

GIDA PLUS İNOVASYON ÖDÜLLERİ GIDA VE GASTRONOMİ İNOVASYON ZİRVESİ

25-26 MART 2022

Mustafa Kemal Kültür Merkezi
Beşiktaş, İstanbul



www.gift.org.tr

www.healthylifegastronomy.com



Sayın Yetkili

Sizi **25-26 Mart 2022** tarihlerinde **İstanbul'da Gıda İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GİFT)** ile **Healthy Life Gastronomy**'nin işbirliği ve **Türkiye Aşçılar Federasyonunun (TAFED)** uygulamalı gösterimleri ile zenginleştireceği Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi ve Gıda Plus Ödül Töreni Etkinliğine davet etmekten onur duyarız.

Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de besleyici gıdaya erişim, artan obezite oranları ve iklim değişikliği hepimizin üzerinde düşünmesi ve acil çözüm üretmesi gereken öncelikli konulardır. Dünya Sağlık Örgütü ve Sağlık Bakanlığının Türkiye Bulaşıcı Olmayan Hastalıklar Çok Paydaşlı Eylem Planına (2017-2025) göre ülkemizde 70 yaş altı her 5 ölümden bir tanesi ve tüm ölümlerin %89'u bulaşıcı olmayan hastalıklarından kaynaklanmaktadır. Beslenme ve yaşam tarzımızda yapacağımız değişiklikler ile yıllık 20,000 ölüm önlenabilir. Besleyici gıdaya erişim önemli bir insan hakkı problemidir. Besleyici gıdalar dünyada ve ülkemizde yüksek fiyatlı iken kalorisi yüksek gıdalar ise ucuzdur. Gıda sisteminin bu bakış açısıyla yeniden ele alınması zorunludur. Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GİFT) olarak bizler bu sorunun çözümünde **gıda inovasyonunun bir araç olarak kullanılabilmesine** inanıyoruz. Büyük sorunların çözümleri; ortak akıl, kolektif çaba ve farklı disiplinlerin bir arada çalışmasını gerektirir. Bu nedenle bu organizasyonun düzenlenmesinde GİFT, Healthy Life Gastronomy Platformu ve Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) beraber çalışmaktadır.

GİFT ve Healthy Life Gastronomy Platformu, ülkemizin büyük potansiyel barındırdığı gastronomi sektörünün **daha besleyici, daha sağlıklı ve daha çevreci** olması için ürünlerin hazırlık aşamasından sunumuna kadar tüm sürecin inovatif bir yaklaşım ile ele alınması gerektiğine inanarak bu konuda TAFED ile birlikte toplumsal farkındalığı artırmaya çalışmaktadır.

Bir başka önemli konu ise **gıda tedarik zincirinde** ortaya çıkan **karbon salınımidir**. Türkiye'de il ve ilçe merkezlerinde yaşayanların oranı, 2020 yılında %93 iken belde ve köylerde yaşayanların oranı %7'dir. Nüfusun yoğun olduğu yerlerde üretilmeyen gıda uzun yolculuklar sonrası tüketim noktalarına farklı araçlarla taşınmaktadır. Bu taşıma sırasında karbon salınımı ile çevreye zarar verilmekte, yanı sıra ürünün bozulması, çürümesi gibi nedenlerle yüzde 10'ların üzerindeki kayıplar sonucu **kıymetli kaynaklarımız israf olmakta** ve doğa her gün kendi elimizle tahrip edilmektedir.

Bu gerçekler, gıda üretimi ve dağıtım sisteminin beslenme, çevre, doğa ve iklim sağlığı açısından dönüşmesi gerektiğine işaret etmektedir. Ancak, dönüşümün kendiliğinden olamayacağı da açıktır. Bu **dönüşümün kimden, nasıl ve ne zaman gelmesi gerektiği** soruları cevap beklemektedir.

GİFT önderliğinde bu temel tespit ve değerlendirmeler ışığında, aşağıdaki konuların ele alınacağı iki gün sürecek bir etkinlik planladık.

Bu dönüşüme kim öncülük etmeli?

- Çevre sağlığına duyarlı, daha az maliyetli, daha az kalorili, düşük şeker ve yağ oranına sahip gıdalar üreten ya da bu yönde inovasyon çalışmaları yapan **çok uluslu şirketler** değişimin lokomotifleri olabilirler mi?
- Daha sağlıklı ve daha az maliyetli gıda üretimini vadeden gönüllü **küçük ve büyük ölçekli yerel firmalar** mı bu değişimi başlatmalı?
- Yoksa, **startup** şirketlerin etsiz hamburger üretmek gibi inovatif yaklaşımları mı sistemi dönüşüme zorlayacak?
- **Tüketici** mi bu dönüşümü talep edecek?
- Tüketici ve firmalardan böyle bir talep gelmiyorsa, bu dönüşüm **devletler veya uluslararası kuruluşlar** tarafından bir kısım politika araçları kullanılarak mı yönlendirilecek?
- Temel ve büyük çapta bir dönüşüm için **üniversiteler ve AR&GE** kuruluşlarının altyapıları yeterli mi?
- Alternatif politika setlerini araştırarak kendi içinde organize olup baskı oluşturacak **sivil toplum örgütleri** bu dönüşümde rol oynamaya hazır mı?
- Yoksa anılan tüm paydaşlar yetersiz beslenme ve obezite ile mücadele etmek, sürdürülebilir ve yenilikçi çözümler bulmak, verimliliği artırmak ve gıdaya yönelik kültürü değiştirmek için **birlikte** mi çalışmalı?

