

GIDA PLUS İNOVASYON ÖDÜLLERİ GIDA VE GASTRONOMİ İNOVASYON ZİRVESİ

25-26 MART 2022

Mustafa Kemal Kültür Merkezi
Beşiktaş, İstanbul



PROGRAM

www.gift.org.tr

www.healthylifegastronomy.com



Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi

25-26 Mart 2022 | İstanbul

Beşiktaş Belediyesi Mustafa Kemal Kültür Merkezi

GiFT

GIDA, KECİK VE TADIRI POLİTİKALARI ARAŞTIRMALARI MERKEZİ

Healthy Life
GASTRONOMY



1. Gün

25 Mart 2022 Cuma

08³⁰-09⁰⁰

Kahvaltı ve networking



Zirve Sunucusu

Sermin Baysal Ata

Açılış Konuşmaları

09⁰⁰ - 09³⁰

Sn. Samet Serttaş, GiFT YK Başkanı

Sn. Zeki Açıköz, TAFED YK Başkanı

Prof. Dr. Hasan Mandal, TÜBİTAK Başkanı

Sn. Rifat Hisarcıklıoğlu, TOBB Başkanı (Katılımları halinde)

Sn. Mustafa Varank, Sanayi ve Teknoloji Bakanı (Katılımları halinde)

Sn. Prof. Dr. Vahit Kirişçi, Tarım ve Orman Bakanı (Katılımları halinde)

Hanımefendi Sayın Emine Erdoğan (Katılımları halinde)

Sunumlar

09³⁰ - 10⁰⁰

Gıda üretim ve dağıtım sistemi neden değişmeli? İnovasyonun bu değişimde rolü ne olmalı? Gıda üreticilerinden ne talep ediliyor?



"Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması (2019)" verileri beslenme alışkanlıklarımız hakkında ne söylüyor?

Prof. Dr. Ayla Gülden Pekcan, Hasan Kalyoncu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Mevcut gıda üretim ve tüketim sisteminin çevre sağlığı ve iklim değişikliği üzerine etkisi

Murat Sungur Bursa, Sürdürülebilirlik Akademisi Başkanı

Üretici ve satıcı firmalardan kendim ve çocuğum için ne talep ediyorum?

Ece Vahapoğlu, Sunucu, Yazar, Sağlıklı Yaşam Koçu

Panel 1

10⁰⁰ - 10⁵⁰

İnovasyonun dönüştürücü gücü ve gıda sektörünün inovasyon kabiliyeti. AB'nin inovasyon yol haritası Türkiye gıda sanayisinin dönüşümünü destekler mi?



Moderatör: Samet Serttaş, GiFT YK Başkanı

İnovasyon toplumsal sorunların çözümünde yeterli rol oynar mı? Bir sektör nasıl ve hangi süreçlerle yenilikçiliği benimser? Gıda sektörü daha çevreci ve daha besleyici gıdalar üreterek nasıl bir inovasyon ekosistemi yaratabilir?

Zeynep Dereli, TİNK Teknoloji ve İnsan Kolejleri Kurucusu

Ferhat Demir, Stratejik İnovasyon Danışmanı

Türkiye gıda sektörünün geçmişten günümüze ve geleceğe yenilikçilik yolculuğu

Hasan Özkan, CEO, Sunar Mısır

Enes Örer, CEO, Oğuz Holding

Sunumlar

11⁰⁵ - 11⁵⁰



Tüketicinin gıda sistem değişikliği talebi var mı? Gıda satın alırken, daha besleyici ve çevreye olumsuz etkisi daha az olan gıdaların tüketimine dikkat ediyor mu?

Fulya Durmuş, Genel Müdür, Curiosity

Pınar Balaban, Genel Koordinatör, Xsight Danışmanlık

Hakan Yavuz, İş Geliştirme ve Satış Müdürü, Xsight Danışmanlık

Gıda sektöründe inovasyon ile geleneksel ürünlerden katma değerli ürünler yaratıp ihracat pazarlarında marka olmak

Özen Altıparmak, Balparmak Yönetim Kurulu Başkanı

Didem Doğan, Balparmak Pazarlama Direktörü

İnovasyon ile geleceğin gıdalarına katma değer sağlayarak daha besleyici gıdaları erişilebilir yapabilir miyiz?

