

ARAMA KONGRESİ

GASTRO EKO NOMİ DE TARIMIN ROLÜ SONUÇ RAPORU

izmir
25-26 KASIM 2022



***GASTROEKONOMİDE
TARIMIN ROLÜ
ARAMA KONFERANSI
SONUÇ RAPORU***

*İzQ İnovasyon Merkezi, İZMİR
25-26 Kasım 2022*

A R A M A

****Metinsel düzeltmeler İzmir Ticaret Borsası Eğitim, Kültür ve Sosyal Entegrasyon Vakfı (BORSAV) tarafından gerçekleştirilmiştir.****

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	3
GELECEK PERSPEKTİFİ GRUP ÇALIŞMASI	4-6
YÖNGÖRÜ – YENİYİ TASARLAMA GRUP ÇALIŞMASI	7 - 9
PROJELER GRUP ÇALIŞMASI	10 - 13
GRUP PROJE ÇIKTILARI	14 - 18
EK1- ARAMA KONFERANSI BİLGİ NOTU	19 - 40
EK 2- ARAMA KONFERANSI KATILIMCI BİLGİLERİ	41 - 70
FOTOĞRAFLAR	71 - 76

GİRİŞ

Bu rapor, 25-26 Kasım 2022 tarihlerinde Ege Bölgesi gastroekonomisi paydaşlarından oluşan 60'ın üzerinde katılımcı ile gerçekleştirilmiş "Gastroekonomide Tarımın Rolü Arama Konferansının" çıktılarını içermektedir.

Arama Konferansı, paydaşların gelecek tasarımının bir parçası olmasını sağlayan katılımlı bir planlama yöntemidir. Arama Konferansı yöntemi, bu konferansta da ilgili paydaşları bir araya getirerek tarımın Ege gastroekonomisinde vereceği katkının gelecek tasarımını belirlemek için kullanılmıştır.

Arama Konferansı hazırlık sürecinde İzmir Ticaret Borsası, BORSAV ve konu uzmanlarından oluşan bir Proje Yürütme Kurulu ile ön toplantılar yapılarak ihtiyaçlar ve beklentiler netleştirilmiş ve Arama Konferansı kurgusu geliştirilmiştir.

Arama Konferansı aşağıdaki akışla uygulanmıştır.

1. Gelecek Perspektifi Grup Çalışması
2. Yöngörü – Yeniye Tasarlama Grup Çalışması
3. Projeler Grup Çalışması

Birinci aşamada Akımlar Beyin fırtınası gerçekleştirilmiş ve katılımcılar 6 gruba ayrılarak geleceği en çok değiştirecek, en çok etkileyecek akımları belirlemişlerdir. Altı gruptan üç grup pozitif bakış açısı (olumlu senaryolar) ile en değiştirci akımları belirlerken diğer üç grup ise negatif bakış açısı (olumsuz senaryolar) ile akımları belirlemişlerdir.

İkinci aşamadaki Yöngörü – Yeniye Tasarlama Grup Çalışmasında gruplar kendilerine verilen gelecek tasarımı çerçevesinde vizyon, misyon, 15 yıllık hedefler ve stratejileri çalışmışlardır. Yöngörü – Yeniye Tasarlama Grup Çalışması iki iterasyon çalışılarak gelecek tasarımı netleştirilmiştir.

Üçüncü aşamada Projeler Grup Çalışmasında gelecek dönüşümünü tetikleyecek projeler gruplar tarafından kurgulanmıştır.

GELECEK PERSPEKTİFİ GRUP ÇALIŞMASI

Katılımcılar 6 gruba ayrılarak çalışmışlardır. Üç grup pozitif bakış açısından en öne çıkan akımları belirlerken diğer üç grup ise negatif bakış açısından çalışmışlardır. Grup çıktılarının bütünleştirilmiş (ortaklaştırılarak sentezlenmiş) hali aşağıda verilmektedir.

OLUMSUZ SENARYOLAR

- İklim değişikliğinin olumsuz etkileri ve çiftçinin bu değişime ayak uyduramaması
 - Kuraklık ve dengesizlik: Su tüketimindeki aşırı artış (israf) ve bilinçsiz sulamanın susuzluk sorununu tırmandırması. Hayvan yemlerinde ihtiyacın karşılanamaması.
 - Ürün deseninin değişmesi ve biyoçeşitliliğin degradasyonu.
 - Verimlilik kaybı sonucu maliyetlerin artması, dışa bağımlılığın artması, üreticinin üretimi bırakması. Verim ve lezzet kaybının sonucunda tabaktaki ve gastronomideki kayıp.
- Göçün yaratacağı baskı ve kırsal genç nüfusta azalma
 - Kırsalın sosyo-ekonomik durumu ve göç politikasındaki belirsizlikler
 - Yeni köylülük olarak tanımlanan şehirden köye göç ederek geniş araziler satın alan kesimin toprak ve ürün konusundaki bilgi ve deneyim eksikliği ile geleneksel yöntem ve birikime sahip yerel küçük üreticilerin rekabet gücünü sekteye uğratması
 - Çoban nüfusunun azalmasına bağlı olarak sürülerin azalması neticesinde hammaddenin kısıtlı hale gelmesi.
- Tarımsal üretim yöntemlerinde yapılan yanlışlar, üreticilerin eğitimindeki eksiklikler
 - Yanlış sulama, gübreleme, ilaçlama, kimyasal kullanımı, tohum kullanımı.
 - Yanlış ürün seçimi sonucu para kazanamama, girdi maliyetinin artması.
- İleri teknolojik uygulamaların tarımsal üretime yeteri kadar entegre edilememesi
 - Teknolojinin pahalılığı, alt yapı eksikliği, monopolleşme.
 - Verinin kaynağında toplanamaması, yetersiz veri analizi.
 - Yaş ortalaması 55 olan Ege bölgesindeki tarımsal üreticilerin teknolojiye uyum güçlüğü çekmesi; bilgi eksikliği, eğitim, beceri sorunu.
 - Finansman ve örgütlenme gücü eksikliği.
 - Tarım politikalarının teknolojiyi yeterince desteklememesi.
- Tarımda ihtiyaç duyulan alanlardaki mevzuat çalışmalarının merkezi otorite tarafından etkin şekilde yapılmaması
 - Tarım politikasının uygulamada yaşanan sorunları temel almaması (Örnek; Gıda güvenilirliğinde kalite kontrolü).
 - Kooperatifçiliğin zayıflığı ve kooperatiflerin göz ardı edilmesi.
 - Denetimsiz (dolayısıyla kontrolsüz ve bilinçsiz) üretim ve avcılık (balıkçılık vb.).

- Tarımda, çiftçilikte sürdürülebilirliğe ilişkin anlayış farklılıkları ve yol açtığı kafa karışıklığı, sürdürülebilirliğin yüksek maliyetleri ve devlet desteği olmaması
 - Adil ve bağımsız bir sürdürülebilirlik yaklaşımı olmaması (greenwashing).
 - Tarımda işgücü açığının kapatılamaması.
- Yerel ürünlerin gastronomiye dahil olmaması
 - Ürün farklılaştırmadaki yetersizlik, ürünlerin inovatif şekilde kullanılamaması, tabaktaki lezzete yansımalarının zayıf kalması.
 - İzlenilebilirlik eksikliği, geleneksel reçetenin korunmaması/kayıt altına alınmaması (envanter eksikliği), coğrafi işaretlemenin etkin kullanılmaması.
 - Yerel ürün kullanımına ve reçetelere ilişkin tarihsel arka plan bilgisinin ilgi çekici şekilde hikayeleştirilememesi
 - Ürün maliyetlerinin yüksekliği.
 - Yerel ürünün doğru biçimde değer zincirine dahil edilememesi, tedarik zinciri sorunu.
 - Eğitim seviyesinin yetersizliği ve akademisyenlerin uygulamaya yönelik eksikleri. Usta-çırak ilişkisinin kaybolması.
- Toprağın parçalanması
 - Miras yoluyla ya da hobi bahçeleri gibi nedenlerden arazilerin küçülmesi.

OLUMLU SENARYOLAR

- İklim değişikliğine karşı geliştirilecek olan inovatif ürünler ve yeni tarım teknolojileri
 - Katma değeri yüksek tarım ürünlerine yönelme.
 - Sürdürülebilir organik tarım politikaları, iklim krizi gözetilerek, biyoçeşitlilik korunarak planlama çalışmalarının yürütülmesi. Döngüsel, onarıcı tarım ve agroekolojinin öne çıkması.
 - Doğa, çevre ve toplum odaklı yaşam anlayışına dayalı üretim ve gastronomi biçimi.
- Sağlıklı yemek anlayışı yaygınlaştıkça (Plant based food / food as medicine) yereldeki sağlıklı ürünlere talebin artması
 - Endemik ürün çeşitliliği / yabani ot çeşitliliği / biyoçeşitliliğin korunması.
 - Zeytinyağı kullanımının yaygınlaşması.
 - Lifli beslenme bilincinin artması.
 - Döngüsel ekonomi anlayışının yerleşmesi.
 - Sürdürülebilirliğe katkı ve karbon ayak izinin azaltılması.
 - Ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan Ege Bölgesi'nde sağlıklı yemek anlayışının öne çıkması.
- Tarımsal ürünler üzerinden ekonomi yaratma
 - Tarım temelli mamuller ve hizmetler; üzümünden şarap üretimi, zeytin ve zeytinyağı, bölgesel ürün müzeleri, kooperatifçilik faaliyetleri, tarım ürünleri bazlı turizm faaliyetleri...
 - Kurumsal iş birlikleri; bilgi paylaşımı, ortak hedef ve iletişimin sağlanması.

- Çiftçi-tüketiciyi birleştiren güvenilir bir veri tabanı oluşturulması.
- Tarım ve iş gücünde yerleşmenin önemli hale gelmesi.
 - Üretici ve tarım çalışanlarının buldukları bölgede yaşam koşullarının iyileşmesi, sosyal güvenlik kaydının olması
- Bölgesel mutfak kimliğinin güçlenmesi ve tanınması, sosyal kapsayıcı anlayışın yerleşmesi
 - Bölgesel mutfak kimliği tanılanırken bir kontrol sistemi kurgulanması.
 - Hammadde, yöntem ve geleneklerin tanımlı ve kontrol altında olması.
 - Hikayeleriyle ve ürün nitelikleriyle bölgedeki bütün kültürlerin tarif ve reçetelerinin “hepimizin” düşüncesiyle değerlendirilmesi.
 - Reçetenin dokümantasyonu: envanter analizi yapıp bunun ürün karnesine işlenmesi ile bilginin paylaşılması ve şeffaflık.
 - Bölgesel mutfak kimliğinin hammadde, yöntem, gelenek gibi tüm değişkenleriyle kaydedilmesi.
 - Aşçı-çiftçi buluşmaları
- Tersine göçle birlikte şehirden kırsala bilgi ve sermaye akışının sağlanması
 - Adaptasyon-entegrasyon (merkezi ve yerel yönetim koordinasyonu) ihtiyacının karşılanması.
 - 55 yaş üzeri yerel nüfusta teknoloji bilgisi ve finansal okur-yazarlık bilgi eksiğinin giderilmesi.
 - Tarım arazileri ve bölgeyi koruyan kanunların güçlendirilmesi
 - Düzenli ve düzensiz göçün yarattığı mutfak çeşitliliğinden yararlanılması
- Toprağın geri dönüşümünün (toprak dahil tüm doğal atıkların geri dönüşümü) bir program dahilinde çok katmanlı olarak düzenlenmesi
 - Çevre eğitimleri verilmesi, toprak-gıda bağının kurulması
- Kent tarımına ilişkin kırsaldaki üreticiye zarar vermeyecek planlamalar yapılması (Atatürk Orman Çiftliği örneği).

YÖNGÖRÜ – YENİYİ TASARLAMA GRUP ÇALIŞMASI

Katılımcılar 6 grupta kendilerine verilen gelecek tasarımı çerçevesi doğrultusunda yöngörü-yeniyi tasarlama grup çalışmasını gerçekleştirmişlerdir. Bu aşama 2 itirasyonda çalıştırılmıştır. Grup çıktılarının Arama Danışmanlık tarafından bütünleştirilmiş (ortaklaştırılarak sentezlenmiş) hali aşağıda verilmektedir:

VİZYON

Ege Bölgesi'nin sürdürülebilir tarım ve gıda ekseninde bir gastronomi destinasyonu olması

MİSYON

- (1) Özgün değerlerini ve doğal kaynaklarını koruyan sürdürülebilir gıda döngüsünü işletmek
- (2) Ege yemek kültürünü / gastronomisini korumak, tanıtmak, aktarmak ve geliştirmek

HEDEFLER

- **Kültürel mutfak mirasını** ortaya çıkarma
- **Bilim ve teknolojik** üretim olanaklarından faydalanma
- Uygulayan kişilerin daha sağlıklı ve uzun bir ömür yaşadığı, katma değeri yüksek, sağlıklı (iyi) ürünlerden oluşan **Ege tipi beslenme** ve doğal bir Ege mutfağını tanıtmak
- İyi, temiz, adil, üretici dostu, iklime uygun **üretim yöntemlerini** kullanma
- Yerel üreticiyi odağına alan, yenilikçi tarım ve gıda **teknolojilerini** kullanan, işlevsel kooperatif yapısını hayata geçiren bir yönetim modelini uygulama

(I) ARAŞTIRMA [TARIM VE MUTFAK]

Sürdürülebilir Tarım ve Ürün Deseni

- Yerel ürün deseni ve hasat zamanları çalışması (üretim stratejik planı)
- Sürdürülebilir tarım iyi örneklerin tespiti (yaygınlaştırma stratejileri)
- Geleneksel üretim teknikleri, ürünleri, üreticileri ve işletmeleri envanteri

Mutfak Kimliği

- Ege coğrafyasının mutfak kimliği (yerel tarifler, yerel yemek kültürü - üniversite, STK, araştırmacı ve iletişimci iş birliği)
- Yerel esnaf ve sokak yemekleri hafıza çalışması
- Reçete dokümantasyonu (ürün karnesine işleme)

(II) ÜRETİM [TARIM VE EKONOMİK DEĞER ARTIRIMI]

Değişen Üretim ve Yerel Üretim

- [Değişen Üretim Planlaması] Değişen üretim deseninde tohum ve ürün korunmasına yönelik üretim planlaması

- [Toprağa Geri Dönüş] Toprağa geri dönüşün bir program dahilinde çok katmanlı olarak düzenlenmesi
- [Yerel Üretimin Aktarımı] Yerel üreticideki bilginin devri ve kültürel hafızayı aktaran üretim pratikleri/eğitimler

Yeni Ürünler ve Gelir Artırımı

- [Yeni Ürünler] Geleneksel yöntemle üretilecek ürünlerle endüstriyel/konvansiyonel üretimi yapılacak ürünlerin/hizmet alanlarının tespiti ve üretimi/uygulaması (üzümden şarap, zeytin, zeytinyağı, müze, kooperatifçilik, turizm vb.)
- [Üreticinin Gelir Artırımı] Üreticinin gelirini artırıcı uygulama ve politikalar (çiftçi sigorta/emeklilik hakkı, ürün satın alma garantisi, genç üreticileri üretime çekecek fonlar)

(III) DEĞİŞİM İLE MÜCADELE [İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNDE TARIM]

Su Yönetimi

- Ege Bölgesi üreticilerinin en az %75'inin basınçlı sulama sistemlerine geçişi
- Yağmur suyu depolama sistemleri (yasa ile yeni binalarda zorunlu hale geldi)

Azaltım/Uyum için Tarım Üretimi

- Ekosistem hizmetlerine dayalı üretim için küçük aile çiftçiliği teşviki, yaygınlaştırılması
- Üretimden tedarik zincirine, mutfaktan tüketim sonrasına kadar atık yönetimi

(IV) GASTRONOMİ [YEMEK, HİKAYE, SAĞLIK, ROTA, ÜRETİM]

Ürünler, Yemek ve Hikayeler

- Yerel ürünlerin gastronomiye (doğru biçimde) dahil edilmesi
- Ürün farklılaştırılması / İnovasyon / "Lezzetli Tabaklar"
- Hikayeleriyle ve ürün nitelikleriyle bütün kültürlerin ortak paydada birleştiği tarif ve reçetelerin aslında "hepimize" ait olduğu bilinciyle hareket edilmesi/sahiplenilmesi
- Bölgesel mutfak kimliğinin hammadde, yöntem, gelenek gibi tüm değişkenleriyle tanımlanması

Sağlıklı Yemek

- Sağlıklı yemek anlayışı (endemik ürünler, yaban otlar, zeytin, zeytinyağı kullanımı, lifli beslenme)

Rotalar ve Sözleşmeli Üretim

- Gastronomi rotaları, sözleşmeli üretim

(V) VERİ TABANI [HAFIZA, ÜRÜN KARNESİ, DİJİTALLEŞME]

Hafıza, Veritabanı, Ürün Karnesi

- Tarıma ilişkin bilgi ve deneyimin aktarılması, toprağa bakınca nemi, yağmur saatini bilen geleneksel tarım hafızasının korunması
- Yörenin ürün çeşitliliği için kaynak niteliğinde bir veri tabanı hazırlamak

- Yöresel ürünlerin envanter analizinin yapıp ürün karnesine işlenmesi

Dijital Uygulamalar

- Akıllı telefonlar için tarımsal ürün ve gastronomi uygulamaları

(VI) EĞİTİM [ÜRETİCİLER, ÇOCUKLAR, GENÇLER]

- Üretici bilgilendirme çalışmaları
- Tarım bilincinin geliştirilmesi için ilköğretim çağından itibaren yemek, toprak ve tarım eğitiminin

(VII) YÖNETİŞİM [GASTRONOMİ, KOOPERATİFLEŞME, KGS]

Gastronomi Yönetişim Yapısı

- Tarım ve Ege Gastronomi Yapısının Kuruluşu

Kooperatifleşme

- Değişen iklim koşullarının analizini içeren tohum kurum/kooperatif modeli oluşturulması
- Tarım-kooperatifçiliği
- Sosyal kooperatifçilik
- Kadın kooperatiflerinin liderliğinin desteklenmesi
- Yerel topluluklarla ve paydaşlarla çalışmanın teşviki ile çalışmanın yaygınlaştırılması

Katılımlı Gıda Sistemi

- Dijital ortamda üreticiyi ve müşteriye bir araya getiren güvenilir bir veri tabanının oluşturulması, Pazar yerinin tasarlanması ve işletmeye alınması
- Lokal çiftçi ağlarının kurulması

PROJELER GRUP ÇALIŞMASI

Katılımcılar bir önceki aşamadaki gruplarında çalışmaya devam etmişlerdir. Gruplar değişimi/dönüşümü tetikleyecek proje önerileri geliştirmişlerdir. Tüm grupların projeleri bu raporun ekinde verilmektedir. Grup çalışmalarında aralarında benzer içerikli farklı perspektif ve/veya derinlikte projeler geliştirilmiştir

PROJE ALANLARI

1) Ege Gastronomi Envanteri Geliştirilmesi: Ege Bölgesi'nin gastronomi mirasının keşfi için yapılacak envanter çalışmaları (mevcut durumun belirlenmesi)

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
Grup 1 Proje 1: Envanter Ege	1. Paydaş, kaynak, yöntem tespiti: <ul style="list-style-type: none"> Tarımsal varlık tespiti Rotalar, Ekolojik ve gastronominin tespiti İşletme tespiti Pazarlar ve mezatların tespiti İnsan kaynağı tespiti Etkinlikler, festival, hasat varlıklarının tespiti Kayıbolan değerler STK'ların tespiti 	İzmir Ekonomik Kalkınma Koordinasyon Kurulu himayesinde Borsa Sorumlu	<ul style="list-style-type: none"> Ticaret Odaları Borsalar Üniversiteler Ziraat Odaları STK'lar (Gastronomi) TÜİK Kültür Bakanlığı 	<ul style="list-style-type: none"> 2-3 yıl İZKA ve Diğer Kalkınma Ajansları
Grup 5 Proje 2: Ege Bölgesi Gastronomi Mirası / Kimliği Projesi (SAHA)	Ege Bölgesi'nin gastronomi mirasının keşfi için yapılacak envanter çalışmaları için ana eylemler. <ul style="list-style-type: none"> 1-Arama Konferansı 2-Proje Yazılması 3-Proje Ortakları Belirlenmesi 4- Bütçe için başvuru → AB, İZKA 	• İTB	<ul style="list-style-type: none"> İBB Üniversiteler 	3 yıl +
Grup 6 Proje 1: Ege Gastronomisinin Etkin-güncel Bölge Röntgeni (TANITIM)	<ul style="list-style-type: none"> Pilot illerde havza ölçeğinde tanıtıma konu ürün ve etkinlik fikirlerinin derlenmesi. – Kent röntgeni Kent röntgeni için İzmir'in 4 havzasını dahil edebileceğimiz 4 toplantı Ürünler, etkinlikler, hikayeler, ritüeller, tarifler. KÜLTÜR- KÜLTÜREL PEYZAJ (bağlar, müzeler vb) 4 toplantı raporlarından konsolide edilen raporun hazırlanması. 		<ul style="list-style-type: none"> belediyeler, taşra teşkilatları, tarım bakanlığı, kooperatifler, akademisyenler 	4 ay

