

5. Global GastroEkonomi Zirvesi,

“Kesişme Noktası” Temasıyla Geleceğin Sofralarını Konuştu

TURYİD öncülüğünde bu yıl beşincisi düzenlenen Global GastroEkonomi Zirvesi, 8 Ekim 2025’te Atatürk Kültür Merkezi’nde gastronomi dünyasının önde gelen isimlerini, yatırımcılarını ve akademisyenlerini bir araya getirdi. “Kesişme Noktası” temasıyla düzenlenen zirvede, gastronominin iklim krizi, sürdürülebilirlik, mavi ekonomi, yeşil sosyo-ekonomi ve kültürel diplomasiyle kesişen yönleri masaya yatırıldı.

TURYİD tarafından organize edilen “5. Global GastroEkonomi Zirvesi” Atatürk Kültür Merkezi’nde (AKM) yapıldı. Bu yıl ikinci kez AKM’nin ev sahipliği yaptığı zirve, TURYİD Yönetim Kurulu Başkanı Kaya Demirer ve TURYİD Zirve Komitesi Başkanı Ebru Koralı’nın ev sahipliğiyle gastronomi sektörünün temsilcilerini, Türkiye’den ve dünyadan çok sayıda akademisyen ve sanatçıyı ağırladı.

Kaya Demirer: “Gastronomi artık küresel ölçekte bir ekonomi yönetiyor”

Açılış konuşmasında TURYİD Yönetim Kurulu Başkanı Kaya Demirer, gastronominin artık yalnızca bir keyif alanı değil, milyarlarca dolarlık bir ekonomiyi yöneten stratejik bir sektör olduğunu vurgularken şöyle devam etti: “Coğrafya kaderdir derler. Evet, yaşadığımız zorluklarda coğrafya bir kaderdir belki; ama aynı zamanda gastronomi açısından yaratıcılığın, deneyimin ve çeşitliliğin kaynağıdır. Anadolu’nun bereketli topraklarından Akdeniz’in zeytinliklerine, Karadeniz’in balıkçısından Mezopotamya’nın buğdayına uzanan bu coğrafya, miras olmanın ötesinde aynı zamanda taşıdığımız bir sorumluluk. Gastronomi tabakları aştı. Artık tarlada, denizde, pazarda, kültürde ve hatta politikada şekilleniyor.”

“Artık ‘Yarın neyi yetiştirebileceğiz?’ sorusunu sormalıyız”

“Bugün sofralarımızda gördüğümüz her lezzet bir ekosistemin parçası ve o ekosistem artık alarm veriyor” diyen Demirer, “Türkiye, son 25 yılda 2,23°C sıcaklık artışıyla Avrupa’nın en hızlı ısınan ülkelerinden biri haline geldi. Bu tablo sadece çevresel bir kriz değil; gastronominin geleceğini tehdit eden bir kırılma. Ekonomistler de artık gıda enflasyonuna ‘ısı enflasyonu’ diyor. İklim krizi sofralarımıza yansıyor; artık ‘Yarın neyi yiyeceğiz?’ değil, ‘Yarın neyi yetiştirebileceğiz?’ sorusunu sormanın zamanı geldi. Tarım 4.0 teknolojileri, döngüsel ekonomi ve su yönetimi çözümleriyle mutfaktan tarlaya, denizden sofraya uzanan bütünsel bir dönüşüm başlatmak zorundayız” ifadelerini kullandı.



Dikilitaş, Ayazmadere Caddesi Akşit Plaza, No:12 Kat:7 Fulya 34349 Beşiktaş - İstanbul



+90 212 241 75 65



mail@turyid.org



www.turyid.org



www.gastroekonomizirvesi.com

“Gastronomi turizmi 1,1 trilyon dolarlık bir hacme ulaştı”

Bugün dünya genelinde gastronomi turizminin 1,1 trilyon dolarlık bir hacme ulaştığını söyleyen Demirer, “Yiyecek-içecek hizmetlerinin toplam büyüklüğü 3 trilyon doları aşıyor ve bu dev ekonomi 357 milyon kişiye istihdam sağlıyor. Türkiye’de sektör 900 milyar TL’lik büyüklüğe ulaştı, 2 milyona yakın kişiye iş yaratıyor. Sadece TURYİD bünyesinde yer alan 350 marka, 3 bini aşkın şube ve 150 binden fazla çalışanla yılda 200 milyondan fazla ziyaretçiyi ağırlıyoruz. Bu tablo gastronominin yalnızca tüketim değil; üretimden istihdama, diplomasiden ihracata uzanan bir kalkınma modeli olduğunu gösteriyor. Ancak bu modeli güçlendirmek için sektörde yapısal reformlara da ihtiyaç var. Önce topraktan başlamalıyız. İyi tarım olmadan iyi gastronomi olmaz; üreticiye destek verilmeden mutfagımız gelişemez. Diğer taraftan bu dönüşümün kalbinde hem adil gelir dağılımı hem de çevresel sürdürülebilirlik yer alıyor” ifadelerini kullandı.