Banu Oksun, Cargill META Bölgesi Besin Zenginleştirme Direktörü

Panel 2

11⁵⁰ - 13⁰⁰

Sağlıklı ve besleyici gıdaları tüketicilerin talep etmesini ve üreticilerin bu alana odaklanmasını sağlamada gıda, beslenme ve sağlık uzmanlarının rolü nedir? Gıda, beslenme ve sağlık ile ilgili konularda tüketicilerin doğru bilgilere erişimini nasıl sağlayacağız? Basının gıda ve sağlık okuryazarlığını artırmadaki rolü ne olacak?



Moderatör: Nihal Tunçer, Diyetisyen

Basın-yayın organlarının üretilen gıdaların daha besleyici ve gıda üretim sürecinin daha çevreci olması yönünde bir talebi var mı?

Yasim Sert Karaaslan, Sağlık İletişimi Derneği Bşk. Yrd.

Gazeteci ve İsmail Uğural, TAGYAD Başkanı

Beslenme ve sağlık uzmanlarının sağlıklı ve besleyici gıda geliştirmede rolleri nedir, gelecekte ne olacak?

Prof. Dr. İsmet Tamer, İstinye Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı

Dilara Koçak, Beslenme Uzmanı, Sürdürülebilir Yaşam Aktivisti

Gıda, beslenme ve sağlık ilişkisinde doğru bilgiyi tüketicilere ulaştırma sorumluluğu kimde?

Ebru Akdağ, MÜMSAD YK Başkanı

13⁰⁰ - 13⁴⁵

Öğle yemeği ikramı

Besleyici ve yenilikçi gıdalar ile hazırlanmış Lunch Box ikramı

Sunumlar

13⁴⁵ - 14³⁰

Üretici ve perakende firmalar bilinçli tüketicilerin değişen taleplerini karşılamaya hazır mı? Firmalar gıda inovasyonuna istekli mi? Daha sağlıklı ve daha çevreci ürünler yolda mı?



Dünyada sağlık, beslenme ve sürdürülebilirlik trendleri, bunları karşılamada inovasyonun yeri

Sena Oyman, Puratos Global AR&GE Müdürü

Global firmaların inovasyon gündemi

Arda Diribaş, Danone AR&GE ve İnovasyon Direktörü

Toplum sağlığının korunmasında erişilebilir, besleyici, yenilikçi ürünler nasıl bir rol oynayabilir?

Ediz Haksal, Herbalife Nutrition Türkiye Genel Müdürü

10⁵⁰ - 11⁰⁵

Kahve Arası, Stant alanı açışı ve Networking

Yeni fikirler ile zenginleşen düşünce dünyamızı, besleyici atıştırmalıklar ve içecekler ile tazeleme zamanı

Panel 3

14³⁰ - 15¹⁵



Gıda satın alma, hazırlama ve tüketim alışkanlıklarımızda yapacağımız değişiklikler yenilikçi gıda üreticilerinin ve yatırımcıların toplum sağlığını ve gezegenimizi dönüştürmesini nasıl destekleyecek?



Moderatör: Süleyman Kara, GIFT YK Üyesi

Perakende sektöründe gıdaların sağlık ve besleyicilik dönüşümüne liderlik etmek

Elif Arabacıoğlu, Metro AG Kalite Güvence Müdürü

Gıda sanayicilerimiz AR&GE konusunda ne kadar istekli? Katma değerli ürünler üretmede yenilikçiliğin rolü nedir? Geleceğin gıdalarını üretmek için yeni vizyonunuz nedir?

Gürkan Anılır, CEO, TEZCANLAR Yatırım A.Ş.

Z kuşağı evde yemek hazırlayacak mı? Fabrikadaki inovasyon evlere geldi mi?

Ömer Barış Turan, Genel Müdür, Vorwerk

15¹⁵ - 15⁴⁵

Günün yorgunluğuna iyi gelecek besinlerin sunulduğu kahve arası

Sunumlar

15⁴⁵ - 16¹⁵



Girişimcilere ilham veren tecrübe aktarım sunumu

Reklam ve iletişim kampanyalarının gıda seçim kararlarındaki etkisi nedir? Doğru bilgiyi tüketiciye nasıl ulaştırırız? Besleyici ürünlerin tüketici ile ilişkisini nasıl ve hangi kanallardan yapmalı?

Prof. Dr. Ali Atıf Bir, İletişim ve İşletme Bilimleri Enstitüsü Başkanı

Nasıl girişimci olurum? İnovasyon yolculuğunda beni neler bekliyor?