2) Ege gastronomi marka ve pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
Grup 4 Proje 1: Ege gastronomi marka stratejisinin, kimliğinin ve hikayesinin oluşturulması	<ul style="list-style-type: none"> Ege gastronomi markasının yurtiçi ve yurtdışı paydaşlar nezdinde araştırılması, Kalitatif çalışma ile iç görü elde edilmesi, Kantitatif çalışma ile verilerin desteklenmesi, Avrupa birliği fonu & İZKA desteği & TGA / TİM ile sponsorluklar bulunması 	eg' / İTB / BORSAV	<ul style="list-style-type: none"> İletişim Ajansı Avrupa birliği fonu & İZKA desteği & TGA / TİM (sponsorluk) 	1 yıl

3) Gastro turizm rotalarını oluşturma

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
Grup 4 Proje 3: Hedef pazarların ve bu pazarlardaki "gate keeper" kitlenin belirlenmesi ve iletişim yapılması	<ul style="list-style-type: none"> Rota belirlenmesi için; gate keeper - gastronomiye yön verenleri(yemek yazarları, influencer, B2B tarafı gastro turizm yapan seyahat acentaları, hedef pazarlardaki kişilere) belirleyip onlarla iletişim yapılması 	İTB / BORSAV		
Grup 1 Proje 2: Eat in Ege	<ol style="list-style-type: none"> Komisyon oluşturulması Nereye gidilir, neler yenir, neler yapılır, nasıl pazarlanır, fark yaratan öğelerin tespiti. Marketing stratejilerinin oluşturulması ve yürütülmesi 	BORSAV	<ul style="list-style-type: none"> 8 İl Belediyesi Valilikler Ticaret Odaları Borsalar STK'lar Turizm Bakanlığı 	<ul style="list-style-type: none"> 2 yıl Valilikler, AB Projeleri, Borsalar, Turizm Bakanlığı ve Belediyelerden bütçe oluşturulması
Grup 1 Proje 3: Ege Zeytin Rotaları Projesi	<ul style="list-style-type: none"> Zeytin paydaşlarının yan yana getirilmesi; Özel sektör, borsalar, üreticiler Ağaçların yakın çevre şef mutfaklarıyla lokantaların dahil edilmesi Belirlenen zeytin çeşitlerine bağlı , tarihsel mekanları da içine alan rotaların oluşturulması Zeytin rotalarının üzerinde satış noktalarının oluşturulması 	İTB	<ul style="list-style-type: none"> Tarım Bakanı Ziraat Odaları Ticaret Borsa Rehberler Odası Turizm kültür müdürlüğü Özel sektör Çiftlik sahipleri 	<ul style="list-style-type: none"> 3 yıl Interreg Kalkınma Ajansları Sponsorlar

4) Ege Bölgesi gastroekonomik ürünlerin ve tatların belirlenmesi

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
Grup 2 Proje 1: Ege Bölgesi Tam Tarım Sayımı	<ul style="list-style-type: none"> Tüm tarımsal ürünlerin toplanması ve kayıt altına alınması (ÇKS, HBS, Gastronomi reçeteleri, Yerel ürünler, toprak ve su, orman, balıkçılık) Bu veriler dijital bir veri bankasında kayıt altına alınacak – Yazılım Geliştirerek kaynağından alınacak 	Üniversitelerden oluşan bir konsorsiyum	<ul style="list-style-type: none"> İlçe tarım Ziraat Odaları STK'lar 	2 Yıl
Grup 5 Proje 5: Egeye özgü belirli ürünlerin tat profillerinin belirlenmesi için duyu analizi yapılarak bu ürünlerin şekil, renk, kıvam gibi görünüş özellikleri ile lezzet-aroma ve doku gibi özellikleri üzerindeki görme, koklama, tatma, dokunma veya işitme duyularının tepkileri ölçülerek, tüketici beğenilerini daha iyi anlamak ve buna uygun yeni ürün geliştirmesi sağlanacaktır.	<ul style="list-style-type: none"> Ürünlerin tat profilini ve duyu analizi anlamak için belirlenmiş ürünlerin tat ve duyu profillerinin çıkarılması. Enginar, incir, sultani üzün, zeytin 	İTB	<ul style="list-style-type: none"> Üniversite Gıda Mühendislikleri, Gastronomi + 9 Eylül + Ege Üniversiteleri, Üretici firmaların ARGE birimleri, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü 	2 yıl

5) Üreticilerin ve Tarımın Geliştirilmesi: onarım eksenleri, üretim kapasitesi/verimlilik çalışmaları

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi/ Bütçe
Grup 2 Proje 2: Onarıcı Tarım Projesi	<ul style="list-style-type: none"> Bir pilot bölgenin – köyün tespiti Onarım eksenlerinin belirlenmesi (Tarla, kültür, gastronomi, refah ekonomisinin geliri) Onarılacak konuların eğitimlerine başlanması Pilot uygulamalarla onarımların yapılması 	İlçe Tarım	<ul style="list-style-type: none"> Muhtar Belediye STK Üniversite 	3 Yıl
Grup 5 Proje 4: Pozitif Bilim ARGE Projesi	Verimliliğin artırılması için <ul style="list-style-type: none"> Toprak Analizi Seçilmiş Ürünlerin Kimyasal Analizi 	• İTB	<ul style="list-style-type: none"> Ziraat Fakültesi, Tarımsal Araştırma Enstitüsü, İl Tarım Müdürlüğü, İTTM, İBB İZ Tarım, İBB İZ Doğa, Tarım Daire Başkanlığı, Parklar-Bahçeler, Tagem 	
Grup 3 Proje 1: Pazarcı Üreticinin Kapasite Artırımı	<ul style="list-style-type: none"> Üretici tespiti Ürün tespiti Seçilen ürün/hizmet satış doğrultusunda kapasite artırımı 20 Pazar / 100 pazarcı / 10 üretici Pazarcı üreticinin kapasitesi artırılması <ul style="list-style-type: none"> Üretim & paketleme & pazara ulaştırılması & eğitim 	İzmir Ticaret Borsası	<ul style="list-style-type: none"> İl Tarım Müdürlükleri İlçe Tarım Müdürlükleri 	3 yıl
Grup 2 Proje 3: Sözleşmeli tarımın iyileştirilmesi, Yaygınlaştırılması Denetim modeli projesi	<ul style="list-style-type: none"> Sözleşme taslaklarının belirlenmesi Çatışma alanlarının belirlenmesi Üretim kalitesinin artırılması, girdi kalitesinin tespiti, verimliliğin artırılması yönünde modeller oluşturulması Sözleşmeli tarımda blockchaine ile izlenebilirlik modeli 	STK'lar	<ul style="list-style-type: none"> Sanayici Üretici Ziraat Odaları 	2 Yıl

6) Tanıtım ve Eğitim Projeleri

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
Grup 5 Proje 1: Öncü köy projesi	<ul style="list-style-type: none"> Eğitim ve tarımı birleştiren bir proje Mevcutta Büyükşehir Akdeniz Akademisi ve yerel halkın katkısı ile yürütülmektedir Sarpıncık Köyü - Yemek Kültürü ve tarım içeren bir projedir. <ul style="list-style-type: none"> Köyde kalış 	<ul style="list-style-type: none"> Büyükşehir Akdeniz Akademisi 	<ul style="list-style-type: none"> Yerel Halk 	15 günlük periyotlar Fon: İzmir Kültür Fonu, Büyükşehir Belediyesi
Grup 5 Proje 3:Okul öncesi ve ilkokul 5-10 yaş arası çocuklar için uygulamalı tarım/gastronomi eğitimi	<ul style="list-style-type: none"> Okul öncesi uygulamalı eğitim geliştirilmesi İncir, üzüm, zeytin, otlar, enginar gibi yerel ürünler ve tarım ile ilgili hikayeler ve oyunlar 	<ul style="list-style-type: none"> İTB 	<ul style="list-style-type: none"> Milli Eğitim Müdürlüğü, Üniversitelerin Rehberlik Bölümü Üniversitelerin Gastronomi Bölümü 	2 yıl
Grup 3 Proje 2: Pazar Yeri – Mezat Rehberliği	<ul style="list-style-type: none"> Eğitim Pazarlama 		<ul style="list-style-type: none"> Akdeniz Koruma Derneği Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Ahmet Güzelyağdöken 	1 Yıl

7) Yönetişim Mekanizmaları

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
Grup 6 Proje 2 Gastroekonomi Koordinasyon Kurulu	<ul style="list-style-type: none"> Üst akıl yönetişim mekanizması geliştirilmesi. Paydaşların temsilcilerinin olduğu bu üst akıl sadece zeytin özelinde değil, imza ürünlerin bölgenin niteliklerini yansıtması için standardizasyonunun sağlanması ve bir derecelendirme sistemine dahil edilmesi üzerine çalışacak. 6 aylık eylem planları oluşturulması 	<ul style="list-style-type: none"> Kamu-STK-Yerel Yönetim ortak 	<ul style="list-style-type: none"> şef, üretici, horeca temsilcileri, ilgili kamu kurum ve yerel yönetim temsilcileri, STK temsilcileri 	Ayda 1 planlama toplantıları

EK

GRUP PROJE ÇIKTILARI

GRUP 1 : VİZYON - MİSYON - HEDEFLER

Grup Sözcüsü: Sabriye Kocabalkan

Grup Üyeleri: Kadir Kılıçparlar, Tuncay Akyel, Osman Serdaroğlu, Sabriye Kocabalkan, İlhan Zincircioğlu

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
1. Envanter Ege	1. Paydaş, kaynak, yöntem tespiti: <ul style="list-style-type: none"> Tarımsal varlık tespiti Rotalar, Ekolojik ve gastronominin tespiti İşletme tespiti Pazarlar ve mezzatların tespiti İnsan kaynağı tespiti Etkinlikler, festival, hasat varlıklarının tespiti Kaybolan değerler STK'ların tespiti 	<ul style="list-style-type: none"> İzmir Ekonomik Kalkınma Koordinasyon Kurulu himayesinde Borsa Sorumlu 	<ul style="list-style-type: none"> Ticaret Odaları Borsalar Üniversiteler Ziraat Odaları STK'lar (Gastronomi) TÜİK Kültür Bakanlığı 	2-3 yıl İZKA ve Diğer Kalkınma Ajansları

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
2. Eat in Ege	1. Komisyon oluşturulması 2. Nereye gidilir, neler yenir, neler yapılır, nasıl pazarlanır, fark yaratan öğelerin tespiti. 3. Marketing stratejilerinin oluşturulması ve yürütülmesi	BORSAV	<ul style="list-style-type: none"> 8 İl Belediyesi Valilikler Ticaret Odaları Borsalar STK'lar Turizm Bakanlığı 	2 yıl Valilikler, AB Projeleri, Borsalar, Turizm Bakanlığı ve Belediyelerden bütçe oluşturulması.

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
3. Ege Zeytin Rotaları Projesi	<ul style="list-style-type: none"> Zeytin paydaşlarının yan yana getirilmesi; Özel sektör, borsalar, üreticiler Ağaçların yakın çevre şef mutfaqlarıyla lokantaların dahil edilmesi Belirlenen zeytin çeşitlerine bağlı , tarihsel mekanları da içine alan rotaların oluşturulması Zeytin rotalarının üzerinde satış noktalarının oluşturulması 	İzmir Ticaret Borsası	<ul style="list-style-type: none"> Tarım Bakanlığı Ziraat Odaları İzmir Ticare Borsası Rehberler Odası Turizm kültür müdürlüğü Özel sektör Çiftlik sahipleri 	3 yıl Interreg Kalkınma Ajansları Sponsorlar

GRUP 2: DEĞİŞEN ŞARTLARA UYUM - SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM & YEREL ÜRETİM**Grup Sözcüsü:** Deniz Celep**Grup Üyeleri:** Deniz Celep, Pınar Işıldar, Yasemin Kireç, Arın Hünler, Tangör Tan, Cihan Çetinkaya, Murat Onkardeşler, Pınar Nacak, Ruhşan Ö. Çiftçi

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi/ Bütçe
1. Ege Bölgesi Tam Tarım Sayımı	<ul style="list-style-type: none"> Tüm tarımsal ürünlerin toplanması ve kayıt altına alınması (ÇKS, HBS, Gastronomi reçeteleri, Yerel ürünler, toprak ve su, orman, balıkçılık) Bu veriler dijital bir veri bankasında kayıt altına alınacak – Yazılım Geliştirerek kaynağından alınacak . 	Üniversitelerden oluşan bir konsorsiyum	<ul style="list-style-type: none"> İlçe tarım Ziraat Odaları STK'lar 	2 Yıl
2. Onarıcı Tarım Projesi	<ul style="list-style-type: none"> Bir pilot bölgenin – köyün tespiti Onarım eksenlerinin belirlenmesi (Tarla, kültür, gastronomi, refah ekonomisinin geliri) Onarılacak konuların eğitimlerine başlanması Pilot uygulamalarla onarımların yapılması 	İlçe Tarım	<ul style="list-style-type: none"> Muhtar Belediye STK Üniversite 	3 Yıl

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi/ Bütçe
3. Sözleşmeli tarımın iyileştirilmesi, Yaygınlaştırılması, Denetim modeli projesi	<ul style="list-style-type: none"> Sözleşme taslaklarının belirlenmesi Çatışma alanlarının belirlenmesi Üretim kalitesinin artırılması, girdi kalitesinin tespiti, verimliliğin artırılması yönünde modeller oluşturulması Sözleşmeli tarımda blockchain ile izlenebilirlik modeli 	STK'lar	<ul style="list-style-type: none"> Sanayici Üretici Ziraat Odaları 	2 Yıl

GRUP 3: YEREL ÜRETİCİ SÜREKLİLİĞİ, YEREL BÖLGESEL ÜRÜNLERDEN EKONOMİ**Grup Sözcüsü:** Zafer Kızılkaya**Grup Üyeleri:** Ahmet Güzelyağdöken, Kazım Beyaz, Özhan Şen, Burçin Önder, Şebnem Özkan, Mehmet Gürs, Zafer Kızılkaya

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
1. Pazarıcı Üreticinin Kapasite Artırımı	<ul style="list-style-type: none"> Üretici tespiti Ürün tespiti Seçilen ürün/hizmet satış doğrultusunda kapasite artırımı 20 Pazar / 100 pazarıcı / 10 üretici Pazarıcı üreticinin kapasitesi artırılması <ul style="list-style-type: none"> Üretim & paketlenme & pazara ulaştırılması & eğitim Minik pala & tembel avrat otu & hodan 	İzmir Ticaret Borsası	<ul style="list-style-type: none"> İl Tarım Müdürlükleri İlçe Tarım Müdürlükleri 	3 yıl
2. Pazar Yeri – Mezat Rehberliği	<ul style="list-style-type: none"> Eğitim Pazarlama 		<ul style="list-style-type: none"> Akdeniz Koruma 1 Yıl Derneği Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Ahmet Güzelyağdöken 	1 Yıl

GRUP 4 : EGE BÖLGESİ GASTRONOMİ DEĞER ZİNCİRİ – PAZARLAMA İLETİŞİM**Grup Sözcüsü:** Türkmen Türkmenoğlu**Grup Üyeleri:** Duygu Elakdar, Ebru Koralı, Bilge Keykubat, Meltem Çakır, Ayhan Karabulut, Türkmen Türkmenoğlu, Şemsa Denizsel, Osman Sezener, Leyla Kayhan

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
1. Ege gastronomi marka stratejisinin, kimliğinin ve hikayesinin oluşturulması	<ul style="list-style-type: none"> Ege gastronomi markasının yurtiçi ve yurtdışı paydaşlar nezdinde araştırılması, Kalitatif çalışma ile iç görü elde edilmesi, Kantitatif çalışma ile verilerin desteklenmesi, Yabancı bir marka ajansı ile çalışılması – konkur süreci Bağımsız Ege Markası Komitesi Yönetimi Platformu Kurulması Avrupa birliği fonu & İZKA desteği & TGA / TIM ile sponsorluklar bulunması Saha çalışmasından gelen culinary kimlik araştırma sonuçlarının strateji oluşturması için analizi 	eg' / BORSAV / İTB	<ul style="list-style-type: none"> İletişim Ajansı Avrupa birliği fonu & İZKA desteği & TGA / TIM (sponsorluk) 	1 yıl
2. Yerellik-Kalite-Özgünlük akıllarında EGE" kimliği kriterlerinin belirlenerek bir LABEL çalışması yapılması:	<ul style="list-style-type: none"> Tüm hizmet sektörü paydaşları + simgesel ürünlerin derecelendirme sistemi ile listelenmesi, Bu LABEL için bir logo çalışması yapılması, Tarafsız yabancı, akredite bir kuruluş tarafından yapılması, Derecelendirme – ürün (simgesel), tüm hizmet sektörü paydaşlarının kontrol mekanizmasının kurulması 	eg' / BORSAV / İTB	<ul style="list-style-type: none"> Kent STK'ları 	

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
3.Hedef pazarların ve bu pazarlardaki "gate keeper" kitlenin belirlenmesi ve iletişim yapılması	<ul style="list-style-type: none"> Rota belirlenmesi için; gate keeper - gastronomiye yön verenleri(yemek yazarları, influencer, B2B tarafı gastro turizm yapan seyahat acentaları, hedef pazarlardaki kişilere) belirleyip onlarla iletişim yapılması 	eg' / BORSAV / İTB		

GRUP 5: EĞİTİM - ARGE - TEKNOLOJİ**Grup Sözcüsü:** Seda Genç, Özge Samancı**Grup Üyeleri:** Seda Genç, Turgay Bucak, Özge Samancı, Emrah İnce, Zehra Birol, Nihal Kazandır, Görkem Girgin, Aypar Satı, Tuncay Akyel, Cemre Torun, Soli Özel, Ahmet Uhri

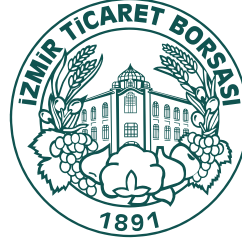
Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
1. Öncü köy projesi	<ul style="list-style-type: none"> Eğitim ve tarımı birleştiren bir proje Mevcutta Büyükşehir Akdeniz Akademisi ve yerel halkın katkısı ile yürütülmektedir Sarpıncık Köyü - Yemek Kültürü ve tarım içeren bir projedir. <ul style="list-style-type: none"> Köyde kalış 	<ul style="list-style-type: none"> Büyükşehir Akdeniz Akademisi 	<ul style="list-style-type: none"> Yerel Halk 	<p>15 günlük periyotlar</p> <p>Fon: İzmir Kültür Fonu, Büyükşehir Belediyesi</p>
2. Ege Bölgesi Gastronomi Mirası / Kimliği Projesi (SAHA)	<p>Ege Bölgesi'nin gastronomi mirasının keşfi için yapılacak envanter çalışmaları için ana eylemler.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1-Arama Konferansı 2-Proje Yazılması 3-Proje Ortakları Belirlenmesi 4- Bütçe için başvuru → AB, İZKA 	<ul style="list-style-type: none"> İTB 	<ul style="list-style-type: none"> İBB Üniversiteler 	3 yıl +

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
3. Okul öncesi ve ilkököl 5-10 yaş arası çocuklar için uygulamalı tarım/gastronomi eğitimi	<p>Okul öncesi uygulamalı eğitim geliştirilmesi</p> <ul style="list-style-type: none"> İncir, üzüm, zeytin, otlar, enginar gibi yerel ürünler ve tarım ile ilgili hikayeler ve oyunlar 	<ul style="list-style-type: none"> İTB 	<ul style="list-style-type: none"> Milli Eğitim Müdürlüğü, Üniversitelerin Rehberlik Bölümü Üniversitelerin Gastronomi Bölümü 	2 yıl
4. Pozitif Bilim ARGE Projesi	<p>Verimliliğin artırılması için</p> <ul style="list-style-type: none"> Toprak Analizi Seçilmiş Ürünlerin Kimyasal Analizi 	<ul style="list-style-type: none"> İTB 	<ul style="list-style-type: none"> Ziraat Fakültesi, Tarımsal Araştırma Enstitüsü, İl Tarım Müdürlüğü, İTTM, İBB İZ Tarım, İBB İZ Doğa, Tarım Daire Başkanlığı, Parklar-Bahçeler, Tagem 	
5. Egeye özgü belirli ürünlerin tat profillerinin belirlenmesi için duyu analiz ve yeni ürün geliştirme	<p>Ürünlerin tat profilini ve duyu analizini anlamak için belirlenmiş ürünlerin tat ve duyu profillerinin çıkarılması.</p> <ul style="list-style-type: none"> Enginar, incir, sultani üzün, zeytin 	<ul style="list-style-type: none"> İTB 	<ul style="list-style-type: none"> Üniversite Gıda Mühendislikleri, Gastronomi + 9 Eylül + Ege Üniversiteleri, Üretici firmaların ARGE birimleri, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü 	2 yıl

GRUP 6 : YÖNETİŞİM ve İŞ BİRLİKLERİ**Grup Sözcüsü:** Dilek A. Kocagül, Hakkı Çetin**Grup Üyeleri:** Barış Kaşka, Yasemin Güngör Engin, Hakkı Çetin, Şevket Meriç, Işıl Nisli, Aylin Öney Tan, Dilek A. Kocagül

Proje Adı	Ana Eylemler	Proje Sorumlusu	Proje Ortakları	Süresi / Bütçe
1. Gastroekonomi Koordinasyon Kurulu	<p>Üst akıl yönetim mekanizması geliştirilmesi. Paydaşların temsilcilerinin olduğu bu üst akıl sadece zeytin özelinde değil, imza ürünlerin bölgenin niteliklerini yansıtmaları için standardizasyonunun sağlanması ve bir derecelendirme sistemine dahil edilmesi üzerine çalışacak.</p> <ul style="list-style-type: none"> 6 aylık eylem planları oluşturulması 	<ul style="list-style-type: none"> Kamu-STK-Yerel Yönetim ortak 	<ul style="list-style-type: none"> şef, üretici, HORECA temsilcileri, ilgili kamu kurum ve yerel yönetim temsilcileri, STK temsilcileri 	Ayda 1 planlama toplantıları

EK-1



ARAMA KONFERANSI-1

GASTRO EKO NOMİ DE TARIMIN ROLÜ #1

25-26 KASIM 2022

izmir





İZMİR TİCARET BORSASI

1891 yılında kurulan İzmir Ticaret Borsası, Türkiye'nin ilk emtia borsasıdır. Kurulduğu günden bu yana tarımsal üretim, ticaret ve borsacılık kültürünün gelişmesinde önemli bir rol oynamıştır. Günümüzde “gerçek borsa kurallarının” uygulandığı, İzmir Ticaret Borsası'nda ülke ekonomisinde stratejik değere sahip tarımsal ürünlerin açıklanan ürün fiyatları piyasalar için referans fiyat kabul edilir.