Etkinliğin ilk gününde sorunu etrafıca ele alan konuşma ve sunumların yapılacağı **paneller** düzenlenecektir. İkinci gün ise **“Türkiye’nin ‘2030 gastronomi yol haritasına”** rehberlik edecek sunumlar, interkatif çalışmalar, üretici firmalar ile uygulayıcıların buluşacağı etkinlikler yer alacaktır.

İki gün sürecek program GIDA+ İnovasyon Ödülleri ile 26 Mart akşamında taçlandırılacaktır.

Küresel gıda güvenliğini sağlayacak, yetersiz beslenme ve obezite sorununu çözecek tek bir çözüm yoktur ancak sürdürülebilir yenilikler önemli bir etki yaratabilir. GIDA+ ödüllерinin beslenme ve obezite sorununa bakış açımızı değiştireceğine ve inovasyonun gücü konusunda farkındalık yaratacağına inanıyor ve katılımınızla girişimimizi onurlandıracağınızı umuyoruz.

En derin saygılarımızla...

Siz de bu konuda fikir ve önerilerim var diyorsanız, çalıştayda **konuşmacı, sponsor veya katılımcı olarak** yer alın ve **her türlü görüş ve önerinizi** bizimle paylaşın.



gıda+
gıdaya artı katanlar

GIDA+ ödülleri, Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GİFT) tarafından Türkiye’de Gıda inovasyon ekosistemine katkıda bulunmak amacıyla verilmektedir.

Bir “Gıda, İçecek ve Tarım Platformu” olarak temelleri atılan GİFT, sektörde politika oluşturma süreçlerine katkıda bulunmayı hedefleyen alanındaki ilk ve tek düşünce kuruluşudur.

GİFT’in misyonu; tarım ve gıda sektöründe girişimciliği, yenilikçi yaklaşımları teşvik etmek, çevreye ve doğaya saygılı üretim teknolojileri ile toplum sağlığının korunmasında rol oynayabilecek sağlıklı ve sürdürülebilir gıda üretiminin yaygınlaşmasına aracılık etmektir.

Bu misyona hizmet etmek isteyen sivil toplum kuruluşları, akademisyenler ve özel teşebbüsler için bir platform görevi üstlenen GİFT; **GIDA+ ödülleri** ile sektörün yenilikçi kimliğinin vurgulanmasına katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Bu yönüyle GIDA+ ödülleri **sektörde bu alandaki ilk ve tek ödül** olma özelliği taşımaktadır.

GIDA+ ödülleri; yaptığı araştırma ve/veya yenilik ile gıdaya artı değer katan kişi ve kuruluşları **28 farklı kategoride** ödüllendirecektir. Ödüller alanında lider 68 seçkin jüri üyesinin iki kademeli değerlendirmesi sonucunda sahiplerine **26 Mart 2022 tarihinde İstanbul’da düzenlenecek tören ile** takdim edilecektir.

GIDA+ ödüllерinin itibarı, jüri üyelerinin bu alandaki bilgisi, çalışmaları, tarafsızlığı ve emeklerinin bileşiminden oluşmaktadır.

Gıda Plus İnovasyon Ödülleri’ne başvurmak için ayrıntılı bilgi için



gidaplus@gift.org.tr
irem.yakisikli@gift.org.tr



+90 312 503 95 16

Kategoriler

1. En yenilikçi gıda ambalajı teknolojisi
2. En yenilikçi içecek ambalajı teknolojisi
3. En yenilikçi sporcu gıdası ürünü
4. En yenilikçi fonksiyonel gıda
5. En yenilikçi gıda takviyesi
6. En yenilikçi probiyotik içerikli ürün
7. En yenilikçi bileşen
8. En yenilikçi bitki bazlı ürün
9. En yenilikçi içerik değişikliği/ reformülasyon
10. En yenilikçi atıştırılabilir ürün
11. En yenilikçi üretim süreci ödülü
12. En yenilikçi vegan/vegetaryen ürün
13. En yenilikçi alerjen vb. ürünler içermez/ free-from ürünü
14. En yenilikçi etiket tasarımı
15. En yenilikçi çocuk ürünü
16. En yenilikçi gıda atık azaltma/ değerlendirme girişimi ödülü
17. En yenilikçi kahvaltılık ödülü
18. En yenilikçi arı ürünü ödülü
19. En yenilikçi gıda girişimcisi/startup
20. En yenilikçi petfood ürünü
21. En yenilikçi diyet ürünü
22. En yenilikçi içecek
23. En yenilikçi hazır yemek
24. En yenilikçi unlu mamül
25. En yenilikçi süt ve süt ürünleri
26. En yenilikçi et ve et ürünleri
27. En yenilikçi gıda satış yeri
28. En yenilikçi omega içerikli ürün