Cihat Alagöz, ALZ Grup YK Başkanı



Sunumlar

16¹⁵ - 16³⁵



Yenilikçi gıdalar, toplumun bir grubunu hedef alan gıdalar (sporcu gıdaları, geriatrik gıdalar vb.) Türkiye ekonomisine ne katkı sağlar? Gıda start-up firmalarının yenilikçi gıdalardaki rolü ne olacak? Finansman ve teknoloji altyapısı problemlerine çözüm önerileri



Geleceğin gıdalarını kim üretecek? Gelişen takviye edici gıdalar pazarı hangi imkanları sunuyor?

Beril Koparal Ergün, Genel Müdür, Kampotu İlaç Gıda Sanayi

Klasik finansman sağlayıcı banka ve fon yöneticileri yenilikçi gıda üreten start-up firmaları fonlar mı?

Muhammed Emin Özer, Albaraka Portföy Genel Müdürü

Panel 4

16³⁵ - 17³⁰



Moderatör: Rabia Aktaş Özdemir, GIFT Genel Sekreteri

Start-up firmalar, büyüklük ile rekabet etmeye hazır mısınız? Hangi zorluklar sizi bekliyor?

Emre Başar Sözen, Nilky Kurucu Ortak ve CEO

Seçil Yurtseven, Mr. Balky

Gıda start-up firmalarını nasıl fonlayacağız? Yatırımcılar gıda sektöründe hangi ürünleri ve firmaları destekleyecek?

Hande Didem Altop, YK üyesi, Ashoka and Yeniden Biz.

İngiltere, Belçika ve Türkiye'de gıda inovasyonu alanında üniversite-sanayi işbirliği ve girişimcilik tecrübemin öğrettikleri?

Dr. Burçak Alp, İzmir Ekonomi Üniversitesi

TÜBİTAK'ın gıda inovasyon ekosistemindeki rolü

Dr. Mahur Turan, TÜBİTAK Bilimsel Programlar Başuzmanı

Tarım ve Orman Bakanlığı gıda sisteminin dönüşümde nasıl bir rol oynamayı planlıyor?

Doç. Dr. İlhan Aydın, TAGEM Genel Müdür Yardımcısı



Sermin Baysal Ata

Ceyhun Yılmaz

Gıda Plus Ödül Töreni Kokteyli

Gıda Plus Ödül Töreni

18⁰⁰ - 19⁰⁰

19⁰⁰ - 20³⁰



Gıda ve Gastronomi
İnovasyon Zirvesi

25-26 Mart 2022 | İstanbul

GiFT

GIDA KİÇİK
VE İHHM
POLİTİKALARI
ANALİZLERİ
MERKEZİ

Healthy Life
GASTRONOMY



2. Gün | 26 Mart 2022 Cumartesi

Açılış

10⁴⁵ - 11⁰⁰



Gastronomi inovasyonuna giriş açılış konuşması

Rahmi YILMAZ, TAFED İcra Kurulu Başkanı

Sunumlar

11⁰⁰ - 11⁴⁰



Mutfakta Sürdürülebilirlik

BM sürdürülebilir kalkınma hedeflerinde oteller, restoranlar ve yeme-içme işletmelerinin Mutfakta sürdürülebilirliğe bakışı

Sağlıklı beslenmenin işletmeciyeye katacağı değer nedir, geleceğe nasıl bir miras bırakacaktır?

Moderatör: Öğr. Üyesi Dr. Betül ÖZTÜRK, İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Melih DEMİREL, D.ream Marka Şefi

Dinç YILDIZ, Gastronomi Stratejisti

Sanayi Sempozyumu

11⁴⁰ - 12¹⁵



Geleneksel gıdaları yenilikçi bakış açısıyla yorumlayan alanında lider Yayla Bakliyat Sponsorluğunda, Türkiye'nin dört bir yanından gelecek mutfağın lider şeflerine bu alandaki en yenilikçi ürünlerini sunacağı sempozyum

Sempozyum Konuşmacı: Dyt.Nihal Tunçer, Yayla Bakliyat

Ustaya Danış Stand Alanı

12¹⁵ - 13⁰⁰



Rahmi YILMAZ, TAFED İcra Kurulu Başkanı

Dr. Öğr. Üyesi İlkkay GÖK, Okan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Öğle yemeği ikramı

12¹⁵ - 13⁰⁰



Besleyici ve yenilikçi gıdalar ile hazırlanmış
Lunch Box ikramı

Panel 1

13⁰⁰ - 13⁴⁵ ⌚

Gastronomi sektörünün 2030 yolculuğu

HORECA sektöründe inovasyon ile sürdürülebilirliğin temin edilmesi nasıl sağlanabilir? 2030 yılında HORECA sektöründe menüler nasıl şekillenecek? Tadından taviz vermeden sürdürülebilir ve besleyici tabaklar hazırlayabilecek miyiz? Catering sektöründe yenilikçi uygulamalar ile sağlıklı beslenirken çevreye duyarlı, erişilebilir menüler oluşturulabilir mi?