İzmir Ticaret Borsası, geliştirdiği ulusal nitelikteki projeleriyle Borsalar içerisinde de kanaat önderi konumundadır. Bu doğrultuda, Borsamız Ege Bölgesi'nin ürün deseni ve kalitesi ile bir dünya markası haline gelmesini sağlayacak kolektif bir hareketin yol haritasını çizmeyi kendisine misyon edinmiştir.



İzmir Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Işinsu KESTELLİ, Türkiye'nin ilk kadın borsa başkanıdır ve Ekim 2022 tarihinde dördüncü kez Yönetim Kurulu Başkanı seçilmiştir.

KESTELLİ, İzmir Ticaret Borsası Eğitim, Kültür ve Sosyal Entegrasyon Vakfı (**BORSAV**) Kurucu Başkanı ve aynı zamanda Borsa İstanbul (**BİST**) Yönetim Kurulu Üyesidir.

İZMİR TİCARET BORSASI



İzmir Ticaret Borsası Tüccarlar Lokali - 1928

DEĞERLERİMİZ

- / Lider
- / Güvenilir
- / Çağdaş
- / Evrensel
- / Yenilikçi
- / Yerele | Doğaya | Gıdaya Saygılı
- / Şeffaf
- / Kapsayıcı
- / Dinamik
- / Çözüm Odaklı
- / Kolektif Düşünen
- / Sosyal Sorumluluk Sahibi

İZMİR TİCARET BORSASI

İştiraklerimiz



%100 İTB girişimi ve İzmir'in ilk "Fintech Unicorn" projesi olarak borsaların ortak girişimi ile 2005 yılında kurulmuştur. Ulusala devredilen bu başarılı proje ile İTB, Borsa İstanbul'un %1 hissedarı olmuştur. İşinsu Kestelli Borsa İstanbul'un yönetim kurulu üyesidir.

borsaistanbul.com.tr



%100 İTB iştiraki olarak 2011 yılında kalite koşulları belirlenmiş olan pamuğun, ürün senetleriyle ticaretini yapmak ve emniyetli koşullarda depolanmasını sağlamak amacıyla kurulmuştur. Türkiye'nin çeşitli bölgelerine ve farklı tarımsal ürünlerine örnek model oluşturan lisanslı depodur.

elidas.com.tr



%100 İTB iştiraki olarak 2013 yılında Türkiye'de pamuk alanında ilk ve tek yetkili sınıflandırıcı olarak faaliyete başlamıştır. Dünya çapında pamuk analizlerinde 3 birinciliğe sahiptir. Zeytinyağı Üretim Operatörü, Tadımcı, Fermente Ürün Üretim Operatörü mesleklerinde sınav ve belgelendirme faaliyetleri yürütmek üzere yetkilendirilmiştir.

izladas.com.tr



%100 İTB iştiraki olarak 2021 yılında yerli üreticinin rekabet avantajını korumak ve Türk pamuğunun uluslararası alanda tercih edilebilirliğini arttırmak amacıyla kurulmuştur. Markalaşma çalışmaları **Ulusal Pamuk Konseyi** ile ortaklaşa devam etmektedir.

gmofreeturkishcotton.org

İTTM

İZMİR TARIM TEKNOLOJİ MERKEZİ

%100 İTB iştiraki olarak tarımda bilişim teknolojileri kullanılarak üretilmiş / üretilecek ürün ve hizmetlerin gerçek yaşam ortamında, test edilebileceği / geliştirilebileceği açık inovasyon ortamıdır. **Türk tarımının silikon vadisi** olma hedefiyle 2022 yılında İTTM Girişim A.Ş. kurulmuştur.

ittm.itb.org.tr

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

EKOLOJİK DEMOKRASİ

Binlerce yıldır büyük uygarlıklara ev sahipliği yapan bu topraklarda, kadim geleneklerden ilham alarak ve çağımızın son bilimsel gelişmelerinden yararlanarak, tarım ve ekoloji konusunda çok önemli adımlar attık. Olumsuzluklara rağmen yerelden kalkınmanın mümkün olduğunu ispat ettik.

İzmir Tarımı ekosistemi içinde, bütünsel bir bakış açısıyla, birçok projeyi art arda hayata geçirdik; Ata tohumlarından benzersiz ürünler yetiştirdik, tarım kooperatifleriyle verimli iş birlikleri yaptık. Bölgemizde yetişen ürünleri işlemek ve İzmir halkına en sağlıklı şekilde ulaştırmak için tesisler kurduk. Bölgemizin benzersiz lezzetlerini Türkiye'ye ve dünyaya tanıtmak için birçok organizasyon gerçekleştirdik. Kurucusu olduğum CittaSlow ağı sayesinde tüm Türkiye ile bağlarımızı güçlendirdik ve dünyanın ilk Cittaslow Metropol unvanını İzmir'e kazandırdık.



Bütün bu çalışmaları planlarken asıl hedefimiz, iklim krizi nedeniyle insanlığı bekleyen tehlikelere karşı, "Ekolojik Demokrasi"yi hayata geçirmek oldu. Üç yıldır tarım ve gastronomi alanında yazdığımız hikayenin Türkiye'nin farklı yörelerine ilham verdiğini, birçok değerli projenin hayata geçtiğini görmekten büyük mutluluk duyuyoruz. Nice bereketli, sağlıklı, güneşli günlere...

Tunç SOYER
İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

BAŞKA BİR TARIM MÜMKÜN

BAŞKA BİR TARIM MÜMKÜN İZMİR TARIMI

İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Tunç Soyer'in "Başka Bir Tarım Mümkün" vizyonuyla oluşturulan İzmir Tarımı Stratejisi; Tohum aşamasından vatandaşın sofrasına gelene kadarki tüm süreçleri mercek altına alan, bu süreçlerin doğayla uyumlu ve insan sağlığını koruyacak şekilde yapılmasını sağlıyor.



İzmir Tarımı Geliştirme Merkezi - Sasalı Biolab



İzmir Tarımı için ana hedef: **Kuraklık ve yoksullukla mücadele** etmektir. İzBB, Tarımsal planlama çalışmalarını gerçekleştirmek için Çiğli ilçemizin Sasalı köyünde **İzmir Tarımı Geliştirme Merkezi (IZTAM)** kurarak tarımsal stratejik planlamanın kurallarını tarif ediyor. İzmir tarımı için kısa, orta ve uzun soluklu stratejik planlar yaparak Türkiye'de bir ilki gerçekleştiriyor. Başka Bir Tarım Mümkün sözünün temelini oluşturan İzmir Tarımı Ekosistemi ile Avrupa Birliği Yeşil Mutabakat düzenlemesiyle uyumlu yerel kuralları uyguluyor. Diğer yandan aynı yardımlar, alım ve satış garantileri ile üretimi doğrudan destekliyor.

Bu desteklemelerle küçük ölçekli üreticilerimize küçükbaş hayvan hibesi, yem desteklemesi, kıyı balıkçılığının gelişimi için ekipmanlar sunulmaktadır.

Tohum aşamasından başlayıp son tüketiciye uzanan tüm süreçleri desteklenmekte ve kooperatiflerimizin bu amaç için ihtiyaç duyduğu tüm mekanizasyon talepleri karşılanmaktadır.

Kurulan Ortak Makine Parkları ile üreticilerimizin ihtiyaç duyduğu traktör ve tarım makineleri cüzi ücretlerle hizmet vererek küçük ölçekli üreticilerimiz desteklenmekte aynı zamanda bu makinelerin etkin kullanımı sağlanmaktadır.

Kurulan tarımsal tahmin ve erken uyarı sistemleri ile tarım potansiyeli yüksek bölgelerimizdeki üreticilerimizi doğal afetlere karşı önceden uyarırken, aynı zamanda hastalık ve zararlılar ile mücadelelerinde de doğru zamanda ve doğru miktarda uygulamalar ile kimyasal kullanım azaltılmaktadır. Bunu yanında tarımsal verilerin kurum hafızasına kaydedilmesi ve yapılan analizler yardımıyla üreticilerimize yatırım kararları konusunda destek olunmaktadır.

İzmir Tarımı Ekosistemi, altı halkadan oluşmaktadır:

- Ürün Planlaması
- Tarımsal Destekler
- Alım ve Satış Garantisi
- Tarımsal Yatırımlar ve Pazarlama
- Kırsal Turizm
- İzleme ve Değerlendirme

Nüfus yoğunluğunun fazla olması ve 3 büyük havzanın denize döküldüğü yerde konumlanan İzmir için sahip olunan toplam suya göre bir üretim planlaması yapılması elzemdir. Ürün planlamasının ana odağı, çiftçimize yüksek gelir getiren, su kaynaklarını tasarruflu kullanan yerel



İzmir Tarımı ile ekonomik değeri yüksek ve suyu az tüketen stratejik ürünler desteklenmekte, böylelikle tarımsal sulamada harcanan suyun en az yüzde elli oranında azaltılması hedeflenmektedir. İzmir ili genelinde ihracat yapılabilecek kadar yüksek niceliğe ve niteliğe sahip, iklimle uyumlu beş ürün sınıfı belirlenmiştir.

- Mera hayvancılığı,
- Tahıl ve baklagiller,
- Zeytin ve zeytinyağı,
- Üzüm, incir ve badem gibi susuzluğa dayanıklı meyveler,
- Kıyı balıkçılığı.



Bunların tamamı İzmir'in küçük üreticileri tarafından yüksek miktarlarda üretilmektedir. Tarımsal ürünlerin İzmir ili genelindeki envanterini oluşturmak ve 10 yıllık üretim planlaması yapmak üzere, 10 kişilik bir kırsal araştırma ekibi kurulmuştur. Ekip, İzmir il genelinin mevcut ve gelecekte hedeflenen tarım haritasını hazırlamaktadır.

İzmir Tarımı Geliştirme Merkezi'nde yürütülen titiz çalışmalar ile Türkiye'nin ilk çoban haritası hazırlandı. Bu sayede İzmir'in sağlıklı ve piyasa değeri yüksek küçükbaş süt üretimi konusunda öz değeri tespit edilmiş oldu. Belirlenen 4658 çobanın ürettiği sütler, piyasa değerinin yaklaşık iki katı bedelle satın alınmaya başlandı. Bütün bu çabaların somut çıktısı olan İzmirli markası, İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından başlatılan Mera İzmir projesinin en önemli halkalarından biri olarak hayata geçirildi. Büyükşehir Belediyesi proje kapsamında 4 bin 658 çobanın kapısını tek tek çalarak Türkiye'nin ilk çoban haritası ile koyun ve keçi sütünü üreticilerden piyasanın iki katına satın alarak üretim için kolları sıvadı.



Belediye iştiraklerinden İztarım Şirketi ile alım garantisi programını devreye sokarak, küçük üreticinin ihracatçı yapılmasının hedeflendiği Mera İzmir projesi "İzmirli" markasıyla taçlandı. Bu çalışma sayesinde toplanan sütler ve yerli yem bitkileriyle beslenen kuzu ve mandalardan elde edilen etler doğal, sağlıklı ve güvenilir gıdaya dönüştü.



Topladığı sütleri işleyerek “İzmirli” markasıyla katma değeri yüksek ürüne dönüştüren Büyükşehir Belediyesi, süt ürünlerinin yanı sıra üreticiden aldığı et ve bitkisel ürünleri de İzmirli markasında işleyerek üretime başladı. Süt ürünleri kategorisinde peynir, yoğurt, tereyağı, dondurma, pastörize süt, uht süt ürünleri; et ürünleri kategorisinde sucuk, pastırma, kavurma, hamburger köftesi, ızgara köftesi; bitkisel ürünler kategorisinde ise karakılçık unu ve karakılçık makarnası satışa sunulmak üzere hazırlandı. İzmirli markası, küçük üreticilere ve kooperatiflere destek olarak yoksullukla ve iklim dostu üretim yöntemlerini kullanarak kuraklıkla mücadele etmeyi, sağlıklı ürünleri tüketiciyle buluşturarak gıda güvenliğini sağlamayı hedefliyor.



“istediğin gibi”

Ülke genelindeki ortalama çiftçi yaşımızın 55 olduğu ve genç istihdamının giderek azaldığı bu dönemde, yeni eğitim kurumu çiftçilerin bilgi ve tecrübelerini geliştirmeyi hedeflemektedir. Yeni yüzyılın köy enstitüleri olacak “Başka Bir Tarım Okulu” için Urla Bademler’de çalışmalar başladı. Bergama’nın, Kınık’ın, Kiraz’ın çocukları ile Konak, Urla, Karşıyaka’nın çocuklarını bir araya getirerek kent ve kır arasında bir bağ kuracak okul, kendi müfredatıyla tamamen ücretsiz eğitim verecek. Başka Bir Tarım Okulu’nun 2023- 2024 Eğitim-Öğretim yılında açılması planlanmaktadır.

Seferihisar’da 2011 yılında ilkini kurduğumuz Can Yücel Tohum Merkezi’nin ikincisini 2021 yılında Bornova’da açıldı. Bu merkezde başta Karakılçık Buğdayı olmak üzere ülkemize örnek olan yerel tohum faaliyetleri yürütülmektedir. Aynı zamanda bu merkezde tohumdan başlayıp sofraya oradan tekrar toprağa uzanan tüm sürecin eğitimleri verilmektedir.



İzmir, toplam tarımsal arazi miktarı Türkiye sıralamasında otuzuncu sırada yer almasına ve üç büyük havzadaki su sıkıntısına rağmen, il genelindeki katma değeri yüksek üretim ile bitkisel üretim değerinde üçüncü sırada, hayvansal üretim değerinde ise ikinci sırada bulunmaktadır. Bunun yanında kooperatifçiliğin başkenti olarak sayılan ilimizde ihracat yapabilen ve ürün kalitesi ile marka olmuş kooperatiflerimiz bulunmaktadır. Başka Bir Tarım Mümkün vizyonu ile İzmir Tarımı tüm Türkiye’ye örnek olacak bu modeli Kars, Burdur, Kıbrıs gibi diğer şehirlerde de uygulamakta, çarpan etkisiyle gücü ve yetkinliğini artırmaktadır.



Can Yücel
Tohum Merkezi

İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

İştiraklerimiz



İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin iştiraki olan İztarım A.Ş. "Başka Bir Tarım Mümkün" felsefesiyle sürdürülebilir tarım, sağlıklı gıda ve mutlu çiftçiler misyonuyla; küçük üreticiye destek olma, sağlıklı gıdayı tüketiciye ulaştırma, pazar ve marka oluşturma, bu amaç doğrultusunda tesisler kurmaya yönelik faaliyetlerini sürdürmektedir.

iztarim.com.tr



İzmir Büyükşehir Belediyesi iştiraki İzDoğa bünyesinde hayata geçirilen projeler, İzmir'i doğası, kültürü ve ekonomisi ile bütüncül bir perspektifle değerlendirir. Bu projeler insan ile doğa, geçmiş ile gelecek arasındaki uyumu tesis edecek döngüsel bir yaşam kültürü inşa eder. Projeler kent merkezini kırsal alanlarla bütünleştirmeyi, doğal alanların ekolojik olarak korunmasını sağlayarak turizm için değerlendirilmesini, atık malzemelerin yerinde dönüştürülmesini ve kırsaldaki tarımsal üretimin desteklenmesini hedeflemektedir.

izdogacomtr



İzmir Ticaret Borsası Eğitim, Kültür ve Sosyal Entegrasyon Vakfı (BORSAV) Türkiye’de bir ticaret borsası tarafından kurulan ilk vakıf olarak **31 Mart 2022** tarihinde faaliyetlerine başlamıştır.



Amacımız;

Tarım, hayvancılık ve gıda sektörleri ile bu sektörlerle dayalı sanayinin dengeli şekilde büyüme ve gelişmesine katkıda bulunmaktır.

Önceliklerimiz;

- / İlgili sektörlerdeki **sağlıklı rekabet ortamını** desteklemek,
- / **Mesleki ihtiyaçların karşılanmasına** ilişkin çözüm önerileri geliştirmek,
- / **Mesleki disiplin, ahlak ve dayanışmayı** güçlendirmek,
- / **Eğitim ihtiyacına** yönelik programlar geliştirmek,
- / **Çevre ve sağlığı korumayı** teşvik etmek,
- / **Ürün arzını, kaliteyi ve verimliliği** artırmaya yönelik araştırmaları destekleyerek **bilgilendirici etkinlikler** yürütmek,
- / **Biyolojik çeşitlilik ve yerli gen kaynaklarını** koruma ve artırmaya ilişkin farkındalık sağlamak,
- / Koruma ve çoğaltmaya dayalı bir **üretim bilincini genç nesillere aktaracak** kampanyalar yürütmek,
- / **Toplumla bütünleşmeyi** sağlayacak **sosyal sorumluluk** projelerini hayata geçirmektir.

Planlanan Başlıca Eğitimlerimiz;

- / Zeytinyağı Üretim Operatörlüğü
 - / Süt ve Süt Ürünleri İşleme Operatörlüğü
 - / Et Ürünleri İşleme Operatörlüğü
 - / Yenilikçi Tarım İşletmeciliği
 - / Tadım Eğitimleri
- (Zeytin - Zeytinyağı, Peynir, Şarap)



Ege'nin 3 güzeli

incir

üzüm

zeytin

üzerine birkaç not



KURU İNCİR

İncir ağacı Anadolu'da insanlık tarihi kadar eski dönemlere dayanan bir meyvedir.

İncirin anavatanı Türkiye olup, buradan Suriye, Filistin ve daha sonra da Ortadoğu üzerinden Çin ve Hindistan'a yayılmıştır.

İncir yetiştiriciliği dünyada oldukça sınırlı sayıda ülkede yapılmaktadır. Kuru incir üretimine baktığımızda ise çok sınırlı sayıdadır.

Dünya incir üretiminde ilk sırada yer alan Türkiye'de üretimin çoğu incirin yetiştirilmesi için en elverişli bölgeler olan Aydın ve İzmir illerinin içinde kalan Büyük ve Küçük Menderes havzalarında yapılır.

Bu bölgedeki üretim alanlarının büyük çoğunluğu, Sarılop çeşidi ile kuruludur.

Özellikle olgunlaşma ve güneşte yapılan kurutma dönemlerindeki hâkim rüzgârlar ile bunların taşıdığı nem ve sıcaklık dereceleri nedeni ile Büyük ve Küçük Menderes Havzalarının üretiminin büyük çoğunluğu kaliteli kuru incir elde etmeye uygundur.

Bu havzalar dışında üretilen incirin tamamına yakını ise taze meyve olarak değerlendirilmektedir.

İncir, her ne kadar subtropik bir meyve olsa da geniş ekolojik uyum kabiliyeti nedeniyle ülkemizin tüm sahil kuşağında yetiştirilmektedir. Bu doğrultuda, Marmara, Akdeniz, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri gibi bazı bölgelerimizde de sofralık incir yetiştiriciliği yapılmaktadır.

En fazla üretim Aydın %57 pay ile Aydın, %21 pay ile İzmir ve %8 pay ile Bursa illerimizde yapılmaktadır.

İklim ve ekolojik koşullar neden ile Aydın ve İzmir illerinde üretilen incirin büyük bir kısmı kurutulurken diğer illerin üretimi taze olarak değerlendirilmektedir.

Kuru İncir Rekolte Üretim, İhracat Miktar ve Değerleri

Sezon	Üretim*(Ton)	İhracat Miktarı (Ton)	İhracat Değeri (Ton)
2016/17	72.000	62.614	229.135
2017/18	78.200	64.734	278.059
2018/19	80.000	59.980	228.792
2019/20	89.000	69.786	241.857
2020/21	85.500	72.146	256.916
2021/22**	---	70.096	256.612

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, İzmir Ticaret Borsası, İhracat verileri Ege İhracatçı Birlikleri

(*) Üretim verileri rekolte tahmin çalışmaları verileridir

(**)T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından açıklama yapılmadı.



Son 5 sezona baktığımız zaman kuru incir rekolte rakamlarının 75 – 90 Bin ton arasında olduğu görülmektedir. Kuru incir ihracatımızda son iki sezon verilerine baktığımızda sırayla en çok ihracatımızın yapıldığı ülkeler ABD, Almanya, Fransa, İtalya, İsviçre, Kanada, Japonya, Hollanda, İngiltere ve Çin'dir. Taze incir üretiminde Türkiye birinci sırada yer alırken, Mısır ikinci sırada, Fas üçüncü sırada yer alırken, kurutmalık incir üretiminde ise Türkiye birinci, İran ikinci, İspanya ise üçüncü sırada yer almaktadır. Yaş incir ihracatımızda son iki sezona verilerine baktığımızda ise sırayla en çok ihracatımızın yapıldığı ülkeler Almanya, Hollanda, Rusya, İngiltere, Fransa ve Avusturya'dır. Son yıllarda, Amerika Birleşik Devletleri %12.3, İran %12.2, Almanya %9.8, Fransa %9.6, Hindistan %9.4 ve İngiltere %5.4 ile en büyük kuru incir tüketicileridir.

