKA TATLI

ANADOLU LEZZETLERİ

ANATOLIAN TASTES

Anadolu'nun dört bir yöresinden, bölgelere has malzemelerle hazırlanan binlerce yıllık lezzetler...

Tastes of thousands of years prepared with the ingredients from four regions of Anatolia that are unique to their regions ...

GAZİANTEP
TÜRKİYE'NİN ÜRETKEN İNSANLARI

midpoint
BULUŞMA NOKTAMIZ

BIG CHEFS

TADINDA ANADOLU
BTA

ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ

Beyaz Fırın

MİDPOİNT

Karalahana Sarma

Zeytinyağlı Beybi Enginar Kalbi

Zahterli Yeşil Zeytin Piyazı

Çiğ Köfte (Yedikule Marulu ile)

BİG CHEFS

Sumak Ekşili Kuru Patlıcan ve Biber Dolma

Siyez Buğday Salatası

Tandır

Firik Pilavı

Mısır Ekmeği

TADINDA ANADOLU

Abdigör Köftesi / Ağrı

Gaziantep - İçli Köfte

Keşkek (Çemenli Kuru Et)

Yazma Ekmeği

Tarhana Çorbası / Uşak

LE CORDON BLEU

Ege Otları ile Lezzetlendirilmiş Dana Kaburga

Gaziantep Baharatları ile Lezzetlendirilmiş Kuru Domatesli Patates Kekleri

Soğuk Sıkım Zeytinyağlı Maş Fasulye Salatası

Keçi Peynirli, Narlı, "Çubuk" Turşulu Mercimek Salatası

BEYAZ FIRIN

Beyaz Çikolatalı Frambuazlı Profiterol

Çikolatalı Fıstıklı Profiterol

İrmik Helvası

Portakallı Keşkül

Acıbadem Kurabiyesi

Zirve Sponsoru / *Summit Sponsor*

troy

Öncü Sponsorları / *Leading Sponsors*

Coca-Cola

METRO
TOPTANCI MARKETİNİZ
GÜVENEBİLİRSİNİZ

Unilever Food Solutions

Ulaşım Sponsoru / *Transportation Sponsor*

TURKISH AIRLINES

Çadırda Anadolu Lezzetleri İkram Sponsorları / *Lunch Sponsors*

Beyaz Fırın

BIG CHEFS

BTA Food & Services GROUP

midpoint BULUŞMA NOKTAMIZ

ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ

Sponsorlar / *Sponsors*

arzum
Sen dokunursun değişir dünya

ECOLAB
Everywhere It Matters.

EKOLFOOD
"Zirvedeki Lezzetler"

globalmiles

ingenico
GROUP

JLL
tétris

omni

Segafredo
ZANETTI

simpra
simple and practical

Konaklama Sponsoru / *Accommodation Sponsor*

divan

Hilton
ISTANBUL BOSPHORUS

POINT HOTEL
Always a pleasure...

swissôtel THE BOSPHORUS
ISTANBUL

VIP Öğle Yemeği Sponsoru / *VIP Lunch Sponsor*

GÜRAL PORSELEN
"Dünyanın Porseleni"

Araç Sponsoru / *Vehicle Sponsor*

ŠKODA

Değerli işbirliği için teşekkür ederiz / *Acknowledging the kind collaoration of*

AJANS PRESS
Medyadaki Gözünüz

FOOD LIFE

ISS

Mobilet

öztiryakiler

voyage 107.4
radyovoyage.com

ZU BiZU

WWF TÜRKİYE

TÜROB
Türkiye Oteleciler Birliği
Hotel Association of Turkey

TÜRSAB
TÜRKİYE SEYAHAT ACENTALARI BİRLİĞİ
ASSOCIATION OF TURKISH TRAVEL AGENCIES

İstanbul Lütfi Kırdar ICEC

Yalnız yemek düşündüler.

Yepyeni bir ekonomi keşfettiler.
Şimdi İstanbul GastroEkonomi Zirvesi'ndeler.