gıda+ Jürisi





Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi

25-26 Mart 2022 | İstanbul

Program

25 MART 2022 | Cuma

Açış Konuşmaları

09:00-09:30

Sn. Samet Serttaş, GİFT YK Başkanı

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

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

Hanımefendi Sayın Emine Erdoğan (Katılımları halinde)

Gıda üretim ve dağıtım sistemi neden değişmeli? İnovasyonun bu değişimde rolü ne olmalı? Türk gıda sanayii yenilikçiliğe açık mı?

GİFT tarafından hazırlanan video

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

Dünyada gıda kaynaklı toplum sağlığı ve beslenme problemleri ve çözüm önerileri

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

09:30-10:30

Keynote konuşmalar- İnovasyonun dönüştürücü gücü ve gıda sektörünün inovasyon kabiliyeti, AB'nin inovasyon yol haritası Türkiye gıda sanayisinin dönüşümünü destekler mi?

İnovasyon toplumsal sorunların çözümünde yeterli rol oynar mı? Bir sektör nasıl ve hangi süreçlerle yenilikçiliği benimser?

Türkiye gıda sektörünün geçmişten günümüze yenilikçilik yolculuğu

“Avrupa Birliği Gıda-2030 Politika Çerçevesi” Türk gıda sektörünün dönüşümünü nasıl destekler?

10:30-11:00

Kahve Arası ve Stant alanı açışı ve Networking

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

11:00-12:30

Panel 1

Gıda sistemi değişecekse bu değişimi kim başlatacak? Tüketicilerin değişim talebi var mı? Besleyici gıdalar erişilebilir hale gelir mi?

Tüketicinin **gıda sistem değişikliği** talebi var mı? Gıda satın alırken, daha besleyici ve çevreye olumsuz etkisi daha az olan gıdaların tüketimine dikkat ediyor mu? (Kamuoyu araştırma şirketi sunumu)

Tüketiciler gıda ve beslenme alışkanlıklarını kolay değiştirir mi? **Gıda tüketimi ve beslenme davranışlarını** neler etkiler? Üretici ve satıcı firmalardan kendim ve çocuğum için ne talep ediyorum? (Influencer sunumu)

Sivil toplum örgütlerinin üretilen gıdaların daha besleyici ve gıda üretim sürecinin daha çevreci olması yönünde bir talebi var mı? (STK sunumu)

Erişilebilir, besleyici gıda pahalı olmak zorunda mı? Üretim maliyetlerini düşürmede yenilikçiliğin rolü nedir? (Üretici firma sunumu)

Türkiye’de gıda sistemi dönüşümü için bir **ekosistem** mevcut mu? Bu alandaki devlet destekleri yeterli mi? (TÜBİTAK-Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı sunumu)

Tarım ve Orman Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı gıda sisteminin dönüşümde nasıl bir rol oynamayı planlıyor? (Bakanlık sunumları)

12:30-14:00

Öğle yemeği ikramı- Besleyici ve yenilikçi gıdalar ile hazırlanmış Lunch Box ikramı

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

Global pazardaki **besleyici ürünler** ülkemize gelecek mi? (Global firma sunumu)

14:00-15:30

Panel 2

Bitki bazlı ürünler beslenme ve çevre problemlerine çözüm oluşturur mu? (Bitki bazlı ürün üreten firma sunumu)

Üretim sistemleri **daha az atık üretecek** şekilde tasarlanmaya başladı mı? (Yenilikçi fabrika tasarımı sunumu)

Tattan vazgeçmeden sevdiğimiz ürünleri daha sağlıklı yapabilme imkânı var mı? **Bileşen üreticilerinin** bu dönüşümdeki rolü ne olmalı? (Bileşen üreticisi sunumu)

Üreticiler formüllerini değiştirmeye hazır mı? **Reformülasyon** maliyetli mi? (Reformülasyon çalışan AR&GE şirketleri sunumu)

15:30-15:50

Günün yorgunluğuna iyi gelecek besinlerin sunulduğu kahve arası.





15:50-16:00

Girişimcilere ilham veren tecrübe aktarım sunumu (10 dakika) (Pazarlama gurusu sunumu)

Bir ürün nasıl geliştirilir ve pazarlanır?