İzmir Ticaret Borsası Olarak Kuru İncir İle İlgili Yapılan Çalışmalar

“Ege İnciri” Coğrafi İşaret Tescil

Tüm dünyada kalitesi ile bilenen bölgemiz kurutmalık sarılop incirinin marka değerinin ve ününün korunması amacıyla “Ege İnciri” ibareli coğrafi işaret tescili 2003 yılında alınmıştır.

Kuru İncirde Verim, Kalite ve Gıda Güvenliğini Arttırmak İçin Saha Çalışmaları

Aktif saha ziyaretleri yapılarak üreticileri bilinçlendirme toplantı ve sohbetleri yapılmaktadır. Ayrıca, üretim sezonu süresince yapılan saha ziyaretlerinde bölgede yaşanan dolu, don, fırtına, su baskını, kuraklık sorunu, hastalık ve zararlı epidemileri, üreticiler ile ilgili konularda anında incelemelerle gerekli tespitler yapılarak ilgili birimler ile paylaşılmaktadır.

Rekolte Çalışmaları

Kuru incir rekolte tahmin çalışmaları çok uzun yıllar İzmir Ticaret Borsası koordinasyonunda ve ilgili kurumların desteği ile yürütülmüştür. Tüm üretim sahalarının ziyaret edildiği bu çalışmalar sektörün önem verdiği en önemli çalışma olmuştur. Rekolte tahmin çalışmaları 2019 yılında itibaren Tarım ve Orman Bakanlığı koordinasyonuna yapılmaya başlanmıştır.





SULTANI ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM

Ana vatanı Anadolu, Mezopotamya ve Kafkaslar olarak bilinen; sofralık, kurutmalık, şarap, sirke, pekmez, şıra, köfter, sucuk, pestil ve sarma gibi saymakla bitmeyecek bir sanayi ham maddesi olarak kullanılan üzümün jeolojik ve arkeolojik araştırmalar sonunda, günümüzden yaklaşık 60 milyon yıl öncesinde bile dünyanın birçok yöresinde yetişmekte olduğu tespit edilmiştir.

Türkiye üzüm üretiminin %51'ini sofralık, %39'unu kurutmalık ve geri kalan %10'nu ise şaraplık üzümler oluşturmaktadır.

Bağcılıkta dış ticaretimizin en önemli ürünü ise kuru üzüm yani "Sultani Çekirdeksiz Kuru Üzüm" dür.

Dünya'da kuru üzüm denildiğinde; özellikle ticari potansiyelinin çok yüksek olması sebebiyle, çekirdeksiz kuru üzüm anlaşılmaktadır.

Türkiye, ABD, İran, Şili, Arjantin, Güney Afrika, Avustralya, Yunanistan, Çin, Hindistan ve Özbekistan dünyanın en önemli kuru üzüm üreticisi ülkeleridir.

Çekirdeksiz kuru üzüm üretimi yoğun olarak Manisa, İzmir ve Denizli'de yapılmaktadır. Çekirdeksiz kuru üzüm hasadı Ege Bölgesi'nde genel olarak Ağustos ayında başlamakta ve Eylül ayında sona ermektedir.

Sezonlar İtibariyle Rekolte Tahminleri ile İhracat Miktar ve Değeri

Sezon	Üretim*(Ton)	İhracat Miktar(Ton)	İhracat Değer(Bin Dolar)
2016/17	313.134	270.015	419.268
2017/18	310.000	280.000	453.000
2018/19	261.000	252.450	516.201
2019/20	305.000	248.310	509.941
2020/21	272.000	223.864	429.971
2021/22	271.000	249.796	437.653

Kaynak: Tarım ve Orman Bakanlığı, İzmir Ticaret Borsası, İhracat verileri Ege İhracatçı Birlikleri

(* Üretim verileri rekolte tahmin çalışmaları verileridir

Son 5 sezonun rekolte tahmin rakamlarına baktığımız zaman rekoltenin 260 – 325 Bin ton arasında olduğu görülmektedir.

Çekirdeksiz kuru üzüm ihracatımızda son iki sezon verilerine baktığımızda sırayla en çok ihracatımızın yapıldığı ülkeler İngiltere, Almanya, Hollanda, İtalya, Fransa, Avusturalya, Kanada, İspanya, Japonya ve Belçika'dır.

Dünya kuru üzüm ihracatının %31,3'ünü Türkiye karşılamaktadır.

Dünyada en büyük kuru üzüm ithalatçıları ise İngiltere, Almanya, Hindistan, Hollanda, Japonya, Kanada, Fransa, Çin, Brezilya olarak karşımıza çıkmaktadır.

Avrupa Birliği dünyanın en büyük kuru üzüm ithalatçısı durumdadır.

Son yıllardaki verilere baktığımızda İngiltere tek başına küresel ithalatın yaklaşık %15'ini gerçekleştirmektedir. Sonrasında sırasıyla Almanya % 10, Hindistan % 7, Hollanda % 6,5 ve Japonya % 6 pay almaktadır.

İzmir Ticaret Borsası Olarak Çekirdeksiz Kuru Üzüm İle İlgili Yapılan Çalışmalar

“Ege Sultani Üzümü” Coğrafi İşaret Tescili

Tüm dünyada kalitesi ile bilenen bölgemiz çekirdeksiz sultani üzümünün marka değerinin ve ününün korunması amacıyla coğrafi işaret tescili alınmıştır.

Çekirdeksiz Kuru Üzümde Verim, Kalite ve Gıda Güvenliğini Arttırma Projesi

Günümüzde hala devam eden projede İzmir Ticaret Borsamızın yanında Ege İhracatçı Birlikleri, Alaşehir Ticaret Borsası, Manisa Ticaret Borsası ve Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü de yer almaktadır. Proje kapsamında 2009 yılından itibaren üretici/paydaş eğitimleri, bilgilendirme ve bilinçlendirme çalışmaları aktif saha ziyaretleri ile devam etmektedir.

Çalışma kapsamında bölgede yaşanan dolu, don, fırtına, su baskını, kuraklık sorunu, hastalık ve zararlı epidemileri, üreticiler ile ilgili konularda anında incelemelerle gerekli tespitler yapılarak ilgili birimler ile paylaşılmaktadır.

Çekirdeksiz Üzüm Bağlarında Sürgün Kurumaları, Uyanma Bozukluğu ve Ölümlere Yol Açan Fungal Nedenlerin Araştırılması Projesi

Bu çalışma kapsamında kuru üzüm rekoltesini ve ekonomisini ciddi şekilde etkileyecek olan fungal gövde hastalıkları ayrıntılı incelenmiş, konu ile ilgili uzun süreli saha çalışmaları ve laboratuvar analizleri yapılmış ve tüm bölgede üretici eğitimleri verilmiştir.

Rekolte Çalışmaları

Kuru üzüm rekolte tahmin çalışmaları çok uzun yıllar İzmir Ticaret Borsası koordinasyonunda ve ilgili kurumların desteği ile yürütülmüştür. Tüm üretim sahalarının ziyaret edildiği bu çalışmalar sektörün önem verdiği en önemli çalışma olmuştur. Rekolte tahmin çalışmaları 2017 yılında itibaren Tarım ve Orman Bakanlığı koordinasyonun yapılmaya başlanmıştır.



ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI HAKKINDA GÜNCEL BİLGİLER VE İTB'NİN ROLÜ

Zeytin (*Olea europaea* L.), anavatanı Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya olan Akdeniz iklimine özgü bir bitkidir. Bu kadim bitki 40 bin yıldan uzun bir süredir insanlık tarihine tanıklık etmektedir.

Zeytinin meyvesi yağlık ve sofralık olarak işlenebilen ve bu işleme sonucu oluşan yan ürünleri değerlendirilebilen tarımsal bir üründür. Zeytin bitkisinin özel iklim isteği nedeniyle zeytincilik, dünyada daha çok Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerde (İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Tunus, Suriye, Fas, Fransa ve Portekiz) yapılmaktadır. Yaklaşık 900 milyon adet olduğu tahmin edilen dünya zeytin ağaç varlığının yaklaşık %93'ü bu ülkelerde yer almaktadır. Dünyada yaklaşık 11 milyon hektar alanda her yıl rekolte değişimle birlikte yaklaşık 20 milyon ton zeytin üretimi ve bu üretimden kaynaklı 3 milyon tonun üstünde zeytinyağı üretimi ve ayrıca diğer yan ürünlerin üretimi yapılmaktadır.

Türkiye'de yaklaşık 350 bin zeytin üreticisi olduğu tahmin edilmektedir. Üretici aileleri ve tarım işçilerinin de bu kümeye katılmasıyla doğrudan ve dolaylı olarak 1,5 milyondan fazla insanın geçiminde zeytincilik ve zeytinciliğe dayalı sanayi faaliyetlerinin önemli bir rolü olduğu ifade edilebilir.

Türkiye, sahip olduğu yaklaşık 880 bin hektar zeytinlik alanı ve %7'lik pay ile dünyanın altıncı büyük alana sahip ülkesidir. En fazla zeytin alanına sahip diğer ülkeler ise sırasıyla Tunus, İspanya ve İtalya'dır.

Ülkemiz zeytin alanı bakımından yedinci sırada yer almamıza rağmen 2021 yılında 1,7 milyon ton zeytin üretimiyle Dünya zeytin üretiminin %7,8'ini karşılayarak üretimde en büyük 4. ülke olmuştur. İspanya %39'luk pay ile bu alanda en büyük üretici ülke durumundadır.

Dünya zeytinyağı üretimi 2021/22 sezonunda yaklaşık 3.1 milyon ton olmuştur. En büyük üretici ülke %42 pay ile İspanya olurken, İtalya %10'luk pay ikinci sırada yer almıştır. Türkiye ise 227 bin ton üretim tahmini ve %7'lik pay ile dördüncü en büyük üretici ülke olmuştur.

Aynı sezon dünya sofralık zeytin üretimi 2.8 milyon ton olmuştur. Türkiye %14 pay ile üçüncü en büyük sofralık zeytin üreticisi ülke olurken İspanya %23 ile birinci, Mısır %18 ile ikinci sırada yer almıştır.

Zeytin-Zeytinyağı Üretim, İhracat Miktar ve Değerleri

Sezon	Üretim (Bin Ton)		Sofralık Zeytin		Zeytinyağı	
	Sofralık Zeytin	Zeytinyağı	İhracat Miktarı(Ton)	İhracat Değeri(Ton)	İhracat Miktarı (Ton)	İhracat Miktarı (Ton)
2017/18	450.000	263.000	67.932	127.379	66.110	254.910
2018/19	423.000	193.500	91.222	141.695	52.243	146.063
2019/20	414.000	230.000	84.417	145.791	45.389	110.239
2020/21	360.000	210.000	88.373	149.990	44.023	134.879
2021/22	402.000	227.500	109.579	172.554	58.314	201.688

KAYNAK: Üretim verileri Uluslararası Zeytin Konseyi, İhracat verileri Ege İhracatçı Birlikleri



Zeytin ve zeytinyağı ihracatında da doğal olarak az sayıdaki üretici ülke öne çıkmaktadır. 2021/22 sezonunda toplam dünya zeytinyağı ihracatı 1.2 milyon ton olmuştur. Türkiye %5'lik pay ile en büyük 5. İhracatçı ülke olurken, İspanya %39 pay ile en fazla ihracat yapan ülke olmuştur. Sofralık zeytin ihracatında ise İspanya %29 pay ile birinci olurken Türkiye 109 bin ton ihracat ve %17 pay ile ikinci en büyük ihracatçı olmuştur.

Zeytinyağında ABD, Japonya ve Kanada üretici olmayan ülkeler arasında en fazla ithalat yapan ülkeler durumundadır. Özellikle 2021/22 sezonundaki 400 bin ton ithalat ile ABD hedef pazar olma özelliği taşımaktadır. Üretici ülkelerden İspanya aynı sezonda re-export yapmak amacıyla satın aldığı 120 bin ton ile dünyanın ikinci en büyük zeytinyağı ithalatçı ülkesi olmuştur. Sofralık zeytin ise en büyük ithalatçı ülkeler % 21 pay ile ABD ve % 19 pay ile Brezilya'dır.

İzmir Ticaret Borsası Olarak Zeytin ve Zeytinyağı İle İlgili Yapılan Çalışmalar

Türkiye'de Zeytin-Zeytinyağı Değer Zinciri Analizi Projesi

Projeye ülkemizin zeytin ve zeytinyağı piyasasında önemli roller üstlenen kamu ve özel sektördeki tüm paydaşların üretim süreçlerinde kullandıkları kaynakları etkin ve verimli kullanıp kullanmadığı araştırmalarla zeytin-zeytinyağı üretiminde katma değer artışına imkân sağlayacak araç ve politikalar ortaya çıkartılmaya çalışılmıştır. Çalışma bu yönüyle önem teşkil etmektedir.

İzmir Ticaret Borsası Zeytinyağı Tadım Paneli Projesi

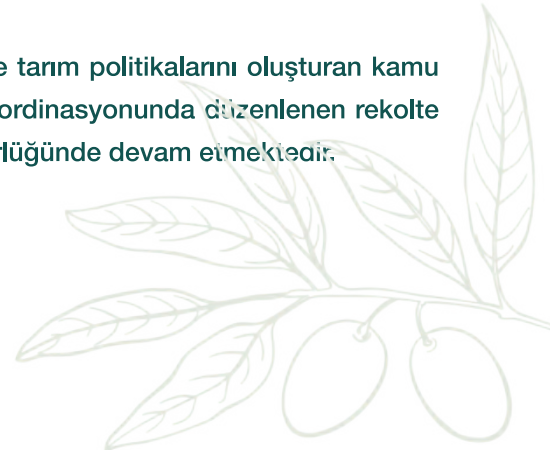
Zeytinyağının fiziksel ve kimyasal özellikleri; zeytin çeşidi, iklim ve toprak koşulları, zeytinin olgunlaşma derecesi, zeytinyağı üretiminde kullanılan yöntemler gibi birçok faktöre bağlı olarak değişiklik göstermektedir. İzmir Ticaret Borsası bünyesinde "İTB Zeytinyağı Tadım Paneli" oluşturulması projesi Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü işbirliği ile 2015 yılında başlamıştır. Tadım etkinlikleri düzenli olarak devam etmektedir.

Zeytinyağı Üretim Operatörü ve Tadımcı Mesleki Yeterlilik Belgelendirme Çalışmaları

Zeytinyağı işletmelerinde çalışan operatörleri ve son dönemde önem artan duyu analizi yapan tadımcıların yetkinliklerinin belgelendirilmesi amacıyla Borsamız işbirliği olan İZLADAŞ (İzmir Ticaret Borsası Laboratuvar, Arge ve Danışmanlık Hizmetleri A.Ş.) firmamız Zeytinyağı Üretim Operatörü-Seviye 4 ve Tadımcı-Seviye 4 Ulusal Yeterliliklerine uygun olarak sınav ve belgelendirme faaliyetleri yürütmek üzere Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yetkilendirilme süreçleri tamamlanmıştır.

Rekolte Çalışmaları

Tarımsal üretim tahminlerinin yapılması, üreticiler, ticari kesim, sanayiciler ve tarım politikalarını oluşturan kamu birimleri açısından büyük önem taşımaktadır. 2014 yılına kadar Borsamız koordinasyonunda düzenlenen rekolte çalışmaları 2014 yılı itibarıyla Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi koordinatörlüğünde devam etmektedir.



ARA
MA
K
O
N
F
E
R
A
N
S
I

GAST
RO
EKO
NOMİ
DE
TARIMIN
ROLÜ

katılımcı bilgileri

MODERATÖR



Prof. Dr. Oğuz BABÜROĞLU
Sabancı Üniversitesi Arama Kürsüsü Başkanı



oguzb@aramasearch.com



oguzbaburoglu

İngiltere’de lise eğitiminin son iki senesini burslu tamamladıktan sonra 1977’de Sussex Üniversitesi Uygulamalı Mühendislik Bilimleri ve Yöneylem Araştırması Lisans derecesini bitiren BABÜROĞLU, hemen ardından İngiltere’de Lancaster Üniversitesi’nde Yöneylem Araştırması Lisans sonrası eğitimine başladı. Bir yıl sonra, 1978’de Pennsylvania Üniversitesi’nin işletme fakültesi olan The Wharton School’da Sosyal Sistem Bilimleri programında “Kilitlenen Sistemler ve Girdapsal Örgüt Çevresi Kuramı” konulu çalışmalarına başlayan BABÜROĞLU, 1987 yılında doktorasını aldı. Öğretim üyesi olarak dünyanın farklı ülkelerinde yedi değişik üniversitede ve bir araştırma enstitüsünde görev yaptı.

Halen, 1995 yılında kendi yönettiği bir Arama Konferansından ortaya çıkan Sabancı Üniversitesi’nde 1998 tarihinden beri icraat geliştirme, icraat paylaşımı ve Türkiye’de yönetim ortamı derslerini vererek Öğretim Üyesi olarak görevini sürdürmekte. Sabancı Üniversitesi “Arama Kürsüsü” Başkanı olan BABÜROĞLU, AACSB (American Accreditation Committee of School of Business)’s EXXON Ödülü’nü 1989’da Yönetici Eğitiminde Yenilik üzerine aldı. TÜBİTAK tarafından verilen NATO doktora bursunu 1978-1982 yılları için kazandı ve the Society for General Systems Research en iyi makale ödülünü 1986’da, Goodland (İngiltere) Halka hitabet ödülünü 1974’de aldı. BABÜROĞLU, İngiltere’de yatılı lisede okumak üzere 1972-1974 tarihleri için OPOS bursunu almaya hak kazandı.

1980’lerden bu yana uluslararası olarak gerçekleştirdiği katılımlı yöntemlerin özel sektör, kamu ve STK bazında uygulanmalarını 1995 yılında Türkiye’de “Arama Katılımlı Yönetim Danışmanlığı” Şirketini kurarak gerçekleştirmeye devam etmiştir. BABÜROĞLU, bugüne kadar 100’den fazla uzun dönemli danışmanlık projesini ve 1700’den fazla katılımlı yöntem uygulamasını gerçekleştirdi.

Türkiye’yi “Arama Konferansı” ile 1988’de katılımlı yöntemlerle tanıştıran BABÜROĞLU, Arama Konferansının bu tür toplantılara bir kategori ismi haline gelmesini sağladı. Yine 1988’de ilk Arama Konferansında “common ground” kavramını Türkçeleştirmek için kullandığı “ortak akıl” kavramı iş ve siyaset ortamlarında yaygınlaştı.

Araştırma Eylem (Action Research) araştırması, katılımlı yöntemler, yeni nesil üniversiteler, icraat yönetimi, inovatif kurum ve iş modeli tasarımı, gelecek stratejileri planlama, çatışma ve kilitlenme yönetimi konularında uzmanlaşan BABÜROĞLU, Merrelyn Emery ile 2000’de yayınladığı “Educational Futures” kitabı yanı sıra, Organisation Studies, Human Relations, Action Research ve International Journal of Action Research, Systems Practice and Action Research Bilimsel Yayın organlarında makaleler yayınladı. Son iki yayını Tarama Konferansı Yöntemini Katılımlı Anayasa yapma ile geliştirdikten sonra yaptı. Ulusal ve uluslararası platformda katılımlı yöntemlerin yaygınlaşmasına yönelik deneyimi ve akademik çalışmalarını alana olan katkılarından ötürü BABÜROĞLU’na, Sabancı Üniversitesi Yönetim Bilimleri Fakültesi bünyesinde "Arama Kürsüsü" ihdas edildi.



Prof. Dr. Atilla AKBABA
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

✉ atilla.akbaba@ikcu.edu.tr **in** atilla-akbaba-6a5b6268

📷 atillaakbaba1a1

1969 yılında Kars'ta doğan AKBABA, ilkokul, ortaokul ve lise öğrenimini Karadeniz Ereğli'de, lisans öğrenimini 1991 yılında Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nda tamamladı. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından açılan burs sınavını kazanarak 1997 yılında Florida International University, The School of Hospitality'den yüksek lisans derecesi aldı. 2003 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Doktora Programı'nı tamamlayarak doktora derecesi aldı. Lisans ve yüksek lisans öğrenimi sırasında Türkiye, Almanya ve Amerika Birleşik Devletleri'nde çeşitli turizm işletmelerinde çalışma ve inceleme yapma olanağı buldu. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı olan AKBABA'nın yurt içi ve yurt dışında yayınlanmış makale, kitap, bildiri ve çevirileri bulunmakta. Turizm Fakülteleri Dekanlar Konseyi (TURDEK) Kurucu Başkanı olan ve bir dönem TURDEK Yürütme Kurulu Başkanlığı görevini yürüten AKBABA, Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi'nin kurucusu ve editörü.