29 Mart 2015 / 09:00 - 19:00 / İstanbul Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı

TURYID

www.gastroekonomizirvesi.com

GLOBAL
GASTRO
EKONOMİ
ZİRVESİ

TURYİD
TURİZM RESTAURANT YATIRIMCILARI VE İŞLETMECİLERİ DERNEĞİ

TURYİD YÖNETİM KURULU / *TURYİD BOARD*

Kaya DEMİRER
Yönetim Kurulu Başkanı / *Chairman of The Board*
Global GastroEkonomi Zirvesi Başkanı / *President of The Global GastroEconomy Summit*

Ebru KÖKTÜRK KORALI
Yönetim Kurulu Üyesi / *Board Member*
Global GastroEkonomi Zirvesi Direktörü / *Managing Director, Global GastroEconomy Summit*

Barış TANSEVER
Başkan Yardımcısı / *Vice President*

Gamze CİZRELİ
Başkan Yardımcısı / *Vice President*

Ayhan ÇARIKÇILAR
Başkan Yardımcısı / *Vice President*

Cem MİRAP
Üye / *Member*

Aslı PASİNLİ
Üye / *Member*

Ali Rıza YILMAZ
Üye / *Member*

Yücel ÖZLAP
Üye / *Member*

Yaprak BALTACI
Üye / *Member*

Richard Peter APPELBAUM
Üye / *Member*

Serkan TOP
Üye / *Member*

Doğa ERZİ
Üye / *Member*

Ahmet ÖZBEK
Yedek Üye / *Member*

Dilek TERZİOĞLU
Yedek Üye / *Member*

Tayyar ZAİMOĞLU
Yedek Üye / *Member*

Lütfü SAPMAZ
Yedek Üye / *Member*

TURYİD EKİP / *TURYİD TEAM*

Vedat DİLBER
Turyid Genel Koordinatör / *Turyid General Coordinator*

Şükran YÜREKLİ
Turyid Genel Sekreteri / *Turyid Secretary General*

Barış MEŞE
İdari İşler / *Administrative Affairs*

ZİRVE KAMPANYASI / *SUMMIT CAMPAIGN*

REKLAM AJANSI / *ADVERTISING AGENCY*

MARKASOKAK
AGENCE CREATIVE INTERACTIVE

Duygu GÖKTEPE
Grafik Tasarım / *Graphic Design*

Anıl ÖZÇELİK
Operasyon Yöneticisi / *Operation Manager*

Hülya EBCİM
Mali İşler Sorumlusu / *Financial Officer*

SADE FİLM
Jenerik Filmleri / *Generic Films*

ORGANİZASYON / *ORGANISATION*

DELANO
SEYAHAT AGENTASI

Vedat BAYRAK
Yönetim Kurulu Başkanı / *Board Chairman*

Tunç BAYRAK
Turyid & Sponsor İlişkileri Koordinatörü / *Turyid & Sponsor Relations Coordinator*

Işıl EVGİN TOROSLU
Reji & Teknik Akış Koordinatörü / *Reji & Technical Flow Coordinator*

Koray ÖZKAN
Genel Operasyon Koordinatörü / *General Operations Coordinator*

Bulut ERYILDIR
Kayıt ve Fuaye Koordinatörü / *Registration and Foyer Coordinator*

HALKLA İLİŞKİLER / *PUBLIC RELATIONS*

ZARAKOL
İLETİŞİM HİZMETLERİ

INGENICO'DAN

GLOBAL GASTROEKONOMİ ZİRVESİNE ÖZEL KAMPANYA

İWE280'DE 2+1 FIRSATI

2 ALANA 1 HEDİYE

Ödeme
2 yıl garantiye
kullanıcı hataları
da dahil

Kampanya
20 Mart tarihinde
'Bayiye Ferman'
dolayısı fırsatlar
Ürünü

Son Alınış tarihi:
13 Nisan 2018

İWE280 Seyyar Yazarkasa'nın yurdumuzda satışı öncesi KDV dahil 2545 TL'dir. Bir firma maksimum 101 adet cihaz ile kampanyaya katılabilir. Bir firmanın tek seferde tedarik edebileceği maksimum 34 adettir. 2 yıl Kısmen garantiye, kullanıcı hataları da (yıl temizlik, darbe, düşürme vb.) dahil edilmiştir. Adaptör, pil, kablo, USB bağlantı vb. donanımlar kapsam dışındadır. Kampanyadan faydalanabilmek için ödemeyi toplam cihaz başına 1.000 TL'dir. Kampanya detayları için www.ingenico.com.tr adresini ziyaret edebilir.