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? (Gıda takviyesi sunumu)

Start-up firmalar, büyükler ile rekabet etmeye hazır mısınız? Hangi zorluklar sizi bekliyor? (Start-up firma sunumu)

16:00-17:15

Panel 3

Gıda start-up firmaları nasıl fonlayacağız? Yatırımcılar gıda sektöründe hangi ürünleri ve firmaları destekleyecek? (Yatırımcı firma)

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

Üniversite ve AR&GE firmaları bu alanda ne kadar uzman? (Teknokent+ Üniversite sunumu)

Toplumun bir kesimine (çocuklar, yaşlılar, hamileler, sporcular) dönük gıdaların ekonomideki rolü (Sporcu gıdaları, çocuk ve yaşlılara dönük gıda üreten firma)

Soru-Cevap

17:15

Gün sonu



26 MART 2022 | Cumartesi

08:00-09:00

Kahvaltı- Networking

Güne besleyici özelliği yüksek kahvaltılık üreten yenilikçi firmaların kahvaltısı ile başlayalım

09:00-09:30

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?

Zeki Açıköz, TAFED Başkanı

Ertürk Görman, Healthy Life Gastronomi YK Başkanı

09:30-10:15

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

Sanayi Sempozyumu

10:15-11:00

Panel 1

Gastronomi sektörünün 2030 yolculuğu

HORECA sektöründe inovasyon ile sürdürülebilirliğin temin edilmesi nasıl sağlanabilir?

İnovatif gastronomide yenilikçi sunum anlayışı

Mutfak endüstrisinde doğru malzeme seçimi

Mutfakta sürdürülebilirlik – Sorumlu satın alma

11:00-11:15

Kahve arası ve Networking

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

11:15-12:00

İnteraktif söyleşi
ve uygulamalı
çalışmalar-1

Vegan ve vejeteryan beslenmenin iklim değişikliği ve sürdürülebilirlik üzerine etkisi ne olabilir?

Yaşam kalitesini etkileyen fonksiyonel besinler

Mutfakta sıfır atık mümkün mü?

Mutfakta doğru malzeme seçimi ile daha yenilikçi, besleyici ve çevreye daha az etkisi olan tabaklar nasıl oluşturulur?

12:00-13:00

Workshop



13:00-14:30

TAFED aşçıları tarafından hazırlanacak lezzetli ve besleyici uygulamalar

Marka şehirler

Marka şehirlerin inovatif gastronomiyi kullanarak geleneksel yerel tatların dönüşümüne vereceği katkılar

14:30-15:30

Panel 2

Marka şehirlerde gastronominin geleceği: inovasyon ve sürdürülebilirlik

Eko-gastronominin yerel ekonomi içerisinde tarım sektörüne sağladığı destek

Şehirlerde gastronominin bölgesel, tarımsal ve ekonomik gelişmeye etkisi

15:30-16:15

İnteraktif söyleşi
ve uygulamalı
çalışmalar-2

HORECA sektöründe dönüşüm için aşçı ve diyetisyen işbirliği nasıl sağlanabilir?

Mutfakta hijyen ve gıda güvenliği uygulamalarına yenilikçi bir bakış nasıl sağlanır?

16:15-16:30

Günün yorgunluğuna iyi gelecek besinlerin sunulduğu kahve arası

16:30-17:15

Sanayi Sempozyumu

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

17:15-18:30

Gıda Plus Ödül Töreni Kokteyli

18:30-19:30

Gıda Plus Ödül Töreni





Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi

25-26 Mart 2022 | İstanbul

Kayıt

Programa katılım ücretli olup detaylar aşağıda yer almaktadır.

Katılımcı Kayıt Ücreti / Kişi Başı 350 TL + KDV

Katılımcı kayıt ücreti 2 gün toplantı ve workshoplara katılım ile toplantının son günü akşam düzenlenecek ödül törenini kapsamaktadır.

Ödeme yapıldıktan sonra **İsim listesi, Firma bilgisi, Fatura bilgileri ve dekontların** aşağıda belirtilen adrese iletilmesi ve kayıt confirmesi alınması ile kayıtlar kesinlik kazanır.

Tüm faturalar, etkinlik bittikten sonra kesilecektir.

Organizasyon Yetkilisi

Aisa Event - Ayşe Özdilli Irgın

Tel: 0532 686 52 96

Email: ayse@aisaevent.com

Organizasyon Koordinatörü

Gastro Aktif - Ayşegül Özalp

Tel : 0536 797 56 02

Email: aozalp@gastroaktif.com.tr

Organizasyon Koordinatörü

GİFT- İrem Yakışıklı

Tel: +90 312 503 95 16

E-mail: irem.yakisikli@gift.org.tr

**Hesap
Numarası**

Gastro Aktif Finans Bank

IBAN TR39 0011 1000 0000 0072 8139 23

Hesap Numarası 917 Ataşehir Şb - 72813923



Programı kim düzenliyor?