İskender BAYDAR
Elit Basın Danışmanlık Ortak

✉ iskenderbaydar@elitebasin.com **in** iskender-baydar-1b979917

📷 iskenderbaydar

1969 yılında İstanbul'da doğan BAYDAR, Galatasaray Lisesi'nden mezun olduktan sonra Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilen eğitime devam ederek Profesyonel Turist Rehberliği Brövesi aldı. Gazeteciliğe 1990 yılında Sabah Gazetesi Dış Haberler Servisinde çevirmen ve editör olarak başladı. Sırasıyla Bugün Dış Haberler Müdürlüğü, Ateş Haber Müdürlüğü, Sabah Yazı İşleri Müdür Yardımcılığı görevlerini yürüttükten sonra, 1998 yılında Yazı İşleri Müdürü olarak Star Gazetesi'ne geçti. 2004 yılında Fotomaç Gazetesi Genel Yayın Yönetmenliği yaptı. Ardından Sabah Spor Müdürlüğü, Sabah Genel Yayın Yönetmen Yardımcılığı ve Takvim Genel Yayın Yönetmenliği görevlerinde çalıştı. Basın hayatının son döneminde, yaklaşık üç yıl süreyle Hürriyet Gazetesi Hafta Sonu Ekleri Yayın Yönetmeni olarak çalıştı. 2012 yılında medyadan ayrılarak iletişim danışmanlığına geçti ve Elit Basın Danışmanlık Şirketi'ne ortak oldu. Baydar, 2015-2017 yılları arasında, üyesi olduğu Galatasaray Spor Kulübü'nde Medya ve İletişim Direktörü olarak görev aldı.



Kazım BEYAZ
Çeşmeköy Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı
Çeşme Belediyesi Meclis Üyesi
Çeşme Belediyesi Tarımsal Projeler Danışmanı

✉ kazimbeyazcesme@gmail.com 📷 kazimbeyaz85

1985 Çeşme Ovacık doğumlu olan BEYAZ, Çeşme'ye özgü sebze - meyve türlerinin ve endemik bitkilerin araştırılması ve korunması ile ilgili çeşitli çalışmalarda bulundu. Çeşme Kavunu ve Sakız Koyununun üretiminin teşvik edilmesi ile ilgili çalışmalara öncülük etti. Yöreye özgü çeşitli kültürel ve folklorik araştırmalarda kaynak kişi olarak bulundu. Çeşme Anasonunun yeniden üretilmesinde Mey İçki ile ortak çalışmada bulundu. Çeşme Belediyesi ile karakılçık buğdayı ve kara yulaf üretiminin teşvik edilmesini ve bu ürünlerin ekme, gevrek ve benzeri ürünlerde kullanılmasını sağladı. Çeşme Belediyesi zeytin ve sakız ağaçlarının bakımı, çoğaltılması ve ilk hasadının gerçekleştirilmesi projelerinde aktif görev aldı. İzmir Büyükşehir Belediyesi iş birliği ile Çeşme Kavununa coğrafi işaret alınması için saha çalışmalarında bulundu. Çeşme Belediyesi ile üreticinin doğrudan tüketici ile buluşmasını hedefleyen Tarladan Sofraya projesini gerçekleştirdi. İzmir Büyükşehir Belediyesi, Çeşme Belediyesi ve Çeşmeköy Kalkınma Kooperatifi ile yöreye özgü Kaçeli koyunlarının koruması projesinde çalışmalarına devam ediyor.



Zehra BİROL
VespaFiz Teknik Danışmanlık Ltd. Şti. Kurucu ve Genel Müdür

✉ zehra@vespafiz.com 📷 zehrabırol

Gazi Üniversitesi Makine Mühendisliği Bölümü'nde lisans eğitimini 1989 yılında, TODAİE'de Yüksek Lisans eğitimini 2006 yılında tamamladı. 1990 yılında TÜBİTAK-SAGE'de çalışma hayatına başladı. Aynı yıl Kalkınma Bankası Proje Değerlendirme birimine geçti. Yatırım projelerinin teknik değerlendirmesi, ekspertiz, fizibilite çalışmalarının yanı sıra, TSE'de Tekstil İhtisas Grubu'nda üye olarak çalıştı. MFİB, TİGEM, DAKA, MEVKA ve Cumhurbaşkanlığı Devlet Denetleme Kurulu'nda geçici görevle bölgesel kalkınma ve yatırım projelerinin değerlendirilmesi, denetim konularında muhtelif görevler aldı. Yatırım projelerinin değerlendirilmesi, fizibilite raporu, ekspertiz raporu hazırlama, çevre yönetim sisteminin kurulması, yönetimi, iklim değişikliği, karbon piyasaları, yenilenebilir enerji teknolojileri, karbon ayak izi, konularında çalıştı. Yeşil Mutabakat, kurumsal sorumluluklar, fizibilite hazırlama, yatırım projelerinin teknik değerlendirmesi konularında eğitimler verdi. Kalkınma ve Yatırım Bankasından emekli olduktan sonra, kariyerine Mayıs 2019 tarihinden itibaren VespaFiz Teknik Danışmanlık Ltd. Şti.'de Kurucu ve Genel Müdür olarak devam etmekte.



Doç. Dr. Turgay BUCAK
Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD Başkanı
İzmir Aşçılar Derneği Başkanı



tbucak@yahoo.com



assoc-prof-turgay-bucak-17033876

2000 yılında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan mezun oldu. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı'nda 2007 yılında yüksek lisansını, 2012 yılında ise doktorasını tamamladı. Mart 2018'de Turizm Doçenti unvanını aldı. Yaklaşık 10 yıl turizm sektöründe (İstanbul Polat Rönesans Otel, İzmir Hilton Otel, Crowne Plaza Otel...) ara / üst düzey yönetici olarak görev yaptı. Sektörden İzmir BTA Catering Service Yiyecek ve İçecek Müdürü iken ayrıldı. İzmir Aşçılar Derneği Başkanı olan BUCAK'ın turizm, yiyecek-içecek ve gastronomi alanlarında ulusal ve uluslararası birçok yayını bulunmakta. İzmir Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü tarafından 2012 yılında "Turizm Eğitimcisi Ödülü"ne layık görülen BUCAK, yurtdışındaki Türk restoran işletmeciliğini ve Michelin Yıldızlı Restoranları araştırmak amacıyla 3 ay Londra'da bulundu. 2008 yılında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Konaklama İşletmeciliği Bölümü'nde başladığı akademisyenlik hayatına ve Dokuz Eylül Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde öğretim üyesi olarak devam eden BUCAK, Sosyal Bilimler Enstitüsü GMS ABD başkanı. Eko-Gastronomi Dergisi Yönetim Editörlüğü görevini yürütmekte ve ISO 2200 GGYS Baş Denetçiliğini yapmaktadır.



Deniz CELEP
İzmir Ticaret Borsası Meclis Üyesi
Akcelep Gıda Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı



deniz@akcelep.com.tr

1983 senesinde İzmir'de doğan AKCELEP, üniversite eğitimini Denizli Pamukkale Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Kamu Yönetimi Bölümü'nde tamamladı. 2006 yılında Akcelep Pamuk Gıda Tar. Ltd. Şti.'de çalışmaya başladı. Yönetim Kurulu Başkan Yardımcılığını yaptığı şirketi 200'den fazla ürün çeşidiyle 25 ülkeden fazla noktaya ihracat yapan AKCELEP, satış felsefesini "araziye ve toprağı tanımak, doğayı ve çevreyi koruyarak üretimler yapmak, verimli üretimin önemini anlamak, hangi ürün üretileceğini planlamak, katma değerli ürünler üretmek, aynı zamanda sürdürülebilir şekilde son tüketiciye ulaştırmak" olarak tanımlamakta. Ürün ve hizmet alanına konserve gıda üretiminin yanı sıra dünya sosları üreticiliğini de ekleyip, tarım ürünlerimizin her birini en kıymetli şekilde dünya gastronomi yeniliklerini ve taleplerini anlayarak, farklılıkları değerlendirerek üretmeye, pazarlamaya devam etmekte. Ege İhracatçılar Birliği Ege Yaş Meyve ve Sebze Mamulleri Komite Başkanı, İzmir Ticaret Borsası Meclis Üyesi olan AKCELEP aynı zamanda TOBB İzmir Kadın Girişimciler Kurulu Üyeliğine devam ediyor.



Meltem ÇAKIR
Meltem Çakır Marka ve İletişim Danışmanlık Kurucu

✉ meltem@meltemcakir.com  meltem-cakir-1174629

 meltemi24

1982 yılında İzmir Amerikan Kız Koleji ve 1986'da Ankara Üniversitesi İletişim Fakültesi'nden mezun oldu. Yüksek lisansını Boston Üniversitesi İletişim Fakültesi'nde tamamladı. 2006 yılında Meltem Çakır Marka ve İletişim Danışmanlığı şirketini kurmadan önce, Boston'da Arnold Worldwide; Türkiye'de McCann Erickson, Lowe Worldwide ve NTV; New York'ta v.b. concepts, Muse Communications, Lowe Worldwide ve Sterling Brands şirketlerinde çalıştı. 30+ yıldır yerli ve yabancı çok sayıda firmaya marka konumlandırma, marka mimarisi, marka genişleme, yeni ürün, okazyon ve kanal geliştirme, pazarlama ve iletişim stratejileri konularında Stratejik Danışmanlık yapan ÇAKIR'ın gıda, tarım, finans, otomotiv, telekomünikasyon, konaklama, sağlık, teknoloji, eğlence, moda, lüks, perakende, kişisel bakım, e-ticaret gibi çok sayıda sektörde deneyimi bulunuyor. ÇAKIR'ın bugüne kadar danışmanlık yaptığı müşterileri arasında; Verizon Communications, Johnson & Johnson, HSBC, Coca-Cola, Godiva, Darty ve Infiniti gibi uluslararası markaların yanı sıra, Yapı Kredi, Doğa Grup, The Marmara Collection, Ege Yapı, ModaCruz, ProAsist gibi yerli markalar bulunmaktadır. Son yıllarda gıda ve tarım sektörüne odaklanan ÇAKIR, İzmir Ticaret Borsası, Ege İhracatçı Birlikleri, Chef Seasons, Jain Sulama Sistemleri, Elite Naturel, Pagmat ve Maide Mutfak markaları için marka, pazarlama ve iletişim stratejileri oluşturdu. Endeavor Türkiye ve Yunanistan, Ünlü & Co Kadın Girişimci Akademisi ve EIT Food'un EWA programı girişimcilerine Marka Mentörlüğü yapan Meltem ÇAKIR, aynı zamanda çok sayıda STK ve firmaya markalaşma eğitimleri veriyor.



Dr. Hakkı ÇETİN
Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği Genel Müdür Yardımcısı

✉ hçetin@tariszeytinyagi.com.tr | hkkctn@gmail.com

 hakkı-çetin-4a35386b  hkkctn

Yüksek lisansını İzmir Ekonomi Üniversitesi İşletme Bölümü, doktorasını ise Dokuz Eylül Üniversitesi Maliye Bölümü'nde tamamlayan ÇETİN, doktora tez konusunu "kooperatifçiliğin kalkınmaya olan etkilerini TARIŞ Zeytin ve Zeytinyağı Birliği örneği" üzerinden inceledi. Yayınlanmış olan akademik çalışmalarında ağırlıklı kalkınma ve kooperatifçilik ilişkisi üzerinde durdu. Akademik çalışmalarının yanı sıra Türkiye'de kooperatifçiliğin geliştirilmesi amacıyla ilgili bakanlıklar ve diğer kamu kuruluşları nezdinde gerçekleştirilen çeşitli etkinlik ve projelerde görevler aldı. Aynı zamanda bir zeytin ve zeytinyağı üreticisi olarak, Edremit Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifi ortağı olmakla beraber, halen Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği'nde Genel Müdür Yardımcılığı görevini yürütmekte.



Cihan ÇETİNKAYA Danışman

✉ cihan.cetinkaya@c2.com.tr in cihan-cetinkaya-50a33415
 📷 _cihancetinkaya

Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'ndeki yedi yıllık eğitimi sonrası profesyonel mutfak kariyerine 16 yaşında stajyer olarak başladı. Otellerde çalıştığı dönemde Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi Kamu Yönetimi Bölümü'nden mezun oldu. 2003'te "Chaine des Rotisseurs" Türkiye Genç Aşçıları yarışmasını kazanarak Capetown'daki dünya finalinde Türkiye'yi temsil etti. 30 yıllık kariyerinde Antalya, İstanbul, San Francisco ve Dublin'de uluslararası otel ve restoran mutfaklarında yönetici ve şef olarak çalıştı. "İstanbul Yiyecek İçecek Grubu" çatısı altında Operasyon Direktörü olarak görev alan ÇETİNKAYA, 20'nin üzerinde restoran ve kafenin operasyonunu yönetti. 2015-2019 yılları arasında dünyanın en iyi 100 restoranından biri seçilen ve 2022 yılında 1 Michelin yıldızı alan Mikla, odun ateşinde pişirme tekniklerinin uygulandığı Mürver, casual restoran zinciri numnum, İtalyan lokantası Trattoria Enzo ve yenilikçi konseptte sahip self-servis restoran Terra Kitchen'ın operasyonel yönetimini üstlendi. YEDİ'nin organizasyon ve planlamasında görev aldı. Ruhun Doysun katılımcılarından olan ÇETİNKAYA, 2020 yılında kurduğu "C2 Serve" markasıyla danışman olarak hizmet vermeye devam ediyor. Yeni Anadolu Mutfağı, yerel ve sürdürülebilir mutfak anlayışı üzerine çalışmalarda yer almayı sürdürüyor.



Ruşsan ÖZDEMİR ÇİFÇİ Konak İlçe Tarım ve Orman Müdürü

✉ ruhsan.ozdemircifci@tarimorman.gov.tr
 in ruşsan-özdemir-çifçi-693b531b5
 📷 ruhsanozdemircifci

1979 senesinde Malatya'da doğdu. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun olduktan sonra 2002-2004 yılları arasında özel sektörde Üretim Müdürü olarak çalıştı. 2004-2016 yılları arasında İzmir İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'nde Gıda Mühendisi, 2008 yılından itibaren Bakanlık HACCP Eğitici ve 2010 yılından itibaren TAİEX Bölgesel Eğitim Programı Uzmanı olarak Bakanlıkta görev aldı. Gıda Güvenliği ve Kontrol Sistemlerinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi (2007, Litvanya), Gıda Ürünlerinde Nanoteknoloji Uygulamaları (2010-2011, ABD), Sürdürülebilir Balıklandırma Politikaları (2011-2012, Japonya), İşletmelerin Onay ve Kayıt İşlemleri (2013, Almanya) ve Gıda Katkı Maddeleri (2013, İtalya) konularında eğitimleri bulunan ÇİFÇİ, 2016-2021 yılları arasında Bornova İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nde Kurucu İlçe Müdürü olarak görev aldı. 2021 yılından beri Konak İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nde İlçe Müdürü olarak görev yapmakta ve Yaşar Üniversitesi'nde Gıda Hukuku dersi vermekte. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü yüksek lisans mezunu olan ÇİFÇİ'nin, Süt Teknolojisi alanındaki doktora çalışmaları devam etmekte. Tarladan sofraya gıda kaybı ve israfının azaltılması, sürdürülebilir su ürünleri ve balık ağlarının körfezden çıkarılarak ekonomiye kazandırılması ve Lezzet Konağı Projesini paydaşlarla beraber yürütmekte.



Şemsa DENİZSEL
Cooks Groove Kurucu



info@cooksgroveturkey.com



semsadenizsel

19 yaşında eğitim için gittiği Londra'da mutfaklarda çalıştı. Türkiye'ye döndüğünde o günün şartlarında aşçılık yapması mümkün olmadı. Çeşitli basın kuruluşlarında ve reklam kampanyalarında fotoğraf stilisti olarak çalıştıktan sonra 30 yaşında profesyonel mutfağa yeniden girdi. İsteddiği yemekleri pişirebilmenin ve o yemeğin hak ettiğini düşündüğü şekilde servis edilebilmesinin ancak kendi lokantasında olabileceğinin bilinciyle 20 Ocak 2000'de Kantin isimli lokantasını açtı. Yerli, yerel, mevsimsel malzemeyi odağına koydu ve "Yeni İstanbul Mutfağı" olarak tanımladığı yemekler pişirdi. En başından itibaren inandığı "gıda coğrafyanın bize sunduklarıyla mümkün" felsefesinin bugün de peşinde. İstanbul gastronomisi için bir öncü oldu ve yurt dışında da Türkiye'nin Alice Waters'ı olarak tanındı. 18 yıl sonra artık bir efsane olan lokantası Kantin'i kapattı ve Kuzey Ege'de bir topluluk yaratma rüyasıyla Türkiye'den ve yurt dışından yeni nesillere el vereceği bir mutfak kurdu.



Güven EKEN
İzmir Büyükşehir Belediyesi Başkan Danışmanı



ekenguven@gmail.com



ekenguven

1973 Gelibolu doğumlu olan EKEN, 1996 yılında Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi'nden mezun oldu. Doğal Hayatı Koruma Derneği (DHKD) Üyesi olarak geçirdiği üniversite yıllarında Ege Üniversitesi Kuş Gözlem Topluluğu'nu kurdu. Bu süreçte İzmir Gediz Deltası'nda ayrıntılı bir kuş araştırması yürüttü. Ortadoğu Teknik Üniversitesi'nde başladığı doktorasına Wageningen Üniversitesi'nde devam etti. Aynı yıllarda Dünya Kuşları Koruma Kurumu'nda (BirdLife International) Ekolojik Ağlar Koordinatörü olarak çalıştı. 2004 ve 2014 yılları arasında Doğa Derneği'nin önce Genel Müdürü ve ardından Başkanı olarak görev yaptı. 2001 ve 2005 yılları arasında Atlas Dergisi'nde doğa editörlüğü ve Yeşil Atlas'ta editörlük görevlerini yürüttü. 2009 ve 2012 yılları arasında ise Radikal Gazetesi'nde köşe yazarlığı yaptı ve halen Magma Dergisi'nin doğa editörlüğünü yürütmekte. EKEN'in doktora çalışması kapsamında geliştirdiği "Önemli Doğa Alanları" yaklaşımı kısa sürede dünyada geniş kabul gördü ve IUCN (Dünya Doğayı Koruma Birliği) tarafından korunması gereken doğal alanların belirlenmesinde uluslararası standart olarak kabul edildi. Doğa Derneği'ndeki ekip arkadaşlarıyla birlikte yaklaşımın dünyada ilk defa Türkiye'de uygulanmasını sağladı. Doğa konusunda yaptığı çalışmalar nedeniyle Mayıs 2011'de Türkiye'nin "Fark Yaratanlar"ından biri seçildi. Doğayla ilgili dört kitabı ve iki yüzü aşkın yazılı yayını bulunan EKEN, kurucuları arasında yer aldığı Seferihisar Doğa Okulu'nda 2013'ten bu yana ders vermeye devam ediyor. 2019 yılı itibarıyla İzmir Büyükşehir Belediyesi'nde Başkan Danışmanı olarak görev yapmakta olan EKEN kadim üretim havzaları, doğanın kodları ve doğa hakkı konulu üç teorik çalışmanın hazırlıklarını sürdürüyor.



Duygu ÖZERSON ELAKDAR
Hiç Urla Kurucu Ortak



duygu@hicoliveoil.com



duygu-özerson-elakdar-9178a753



duyguozersonelakdar

1978 Ankara doğumlu olan ELAKDAR, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi'nden mezun olduktan sonra Paris Sarbonne Üniversitesi'nde yüksek lisansını tamamlayarak kariyerine moda sektöründe başladı. Paris'te geçen 8 yıl boyunca profesyonel moda fuarı organizasyon müdürlüğü görevini yürüttü. Eşinin işi gereği taşındığı Libya'da geçen 4 yıl boyunca; modern sanat galerisi ve kültürel ve sanatsal etkinlikler organizasyon firması kurdu. 2010 yılında ailesi ile "Urlalı olmayı seçen" ELAKDAR, 2.400 dönüm ormanlık alan içerisinde 60.000 zeytin ağacını barındıran ve Urla İlçesi'nin en büyük ve tek organik sertifikalı tarımsal alanı olan ormanı devralarak, zeytinin etrafında ailesiyle birlikte hayatını yeniden kurguladı. Zeytinyağı Teknolojileri ve Tadım Uzmanlığı Okulu; O.N.A.O.O. İtalya üyesi uzman zeytinyağı panelisti ve blend master olan ELAKDAR, toprağa olan bağlılığının yansıması olan seramik sanatına tutkun. Tüm ilhamını Organik Hiç Zeytin Ormanı'ndan alan, yerel, sürdürülebilir ve döngüsel bir tarımsal ekonomi modeli olan Hiç Urla'nın Kurucu Ortağı olarak tarım ve gastronomi turizmi alanında faaliyetlerini sürdürmekte.



