

4th ULUSLARARASI
INTERNATIONAL

GASTRONOMI



İZMİR
6-8
ARALIK
DECEMBER
2018

TURİZMİ KONGRESİ PROGRAMI

gastronomic tourism congress programme

izmirgastrotourismcongress.com

[f /izmirgtc](https://www.facebook.com/izmirgtc) [t /izmirgtc](https://www.instagram.com/izmirgtc) [y /gastro_turizmir](https://www.youtube.com/channel/UC...)



4. Uluslararası
Gastronomi Turizmi
Kongresi *izmir*
4th International
Gastronomic Tourism
Congress *izmir*

Kongre ziyaret saatleri

6 Aralık 15:00 - 18:30

7-8 Aralık 10:00 - 18:30

Congress visitor hours

6 December 15:00 - 18:30

7-8 December 10:00 - 18:30

Misafir kent: "Lizbon"

Guest City: "Lisbon"

AKADEMİK
OTURUMLAR
& PANEL
OTURUMLARI

ACADEMIC
SESSIONS
& PANEL
SESSIONS

-6 ARALIK-

KONGRE AÇILIŞ OTURUMU / 15:00 - 16:00

AKADEMİK OTURUMLAR

1. OTURUM / 16:10 - 17:10

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Atilla Akbaba

• 16:10 - 16:25

**TURİZMDE ZORLUK VE FIRSAT AÇISINDAN GASTRONOMİ:
PORTEKİZ DENEYİMİ**

Ana Konuşmacı: Antonio Melo

• 16:25 - 16:40

**TÜRK MUTFAĞINDAKİ GELENEKSEL EKMEK ÇEŞİTLERİ VE
GLUTEN İNTOLERANSI OLAN BİREYLER İÇİN ALTERNATİF
ÇÖZÜMLER: GLUTENSİZ EKMEK ÖRNEĞİ**

Konuşmacılar: Gözde Türköz Bakırcı, Aynur Zeyrek

• 16:40 - 16:55

**HEDONİZM VE SOKAK GIDALARI TÜKETİMİNİN
BELİRLEYİCİ ÖZELLİKLERİ**

Konuşmacılar: Bahattin Özdemir, Zeynep Karsavuran, Gökhan Yılmaz

• 16:55 - 17:10

**KARİKATÜR TEMALİ RESTORANLARIN NİTELİKLERİNİN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

Konuşmacılar: Berrin Güzel, Ceren İşçi, Erhan Kuznek,
Azer Dilara Abiş, Muhammet Yıldız, Reşit Baydar, Pınar Güven

2. OTURUM / 17:30 - 18:30

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Kemal Birdir

• 17:30 - 17:45

**YENİ BİR TREND OLARAK İNOVATİF GASTRONOMİ TURİZMİ:
KAZAKİSTAN ÖRNEĞİ**

Ana Konuşmacı: Almaz Sandybayev

• 17:45 - 18:00

**YEREL TURİSTLERİN GASTRONOMİK HEDİYE SATIN ALMA
DAVRANIŞI: BİR ÖRNEK GELİŞTİRME ÇALIŞMASI**

Konuşmacılar: Hakan Yılmaz, Gamze Çidem

• 18:00 - 18:15

**GASTRONOMİ - SEYAHAT BAZLI TV PROGRAMLARI VE
FONKSİYONLARI**

Konuşmacılar: Hakan Yılmaz, Pınar Şenel

• 18:15 - 18:30

**GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA YÖRESEL GIDALARIN
DEĞERLENDİRİLMESİ, DENİZLİ İLINE AİT YÖRESEL GIDA ÖRNEĞİ**

Konuşmacı: Şahin Kaymaz

-7 ARALIK-

1. OTURUM / 10:00 - 11:00

Oturum Başkanı: Dr. Ferika Özer Sarı

• 10:00 - 10:15

TÜRKİYE GASTRONOMİ TURİZMİNİ GELİŞTİRME PROJESİ

Konuşmacı: Dr. Metin Çelik

• 10:15 - 10:30

RESTORAN KURULUŞLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Konuşmacılar: Serap Alkaya, Serkan Bertan

• 10:30 - 10:45

MUTFAK TURİZMİ DESTİNASYONU OLARAK İZMİR'İN POTANSİYELİ VE PAYDAŞLARIN İMAJ GELİŞİMİNE KATILIMI

Konuşmacılar: Feray İrigüler, Cengiz Demir

• 10:45 - 11:00

VEGAN RESTORANLARA GELEN MÜŞTERİ BEKLENTİLERİNİN İNCELENEREK MENÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ: YAŞAM VEGAN CAFE ÖRNEĞİ