İnovatif gastronomide yenilikçi sunum anlayışı. Gastronomi sektörünün 2030 yolculuğunda basın rolü



Moderatör: Şef Murat İlke Özipek, Gastronometro

Sevil Yıldırım, Tahsildaroğlu, CEO

Cüneyt Asan, Gurme, Günaydın Restoranları Kurucusu

Semsetdin Hancı, Aşhan Yemek Yönetim Kurulu Başkanı

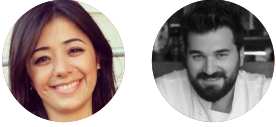
Tuba İlze, İyilik Sağlık Olsun Dergisi Yayın Yönetmeni

Erbil Aşkan, BONNA Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

Workshop

13⁴⁵ - 14³⁰ ⌚

TAFED Milli Takım Ekibinden ayurveda beslenme uygulamaları



Dr. Öğr. Üyesi Mehtap Yücel, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi, TAFED eğitim koordinatör yrd.

Ozan Güngör, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü Öğr. Gör. ve Türkiye Aşçılar Federasyonu Milli Takımlar Direktörü

Panel 2

14⁴⁵ - 15³⁰ ⌚

Gastronomi İnovasyonu

Toplum sağlığının korunması ve beslenmenin geliştirilmesi için gastronomi sektörü 2030 yılına kadar nasıl bir dönüşüm geçirmeli, bütüncül bir bakış açısıyla HORECA sektörü ne gibi yeni uygulamalar ile dönüşecek? Gelecek 10 yılda şefleri neler bekliyor?

Geleceğin sağlıklı gıdalarının inovasyonun da gastronominin önemi



Moderatör: Dr. Öğretim Üyesi İlkay GÖK, Okan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı
Rahmi Yılmaz-TAFED İcra Kurulu Başkanı

Ozan Güngör, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü Öğr. Gör. ve Türkiye Aşçılar Milli Takımlar Direktörü

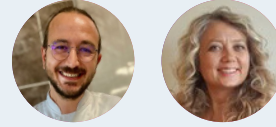
Dr. Öğr. Üyesi Mehtap Yücel, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi, TAFED eğitim koordinatör yrd.

Ertürk Görmann-Healthy Life Gastronomi YK Başkanı

Workshop

15³⁰ - 16³⁰ ⌚

TAFED Milli Takım Ekibinden Yayla Bakliyat ile fit reçeteler



Osman KAZANCI, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü Öğretim Görevlisi

Dr. Öğretim Üyesi Esen KARACA, İzmir Demokrasi Üniversitesi Öğretim Üyesi

⌚ 14³⁰ - 14⁴⁵

Günün yorgunluğuna iyi gelecek besinlerin sunulduğu kahve arası

⌚ 16³⁰

Toplu fotoğraf çekimi ve kapanış



Gıda ve Gastronomi
İnovasyon Zirvesi

25-26 Mart 2022 | İstanbul

GiFT

GIDA KECER
VE TABIR
POLİTERALARI
AKAŞTROPALARI
HEBİRE

Healthy Life
GASTRONOMY



PLATİN SPONSORLAR

AŞHAN
ASA LEZZET NAYAN

balıarmak

DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

HERBALIFE
NUTRITION

kampotu

yayla

ALTIN SPONSORLAR

Cargill

TEZCANLAR

nalky

白象

VORWERK

alBaraka

NO

OĞUZ

SUNAR

Puratos

GÜMÜŞ SPONSORLAR

Yıldırım

BİZİM

ROOR

GREEN HUB

Ballstad

METRO

hormade

BETA TEA

Handen

TOP ROASTERS

Kenal Ozbek

GIDAPLUS Ödül Töreni Kokteyli Sponsoru

B E E O

Veri Sponsoru

EUROMONITOR
INTERNATIONAL

www.gift.org.tr

www.healthylifegastronomy.com