Dr. Öğr. Üyesi Leyla KAYHAN ELBİRLİK
Efeler Çiftliği Yönetici Ortak



leyla.elbirlik@efelerciftligi.com.tr



leyla-kayhan-elbirlik-8ab42187

İzmir Amerikan Lisesi'nin ardından 2001 yılında Bard College'da Dil ve Edebiyat Bölümü'nden mezun olan ELBİRLİK, yüksek lisans ve doktorasını Harvard Üniversitesi Tarih Bölümü ve Orta Doğu Çalışmaları alanında tamamladı. İhtisas alanı Osmanlı tarihi olan ELBİRLİK, çalışma hayatına 2013 yılında Özyeğin Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi'nde Öğretim Üyesi olarak başladı. 2015-2020 yılları arasında Boğaziçi Üniversitesi'nde Humanities Dersleri Koordinatörlüğü'nü yürüttü. Halen Özyeğin Üniversitesi'nde Öğretim Üyesi olarak görev almakta. ELBİRLİK, 2016-2019 yılları arası Söktaş Tekstil Sanayi ve Ticaret A.Ş.'nde Yönetim Kurulu Üyeliği, 2016-2020 yılları arasında Avrupa Komisyonu'nun Horizon 2020 çerçeve programı kapsamında Özyeğin Üniversitesi'nde PLOTINA araştırma, eğitim ve inovasyonda toplumsal cinsiyet dengesini ve entegrasyonunu sağlamayı amaçlayan bir proje yönetti. 2021 yılı itibarıyla aile şirketi olan Efeler Çiftliği Tarım ve Hayvancılık A.Ş.'de yöneticiliğe başlayarak süt hayvancılığı ve perakende satış pazarlama konusunda görev almakta olup, aynı zamanda da Koç Üniversitesi Anadolu Medeniyetleri Araştırma Merkezi'nden almış olduğu araştırma bursuyla çalışmalarına devam etmekte. Akademik yayınlarının yanı sıra M. Baha TANMAN ile "Balat İlyas Bey Külliyesi Tarih, Mimari Restorasyon" kitabının editörlüğünü yapan ELBİRLİK, Global İlişkiler Forumu, SES Eşitlik ve Dayanışma Derneği, Orta Doğu Çalışmaları Derneği üyesi.



Doç. Dr. Seda GENÇ

Yaşar Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı



seda.genc@yasar.edu.tr



docdrsedagenc



sedagenc

Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde lisans eğitimini tamamladıktan sonra, sırasıyla İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü ve Yeditepe Üniversitesi'nde yüksek lisans (Biyoteknoloji) ve doktora (Kimya Mühendisliği) eğitimlerini tamamladı. Doktora eğitimi sonrasında British Council bursiyeri olarak gittiği Reading Üniversitesi (UK), Gıda ve Beslenme Bilimleri Bölümü'nde araştırmalarına devam etti. Başlıca çalışma konuları; sürdürülebilir gıda üretim süreçleri, gastronomi eğitimi, gıda atıkları ve israfı, slow food, yöresel gıdalar, Akdeniz Mutfağı ve beslenmesidir. Halen Yaşar Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Öğretim Üyesi olan GENÇ, aynı zamanda Bölüm Başkanlığı görevini yürütmekte.



Öğr. Gör. Görkem GİRGİN

**Dokuz Eylül Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi**



gorkem.girgin@deu.edu.tr

Lisans eğitimini Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nda tamamladı. Mutfak eğitimini İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi'nde tamamlayan GİRGİN, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Tezli Yüksek Lisans derecesini aldı. Doktora derecesi için Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne devam etmekte. Uzun yıllar boyunca turizm sektöründe çalıştı. Serüvenine 2009 yılında Medis Club'ta başladı. Ardından 2010 yılında Voyage Torba'da devam etti. Daha sonra Magic Life, World Of Wonder's gibi zincir otellerin bünyesinde çalıştı. 2013 yılında Muğla'da yerel bir işletme olan Aross Kafe Restoran'da aşçılık yaparak şeflik kariyerine başladı. Big Chef Coco'da şeflik hayatına devam etti. 2017 yılında ise ZUMA Restaurant İstanbul'da, 2018 yılında Marmaris D Maris Otel Zuma Restaurant'ta aşçılık yaptı. 2018 yılının devamında Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Marmaris Meslek Yüksekokulu'nda Misafir Öğretim Elemanı olarak devam etti. 2019 yılında D Maris Otel La Guerite Restoran'da şeflik yaptı. 2020 yılından bu yana Dokuz Eylül Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda Öğretim Görevlisi olarak görev yapmakta.



Dr. Erçin GÜDÜCÜ
İzmir Ticaret Borsası Genel Sekreteri

 ercinguducu@itb.org.tr  [eguducu](https://www.linkedin.com/in/eguducu)  [ercinguducu](https://www.instagram.com/ercinguducu)

1969 Nazilli doğumlu olan GÜDÜCÜ, Ege Üniversitesi Bilgisayar Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu. VOB (Vadeli İşlem Opsiyon Borsası), TOBB ve ING-Bank gibi kuruluşlarda bilişim ve finans alanlarında Bilgi Teknolojileri Direktörü, Yönetici ve Danışman olarak görev yaptı. Para ve Banka Yüksek Lisans, İktisat Doktora dereceleri bulunan GÜDÜCÜ, İzmir Ticaret Borsası'nda 2015 yılından bu yana Genel Sekreter olarak görev yapmakta. Finansal ürünler ve tarım ürünleri borsacılığı, elektronik emtia piyasaları, elektronik ürün senedi ve lisanslı depoculuk, tarım 4.0, akıllı tarım; ürün, üye ve piyasa eksenlerinde Borsacılığın geliştirilmesi gibi konular İzmir Ticaret Borsası'ndaki temel ilgi alanları. Eş zamanlı olarak Ege Üniversitesi Bilgisayar Mühendisliği Bölümü'nde Yönetim Bilişim Sistemleri dersi veren GÜDÜCÜ; İzmir Bilimpark, Teknopark İzmir ve TOBB Emekli Sandığı'nda Yönetim Kurulu Üyesi olarak görev yapmakta.



Mehmet GÜRS
Şef
Girişimci

 mg@gurs.com.tr  gursmehmet

Mehmet GÜRS, Türkiye'ye taşındığı 1996'dan beri gastronomik destinasyondan rahat lokantaya, gece kulübü ve bardan yeni nesil kahve kavurma tesisi ve dükkanına birçok öncü yiyecek içecek markası ve işletmesinin arkasındaki isim. Geçmişteki markalarının bazıları Downtown, NuTeras, Lokanta, numnum ve Kronotrop olan GÜRS, bugün "The World's 50 Best Restaurants" listesinde dünyanın en iyi lokantaları arasında sayılan ve bir Michelin yıldızı olan Mikla'nın ortağı olarak devam etmekte ve birçok küresel projede One&Only ve Accor otel grupları ile iş birliği yapmakta. İstanbul'un çağdaş lokantacılığının öncüsü olarak tanınan GÜRS, aynı zamanda vizyoner "Yeni Anadolu Mutfağı" hareketini başlattı. Bu yaklaşımda, geleneksel ve gerçekten "asil" ürünlere saygı ile eski ve yenilikçi yöntemlerle yarının mutfağını yaratma çabası bulunuyor. Yıllar boyunca yoğun araştırmalar ve yaratıcı süreçler sonucunda şefler, tam zamanlı saha araştırmacıları, köylüler, anneler ve dedelerle birlikte bölgenin ürünleri, yöntemleri, alışkanlıkları hakkında derin bilgi birikimi ve ağ oluşturdu. Tüm bu çalışmalar, toprağın gerçek sahipleri ve şehirlerdeki şefler arasında başarılı bir iş birliği ile sonuçlandı. Uluslararası konferanslarda aranan bir konuşmacı olan GÜRS, dünyadan şef, üretici, bilim insanları ve kanaat önderlerini yiyecek ve gelecek hakkında yoğun tartışmalar için bir araya getiren YEDİ konferansının da kurucularından. Sürdürülebilirlik, sağlık, çiftçilik ve gıda israfı alanlarındaki çalışmalarını "Ruhun Doysun" projesi ile geniş kitlelere ulaştıran GÜRS'e mezunu olduğu Johnson & Wales University 2019 yılında Mutfak Sanatları alanında Fahri Doktora unvanı verdi. 2021 senesinde rakıdaki alışılmış sınırları zorlayan ve hem hammadde kullanımını hem de üretim süreçlerini kurcalayan PROTOTİP:RAKI'yı lanse etti.



Ahmet GÜZELYAĞDÖKEN
Balmumu Lokanta Şefi

✉ ahmetguzelyagdoken@gmail.com

📷 ahmetguzelyagdoken

Yağcılık ve peynircilik yapan bir aile içerisinde, bağ bahçe arasında büyüdü. İyi yemek yapan bir annenin öğretilerinden feyz aldığını belirten GÜZELYAĞDÖKEN, annesel ve evsel Ege mutfağı konusunda ciddi bir taraf olma iddiasına sahip. Tüm yaşamı boyunca biriktirdiklerini hayata geçiren GÜZELYAĞDÖKEN, kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerin korunması için çabalarını sürdürmekte.



Arın HÜNLER
İzmir Kalkınma Ajansı Uzman

✉ arin.hunler@izka.org.tr

🌐 arin-hunler-63853550

1983 İzmir doğumlu olan Arın HÜNLER, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü'nden mezun oldu. Yüksek lisans eğitimini aynı üniversitede yönetim bilimleri alanında tamamladı, doktora tez çalışmasını ise sosyal politika ve yerel yönetimler alanında sürdürüyor. Kalkınma ajanslarının ilk kurulduğu dönemden itibaren İzmir Kalkınma Ajansı'nda çalışmaya başlayan, ajansların mevzuat ve kurumsallaşma çalışmalarında, mali destek programlarının ve güdümlü proje desteklerinin tasarım ve uygulaması ile strateji, plan ve analiz çalışmalarında aktif görev alan HÜNLER, halen İzmir Kalkınma Ajansı'nda Mavi Büyüme Politikaları biriminde çalışmalarına devam ediyor.



Dr. Öğr. Üyesi Pınar İŞILDAR
Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi ve
Dekan Yardımcısı

✉ pinar.isildar@deu.edu.tr

📷 dr.pinar.isildar.deu

İŞILDAR, 1986 İzmir doğumlu. Lisans öğrenimini Dokuz Eylül Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Çevre Mühendisliği Bölümü'nde birincilikle tamamladı (2007). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Toplam Kalite Yönetimi Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans derecesini aldı (2009). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda doktora öğrenimi tamamladı (2018) ve halen Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Dr. Öğretim Üyesi ve Dekan Yardımcısı olarak görev yapmakta. Sürdürülebilirlik, turizm, sürdürülebilir turizm, gastronomi, sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilir gıdalar, atık yönetimi, çevre yönetimi, kurumsal kimlik ve kalite konularında çalışmalar yürüten İŞILDAR; Sürdürülebilir Tarım, Sürdürülebilir Gıda Yönetimi, Gıda Tadım Teknikleri, Gastronomi Trendleri, İş Sağlığı ve Güvenliği, Yemek Hazırlama ve Pişirme I-II derslerini veriyor.



Emrah İNCE
Yeni Çiftçi Platformu Kurucusu
TTGV Teknoloji Elçisi

✉ eince@ttgv.org.tr | emrahinceofficial@gmail.com

[in](https://www.linkedin.com/in/emrah-ince-ind-engr-mba-37bb1159) emrah-ince-ind-engr-mba-37bb1159 [ig](https://www.instagram.com/emrahinceofficial) emrahinceofficial

1996 yılında Deniz Harp Okulu'ndan Endüstri Mühendisi olarak mezun oldu. 2011 yılına kadar Deniz Kuvvetleri'nde Deniz İkmal Binbaşı rütbesi ile görev yaptı. Yeditepe Üniversitesi İngilizce İşletme Bölümü'nde yüksek lisans, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Bölümü'nde yüksek lisans, İstanbul Teknik Üniversitesi Lojistik ve Tedarik Zinciri Yöneticiliği programından mezun olan İNCE, Yeditepe Üniversitesi Technology & Innovation Management dalında doktora öğrenimine devam etmekte. 2013-2014 yıllarında Arcelor Mittal-Rozak Çelik Servis Merkezi A.Ş.'de Üretim ve Fabrika Müdürü sonrasında Yeditepe Sağlık Hizmetleri A.Ş.'de Genel Müdür ve Yönetim Kurulu Başkanı, Bactogen Biyoteknolojik Ürünler A.Ş.'de Genel Müdür olarak görev yaptı. 2016 yılında Tekfen Holding bünyesine Strateji, Yatırımlar ve İş Geliştirme Müdürü olarak katıldı ve 2016 yılında Hishtil-Toros Fidecilik Yönetim Kurulu üyeliği görevine getirildi. Ağustos 2017'de Tekfen Tarımsal Araştırma Üretim ve Pazarlama A.Ş.'nin Kurucu Genel Müdürlüğü görevini üstlendi ve 2018 yılında Grup bünyesine katılan Alanar Meyve ve Gıda Üretim Pazarlama Sanayi ve Ticaret A.Ş. ile Alara Fidancılık A.Ş. şirketlerinin Yönetim Kurulu Başkan Vekilliği ve Genel Müdürlük görevlerini 1 Eylül 2021 tarihine kadar yürüttü. Haziran 2017 – Eylül 2021 tarihleri arasında Somali Federal Cumhuriyeti Tarım ve Sulama Bakanı'nın Resmi Türkiye Danışmanlığını yaptı. Aynı zamanda 2018 - 2022 yılları arasında DEİK Türkiye-Danimarka İş Konseyi Başkanlığı görevini, Ağustos 2019 - 2022 yılları arasında UYMSİB (Uludağ Yaş Sebze Meyve İhracatçılar Birliği) Yönetim Kurulu Üyeliği görevini, 2018 yılından itibaren de TÜSİAD Tarım ve Gıda Çalışma Grubu Üyeliği ile yine TÜSİAD Tarım ve Gıda'da Kadın Çalışma Grubunun liderliğini yürütmekte. İNCE, 1 Mart 2022 tarihinden itibaren TTGV (Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı) Teknoloji Elçiliği, kurucusu olduğu YeniÇiftçi Platformu Başkanlığı, hissedarı olduğu Marinverse girişimi Danışma Kurulu Üyeliği, kurucularından olduğu Türkiye İnovasyon Hareketi Yüksek İstişare Kurulu Üyeliği ve Türkiye İş Bankası Tarım Bankacılığı Danışma Kurulu Üyeliği görevlerini icra etmekte.



Ayhan KARABULUT
EİB Sürdürülebilirlik, Proje ve Eğitim Uzmanı

✉ ayhan.karabulut@eib.org.tr [in](https://www.linkedin.com/in/ayhan-karabulut-40027698) ayhan-karabulut-40027698

2009 – 2011 yıllarında TRT Anadolu'da Başköşe Programı Koordinatörü ve Danışmanı olarak görev yapan KARABULUT, 2011-2013 yılları arasında kümelenme üyesi firmaların eşgüdümünün sağlanması, küme faaliyetlerinin planlanması ve uygulanmasında çalışmalar yürüterek OSTİM Organize Sanayi Bölge Müdürlüğü'nde Medikal Sanayi Kümelenmesi Koordinatör Yardımcısı olarak çalıştı. İstanbul İhracatçı Birlikleri'nde 2013 – 2017 yıllarında Mobilya Sektörünün Uluslararası Rekabetçiliğinin Geliştirilmesi Projesi üzerine çalışmalar yürüten KARABULUT, kümelenme faaliyetlerinin yanı sıra proje kapsamında eğitim ve danışmanlık programları ile uluslararası pazarlama faaliyetlerinin planlanması ve uygulanmasını sağladı. 2016 yılından bu yana Ege İhracatçı Birlikleri bünyesinde 6 Gıda Birliği Üyesi 25 İhracatçı Firmadan Oluşan "Gıda Sektöründe Sürdürülebilir İhracat URGE Projesi" Sorumlusu ve 6 Gıda Birliği adına ABD'de yürütülen Turquality Projesi Koordinatörü olarak görev alıyor.



Barış KAŞKA
Lexius Legal Avukatlık Ofisi Kurucu Avukat

✉ info@bariskaska.av.tr in baris-kaska-6a241944 📷 baris_kaska

1976 Aydın doğumlu olan KAŞKA, Marmara Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nden mezun olduktan sonra Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde Avrupa Birliği Hukuku üzerine yüksek lisans eğitimi ve Justus Liebig Giessen Üniversitesi'nde yarı dönem uluslararası hukuk dersleri aldı. İzmir Ekonomi Üniversitesi Meslek Yüksekokulu'nda İskoç Eğitim programı dahilinde üç dönem Sözleşmeler Hukuku, Uluslararası Hukuk ve İş Hukuku derslerini İngilizce olarak verdi. 2005 yılından beri İzmir Barosu'na kayıtlı olan KAŞKA, İzmir merkezli Lexius Legal Avukatlık Ofisi'nin kurucusu. Türk Patent ve Marka Kurumu'na kayıtlı marka, patent vekili olup iki sene İzmir Hukuk Mahkemelerinde marka, patent bilirkişiliği yaptı. Türkiye genelinde yayım yapan Franchise Market Dergisinde son üç yıldır her üç ayda bir Franchising Hukuku ve fikri mülkiyet hukuku alanında makaleler yazıyor. Türkiye Korunmaya Muhtaç Çocuklar Vakfı İzmir Şubesinde 7 yıl boyunca yönetim kurulu üyeliği yaptı ve halen üye olduğu diğer STK'ların (Chaine Des Rotisseurs Gastronomi Derneği, Buğday Derneği vb.) yanında SKOOP isimli iklim ve çevre için çalışan sosyal kooperatifin kurucu ortağı ve yönetim kurulu üyesi. İlgi alanları arasında gastronomi, seyahat ve spor yer alıyor.



Bilge KEYKUBAT
İzmir Ticaret Borsası Sektör Geliştirme Yönetmeni ve
Tarım İletişim Danışmanı

✉ bilgekeykubat@itb.org.tr in bilge-keykubat-49351117 📷 bilgekeykubat

İzmir Ticaret Borsası Sektör Geliştirme Yönetmeni ve Tarım İletişim Danışmanı olarak görev yapmakta. Zeytinyağı ve şarap tadım uzmanı. Tarım ve gıda yazarı olarak pek çok gazete ve dergide köşe yazıları yazan KEYKUBAT, kurucusu olduğu ve tarım, gıda, gastronomi, turizm alanında yayın yapan Apelasyon E-Dergi'nin Genel Yayın Yönetmenliğini de yürütmekte. Ulusal çapta yayın yapan Köy TV'de pazartesi günleri "Zeytin Takvimi" programını sunuyor, aynı zamanda konusu ile ilgili pek çok etkinliğe moderatör veya konuşmacı olarak katılıyor. Ayrıca Instagram'da kendi hesabından yaptığı tarım ve gıda alanındaki yayınlarla da geniş kitlelere ulaşıyor.



Kadir KILIÇPARLAR
Elit Basın Danışmanlık Ortak

✉ kadir@elitebasin.com

1970 yılında Gaziantep'te doğan KILIÇPARLAR, Marmara Üniversitesi İletişim Fakültesi'nden mezun oldu. Gazeteciliğe 1990 yılında Dünya Gazetesi'nde ekonomi muhabiri olarak başladı. Türkiye'nin ilk tematik ekonomi kanalı olan Kanal E'de (CNBC-e) Haber Müdürlüğü, Liberal Bakış'ta Haber Müdürlüğü, Star Gazetesi'nde Ekonomi Müdürlüğü, Takvim Gazetesi'nde Genel Yayın Yönetmen Yardımcılığı görevlerinde bulundu. Gazetecilik kariyerinin ardından iletişim danışmanlığına geçti ve 2003-2006 tarihlerinde Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı M. Rifat Hisarcıklıoğlu'na danışmanlık yaptı. Sürekli Basın Kartı sahibi olan KILIÇPARLAR, 2008 yılında Elit Basın Danışmanlık Şirketi'ne ortak oldu. 2014 yılında bir grup iş insanı, gazeteci ve akademisyenle birlikte ülke genelinde topluma yatırım projeleri yürüten Kapsayıcı Büyüme Derneği'ni kurdu ve başkanlığını üstlendi.



Zafer KIZILKAYA
Akdeniz Koruma Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

✉ zafer@akdenizkoruma.org.tr  [kizilkaya_zafer](https://www.instagram.com/kizilkaya_zafer)

Kıyı ve Liman Mühendisi olan KIZILKAYA, Pasifik Okyanusu'nda 10 yılı aşkın deniz koruma alanları projelerinde araştırmacı ve sualtı fotoğrafçısı olarak çalıştı. 2012 yılında Akdeniz Koruma Derneği'nin kurucuları arasında yer aldı ve halen derneğin başkanlığı görevini yürütüyor. Gökova Körfezi Balıkçılığa Kapalı Deniz Koruma Alanları Projesi ile 2012 yılında European Marine Conservation Leadership Ödülü'nü, 2013 yılında Whitley Fund for Nature Ödülü'nü, 2014 yılında United Nations Development Program Equator Ödülü'nü ve 2017 yılında Yeşil Oscar olarak adlandırılan Whitley Fund for Nature Altın Ödülü'nü kazandı. Türkiye'nin Akdeniz kıyılarında artış gösteren istilacı balık türlerinin yayılımını, ekolojik ve balıkçılık üzerindeki sosyo-ekonomik etkilerini çalışan Akdeniz Koruma Derneği, 2015 yılında başlattığı "Lezzetli İstilacılar" projesiyle yeni balık türlerinin tüketime sokulması için çalışmalar yürütüyor. 2019 yılında "Yeni Balıklar" proje sürecinde, çok sayıda restoran ve şefin katkılarıyla istilacı türlerinin restoran menülerinde yer almasına yönelik çalışmalarda bulunarak bu türleri ekonomi ve gastronomiye kazandırdı. Yerel balık türlerinin aşırı avlanma sonucu tükenme noktasına gelmesi, gelen istilacıların onları baskılaması sonucu geleneksel küçük balıkçının elinde istilacı türlerin dışında fazla tür alternatifi kalmamasından ötürü ucuz, sağlıklı deniz balığı olarak restoranlarda yerini almaya başlayan istilacı türlerin tüketimi, sürdürülebilir balıkçılığın ve ekosistem restorasyonun güzel bir örneği olarak Türkiye'yi bu konuda izlenebilecek bir model haline getirmek için çalışmalarına devam etmekte.