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırma Merkezi (GİFT), Healthy Life and Gastronomy Platformu ve Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) **iş birliğinde** düzenlenmektedir.

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırma Merkezi (GİFT) kimdir?

Sektörde politika ve mevzuat oluşturma süreçlerine katkıda bulunmayı hedefleyen alanındaki **ilk ve tek düşünce kuruluşu**dur.

Neden **gıda+** İnovasyon Ödülleri'ni düzenliyoruz?

Ülkemizde toplum sağlığının korunması, besleyici özelliği olan ürünlerin yaygınlaştırılması, gıda üreticileri ve tedarikçileri arasında çevre ve iklim değişikliği farkındalığının yaratılması amacıyla bu konuda başarılı çalışmalar yürüten **firmaların takdir edilmesi ve örnek oluşturmaları için** Gıda+ ödülleri her yıl düzenlemeye karar verdik.



Gıda Plus Ödülleri neden konferans programı ile beraber veriliyor?

Gıda üretim ve tedarik ekosistemini bütüncül bir yaklaşım ile ele almamız gerektiğine inanıyoruz. Bu amaçla ayrılmaz bir ikili olduğunu düşündüğümüz **HORECA (Hotel, Restoran ve Catering) sektörü** ile gıda üreticileri ve satıcılarının aynı strateji çerçevesinde hareket etmesi gerektiğine inanıyoruz. Hızla şehirleşen ülkemizde **beslenme ve yaşam tarzımızı acilen değiştirmeli**, her geçen gün yıkıcı etkisini hissettiğimiz iklim krizini soframızın da ana gündemi haline getirmeliyiz. Bu farkındalığı yaratmak adına sorunların çözüm önerileri ile birlikte tartışıldığı konferans ile beraber ödül törenini düzenleyeme karar verdik.

Neden Gıda Plus Ödüllerine başvurmalıyım?

Gıda Plus ödülleri **alanındaki ilk ve tek ödül töreni**dir. Ödüller gücünü çok farklı alanlardan gelen, liderlik ve uzmanlıkları ile öne çıkmış tarafsız jüri üyelerinden almaktadır. Başvuran firmalar gerek kamu sektörü gerekse özel sektör ve STK liderleri ile tanışma ve katılanlara başarı hikayelerini anlatma fırsatı yakalayacaklardır. Sektörün tüm paydaşlarının bir araya gelmesi geleceğe yönelik **bilgi paylaşımında bulunulmasına ve iş ortaklıkları kurulmasına** da olanak sağlayacaktır. Ayrıca, yeni girişimlere fon sağlayan önemli fon yöneticileri de toplantıları dinleyecek ve ödül kazanan firmalar bu yöneticilere doğrudan ulaşma ve bağlantı kurma imkanı bulacaktır.

Neden Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi'ne sponsor olmalıyım?

Gıda ve Gastronomi Zirvesi'ne sektöre liderlik eden **200'ün üzerinde katılımcının** gelmesi beklenmektedir. Zirveye sponsor olarak Ülkemizde gıda **inovasyon ekosisteminin gelişmesine**, yeni birçok ürünün piyasaya çıkışının desteklenmesine, **toplum sağlığının gelişmesine ve iklim krizinin çözümüne** destek olacak fikir ve projelerin ortaya çıkmasına katkıda bulunabilir ve yenilikçi ürün ve hizmetlerinizi doğrudan ilgililere tanıtarak **kurumsal itibarınızın güçlenmesine** katkı sağlayabilirsiniz.

Katılımcı Kuruluşlar & Paydaşlar

- + Cumhurbaşkanlığı, TBMM, Sağlık Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı temsilcileri
- + Büyükelçilikler, AB ve Uluslararası Kuruluşlar (AB Delegasyonu, Dünya Bankası, WHO, FAO temsilcileri)
- + Sivil Toplum Kuruluşları (TÜSİAD, YASED, AmCham vb.)
- + Üniversiteler ve Akademisyenler
- + TÜBİTAK, Türkiye Bilimler Akademisi(TÜBA), Teknokent AR&GE merkezleri
- + Start-up şirketleri
- + Yenilikçi gıda üreten çeşitli ulusal ve uluslararası firmalar
- + Medya temsilcileri
- + Fon Yöneticileri ve Banka temsilcileri

Ne tür sponsorluklar ile katkıda bulunabilirim?