Konuşmacılar: Roya Rahimi, Turgay Bucak, Pınar Güven

-8 ARALIK-

1. OTURUM / 10:00 - 11:00

Oturum Başkanı: Dr. Gözde Türköz Bakırcı

• 10:00 - 10:15

Z KUŞAĞI GURME AKTİVİTELERİNİN BELİRLENMESİ

Konuşmacılar: Burhan Kılıç, Aydan Bekar, Nisan Yozukmaz, Ezgi Sayman

• 10:15 - 10:30

ERZİNCAN YEREL MUTFAĞINA AİT MEYVELİ YEMEKLER

Konuşmacılar: Burak Başar, Yener Silahşör, Necibe Şen, Fatma Başar

• 10:30 - 10:45

ERZİNCAN İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜNE AİT TARHANANIN HAZIRLANIŞI VE GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Konuşmacılar: Yener Silahşör, Burak Başar, Necibe Şen, Fatma Başar

• 10:45 - 11:00

TÜRKİYE'NİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ VE GELİŞİMİ İÇİN ÖNERİLER

Konuşmacı: Mehmet Uysal

PANEL OTURUMLARI

-7 ARALIK-

- 11:30 - 12:15

PANEL: SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZMDE GASTRONOMİ İLE PAZARLAMA STRATEJİLERİ

Moderatör: Ferika Özer Sarı

Konuşmacılar: Teoman Alemdar, Aylin Öney Tan, Pelin Omuroğlu

- 13:45 - 15:00

PANEL: GASTRONOMİK DESTİNASYONLARIN VE ROTALARIN GELİŞTİRİLMESİNDE SEYAHAT ACENTELEİNİN ROLÜ

Moderatör: Hande Arslanalp

Konuşmacılar: Kemal Birdir, Ebru Erke, Ferzan Kırhan

- 16:00 - 16:45

PANEL: GASTRONOMİK ETKİNLİKLERİN DESTİNASYONLARIN TANITILMASINDAKİ YERİ

Moderatör: Turgay Bucak

Konuşmacılar: Düriye Bozok, Müge Akgün, Gökmen Sözen

-8 ARALIK-

- 11:30 - 12:15

PANEL: GASTRONOMİ TURİZMİ İLE YARATICI TURİZMİN İLİŞKİSİ

Moderatör: Betül Öztürk

Konuşmacılar: Hazer Amani, Gamze İnceci, Zafer Yenal

- 13:45 - 15:00

PANEL: GASTRONOMİ TURİZMİNDE YEREL MUTFAKLARIN YERİ

Moderatör: Sırma Güven

Konuşmacılar: Derman Küçükaltan, Gülsen Kırbaş, İlhan Koçulu

- 16:00 - 16:45

PANEL: GASTROTURİSTİN SEYAHAT MOTİVASYONLARI

Moderatör: Bülent Akgerman

Konuşmacılar: Nedim Atilla, Serdar Çelenk, Mehmet Ulusoy

SEMİNER / yer: seminer salonu

-7 ARALIK-

- 15:15 - 16:15

SEMİNER: GASTRONOMİ TURİZMİ TUR PAKETLERİNİN TANITILMASI VE PAZARLANMASI

Eğitmen: Erdal Çeri

TASTING STORY / yer: tadım atölyesi / biletler *biletix*'te

Moderatör: Sırma Güven

-7 ARALIK-

- 11:45 - 13:00

"Kahvenizi Nasıl Alırsınız?", "Galao mu Cimbalino mu?"

Pedro Miguel Sousa Marmelo

• 13:45 - 15:00

18+ "BAL LAB"

Elvan Uysal Bottoni,
Ahmet Güzelyağdöken

• 15:45 - 17:00

18+ "Üç Mayalı: Anadolu Peynirleri ve
Ekmekleri ile Biranın Uyumu"

Oğul Türkkın

• 17:45 - 18:30

18+ "Ödüllü Türk Şarapları Tadımı"

Yunus Emre Kocabaşođlu

-8 ARALIK-

• 11:45 - 13:00

18+ "Su ve Şarap Eşleşmesi"

Alican Akdemir, Arnau Marco

• 13:45 - 15:00

18+ "Akdeniz Mutfağında Zeytinyağı ve
Yemek Eşleşmesi"

Şef João Sá & Müge Nebiođlu

• 15:45 - 17:00

18+ "İzmir Güney Bađ Rotası Şarap Tadımı"

• 17:45 - 18:30

18+ "Rakının Sırlarına Yolculuk"

Mehmet Yalçın

COOKING STORY / yer: workshop alanı

-7 ARALIK-

• 10:30 - 11:15

"Mine Ataman ile Ekmek Tadımı ve Eşleşmeleri"

• 15:00 - 16:00

"Şef João Sá ile Lizbon Mutfağı"

• 16:45 - 17:45

"Şef Kogure Tsuyoshi"

