

II. Uluslararası Gastronomi Kongresi İzmir'in Ardından...

Burak MİL

İstanbul Arel Üniversitesi
Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

GİRİŞ

II. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, 8-10 Aralık 2016 tarihleri arasında Fuar İzmir'de ve "Travel Turkey İzmir Fuar ve Kongresi" kapsamında gerçekleştirilmiştir. Bir önceki sene olduğu gibi kongrenin organizasyonunu İzmir Büyükşehir Belediyesi Fuarcılık Hizmetleri A.Ş. (İZFAŞ), Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB), İzmir Ekonomi Üniversitesi, İzmir Ticaret Odası ve İzmir Büyükşehir Belediyesi ortaklaşa gerçekleştirmişlerdir.

Bilindiği üzere İzmir, Dünya Gurme Şehirler Ağı'nın (DELICE) 22 üyesinden birisi ve Türkiye'den bu ağa dâhil olan tek şehirdir. Bu anlamda, kongrenin neden İzmir'de toplanıyor olduğu sorusu cevap bulmaktadır. İzmir ve çevresinin yeme-içme kültürü ile buna eşlik eden eğlence tandansı düşünüldüğünde, daralan turizm pazarını, özellikle gastronomi turizminin getirebileceği avantajlarla dengelemek ve desteklemek önemli bir seçenek halini almaktadır. Bu nedenle "dünyanın önde gelen gastronomi ve turizm uzmanları ile eğitimcileri bir araya getirmek, Ege kültürünün gastronomi ile ilişkisini ve bu ilişkinin bölge turizminin kalkınmasına etkisini tartışmak" kongrenin amacı olarak belirlenmiştir. Turizm, mutfak sanatları veya gastronomi turizmi ile ilgili bölüm ve bu alanlarda çalışmaları olan akademisyenler ve öğrenci grupları; gastronomi turizmi ile ilgilenen seyahat acentaları, kuruluşlar ve kurumlar, restoran veya restoran zincirleri sahipleri, şefleri ve çalışanları; gastronomi turizmi alanında yayın yapan dergi ve blogların yazarları, editörleri, televizyon yayıncıları ile mutfak malzeme ve endüstriyel donanım firmaları, kongrenin ana katılımcıları arasında yer almaktadır.

Kongrenin duyurusu için birden fazla yöntem kullanılmıştır. Önce kongre internet sitesinden duyuru yapılmış olup (www.izmiringastrotourismcongress.com), bunu takiben elektronik pos-

ta ile bilgilendirme, sosyal medya üzerinden duyurma ve afişlerle tanıtım yapılmıştır. Kongreye davet görevini ise İZFAŞ üstlenmiştir. Katılım bedeli önceki yıla göre düşük tutulmuştur. Geçen sene 150 Euro olan ücret, bu yıl üç günlük 300 TL olarak belirlenmiş olup, günlük katılımlarda akademik personel için 150 TL, öğrenciler içinse 50 TL olarak uygulanmıştır. Katılım bedeline kongre çantası, bildiri özetleri kitabı, kongre materyalleri ve gala yemeği dahil edilmiştir. Bildiri tam metninin yer aldığı "Bildiri Kitabı" baskıda olduğu için dağıtılamamıştır. Baskıdan sonra katılımcılara posta yoluyla iletilecektir. Kongre katılımcıları girişin hemen yanında bulunan bölümde önceden hazırlanmış çanta ve kongre materyallerini alarak etkinliğe dahil olmuşlar, yerleşim sırasıyla aktarılabilecek oturumlar, panel oturumu salonu, sponsor ve destekleyen firma standları, ikram bölümleri ve kongre oturum salonunda yapılan toplantılara katılım hakkı kazanmışlardır. Eş zamanlı olarak gerçekleştirilen panel ve kongre oturumları üç gün içinde akademiden, sektörden, ilgi ve uzmanlık alanlarına göre merak duyan takipçilerden oluşan 790 kişiye ev sahipliği yapmıştır.

Aynı tarihlerde Fuar İzmir alanında gerçekleştirilen "10. Travel Turkey İzmir" Fuarının A salonunda tüm bölgelerimizden çok sayıda il, belediye ve beldeler yer almıştır. Bu alanda bulunan yerlere ait turizm zenginliklerini öğrenmek üzere alana gelen yerli ve yabancı turizm yatırımcıları, acentalar ve iştirakçiler ile B ve C salonlarında bulunan tur operatörleri, seyahat acentaları, havayolu, araç kiralama ve gemi turizmi firmalarıyla oteller, turizm ulaşım, otel ekipman ve turizm medya kuruluşlarını ziyaret edenler içinde fuar alanındaki yönlendirmeler nedeniyle D holündeki kongreye katılan sürpriz katılımcılar da olmuştur.

Kongreye şehir dışından katılımcılar için İzmir'de bulunan 20 otelle anlaşmalar yapılmış

ve oda-kahvaltı konseptinde konaklama alternatifleri ve ücretleri, kongrenin internet sitesinden duyurulmuştur. Havalimanından otellere katılımcıların transfer talepleri de internet üzerinden alınmıştır. Travel Turkey fuarı ziyaretçileriyle birlikte kongre katılımcıları, İzmir şehir içindeki farklı noktalardan etkinlik alanına ve havalimanına gün içinde çok sayıda karşılıklı seferlerle taşınmışlardır.