Programın yapılacağı salondaki sahne arkası duvarına ve fuayede bulunan selfie duvarına, karşılama masasına, programın internet sitesine, programa ilişkin duyurular ve basılı materyallere **firma logonuzu yerleştirebilir**; yiyecek içecek sponsorluğu kapsamında kahvaltı, çay-kahve arası, öğle yemeği ve ödül töreni öncesi düzenlenecek **kokteyl sponsorlukları** ile ürünlerinizi katılımcılara ikram edebilir; katılımcılara dağıtılacak çanta, yaka kartı ve çanta içi malzemeler ile **firmanızın tanıtımını** yapabilirsiniz.

İkinci gün, düzenlenecek **gastronomi etkinlikleri** kapsamında, sahnede kurulacak mutfakta kendi ürünlerinizi hazırlayıp katılımcılara sunabilir, geliştirdiğiniz tarifleri **mutfak showlarında** katılımcılarla paylaşabilirsiniz.

Program boyunca fuaye alanında kurulacak stant alanında **yenilikçi ürün ve uygulamalarınızı** tanıtabilir ve katılımcılara ikram edebilirsiniz.



Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi

25-26 Mart 2022 | İstanbul

Sponsorluk Çeşitleri ve Ücretleri



LOGO SPONSORLUKLARI



**Zirve
Sponsorluğu**

80.000 TL+KDV

Sadece **1 firma Zirve Sponsoru** olabilecektir. İlk başvuru yapan firma Zirve Sponsorluğu hakkı kazanacaktır.

Zirve Sponsoru firmaya stant alanında **3 birim (toplam 18 m2) stant alanı** tahsis edilecektir.

Sponsor logosu, tüm basılı ve dijital çalışmalar ile **salon içi ve fuaye alanındaki tüm görsellerde** Zirve Sponsoru sıfatıyla kullanılacaktır.

Diğer **tüm sponsorluklarda ise %50 indirim hakkı** verilecektir.

Zirve Sponsoru firmaya toplantının birinci ve ikinci gününde **on dakikalık bir konuşma yapma hakkı** verilecektir.

On kişilik ücretsiz toplantı katılım hakkı sağlanacaktır.

Kongre çantasına, firma tarafından sağlanacak promosyon ürünleri **5 ürüne kadar** eklenebilecektir.



PLATİN Sponsorluk

25.000 TL+KDV

Birinci veya ikinci gün, programda belirtilen içerik çerçevesinde, **10 dakikalık konuşma hakkı** verilecektir.

Beş kişilik ücretsiz toplantı katılım hakkı sağlanacaktır.

Stant alanında **1 birim (6 m2) stant alanı** tahsis edilecektir.

Fuaye alanında kurulacak Selfie Wall'da, konferans ana sahnesinde ve karşılama masasında **firmanın büyük ölçekli logosuna** yer verilecektir.

Kongre çantasına, firma tarafından sağlanacak promosyon ürünleri **3 ürüne kadar** eklenebilecektir.



GOLD Sponsorluk

15.000 TL+KDV

Üç kişilik ücretsiz toplantı katılım hakkı sağlanacaktır.

Fuaye alanında kurulacak Selfie Wall'da, konferans ana sahnesinde ve karşılama masasında **firmanın orta ölçekli logosuna** yer verilecektir.

Kongre çantasına, firma tarafından sağlanacak promosyon ürünleri **2 ürüne kadar** eklenebilecektir.



SİLVER Sponsorluk

7.500 TL+KDV

Bir kişilik ücretsiz toplantı katılım hakkı sağlanacaktır.

Fuaye alanında kurulacak Selfie Wall'da, konferans ana sahnesinde ve karşılama masasında **firmanın küçük ölçekli logosuna** yer verilecektir.

Kongre çantasına, firma tarafından sağlanacak **1 adet promosyon ürünü** eklenebilecektir.

Plazma Giydirme

7.500 TL+KDV

Kongre merkezi içerisine yerleştirilebilecek bir adet plazmada firmanızın reklamını ve duyularını yapabilirsiniz. Plazmaların yer aldığı **taşıyıcı ayakları da giydirerek** tanıtımınızı kuvvetlendirebilirsiniz.



STANT TANITIM | 15.000 TL+KDV

(1 birim stant fiyatıdır.)

GİFT, Healthy Life Gastronomi ve TAFED iş birliği ile gerçekleştirilecek organizasyonun **stant alanında** ürünlerinizi firmanızdan yeni haberdar olacak katılımcılara duyurabilir veya etkinlik alanındaki tanıtım araçları üzerinde yer alacak **firma ürün veya marka reklamı ile** katılımcıların aklında yer edinebilirsiniz.