-8 ARALIK-

• 15:00 - 16:00

"Şef Hazer Amani"

• 16:45 - 17:45

"Bocuse d'Or Söyleşi"

Moderatör: Sırma Güven

Şef Mehmet Gök Bocuse d'Or Türkiye Akademi Başkanı

-6 DECEMBER-

CONGRESS OPENING SESSION / 15:00 - 16:00

ACADEMIC SESSIONS

1st SESSION / 16:10 - 17:10

Session Chair: Prof. Dr. Atilla Akbaba

• 16:10 - 16:25

GASTRONOMY AS A CHALLENGE AND OPPORTUNITY FOR TOURISM: THE PORTUGUESE EXPERIENCE

Keynote Speaker: Antonio Melo

• 16:25 - 16:40

TRADITIONAL BREAD TYPES IN TURKISH CUISINE AND ALTERNATIVE SOLUTIONS FOR THOSE WHO HAVE GLUTEN INTOLERANCE: GLUTEN-FREE BREAD SAMPLE

Speakers: Gözde Türköz Bakırcı, Aynur Zeyrek

• 16:40 - 16:55

HEDONISM AND FOOD ATTRIBUTES AS PREDICTORS OF STREET FOODS CONSUMPTION

Speakers: Bahattin Özdemir, Zeynep Karsavuran, Gökhan Yılmaz

• 16:55 - 17:10

THE EVALUATION OF CARICATURE THEMED RESTAURANT ATTRIBUTES

Speakers: Berrin Güzel, Ceren İşçi, Erhan Kuznek, Azer Dilara Abiş, Muhammet Yıldız, Reşit Baydar, Pınar Güven

2nd SESSION / 17:30 - 18:30

Session Chair: Prof. Dr. Kemal Birdir

• 17:30 - 17:45

INNOVATIVE GASTRONOMIC TOURISM AS A NEW TREND: EVIDENCE FROM KAZAKHSTAN

Keynote Speaker: Almaz Sandybayev

• 17:45 - 18:00

GASTRONOMIC SOUVENIR BUYING BEHAVIORS OF LOCAL TOURISTS : A SCALE DEVELOPMENT STUDY

Speakers: Hakan Yılmaz, Gamze Çidem

• 18:00 - 18:15

GASTRONOMY-TRAVEL BASED TV PROGRAMS AND FUNCTIONS

Speakers: Hakan Yılmaz, Pınar Şenel

• 18:15 - 18:30

EVALUATION OF LOCAL FOOD WITHIN THE CONTEXT OF GASTRONOMY TOURISM, EXAMPLE OF LOCAL FOOD IN DENİZLİ PROVINCE

Speaker: Şahin Kaymaz

-7 DECEMBER-

1st SESSION / 10:00 - 11:00

Session Chair: Dr. Ferika Özer Sarı

- 10:00 - 10:15
DEVELOPMENT PROJECT OF TURKEY'S GASTRONOMY TOURISM
Keynote Speaker: Dr. Metin Çelik
- 10:15 - 10:30
AN EVALUATION OF RESTAURANT ESTABLISHMENTS
Speakers: Serap Alkaya, Serkan Bertan
- 10:30 - 10:45
POTENTIAL OF IZMIR AS A CULINARY TOURISM DESTINATION
AND STAKEHOLDERS' PARTICIPATION IN IMAGE DEVELOPMENT
Speakers: Feray İrigüler, Cengiz Demir
- 10:45 - 11:00
DEVELOPING MENU BY EXAMINING THE EXPECTATIONS OF
THE CUSTOMERS COMING TO VEGAN RESTAURANTS:
CASE OF YAŞAM VEGAN CAFE
Speakers: Roya Rahimi, Turgay Bucak, Pınar Güven

-8 DECEMBER-

1st SESSION / 10:00 - 11:00

Session Chair: Dr. Gözde Türköz Bakırcı

- 10:00 - 10:15
THE DETERMINATION OF FOODIE ACTIVITIES OF GEN Z
Speakers: Burhan Kılıç, Aydan Bekar, Nisan Yozukmaz, Ezgi Sayman
- 10:15 - 10:30
FRUIT DISHES IN ERZİNCAN LOCAL CUISINE
Speakers: Burak Başar, Yener Silahşör, Necibe Şen, Fatma Başar
- 10:30 - 10:45
TARHANA PREPARATION IN CULINARY CULTURE IN
ERZİNCAN REGION AND ITS EVALUATION IN TERMS OF
GASTRONOMY TOURISM
Speakers: Yener Silahşör, Burak Başar, Necibe Şen, Fatma Başar
- 10:45 - 11:00
GASTRONOMY TOURISM POTENTIAL AND
RECOMMENDATIONS FOR DEVELOPMENT IN TURKEY
Speaker: Mehmet Uysal