Yasemin KİREÇ
Anadolu Meraları CEO

✉ yasemin@anadolumeram.com

📷 yaseminkirec

2004 ve 2015 yılları arasında farklı kurumlarda iletişim ve halkla ilişkiler üzerine çalışan KİREÇ, 2015'te kurumsal hayatı bıraktı. Permakültür ve Anadolu Meraları'ndan bütüncül yönetim üzerine eğitimler aldı. Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği ile çalışmalara başladı. Ekosistem yaratmak, sistemsel dönüşüm gibi konulara ilgisi arttıkça gıda ve tarıma odaklandı. Sürdürülebilirliğin ötesinde onarım yapabilmek amacıyla onarıcı tarım ve onarım ekosistemi için çalışan KİREÇ, toprak onarımını hızlandırmak üzere onarıcı yöntemlerle tek ve çok yıllık bitki yetiştiriciliği, hayvancılıkta bütüncül planlı otlatma ile mera iyileştirmesi, biyoçeşitliliğin korunması ve artırılması gibi konular üzerine bütüncül bir bakış açısıyla iş geliştirme, proje tasarımı, danışmanlık ve eğitimler veriyor. Onarım ekosistemine kaldıraç görevi görmek için farklı kitlelerle, farklı ölçeklerde çalışmalar hayata geçiriyor.



Sabriye KOCABALKAN
SPİ Turizm ve Danışmanlık, Yayıncılık Ltd. Şti. Kurucu Ortak
İstanbul Gastronomi Reklam Ajansı Kurucu Ortak

✉ skocabalkan@spi.com.tr

in sabriye-kocabalkan-93a6ba18

📷 sabriyekocabalkan

1991 yılında İstanbul Üniversitesi Biyoloji Bölümü'nden mezun olan ve aynı üniversitede İstanbul Bitki Biyoteknoloji Yüksek Lisans Programı'na devam eden KOCABALKAN, yaptığı araştırma ve çekimler için bugüne kadar 23 ülke, 40 şehir, birçok ilçe ve köy dolaştı. Gastronomi Dergisi'nin editörlüğünü yaptı. 1992-1996 seneleri arasında İngiltere – Sofra Restoranları için yurt dışında hazırlanan ilk Türk Mutfağı özgün çalışması “Sofra” kitabını hazırladı. 1997-2004 yılları arasında Çay, Kahve & İçecek Dergisi'ni yayın hayatına soktu. Dünya Çay Konseyleri ile iş birliği yaparak “Türkiye’de Çay” konulu araştırmalarının başlamasını sağladı. Yeşil çay konusunda Doğu Karadeniz Kalkınma Projesinde yer aldı. Türkiye’de çay üzerine uluslararası alanda ilk olarak gerçekleşen “Uluslararası Çay Kongresi”ni gerçekleştirdi. Hatay’ın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Projesi çerçevesinde Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı Doç. Dr. Lütfü Savaş’a Gastronomi Danışmanlığı yaptı. Bu süreç içinde yerel mutfak ve hijyen konularında lokanta sahipleri ile çalışanları için düzenlenen eğitim süreçlerini yönetti. TV’de yayınlanan birçok programı projelendirdi. Güney Ege Kalkınma Ajansı ve Aydın Valiliği'nin AB projeleri kapsamında devam eden @visitaydın projesinin “Tarımda Yerel Ürün Tasnifi ve Gastronomi” bölümü ana yürütücülüğünü yapıyor. “Geleneksel Tarifleri ile Aydın Gastronomisi” kitabı bu proje kapsamında hayat bulan KOCABALKAN'ın “Deniz Kokan Yemekler” kitabı baskı aşamasında. Türkiye’de zeytinyağı tüketiminin artırılması, yurt dışında ise zeytin ve zeytinyağımızın algısının güçlenmesi için çalışmalarını sürdürüyor. Akdeniz Zeytin Kentleri Birliği (RE.C.O.MED) Başkanlığı'nın Türkiye’ye taşınması için aktif olarak çalışıyor.



Ebru KÖKTÜRK KORALI
Sade Film & Gastronomy Kurucu ve Ajans Başkanı

 ebru@me.com  ebrukorali

1990 yılından bu yana iletişim ve gastronomi sektörlerinde farklı yapılar da aktif olarak çalışan KORALI, TURYİD Turizm Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmecileri Derneği Kurucu Yönetim Kurulu Üyesi ve Sade Film & Gastronomy Kurucusu - Ajans Başkanı olarak görev yapmakta. Mayıs ayında 3. kez düzenlenen Global Gastro Ekonomi Zirvesi Başkanlığını ve 2 yıldır Adana Lezzet Festivali Program Direktörlüğünü üstlenen KORALI'nın İstanbul Beykoz'da Yalı 77 adında bir restoranı bulunmakta. İlgili alanları olan gastronomi turizmi, gastroekonomi, sürdürülebilir kalkınma, sosyal gastronomi ve gastro diplomasi konularında farklı projelerde çalışmalarına devam ediyor.



Şevket MERİÇ
İzmir Büyükşehir Belediyesi Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı



1976 Çorum doğumlu olan MERİÇ, Anadolu Üniversitesi Sosyoloji Bölümü mezunu. Tarım Teknikerliğinin yanında Yerel ve Kırsal Kalkınma Uzmanlık eğitimi aldı. 2009 yılında Sayın Tunç SOYER'in Seferihisar Belediyesi Başkanı olması ile Tarım Koordinatörü olarak göreve başladı. "Başka Bir Tarım Mümkün" vizyonu doğrultusunda Üretici Pazarlarının kuruluşu, Küçük Ölçekli Üreticiler ve Kooperatiflere yapılan destekler ile Karakılçık buğdayı gibi yerel tohum çalışmaları başta olmak üzere tüm tarımsal faaliyetlerde yer aldı. 2015 yılında faaliyetlerine başlayan ve Zeytinyağı Fabrikası, Soğuk Hava Deposu ve Kurutma Tesisi olan S.S. Seferihisar Doğanbey Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nin Kurucu Ortağı. 2019 yerel seçimlerinden sonra İzmir Büyükşehir Belediyesi'nde Başkan Danışmanı ve Özel Kalem Müdürlüğü görevlerinde bulunan MERİÇ, son iki yıldır İzmir Büyükşehir Belediyesi'nde Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanı olarak görev yapıyor. 2009 yılından bu yana Slow Food Teos üyesi ve Açık Öğretim Fakültesi'nde Aşçılık Bölümü eğitimine devam etmekte.



Dr. Pınar NACAK
İzmir Ticaret Borsası Genel Sekreter Yardımcısı



1970 yılında İzmir'de doğdu. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ekonomi Bölümü'nden mezun oldu. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi programında Yüksek Lisans ve Doktora dereceleri bulunan NACAK'ın doktora tezi "Türkiye Pamuk Dış Ticaretinin Yapısı ve Bunu Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma" adı altında İzmir Ticaret Borsası Yayını olarak basıldı. 2000 yılında İzmir Ticaret Borsası Ar-Ge Müdürlüğü'nde çalışmaya başlayan NACAK, Ar-Ge Müdürü görevini takiben, 2010 yılından beri kurumun Genel Sekreter Yardımcısı. NACAK aynı zamanda, 2006 yılından bu yana Kalite Yönetim Temsilcisi ve Akreditasyon Sorumlusu olarak görev almakta ve koordinatörlüğünü İzmir Ticaret Borsası'nın yaptığı TOBB Kadın Girişimciler Kurulu İcra Kurulu Üyesi olarak Girişimcilik alanında projeler yürütmekte. Tarım ve gıda üretimi, tarımsal pazarlama, tarım ticareti, tarım politikaları, yerel ürünler ve coğrafi işaretler, borsa salon işlemleri İzmir Ticaret Borsası'ndaki temel ilgi alanları. YÜCİTA (Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı) Kurucu Üyesi ve Ulusal Tarım Gıda Birliği ve Tarım Ekonomisi Derneği Yönetim Kurulu Üyesi olan NACAK, bu kurumlarda sürdürülebilir tarım ve gıda sistemleri, iklim değişikliği ve etkileri, kırsal kalkınma ve yerel tohumlar, yöresel lezzetler konularında faaliyetler gerçekleştirmekte.



Işıl NİŞLİ
SKOOP Yönetim Kurulu Başkanı
TOBB İzmir İl Kadın Girişimciler Kurulu İcra Kurulu Üyesi

✉ isil@nisli.com

İzmir doğumlu olan NİŞLİ, Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Ekonomi Bölümü'nden mezun oldu. İş hayatına Garanti Bankası'nda başladı ve Nima Lmd. Şirket Ortağı olarak 1995-2015 yılları arasında aktif olarak çalışma hayatına devam etti. Ege Çağdaş Eğitim Vakfı'nda (EÇEV) Yönetim Kurulu Üyesi olarak görev yaptı. Rotary Federasyonunda Kulüp Başkanlığı, Toplum Hizmetleri Başkanlığı, Mesleki Eğitim Başkanlığı, Kültür Sanat Komite Başkanlığı, Burslar Başkanlığı, Okuma Yazma Komite Başkanlığı görevlerinde bulundu. 2014-2020 yılları arasında Türkiye Korunmaya Muhtaç Çocuklar Vakfı (KORUNCUK) İzmir Başkanlığı görevini üstlendi. Pek çok sosyal sorumluluk projesinin ulusal ve uluslararası başkanlığı ve proje koordinatörlüğü görevlerinde bulundu. Eski milli folklorcu olan NİŞLİ, halen Skoop İzmir Sosyal Kooperatif Kurucu Başkanı, İzmir Kokoreç Kulübü Başkanı ve TOBB İzmir Kadın Girişimciler İcra Kurulu Üyesi olarak görevlerini sürdürmekte.



Murat ONKARDEŞLER
İztarım A.Ş. Genel Müdürü

✉ murat.onkardesler@gmail.com  murat-onkardeşler-771ba0123

1978 yılında Trabzon'da doğdu. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Kamu Yönetimi Bölümü'nden mezun oldu. İş yaşamına Unilever şirketinde Satış Temsilcisi olarak başlayan ONKARDEŞLER, daha sonra Fedex Express Kargo şirketinde Trakya Bölge Satış Müdürü olarak görev aldı. 2009 yılında kamu çalışma hayatına transfer oldu ve Silivri Belediyesi'nde Stratejik Plan Sorumlusu ve Proje Koordinatörü olarak görev aldı. 10 yıl süresince görevini sürdürdü. 2019 yılından bu yana İzmir Büyükşehir Belediyesi işbirlikli İztarım A.Ş.'de Genel Müdür olarak görev yapmakta.



Can ORTABAŞ
Urla Şarapçılık Yönetim Kurulu Başkanı
Urla Bağ Yolu Derneği Başkanı
Uzbaş Arboretum Kurucusu

✉ can@uzbas.com

1960 İzmir Karşıyaka doğumlu ORTABAŞ, Uzbaş Arboretum'un kurucusu ve Urla Şarapçılık Yönetim Kurulu Başkanı olarak görev yapıyor. Eş zamanlı olarak kuruluşunda büyük emek harcadığı Urla Bağ Yolu Derneği'nin Başkanlığını yürütüyor. 35 yıldır iş hayatında aktif olarak yer alan ORTABAŞ, EGİAD gibi önemli STK'larda da çeşitli görevlerde bulundu.



Ali Osman ÖĞMEN
İzmir Ticaret Odası Meclis Üyesi
Dikili TDİOSB Yönetim Kurulu Başkanı

✉ aogmen@caglarcicek.com.tr 📷 aliosmanogmen

1960 Denizli doğumlu ÖĞMEN, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Peyzaj Mimarlığı Bölümü'nden mezun oldu. 1986 yılından bu yana Çağlar Çiçek Pey. Tar. Ürn. Tic. ve San. Ltd. Şti Kurucu Ortağı ve Genel Müdürü olarak çalışma hayatını sürdürmekte. 1999 yılından itibaren İzmir Ticaret Odası Meclis Üyesi, 2001-2009 yılları ve 2018-2022 döneminde ise Yönetim Kurulu Üyesi olarak görev yapan ÖĞMEN, İzmir Ticaret Odası Yönetim Meclis Üyeliği'ne devam etmekte. İZTO Vakıf Mütevelli Heyet Üyeliği yanında, Dikili TDİOSB Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini sürdürmekte.



Dr. Öğr. Gör. Burçin ÖNDER
İzmir Ekonomi Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Müdürü

✉ onder.burcin@ieu.edu.tr in burcinonder Instagram burcinonder

2007 yılından bugüne firmaların, markaların, sektör temsilcilerinin ve profesyonellerin satış ve pazarlama alanındaki eğitim ihtiyaçlarını analiz ederek, satış ve pazarlama alanında eğitimler tasarlayıp sunuyor. Firmaların stratejik pazarlama planlarını firma temsilcileri ile atölyeler kapsamında tasarlamakta ve hazırlanmış olan stratejik pazarlama planının uygulanmasında firmalara danışmanlık hizmeti sunmakta. Sahada çalışan profesyonellere satış ve pazarlama alanında bireysel danışmanlık hizmetleri de sunan ÖNDER, kariyer hedeflerine ulaşmalarında mentorluk ediyor. Takım geliştirme uzmanlık alanının bir parçası. Turkcell Akademi, Arçelik Akademi, İzmir Ticaret Odası, Bornova Belediyesi, Çiğli Belediyesi, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, İzmir Kent Konseyi, ESHOT, İzelman, Forum Aydın, Kaşkaloğlu Göz Hastanesi, Uğur Okulları, Coldwell Banker Life Gayrimenkul, Egeşis Çevre teknolojileri, Bayyurt Group, Starkey Gayrimenkul, Genç Başarı Eğitim Vakfı, Eraslan Koleji, Eymikids, K.F.C. Gıda, İzmir İl Milli Eğitim Müdürlüğü, T.C. Adalet Bakanlığı son yıllarda bünyelerinde eğitim verdiği kurumlardan bazıları. Pearson Türkiye'nin "Master Trainer"larından biri olan ÖNDER, uzun yıllardır Eğitimci olarak çeşitli kurumlarda eğitimler vermekte. Farklı mentor ağları bünyesinde start-up projelere mentorluk de yapan ÖNDER, 2014 yılından 2017 yılına kadar TÜBİTAK desteği ile yürütülen Girişimcilik Akademisi'nde eğitimci olarak genç girişimcilere eğitimler verdi. ÖNDER aynı zamanda, 2010 yılından bu yana ulusal ve uluslararası birçok etkinlik, kongre, sempozyum, konferansta "keynote speaker" olarak görev almakta. "Kurucuların Marka Mirası ve Marka Sermayesi Üzerine Etkileri" başlıklı doktora çalışması bulunan ÖNDER, 2017 yılından bu yana İzmir Ekonomi Üniversitesi'nde Meslek Yüksekokulu Müdürü olarak görev yapmakta. 20 yılı aşkın süredir, organik tarım alanında faaliyet gösteren aile şirketlerinin de ortağı.



Tuğrul ÖZBAŞ
Özbaş Gıda A.Ş. Kurucu Ortak
Ardes Mimarlık Kurucu Ortak
Köstem A.Ş. Yönetici

✉ tugrulozbas@gmail.com in tuğrul-özbaş-18115a6 Instagram tugrulozbas

1980 yılında İzmir'de doğan ÖZBAŞ, Dokuz Eylül Üniversitesi'nde okuduktan sonra öğrenim ve iş hayatına devam etmek üzere İstanbul'a taşındı. 2006 yılında Marmara Üniversitesinde "Finans, Yatırım Piyasaları ve Muhasebe" üzerine yüksek lisansını tamamladı. Sonrasında İzmir Ekonomi Üniversitesi'nde Mimari Restorasyon Bölümü'nden mezun olarak Mimari Restoratör oldu. 2005-2009 yılları arasında PricewaterhouseCoopers firmasında finansal danışmanlık ve denetim faaliyetlerinde bulundu. 2010'da İzmir'e geri taşındığından bu yana Ardes Mimarlık, Özbaş Gıda ve Köstem A.Ş.'de; mimari, inşaat, tarım, turizm, gıda imalatı konularında hizmet veren aile firmalarında ortak ve yönetici olarak çalışmaya devam etmekte. EBSO ve İzmir Ticaret Odası üyelikleri bulunan Ardes Mimarlık İnşaat firmasını şirket bazında temsil etmekte. Eş zamanlı olarak EBSO Çok Amaçlı İnşaat Sanayi Meslek Komitesi Başkanlığı görevine devam etmekte.



Öğr. Gör. Soli ÖZEL
Kadir Has Üniversitesi Akademisyen
Yazar

✉ soli@khas.edu.tr  [soli_ozel](https://www.instagram.com/soli_ozel)

Kadir Has Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Bölümü'nde Öğretim Görevlisi olan ÖZEL, aynı zamanda Paris Institut Montaigne'in uzman kadrosunda. Farklı yıllarda ABD, Fransa, İsrail, Britanya ve Avusturya'da çeşitli üniversitelerde ders verdi ve düşünce kuruluşlarında uzman olarak bulundu. "A Revolution in Slow Motion: Politics of Resentment, Empowerment and Identity in Turkey" ve Evren Balta ile birlikte Ukrayna savaşının uluslararası sisteme etkileri hakkında yazdığı "A Constitutive Moment" yayınlanmış olan son iki eseri. Michael Rock ile birlikte yazdığı "Elite Origins of Democracy and Development" adlı kitap gelecek yıl Routledge yayınevi tarafından basılacak.



Şebnem ÖZKAN
İzmir Ticaret Odası
İş Geliştirme Müdürlüğü Araştırma ve Geliştirme Uzmanı

✉ sebnem.boran@izto.org.tr  [sebnem-boran-50a8a5160](https://www.linkedin.com/in/sebnem-boran-50a8a5160)
 [sebnemboran](https://www.instagram.com/sebnemboran)

1983 İzmir doğumlu ÖZKAN, Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi İngilizce İşletme Bölümü mezunu. Dokuz Eylül Üniversitesi İngilizce İşletme Anabilim Dalı Yöneticiler İçin İşletme Tezsiz Yüksek Lisansını tamamladı. 2006 yılında İzmir Ticaret Odası'nda göreve başlayan ÖZKAN, İzmir Ticaret Odası İş Geliştirme Müdürlüğü'nde Araştırma ve Geliştirme Uzmanı olarak görev yapıyor. Tarım, gıda ve hayvancılık sektörlerine yönelik çalışmalarda bulunan ÖZKAN, akıllı tarım uygulamaları, tarım projeleri, gıda sektöründe uluslararası rekabetçiliği geliştirme projesi çalışmalarında yürütücü olarak görev yapmakta. Aynı zamanda, tarım, gıda ve hayvancılık sektörlerine ilişkin sektörel raporlar hazırlamakta ve coğrafi işaret projeleri, kırsal kalkınma destekleri projeleri konularında çalışmalarda bulunmakta.



Doç. Dr. Özge SAMANCI
Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı

✉ ozge.samanci@ozyegin.edu.tr **in** özge-samanci-84a19353

📷 ozgesamanci

Lisans (1995) ve yüksek lisans (1998) derecelerini Boğaziçi Üniversitesi Tarih Bölümü'nde tamamladıktan sonra doktora derecesini Paris EHESS (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales)'den 2009 yılında alan SAMANCI, geç dönem Osmanlı mutfak kültüründe modernleşme, Osmanlı Saray Mutfağı, İstanbul mutfak kültürü ve yemek tarihi ve tarihçiliği konularında çalışma ve araştırmalar yapmakta. 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı (Medyatik 2006) ve Türk Mutfağı (ed. Kültür Bakanlığı 2008); "Food Studies In Ottoman-Turkish Historiography" (in Writing Food History: A Global Perspective 2012); "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the First Half of the 19th Century" (in the Illuminated Table, the Prosperous House 2003), "Pilaf and Bouchées: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the Nineteenth Century" (in Royal Taste 2011); "La Cuisine d'Istanbul au 19e siècle" (PUFR 2015) SAMANCI'nın Osmanlı Saray ve İstanbul mutfak kültürüyle ilgili yazdığı kitap ve kitap bölümlerinden bazıları. 2017 yılından itibaren Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Bölüm Başkanlığı görevini sürdürmekte. Gastronominin Temelleri, Türk Mutfak Kültürü Mirası ve Uygulamaları, Yemek Tarihi ve Mutfak Kültürleri alanlarında ders veren SAMANCI, "Yemek ve Kültür, Food and History" dergilerinin yayın kurulu üyesidir.



Öğr. Gör. Aypar SATI
İzmir Ekonomi Üniversitesi
Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi

✉ aypar.sati@ieu.edu.tr **in** ayparsati

Lisans derecesini 2017 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nü bitirerek alan SATI, İşletme Bölümü'nde çift anadal programını tamamladı. Yurt içinde birçok beş yıldızlı otel mutfağında; yurt dışında ise Fransa'nın Lyon kentinde bulunan iki Michelin yıldızlı Le Neuvième Art ile geleneksel Fransız mutfağı restoranı Daniel et Denise'te çalıştı. Lisans mezuniyetini takiben devam ettiği Ege Üniversitesi İşletme Anabilim Dalı'ndaki öğrenimi sonunda 2019 yılında tezli yüksek lisans derecesini aldı. Doktora eğitimine Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda devam etmekte olan SATI, 2020 yılından bu yana İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde çalışmakta. İlgi alanları arasında gastronomi ve gastronomide yeni eğilimler ile turizm ve gastronomide tüketici davranışı gibi başlıklar yer alıyor.