STANT ALANI [1 Birim Stant (3x2 metre 6m2)]

*Stant alanı fiyatına, birim stant için **1 masa, 2 sandalye ve 1 adet çöp kutusu** dahildir. Anılan eşyaların sayısı stant büyüklüğüne göre artış gösterecektir. Stant başına **2 stant görevlisi ile 1 konferans katılımcısı için ücretsiz katılım hakkı** verilecektir.*



Yaka kartı, cep programı ve yaka ipi sponsorluğu (300 adet)	10.000TL+KDV
Firma tarafından temin edilecek sponsor firma logolu zirve çantası sponsorluğu (en az 300 adet)	15.000TL+KDV
Çanta içi materyal sponsorluğu (promosyon sponsorluğu - Takvim, ajanda, kalem, not defteri, kupa vb. (300 adet)	5.000TL+KDV
Hijyen sponsorluğu (maske, dezenfektan, kolonya, vb.)	5.000TL+KDV



YİYECEK & İÇECEK SPONSORLUĞU

(Her bir araya en fazla 4 firma sponsor olabilir.)

Sponsor firmalar kendi ürünlerini ikram etme hakkına sahip olacaktır.

İki gün boyunca **SU SPONSORLUĞU** (en az 1000 adet) - 5.000TL+KDV

Günlük **SABAH KAHVALTISI SPONSORLUĞU** - 10.000TL+KDV (Kahvaltı sponsorluğu **en fazla 4 firma tarafından** sağlanabilecektir.)

İki gün boyunca **4 KAHVE ARASI SPONSORLUĞU** - 10.000TL +KDV (Kahve arası sponsorluğu **en fazla 6 firma tarafından** sağlanabilecektir.)

Bir günlük **ÖĞLE YEMEĞİ SPONSORLUĞU** - 10.000TL+KDV

Gıdaplus Ödül Töreni **KOKTEYL SPONSORLUĞU** - 30.000 TL+KDV (Gıdaplus Ödül Törenine **6 kişilik ücretsiz katılım hakkı**)

Sponsor firmanın, davetiye, tanıtım vb. tüm basılı görsel materyallerde logosuna yer verilecek, sponsor olduğu tema belirtilecektir. Yeme-içme araları ve kokteyl süresince firmaya, tanıtım promosyon malzemelerini fuaye alanında yer alan bistro masalar üzerinde bulundurma imkanı sunulacaktır. Öğle yemeği ve kokteyl sponsorluklarını üstlenen firmalara yemek ve kokteyl başlangıcında 5 dakikalık konuşma veya firma tanıtım videosunun yayınlanması hakkı verilecektir.



İKİNCİ GÜN SAHNE SHOWLARI SPONSORLUKLARI

Sanayi Sempozyumu | 30.000 TL+KDV

Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesinin ikinci gününde gerçekleştirilecek Sanayi Sempozyumu oturumlarında yenilikçi ekipman ve ürünlerinizi duayen şefler ile tanıtırken, ürünün toplum sağlığı ve beslenmesine katkısını değerli akademisyenler ve ilham veren konuşmacılar ile 45 dakikalık bir oturumda sunabilirsiniz.

Sempozyum vasıtasıyla ürünlerinizin özelliklerini, şeflere ve sektöre sağladığı faydaları en doğru ve detaylı şekilde aktarma fırsatı yakalayacaksınız. Türkiye'nin dört bir yanından gelecek mutfağın lider şefleri ile sektördeki ağınızı geliştirecek, ürün bilinirliğinizin artmasına fayda sağlayacak ve sektörün paydaşlarına benzersiz bir deneyim sunma imkanıyla bulaşacaksınız.

Programın başlangıç saati ve süresi Healthy Life Gastronomi, TAFED ve Sponsor firma ile ortaklaşa belirlenecektir.

Program süresince **salon içinde markalama çalışması**, ürün dağıtımı, deneyimleme veya ürün tadımı gibi **tanıtım çalışmalarının yapılması** konusunda olanak sağlanacaktır.

İki kişilik ücretsiz toplantı katılım hakkı sağlanacaktır.

Workshop | 30.000 TL+KDV

Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi'nin ikinci gününde gerçekleştirilecek workshop'lar 60 dakikalık süreler halinde gerçekleştirilecektir.

Ürünleriniz ile ulaşmaya çalıştığınız özel şefler workshop aracılığıyla bir araya getirilerek kendileriyle birebir çalışma imkanı sağlanacak, böylece şefler ürüne ilişkin sorularına doğrudan yanıtlar alabilecektir.

Programın başlangıç saati ve süresi Healthy Life Gastronomi, TAFED ve Sponsor firma ile ortaklaşa belirlenecektir.

Program süresince **salon içinde markalama çalışması**, ürün dağıtımı, deneyimleme veya ürün tadımı gibi tanıtım çalışmalarının yapılması konusunda olanak sağlanacaktır.

İki kişilik ücretsiz toplantı katılım hakkı sağlanacaktır.

Workshop için **konuşmacı, ilave ekip ekipman talepleri** ayrıca bütçelendirilecektir.