“Yeni çağ, üretici çağı”

Artık yalnızca tüketiciden bahsedilmediğini, aynı zamanda üreticiyi yönlendiren, tercihiyle sistemi dönüştüren insanların olduğunu belirten Demirer, şöyle devam etti: “Yeni çağ, üretici çağı. Bir tabak yemek seçerken doğa dostu işletmeyi tercih eden, menüdeki ürünlerin kaynağını sorgulayan, yerel mirası destekleyen, atık politikalarına dikkat eden herkes üretici tanımının içine giriyor. Bu yeni kullanıcı profili, sektörün de geleceğini belirliyor. Toplumda farkındalık arttıkça, üretici gücüyle gastronomi sektöründe yepyeni bir denge kuruluyor. Restoranını seçerken yerel üreticiyi destekleyen, festivalde sürdürülebilir markayı tercih eden, turizmde doğayı onaran deneyimi arayan insanlar artık yalnızca müşteri değil; bizim dönüşüm ortaklarımız. Biz bu dönüşüm ortaklarını önemsemeliyiz.”

“Sektörün gelir dengesini korumalıyız”

Sürdürülebilir bir gastronominin sadece doğayı değil, işletmeleri de kapsadığını ifade eden Demirer, “Nasıl ki mutfakta sürdürülebilirlik tarladan başlıyorsa, sektörde sürdürülebilirlik de işletmelerin ekonomik ve hukuki temelleri ile başlar. Bu noktada sektörün gelir dengesini korumak ve emek adaletini sağlamak amacıyla hazırlanan Bahşış Yasası, emeği görünür kılmak açısından önemli bir adım olacak. Bugün sektörde yalnızca bahşışlerin kayıt dışı kalması nedeniyle yılda yaklaşık 100 milyar TL kayıp yaşanıyor. Bu kaynağın şeffaflaşması ve çalışan emeğine doğrudan yansımaları için servis ücretinin hesaplara dâhil edilmesi şart” dedi.

Türkiye’den ve dünyadan saygın konuşmacılar yer aldı

Zirvede, Türkiye’nin ve dünyanın gastronomi, akademi, turizm, sanat ve ekonomi alanlarında önde gelen isimleri üç farklı oturumda bir araya geldi. “Kesişme Noktası” teması altında düzenlenen zirvede konuşmacılar; gastronominin sürdürülebilirlik, kültürel diplomasi, turizm, teknoloji ve toplumsal dönüşümle kesişen yönlerine ışık tuttu.



Dikilitaş, Ayazmadere Caddesi Akşit Plaza, No:12 Kat:7 Fulya 34349 Beşiktaş - İstanbul



+90 212 241 75 65



mail@turyid.org



www.turyid.org



www.gastroekonomizirvesi.com

Katılımcılar arasında; İstanbul Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Şekib Avdagiç, Kültür ve Turizm Bakanlığı Bakan Başdanışmanı Tayfun Topal, yazar ve SEDES Holding Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Aslıhan Koruyan Sabancı, Michelin Yıldızlı Şef Ivan Brehm, Gastronomi Uzmanı Levon Bağış, Topkapı Üniversitesi Rektörü ve Ekonomist Prof. Dr. Emre Alkin, Terroir Hospitality Kurucusu Arlene Stein, FutureBright Group Kurucusu Akan Abdula, Metro Türkiye Meyve & Sebze Kategori Müdürü & Coğrafi İşaretler Koordinatörü Birol Uluşan, Migros Grubu Kurumsal İletişim ve Sürdürülebilirlik Grup Direktörü Kaan Ünver, Bonna Pazarlama Müdürü Esra Karaduman, Rams Ticari Alan Gayrimenkul Geliştirme Direktörü Dilşad Konar, Danone Sürdürülebilirlik Lideri Ceyda Kaytmaz, Gazeteci ve Gastronomi Yazarı Ebru Erke, Feyzi Çiftliği Kurucusu Sencer Solakoğlu, Şef ve Araştırmacı Murat Deniz Temel, TURYİD Başkan Yardımcısı Volkan Akkaş, Arcadia Bağları Kurucu Ortağı ve Yöneticisi Zeynep Arca Şalliel, Kuzubağ Genel Koordinatörü Aslı Kuzu, Urla Şarapçılık Yönetim Kurulu Başkanı Can Ortabaş, Biyolog & Vinolus Organik Bağları Kurucusu Oluş Molu, Slow Food Uluslararası Konsey Üyesi & Slow Food Türkiye Toplulukları Ağı Koordinatörü Yasmina Lokmanoğlu, Manchester Üniversitesi'nden İsmail Erdurur, Resfor Kurucusu Yılmaz Baburhan Arslan, USLA Genel Müdürü Çiğdem Alagök, Sanat Danışmanı Dr. Gizem Pamukçu, World Central Kitchen temsilcileriyle birlikte Gazze için dayanışma çağrısı yapan Şef Murat Deniz Temel, D Maris Bay Genel Müdürü Vito Romeo, Tersane İstanbul Genel Müdürü Çetin Pehlivan, The Bodrum Edition Genel Müdürü Mustafa Bulmuş ve Maçakızı Otel & Villa Maçakızı Genel Müdürü Andrew Jacobs gibi çok sayıda değerli isim yer aldı.

Üç oturum boyunca yapılan konuşmalarla geleceğin mutfaklarından deniz yaşamının korunmasına, coğrafi işaretli ürünlerden yeşil sosyo-ekonomiye kadar pek çok konuda bilgi ve deneyimler katılımcılarla paylaşıldı.



Dikilitaş, Ayazmadere Caddesi Akşit Plaza, No:12 Kat:7 Fulya 34349 Beşiktaş - İstanbul



+90 212 241 75 65



mail@turyid.org



www.turyid.org



www.gastroekonomizirvesi.com