Yemek Çeki Uygulamaları | Metropol Card | Multinet Up | sodexo YAŞAM KALİTESİ HİZMETLERİ | Edenred

Otomatik Satış Makinesi | Para Çekmeli Ödeme | Global Kiosk | Ödeme Noktaları | ZUBIZU Online | micros | amadeus

ingenico GROUP
www.ingenico.com.tr

0 850 200 40 30 www.ikaco.com.tr

öztiryakiler

Gelişen ve büyüyen Türkiye'ye yakışır Türk malı mutfaklarımızı, 5 kıtada 100'ü aşkın ülkede kuruyoruz.

Clarion Hotel	Kahramanmaraş / Türkiye
Elite World Otel	İstanbul / Türkiye
Fairmont Quasar Otel	İstanbul / Türkiye
Hampton by Hilton	Bolu / Türkiye
Hilton Garden Inn	Eskişehir / Türkiye
Hilton Garden Inn	İzmir / Türkiye
Hilton Garden Inn	Sivas / Türkiye
Hilton Garden Inn	Safranbolu / Türkiye
Hilton Müze Otel	Hatay / Türkiye
İbisotel Halkalı	İstanbul / Türkiye
İbisotel Tuzla	İstanbul / Türkiye
Keskin Capital Hilton Curio	İstanbul / Türkiye
Nikki Beach Resort & Spa	Bodrum / Türkiye
Park Dedeman Hotel	Tokat/ Türkiye
Pullman İstanbul Airport	İstanbul / Türkiye
Radisson Blue	Kigali / Ruanda
Raffles Hotel İstanbul	İstanbul / Türkiye
Ramada Gümüşhane	Gümüşhane / Türkiye
Ramada İskenderun	İskenderun / Türkiye
Sheraton Hotel Ataşehir	İstanbul / Türkiye
St. Regis İstanbul	İstanbul / Türkiye
St. Regis Maldives	Maldivler
W Hotel	Goa / Hindistan
Wyndham	Ha Long Bay / Vietnam

www.oztiryakiler.com.tr

Google play

App Store

TÜRKİYE'NİN ÖDEME YÖNTEMİ TROY

Kartınız hangisi olursa olsun,
sağ alt köşesinde TROY olsun.

troyodeme.com

GLOBAL MILES'LI İŞLETMELER KAZANIYOR

0 850 302 88 33

tétris
COSTA COFFEE
Tetris,
mutlu mekanlar yaratmaya
devam ediyor...
Tetris is a wholly owned
subsidiary of
JLL

arzum

Ben dokunursam değişir dünya

6 BIÇAĞIN GÜCÜYLE
MUTFAKTA HİÇBİR ŞEY GÜÇ DEĞİL

Potentili ve özel tasarımlı 6 bıçağıyla,
en sert gıdalarda bile
2 kat daha güçlü performans!

6 BIÇAK TEKNOLOJİSİ

6 AY ÜRÜN
6 DEFA
TÜKETICININ
SÜPER MARKASI

TURKEY

Bir blenderda 6 bıçak, sadece Arzum'da.

Arzum Technoart Blender, Suzulde Tarak Teknolojisi ve ergonomik tasarımı sayesinde parmak yeri değiştirilmeden hız ayarı yapabilmeyi ve tek elle rahat kullanımı sağlar.

arzum.com.tr | 444 1 800

simpra

simple and practical

Kullanımı Kolay, Yeni Nesil Restoran POS Sistemi

- Bulut tabanlıdır.
- Android/iOS tabletlerde ve internet tarayıcısında çalışır.
- Hem tekil hem de çok şubeli işletmelere uygundur.
- Eğitim ve altyapı maliyetlerinden kurtarır.
- GMP3 yeni nesil ÖKC uyumludur.

Hemen **simprasuite.com**'a girin, bedelsiz denemeye başlayın.

Simpra'nın yeteneklerini deneyin, kendiniz görün. www.simprasuite.com

/simprasuite

DÜNYANIN EN ÇOK TERCİH EDİLEN MAYONEZİ*

*Nielsen Perakende Endeksi Hizmetleri çerçevesinde raporlanan tonaj verisine göre, Türkiye toplam pazarında 200 ml ve altındaki Acı Sos Sosu kategorisinde, Şubat'07 tarihinde sona eren 12 aylık dönemde raporlanmıştır. (Copyright © 2007, The Nielsen Company)

TURYİD

TURİZM RESTAURANT YATIRIMCILARI VE İŞLETMECİLERİ DERNEĞİ

www.gastroekonomizirvesi.com