Ustaya Danış Masası | 25.000 TL+KDV

Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi'nin ikinci gününde gerçekleştirilecek Ustaya Danış Masası etkinliğinde **Usta Şef Rahmi Yılmaz liderliğinde** bir masa etrafında **10 executive şef ile Ustaya Danış ekibi** oluşturulacaktır. Bu masada şefler, sponsor firmanın ürünlerini deneyecek, kendi fikir ve önerilerini aktaracaklardır. Ustaya Danış Masası etkinliği için **60 dakika süreyle özel bir alan** tahsis edilecektir. Etkinlik boyunca **çay kahve ikramı** yapılacaktır.

Etkinlik süresince sponsor firmanın sunum yapacağı ürünler sponsor firma tarafından temin edilecek cam veya porselen sunum ekipmanlarıyla, **en az 2 servis elemanı** tarafından servis edilecektir.

Programın başlangıç saati ve süresi Healthy Life Gastronomi, TAFED ve Sponsor firma ile ortaklaşa belirlenecektir.

Program süresince **salon içinde markalama çalışması**, ürün dağıtımı, deneyimleme veya ürün tadımı gibi **tanıtım çalışmalarının yapılması** konusunda olanak sağlanacaktır.

Etkinlik esnasında kullanılacak **sunum ekip ve ekipmanlarının temin sorumluluğu** sponsor firmaya ait olup, talep edilmesi halinde organizasyon sekreteryası tarafından sağlanarak bütçeye ilave edilir.

İki kişilik ücretsiz toplantı katılım hakkı sağlanacaktır.



Marka Şehirler | 30.000 TL+KDV

Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesinde yer alarak şehrinizin gastronomide markalaşmasını ve bu sayede şehrinizin marka değerinin ve global olarak tanınırlığının artmasını sağlayabilirsiniz. Böylece bölgesel turizme katkı sağlayarak hem bölgesel hem ülke çapında şehriniz ekonomisinin güçlenmesine katkıda bulunursunuz.

Yenilikçi ve yaratıcı gastronomide, şehrinizin geleneksel lezzetlerini, pişirme tekniklerini şeflerimiz ile yeniden yorumlayarak, katılımcılara benzersiz bir deneyim yaşatma fırsatı bulacaksınız.

Marka Şehir sponsorluğu için Zirve'nin ikinci gününde 1 saatlik bir panel oturumu tahsis edilecektir. Üç şehrin bir araya geleceği bu oturumda deneyimli bir şef moderasyonu sağlanacaktır. Marka şehirlerin geleneksel ürün ve reçeteleri, şeflerimiz tarafından yeniden yorumlanarak daha sağlıklı ve besleyici özellikler kazanacaktır.

Etkinlik çerçevesinde ayrıca şehirlerin gastronomi alanında yaptıkları yatırım, güncelleme ve haberlerin paylaşılacağı bir bölüm de yer alacaktır.

*Fuaye alanında kurulacak Selfie Wall'da, konferans ana sahnesinde ve karşılama masasında **firmanın büyük ölçekli logosuna** yer verilecektir.*

*Stant alanının içinde **yerleşim düzeni** Healthy Life Gastronomi ve TAFED ile ortaklaşa belirlenecektir.*

***İki kişilik toplantı kaydı ücretsiz** sağlanacaktır.*





**Gıda ve Gastronomi
İnovasyon Zirvesi**

25-26 Mart 2022 | İstanbul

Sponsorluk İletişim

Gıda ve Gastronomi İnovasyon Zirvesi kapsamında belirlenen **her türlü sponsorluk talebiniz için** aşağıdaki iletişim bilgilerinden ulaşmanızı rica ederiz.

Organizasyon Yetkilisi

Aisa Event - Ayşe Özdiilli Irgın

Tel: 0532 686 52 96

Email: ayse@aisaevent.com

Organizasyon Koordinatörü

Gastro Aktif - Ayşegül Özalp

Tel : 0536 797 56 02

Email: aozalp@gastroaktif.com.tr

Tüm sponsorluklar için hesap numarası aşağıdaki gibidir:

Gastroaktif Finans Bank

IBAN TR39 0011 1000 0000 0072 8139 23

Hesap Numarası 917 Ataşehir Şb - 72813923

Sponsorluk ve Stant bedellerine %18 KDV Dahil değildir.



gıda+
gıdaya artı katırlar



**Gıda ve Gastronomi
İnovasyon Zirvesi**

25-26 Mart 2022 | İstanbul

GIDA PLUS İNOVASYON ÖDÜLLERİ GIDA VE GASTRONOMİ İNOVASYON ZİRVESİ

Mustafa Kemal Kültür Merkezi
Beşiktaş, İstanbul

www.gift.org.tr | www.healthylifegastronomy.com



GiFT

GIDA İÇEK
VE TARIM
POLİTİKALARI
ARAŞTIRMALARI
MERKEZİ



Healthy Life
GASTRONOMY