PANEL SESSIONS

-7 DECEMBER-

- 11:30 - 12:15

PANEL: MARKETING STRATEGIES BY GASTRONOMY IN SUSTAINABLE TOURISM

Moderator: Ferika Özer Sarı

Speakers: Teoman Alemdar, Aylin Öney Tan, Pelin Omuroğlu

- 13:45 - 15:00

PANEL: THE ROLE OF TRAVEL AGENCIES IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC DESTINATIONS AND ROUTES

Moderator: Hande Arslanalp

Speakers: Kemal Birdir, Ebru Erke, Ferzan Kırhan

- 16:00 - 16:45

PANEL: THE PLACE OF GASTRONOMIC ACTIVITIES IN THE PROMOTING DESTINATIONS

Moderator: Turgay Bucak

Speakers: Düriye Bozok, Müge Akgün, Gökmen Sözen

-8 DECEMBER-

- 11:30 - 12:15

PANEL: THE RELATIONSHIP BETWEEN GASTRONOMIC TOURISM AND CREATIVE TOURISM

Moderator: Betül Öztürk

Speakers: Hazer Amani, Gamze İnceceli, Zafer Yenil

- 13:45 - 15:00

PANEL: THE PLACE OF LOCAL CUISINE IN GASTRONOMIC TOURISM

Moderator: Sırma Güven

Speakers: Derman Küçükaltan, Gülsen Kırbaş, İlhan Koçulu

- 16:00 - 16:45

PANEL: TRAVEL MOTIVATIONS OF GASTRO-TOURIST

Moderator: Bülent Akgerman

Speakers: Nedim Atilla, Serdar Çelenk, Mehmet Ulusoy

SEMINAR / place: seminar room

-7 DECEMBER-

- 15:15 - 16:15

SEMINAR: INTRODUCING AND MARKETING OF GASTRONOMIC TOURISM TOUR PACKAGES

Educator: Erdal Çeri

TASTING STORY / place: tasting room / tickets are available on *biletix*

Moderator: Sırma Güven

-7 DECEMBER-

- 11:45 - 13:00

"Which one you prefer?", "Galao or Gimbalino?"

Pedro Miguel Sousa Marmelo

• 13:45 - 15:00

"HONEY LAB"

Elvan Uysal Bottoni,
Ahmet Güzelyağdöken

• 15:45 - 17:00

**"3 Fermenteds: Anatolian
Cheese & Bread with Beer"**

Oğul Türkkän

• 17:45 - 18:30

"Selected Turkish Wine's Tasting"

Yunus Emre Kocabaşođlu

-8 DECEMBER-

• 11:45 - 13:00

"Wine & Water Pairing"

Alican Akdemir, Arnau Marco

• 13:45 - 15:00

**"The Role of Olive Oil in Mediterranean
Cuisine & Food Pairing"**

Şef João Sá & Müge Nebiođlu

• 15:45 - 17:00

"İzmir South Vineyard Route's Wine Tasting"

• 17:45 - 18:30

"Journey to the Secrets of Turkish Drink: Rakı"

Mehmet Yalçın

COOKING STORY / place: workshop area

-7 DECEMBER-

• 10:30 - 11:15

"Bread Tasting and Pairing with Mine Ataman"

• 15:00 - 16:00

"Lisbon Cuisine with Chef João Sá"

• 16:45 - 17:45

"Chef Kogure Tsuyoshi"

-8 DECEMBER-

• 15:00 - 16:00

"Chef Hazer Amani"

• 16:45 - 17:45

"Bocuse d'Or Session"

Moderator: Sırma Güven

Chef Mehmet Gök President of Bocuse d'Or Turkey

HİMAYELERİNDE
UNDER COVER OF

PLATİNYUM SPONSOR
PLATINUM SPONSOR



ÇİMSTONE

DESTİNASYON SPONSORLARI
DESTINATION SPONSORSHIPS



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Designated
UNESCO Creative City
in 2015



AGRI, ARDAHAN, KÖRİKARIS

MİSAFİR KENT
GUEST CITY



ÇANTA SPONSORU
BAG SPONSOR



ANA MEDYA SPONSORU
OFFICIAL MEDIA SPONSOR



AYNI TADIM SPONSORLARI
IN-KIND SPONSORS

DOSTLAR FIRINI



11 Coffeemia



İZMİR
Lezzet



DESTEKLEYENLER
SUPPORTERS



DÉlice



gurmeajanda



ORGANİZATÖRLER
ORGANIZERS



TÜRSAB FUARCIK HİZMETLERİ TİC. A.Ş.
TÜRSAB EXHIBITION SERVICES CO.



İZMİR FUARI - İZMİR FAIR



İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