

5. Global GastroEkonomi Zirvesi 'Kesişme Noktası'nda Buluşuyor

Gastronomiyi yenilikçi ekonomilerin, kültürel mirasın ve toplumsal dönüşümün merkezine yerleştiren Global GastroEkonomi Zirvesi, "Kesişme Noktası" temasıyla bu yıl 5'inci kez kapılarını açıyor. Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) öncülüğünde 8 Ekim 2025'te İstanbul Atatürk Kültür Merkezi'nde düzenlenecek olan zirvede gastronominin farklı disiplinlerle kesişimi ve geleceği konusunda sektör paydaşları bilgi ve deneyimleri paylaşılacak.

Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD) ev sahipliğinde düzenlenen ve gastronomi dünyasının en önemli buluşmalarından biri olan 5. Global GastroEkonomi Zirvesi, 8 Ekim 2025 tarihinde İstanbul Atatürk Kültür Merkezi'nde gerçekleştirilecek. "Kesişme Noktası" ana temasıyla düzenlenecek zirve, gastronomiyi yenilikçi ekonomilerin, kültürel mirasın ve toplumsal dönüşümün merkezine yerleştiren vizyoner bir platform sunacak.

Kaya Demirer: "Gastronomi artık küresel ölçekte bir ekonomi yönetiyor"

Zirve kapsamında gerçekleşen toplantıda konuşan TURYİD Yönetim Kurulu Başkanı Kaya Demirer, "Bugün gastronomi sadece bir keyif alanı değil, milyarlarca dolarlık bir ekonomiyi yöneten stratejik bir sektör. Dünya genelinde gastronomi turizmi 1,1 trilyon dolarlık hacme ulaşmış, yiyecek-içecek hizmetlerinin toplam büyüklüğü 3 trilyon doları aşmış durumda. Bu dev ekonominin kayıtlı 357 milyon kişiye iş sağladığı ve her 10 çalışandan 1'ini bünyesinde barındırdığını biliyoruz. Türkiye'de de tablo son derece çarpıcı. 2024 yılı verilerine göre gastronomi sektörü yaklaşık 900 milyar TL'lik bir büyüklüğe ulaştı, 2 milyona yakın kişiye istihdam yarattı. Sadece TURYİD olarak bünyemizde yer alan 350 marka, yurt içinde 3 bin, yurt dışında 150'yi aşkın şubesi ve 150 binden fazla çalışanla yılda 200 milyondan fazla ziyaretçiyi ağırlıyoruz. Bu rakamlar gastronominin ülkemiz ekonomisinde yalnızca bir tüketim alanı değil, üretimden istihdama uzanan geniş bir değer zinciri yarattığını ortaya koyuyor."

"Gastronomi bir kalkınma modeli"

Türk gastronomisinin potansiyelini daha ileriye taşımak için yapısal adımlar atılması gerektiğini vurgulayan Demirer, "Bugün sektörde yalnızca bahşişlerin kayıt dışı kalması nedeniyle yılda yaklaşık 100 milyar TL kayıp yaşanıyor. Bu kaynağı şeffaflaştırmak için servis ücretinin hesaplara dâhil edilmesi şart. Bunun yanında iyi tarım olmadan iyi gastronomi olmaz; üreticiye destek verilmeden mutfağımız gelişemez. Yerel üreticilerin ve coğrafi işaretli ürünlerin menülerde daha fazla yer bulması, hem ülkemizin gastronomi markasını hem de ihracat potansiyelini büyütecek. Beş yıl önce Global GastroEkonomi Zirvesi'ni başlatırken bizim

 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.turyid.org

 www.gastroekonomizirvesi.com

www.gastroekonomizirvesi.com

hedefimiz de gastronomiyi yalnızca mutfaklarda değil, üretimden istihdama, diplomasiden ihracata uzanan bir kalkınma modeli olarak ele almaktır. Bugün bu vizyonun gerçekleştiğini görmekten, sektörün tüm paydaşlarını aynı masada buluşturan bir platformu birlikte yaratmaktan gurur duyuyoruz.” dedi.

Ebru Koralı: “Kesişme Noktası gastronomiyi yeniden tanımlıyor”

Bu yılki zirvenin teması olan Keşişme Noktası’nı yolların birleştiği, fikirlerin çarpıştığı, disiplinlerin birbirine sızdığı yeri temsil ettiğini söyleyen **Ebru koralı ise**, şunları ifade etti: “Kesişme Noktası’ bizim için sadece bir tema değil, aynı zamanda gastronominin geleceğine dair bir yol haritası. Çünkü gastronomi yaratıcı endüstrilerin, sürdürülebilir kalkınmanın, kültürel diplomasinin ve toplumsal hafızanın merkezinde duran bir güç haline geldi. Bir tat, bir ürün ya da bir sofraya hem geçmişimizi barındırıyor hem de geleceğimizi şekillendiriyor. Bu yüzden bu yıl zirvede, doğanın döngüsellliği ile insan hafızasının hatırlayıcı gücünü yeniden okuyacağız. Bu yıl zirvemizde Singapur’dan Michelin yıldızlı şef Ivan Brehm yemek felsefesini ‘Crossroads Thinking’ üzerinden aktarırken, Eylül Görmüş hafızanın sofralarda nasıl canlandığını anlatacak. Aslıhan Koruyan Sabancı gastronominin sürdürülebilirlikteki rolünü ele alırken, Akan Abdula coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik ve kültürel değerine dikkat çekecek. Levon Bağış ve Volkan Narcı deniz yaşamı ve mavi ekonomi perspektifini paylaşacak; David Mora bağ rotaları üzerinden turizmin geleceğini tartışacak. İtalya’dan Ivano Mocetti ve Danilo da küresel gastronomi rekabetine dair vizyonlarını aktaracak. Tüm bu katkılarla, beşinci yılımızda Global GastroEkonomi Zirvesi’ni ülkemizi geleceğe taşıyacak fikirlerin, iş birliklerinin ve stratejilerin üretildiği güçlü bir ortak akıl platformu olarak konumlandırmaktan gurur duyuyoruz.”

Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA)’nın desteği ve İstanbul Ticaret Odası (İTO) ve Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı katkılarıyla gerçekleşecek zirvenin Öncü Sponsorları Coca Cola CCI, Kale Seramik T-One, Kozaklı, Migros Yemek, Ruby Strada ve Ruby Piazza olurken; Oturum Sponsorları Danone, Metro ve Pepsi, Pernord Richard, Rams Global, Usla Akademi, Yapı kredi’nin yanı sıra yanı sıra CarrefourSA Mavi Ekonomi Sponsoru, Bonna Sürdürülebilirlik Sponsoru ve Kerzz Teknoloji Sponsoru olarak önemli bir misyon üstleniyor.