Osman SERDAROĞLU
Teruar Urla Kurucu Şef



osmserdaroglu@gmail.com



osmserdaroglu

Yemek merakı çocukluğuna dayanan SERDAROĞLU, tutkusunu profesyonel hale getirmeye ise üniversitede Bilişim Sistemler Bölümü'nde okurken karar verdi. Önce İstanbul'da MSA'da (Mutfak Sanatları Akademisi) eğitim aldı, ardından eğitimine devam etmek için İtalya'ya gitmeye karar verdi. Şeflik eğitimini İtalya'da tamamlayan SERDAROĞLU, mutfak tecrübesini Sorrento yakınlarındaki "Ristorante Torre del Saracino" da ve Sicilya'da "Ristorante La Madia" gibi Michelin yıldızlı restoranlarda geliştirdi. Beş yılın sonunda bir agro turizm projesi geliştirmek hayaliyle Urla'ya yerleşmeye karar verdi ve 2020 Temmuz ayında restoranı "Teruar Urla" konuklarını ağırlamaya başladı. Az atık, sürdürülebilir mutfak ve coğrafi işaretli ürün kullanımına büyük önem veren SERDAROĞLU'nun mutfağının temelini, küçük üreticiyi destekleyerek bölge mutfağını ve ürünlerini ön plana çıkaran mevsimsel, yalın, yaratıcı lezzetler oluşturuyor.



M. Osman SEZENER
OD URLA Şefi ve Restoran İşletmecisi



contact@osmansezener.com



m-osman-sezener-7a7340106



osmansezener

SEZENER, 1982 yılında İzmir'li bir aileye ve onların keyifle işlettikleri restoranlarının içine doğdu. Bu sebeple yeme-içme sektörüne merak sardı ve ailesinin izinden gitmeye karar verdi. Eğitimine Bilkent Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü'nde başlayıp ardından New York French Culinary'de tamamladı. Yarı Alman babaannesi ve Girit'li anneannesinden gelen köklerini, Türkiye'nin ona verdikleriyle harmanlayabilme inancıyla sektöre adım attı. Kararlı bir şekilde kendine çizdiği rotasında, çocukluğundan beri hayalini kurduğu şeyi hayata geçirmek üzere yola çıktı. Büyüdüğü bölgenin toprağından ve denizinden gelen malzemeyi, odun ateşinde, en doğal şekilde pişirdiği bir restoran yaratma felsefesini kendine temel edinen SEZENER, OD Urla'yı, Urla'daki aile zeytinliğine konumlandırarak 2018'in son aylarında ziyaretçilere açtı. Kendini değişime bırakmadığı ve gelişmeye zorlamadığı sürece her şeyin yok olabileceğine inanan SEZENER, OD Urla'da misafirlerine her daim yeniyi sunmayı hedeflemekte. Bu yolculukta, coğrafyasının özgün ürünlerinden en yaratıcı şekilde faydalanan SEZENER'in her daim dediği gibi; "biz kendi coğrafyamızda ne kadar yerelleşirsek, o kadar globalleşiriz."



Neptün SOYER
İzmir Köy-Koop Başkanı

✉ neptunsoyer@hotmail.com 📷 neptunsoyer

1966 yılında Balıkesir’de doğan SOYER, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Matematik Bölümü’nden mezun oldu. 1991 yılında kendi şirketini kurarak Seferihisar’da 350 yataklı bir tatil köyü yaptı. 2000- 2017 yılları arasında matematik öğretmeni olarak köy ilkokullarında çalıştı. Sığacık Kaleiçi’nde pazar günleri kadınların evlerinin önünde satış yaptığı, yüzlerce kadının istihdam edildiği “Sığacık Pazarı” projesine öncülük etti. 2010 yılında 7 ortakla kurdukları Hıdırlık Tarımsal Kalkınma Kooperatifi’nde Yönetim Kurulu Başkanlığı’na üstlendi. Kooperatifin sanal pazarı www.seferipazar.com 2013 yılında TÜSİAD ve Türkiye Bilişim Vakfı tarafından e-Türkiye ödülünde birinciliğe layık görüldü. SOYER ve ekibi “Gelecek Turizmde” projesiyle “Seferihisar’ın Geleneksel Mutfağı” adıyla Seferihisar’ın dezavantajlı bölgesine bir “lokanta” kurarak, bölgede yaşayan kadınların istihdamını sağladı. Farklı STK ortakları ile lokantanın bir bölümünde anne çocuk eğitimi yaparak lokantayı çocukların eğitim noktası haline getirdi. Daha çok kadına ulaşmak için Hıdırlık Tarımsal Kalkınma Kooperatifi olarak, 1971’den günümüze “köylünün örgütlü gücü” olarak varlığını sürdüren Köy-Koop’a ortak olunmasını sağladı. 2016 yılında Köy-Koop’a “ilk kadın” Başkan seçildi. Kırsalda 104 kooperatif ortağı ve binlerce çiftçi ile Türk tarımının hak ettiği itibarı kazanması için çalışan SOYER, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Tarım Bölümü’ne devam etmekte.



Özhan ŞEN
İzmir Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesi
Şentaş Tarım Ürünleri İhracat San. Tic. A.Ş. Yöneticisi

✉ ozhan@sentas.com.tr 📷 ozhan_sen

1963 Ödemiş doğumlu ŞEN, 1990 yılına kadar Ödemiş’te, sonrasında İzmir’de aile şirketi olan Şentaş Tarım Ürünleri İhracat San. Tic. A.Ş.’de kuru meyve ihracatı yapmakta. Şirket bünyesinde incir alımı ve işletmesi konularında uzmanlaşan ŞEN, 2009 yılından bu yana İzmir Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Üyesidir. İncir ve zeytine gönül veren, tarımın insanla yükseleceğine inanan ŞEN, İzmir Ticaret Borsası öncülüğünde Buca’nın Karaağaç Köyü’nde organik tarım yapmakta. Aynı zamanda Bayındır Tarıma Dayalı İhtisas Organize Sanayi Bölgesi’nde İzmir Ticaret Borsası’nı temsil etmekte.



Aylin ÖNEY TAN
Ankara Slow Food Kurucusu ve Lideri

✉ aylinoneytan@yahoo.com 📷 aylinoneytan

ODTÜ Mimarlık Bölümü ve Restorasyon Bölümlerinden mezun olan TAN, uzun yıllar eski eserlerin korunması alanında çalıştı. 2000-2003 yılları arasında Dünya Bankası tarafından yürütülen Türkiye Kültürel Miras Projesi yöneticiliğini üstlendikten sonra GAP Kültürel Miras Projesi yerel koordinatörlüğünü yaptı. Kişisel ilgi alanı olan yemek kültürü ve tarihi konusunda araştırmalarını sürdürürken 2000-2003 yılları arası uluslararası Slow Food ödülü jüri üyesi olarak Türkiye'ye karakovan balı ve haşhaş üretimi konusunda iki ödül kazandıran dosyalar hazırladı. 2007 yılından itibaren konuşmacı olarak katıldığı "Oxford Symposium on Food and Cookery" çerçevesinde, yemek tarihi konusunda yeni bir bakış açısı getiren özgün makalelere verilen "Sophie Coe Award on Food History-2008" ödülünü kazandı. 2003-2015 yılları arasında Cumhuriyet Gazetesi'nin Pazar ekinde yemek kültürü üzerine yazdığı yazılar ile başladığı köşe yazarlığını Milliyet ve Hürriyet Daily News gazetelerinde sürdürmekte ve Metro Gastro Dergi gibi pek çok yayına katkısı bulunmaktadır. Ankara Slow Food kurucusu ve lideri olan TAN, halen NTV Radyo'da "Acı, Tatlı, Mayhoş" programını yapmaktadır.



Tangör TAN
Ziraat Mühendisi
Gastronom

✉ tangortan@gmail.com in tangör-tan-390405214 📷 tangortan

1975 Almanya doğumlu TAN, Ege Üniversitesi Ziraat Mühendisliği ve The University of Gastronomic Science olmak üzere iki lisans derecesine sahip. 2015 yılından beri Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Anadolu'nun Yöresel Ürünleri ve Gastronomideki Rolü, Mutfak Sanatları Akademisi'nde Anadolu Yöresel Ürünlerinin Duyusal Profil Analizi ve Gıdaların Sürdürülebilirliği, 2018 yılından beri Yaşar Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Ege Bölgesi'nin Yöresel Ürünleri ve Gastronomideki Yeri, 2020 yılından beri de Antalya Bilim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Gıda Tarihi başlıkları altında dersler vermekte. 2009-2021 yılları arasında Mikla Restaurant'ta Araştırma ve Geliştirme Koordinatörü olarak çalıştı. Bu süre zarfında üreticilerin, köylülerin, çiftçilerin üretim süreçlerini ve yöresel yemek alışkanlıklarını araştırmak amacıyla Anadolu'yu ve Türkiye'nin yakın komşularını seyahat ederek kayıt altına alıp arşivledi. Nazilli Aydın'da Meandros Ege'nin ve Urla İzmir'de Padronero'nun kurucu ortaklarından olan TAN'ın uzmanlık alanları; kırsalda çiftçilerin, köylülerin ve kooperatiflerin gastronomideki rolü; eko-gastronomik perspektiften Anadolu'nun yöresel ürünleri ve işleme kültürü; sosyal ve kültürel açıdan yöresel ürünlerin kalitesi; Anadolu kırsalında ve Türkiye sınırlarının ötesinde yöresel gıda üretimleri ve tarımsal uygulamaları; sosyal yapılaraya göre tat ve yemek tabularının farklılıkları; mikro iklimlerin yöresel ürünlerin duyusal profilleri ve karakteri üzerindeki etkileri ve yöresel üretimin sürdürülebilirliği.



M. Zeynep TANSUĞ
İzmir Ticaret Borsası Genel Koordinatör
BORSAV Genel Sekreter
Danışman



zeyneptansug@itb.org.tr



zeyneptansug



zeynep.tansug

1998 yılında Özel İzmir Amerikan Lisesi'nden, 2002 yılında Ege Üniversitesi İşletme Bölümü'nden mezun olan TANSUĞ, İzmir Ticaret Odası'nda uzman yardımcısı olarak çalışırken tam burslu olarak Kennesaw State University; Coles School of Business'da MBA derecesini aldı. Türkiye'nin ilk bölgesel kalkınma ajansı olan İZKA'nın kurucu ekibinde ve Türkiye'nin ilk bölge planı, yatırım ve bölgesel marka stratejisi ile kent markalaşma çalışmasını yürüten ekipte görev aldı. Uluslararası sosyal sorumluluk projeleri ve İzmir EXPO 2020 adaylık süreci gibi proje deneyimlerinin yanı sıra, İzmir'e gelen yabancı sermaye yatırımlarına pazar danışmanlığı sunmakta. 2016 yılında Almanya merkezli kurulan Corefood GmbH firması ile bölgesel gıdaların etnik pazarlara ihracatının tek durak operasyon ve danışmanlık hizmeti veriyor. 2019'dan beri İzmir Ticaret Borsası Genel Koordinatörü olarak görev alan TANSUĞ, aynı zamanda BORSAV'da Genel Sekreterlik görevini yürütmekte.



Cemre TORUN
Gastronomi Yazarı
Danışman



cemre@cemretorun.com



ceminers

1975 İstanbul doğumlu Cemre TORUN, Georgetown University School of Business Pazarlama Bölümü'nden mezun oldu. İş hayatına New York'ta Hearst Publications'da başlayıp, İstanbul'da The Coca-Cola Company'de stratejik pazarlama alanında devam etti. Yüksek lisansını Boğaziçi Üniversitesi'nde Klinik Psikoloji Bölümü'nde yaptı ve klinik psikolog olarak çalışmalarını farklı kurumlardan sonra kendi kliniğinde sürdürdü. 2010 senesinde tutku alanı olan gastronomiye profesyonel olarak adım attı ve Vogue Türkiye dergisinin yemek editörü olarak aylık yazılar yazmaya başladı. Vogue, GQ ve Condé Nast Traveler Türkiye dergilerinin yeme-içme editörlüğünü yapmış olan TORUN, uluslararası gastronomi dünyasına yön veren Fool, Fare, MAD Dispatches gibi dergi ve kitaplara yazılarıyla, Chef's Table ve Ugly Delicious gibi yemek programlarına uzman konuk olarak katkıda bulundu. 2014 senesinden beri The World's 50 Best Restaurants'ın Türkiye, Yunanistan, İsrail ve Balkanlar'dan sorumlu Bölge Başkanı olan TORUN, aynı zamanda şef, üretici, akademisyen ve kanaat önderlerini yiyecek ve gelecek hakkında yoğun tartışmalar için bir araya getiren YEDİ konferansının da kurucularından. TORUN'un yemek kültürü, kent mutfağı ve malzemenin önemini vurgulayan "İçindekiler" ve "İçindekiler 2" adlı yemek kitapları bulunmakta. Pandemi sırasında İstanbul'un özlenen restoranlarının tariflerini evlere taşıyan "Restoranlar Evde" kitap projesini hayata geçirdi ve elde edilen gelirle binlerce sektör çalışanına destek sağladı. TORUN, sürdürülebilir gıda alanında öncü kabul edilen Ruhun Doysun platformunun kurulduğu günden beri danışmanlığını ve editörlüğünü yürütmekte ve sürdürülebilir gıda konusunda yüzlerce yazısı bulunmakta. 2021 senesinden beri aynı zamanda PROTOTİP:RAKI'nın markalaşmasını yürüten TORUN, markalaşma ve içerik geliştirme alanlarında öncü projelere imza atmaya ve yemek psikolojisi, kültürü ve sürdürülebilir gıda konularında eğitimler vermeye devam etmekte.



Ömer Gökhan TUNCER
İzmir Ticaret Borsası Meclis Başkanı

 omertuncer@itb.org.tr

1967 Ahlat doğumlu TUNCER Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü'nden mezun oldu. Yüksek lisansını Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Çayır Mera konusunda yaptı. 1990 yılında çalışma hayatına Pınar Et'te başladı ve burada 2022 yılına kadar çeşitli yöneticilik pozisyonlarında görev aldı. Canlı hayvan ve et sektöründe profesyonel olarak çalışmaya devam etmekte olan TUNCER, 2005 yılında İzmir Ticaret Borsası'na üye oldu. Üye olduğu dönem içerisinde Borsa bünyesinde Et Toptan Ticareti Meslek Komitesi'nde görev aldı ve Meclis Başkan Yardımcılığı görevini üstlendi. İzmir Ticaret Borsası Onur Üyesi olan TUNCER, 2022 Ekim İzmir Ticaret Borsası organ seçimlerinde Meclis Başkanı seçildi. Eş zamanlı olarak; Borsa'nın Canlı Hayvan Meslek Komitesi'nde görev almakta. TOBB Genel Kurul Delegesi, TOBB Yüksek Disiplin Kurulu Üyesi ve Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Üyesidir.



Türkmen TÜRKMEÑOĞLU
Ege Yaş Meyve Sebze İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Üyesi
Türkiye Meyve Sebze Mamulleri Sektör Kurulu Başkanı
Mateks Gıda Yönetim Kurulu Başkanı

 turkmen.turkmenoglu@mateksas.com  turkmen-turkmenoglu

 Turkmenoglutt

İzmir doğumlu TÜRKMEÑOĞLU, Yeditepe Üniversitesi Sistem Mühendisliği'nden mezun oldu. London School of Economics'de (LSE) "Girişimcilik, Global Liderlik ve İşletme" eğitimi aldıktan sonra gıda başta olmak üzere teknoloji, bilişim ve enerji sektörlerinde girişimcilik yaptı. Amerika ve Türkiye'de girişimcilik ekosistemine kaynak sağlayan farklı yatırım fonlarında yer alan TÜRKMEÑOĞLU, 1900 yılından beri tarım ve üretimle ilgilenen; başta narenciye grupları olmak üzere yaş meyve ve sebze üretimi, ticaret ve ihracatını yapan ailenin 4. kuşak temsilcisi. Üretimde yenilikçi ve katma değerli ürün üretme vizyonu ile beraber kendi girişimini hayata geçirdi ve 2012 yılından bu yana sağlıklı atıştırmalıklar, fonksiyonel meyve ürünleri, infüze meyve grupları alanlarında üretim yapan Mateks Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.'nin Yönetim Kurulu Başkanlığını yürütmekte. Mısır gevreği ve kahvaltılık grupları, çikolata sanayi, fırıncılık sektörü, atıştırmalık gruplar ve birçok farklı sektörün "free from" teması çerçevesinde 3. nesil ürün tedarikini sağlamakta. Bu vaadi yarattığı Fruitmade markası altında sağlıklı atıştırmalık arayışı halinde olan tüketici ile de buluşturan TÜRKMEÑOĞLU, TÜGİP (Türkiye Gıda İnovasyon Platformu) üyesi. Prebiyotik katkı, vitamin ve mineral yönünden zenginleştirilmiş ürünler geliştirmeye devam etmekte. 2018 yılından beri Ege İhracatçı Birlikleri (EİB) Yaş Meyve ve Sebze İhracatçı Birlikleri Yönetim Kurulu Üyesi. Mayıs 2022 itibari ile Türkiye İhracatçı Meclisi (TİM) Meyve Sebze Mamulleri Sektör Kurulu Başkanlığı'na seçilmiştir.



Doç. Dr. Ahmet UHRİ
Yazar
Dokuz Eylül Üniversitesi
Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Öğretim Üyesi

✉ uhri35@hotmail.com  ahmetuhrı

Gıda mühendisi ve agroarkeolog olan UHRİ, her ikisi de Ege Üniversitesi olmak üzere Gıda Mühendisliği ve Protohistorya ve Önasya arkeolojisi mezunu. 1985 yılında, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden mezun oldu. 1997 yılında, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Protohistorya ve Ön Asya Arkeolojisi Bölümü'nü bitirdi. 2000 yılında Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yüksek lisansını, 2006 yılında da doktorasını tamamladı. 1999-2002 yılları arasında Ege Üniversitesi Çeşme Meslek Yüksek Okulu'nda, Öğretim Görevlisi olarak çalıştı. 2002 yılından bu yana, Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü'nde Öğretim Üyesi olarak çalışmakta. UHRİ'nin yayınlanmış kitapları; Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri, Ateşin Kültür Tarihi, Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfacı [Asuman Albayrak ve Ülkü M. Solak'la birlikte], Anadolu'da Ölümün Tarih Öncesi-Bir Geleneğin Oluşum Süreçleri, Boğaz Derdi: Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Karaburun [Alparслан Bilen'le birlikte]. UHRİ, İzmir'in Karaburun ilçesinin Sarpıncık Köyü'nde yaşamayı ve yemek yapmayı sever.



İlhan ZİNCİRCİOĞLU
İzmir Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Sayman Üyesi
Mez İç ve Dış Ticaret Limited Şirketi Kurucusu

✉ ilhan@mezticaret.com  ilhan-zincircioğlu-42093446

 ilhan.zincircioglu

1952 yılında Denizli'de doğan ZİNCİRCİOĞLU, lise öğrenimini İzmir Bornova Anadolu Lisesi'nde tamamladı. Üniversite öğrenimi süresince AISEC kanalı ile İtalya'da bulunan Fiat fabrikasında ve Polonya Devlet Kömür işletmesinde staj yapma imkanına sahip oldu. 1975 yılında üniversiteden mezun olduktan sonra Sezak Halı fabrikasında çalıştı. 1978 yılında kuru meyve ihracatı yapmakta olan Şen İhracat Dış Tic. A.Ş.'de çalışmaya başladı. 2016 yılında Şen İhracat Dış Tic. A.Ş.'nin üretim faaliyetine son vermesinin ardından aynı yıl Mez İç ve Dış Tic. Ltd. Şti. şirketini kurarak kuru meyve ihracatına devam etti. Kuru üzümün marka değerinin artırılması, farklı kültürlerde kullanım alanları ile ilgili çalışmalarda yer aldı. Çalışma hayatı boyunca; 1990-1998 yılları arasında Ege İhracatçılar Birliği'nde Yönetim Kurulu Üyesi ve Ege Bölgesi Sanayi Odası'nda Meslek Komitesi Üyesi, 2013-2015 BALEV (Bornova Anadolu Lisesi Eğitim Vakfı) Mütevelli Heyet Başkanlığı görevlerini yürüttü. Dikili Tarıma Dayalı İhtisas Sera Organize Sanayi Bölgesi Müteşebbis Heyeti Üyesi ve 2020 TOBB Kadın Girişimciler Kuru İcra Komitesi Yönetim Kurulu Temsilcisi görevlerini sürdüren ZİNCİRCİOĞLU, 2000 yılından bu yana İzmir Ticaret Borsası Meslek Komitesi üyeliği, Meclis üyeliği ve Yönetim Kurulu Üyeliği görevlerini de yürütmekte. Farklı sivil toplum kuruluşlarında aktif görev alan ZİNCİRCİOĞLU, boş vakitlerini kendi hobi bahçesinde geçirmekte.



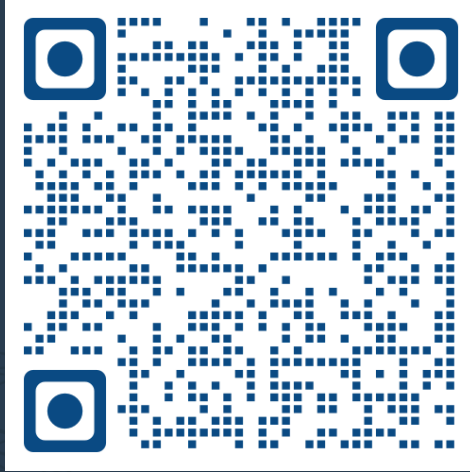












ARAMA KONGRESİ
GAST
RO
EKO
NOMİ
DE
TARIMIN
ROLÜ
SONUÇ RAPORU