Kongrenin hayata geçirilmesi için herhangi bir kurumdan etkinlik gerçekleştirme desteği alınmamış, bunun yerine sponsorluklar ve katılım bedelleriyle finansman sağlanmıştır. Kongreye ilişkin sponsorluk anlaşmalarının imzalandığı firmalar arasında, kahve arası sponsorları olarak, "İzmir Gourmet Guide Bir Adım Öne Çıkanlar Topluluğu", "Coffemania", "La Lorraine", "Alsancak Dostlar Fırını", "Mövenpick Hotel İzmir", "Ege Gastronomi Turizmi Derneği" ile yemek aralarında "İzmir Aşçılar Derneği" ve "İzmir Ekonomi Üniversitesi" aynı katkıda bulunmuşlardır. Etkinliğin destinasyon sponsorları arasında "Gaziantep Büyükşehir Belediyesi" ve "UNESCO" nun isimleri yer alırken, kongrenin çanta sponsorluğunu "Urla Belediyesi" üstlenmiştir. Etkinlik bünyesinde oturma aralarında hizmet veren tadım istasyonları ve büfelerde "İzmir İli Deniz Ürünleri Avcıları ve Üreticileri Birliği" ve "Gürsüt" destek olmuşlardır.

Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi açılış konuşmalarını İzmir Kongre ve Ziyaretçi Bürosu (CVB), İzmir Ekonomi Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. F. N. Can Şınga-Muşan, TÜRSAB Başkanı Başaran Ulusoy, İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı Aziz Kocaoğlu ile T.C. Kültür ve Turizm Bakanı Nabi Avcı yapmıştır. Üç gün süren kongrenin ilk günü kayıt ve açılış konuşmalarıyla geçmiş takip eden iki günde ise oturma ve paneller düzenlenmiştir. Birden fazla temanın belirlendiği kongrede temalardan biri, gastronomi ve turizm ilişkisi, özellikle de yerel mutfak-turizm ilişkisi ve gastronomi turizminde rehberlerin, şeflerin ve yerel restoranların etkisi üzerine yoğunlaşmaktadır. Bunun yanında gastronomi ile ilişkili turizm strateji ve politikalar, gastronomi turizmi pazarlaması, gastronomik miras, gastronomik destinasyonlar ve bölgeler, gastronomi, yemek

ve turizmde trendler ile gastronomi ve turizm açısından sosyal medya, dernek ve enstitülerin rolü gibi konular kongrenin temaları içinde yer almaktadır. Belirlenen ana konular kapsamında düzenlenen panellerde 26 konuşmacı söz alırken, panellerle eş zamanlı olarak gerçekleştirilen toplam sekiz oturumda 25 adet bildiri sözlü olarak sunulmuştur. Kongre dili İngilizce olmakla birlikte, kongre ve panel oturumlarında İngilizce ve Türkçe olarak simültane tercümanlık hizmeti de sunulmuştur.

Kongrede Turizm fakültelerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin, Meslek Yüksekokullarının Aşçılık programlarının yanı sıra İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden temsilciler, TÜRSAB temsilcileri, İzmir Kongre ve Ziyaretçi Bürosu yetkilileri ile Kültür ve Turizm Bakanlığının temsilcileri gibi birbirine yakın alanlardan katılımcılar bulunmuştur. Ayrıca mutfak profesyonelleri, öğrenciler, araştırmacılar ve restoran işletmecileri gibi daha geniş yelpazeden konukların eş zamanlı ilgisini çekmek adına yapılan paralel oturumlara ilgi oldukça fazlaydı. Kongrenin gerçekleştirildiği Fuar İzmir'in D holünün girişinde hazırlanan büyük salonda açılış ve kapanış seremonileriyle birlikte paneller takipçilerle buluşmuştur.

II. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi'ne gerek ulusal gerekse uluslararası planda ün sahibi konuşmacılar katılmıştır. Dünya Gurme Şehirler Ağı Meksika Temsilcisi Pedro Berruecos, program yapımcısı ve şef Maksut Aşkar, gurme-yazar Mehmet Yaşın, Mutfak Dostları Derneği, Chainedes Rotisseurs, Slowfood YK Başkanı Nedim Atilla, Yaratıcı Şehirler Ağı Avrupa ve Uluslararası Projeler Koordinatörü Dag Hartman, ünlü gastronomi araştırmacısı Prof. Dr. Artun Ünsal, yemek kültürü yazarı Ahmet Örs, araştırmacı-yazar Nejat Yentürk bunlardan bazılarıdır. Kongrede ayrıca çok sayıda davetli konuşmacı da uzmanlıkları hakkında sunumlar yapmıştır. Ünlü Fransız iletişimci Emmanuelle Dechelette, program yapımcısı Sahrap Soysal, Dr. Marta Drozdowska, Süleyman Dilsiz, Yrd. Doç. Dr. Pierre Raffard, Dr. Pearl Lin, Şef Senem Öner ve Gonca Tokuz kongre oturumlarında davetli konuşmacı sıfatıyla bilgi aktarımında bulunmuşlardır.

Panellerde işlenen konular dikkat çekici ve öğretici niteliktedir. Dünya Gurme Şehirler Ağı Meksika Temsilcisi Pedro Berruecos'un yaptığı "Gastronomi Turizmi ile Şehir Markalaşması Örneği, Puebla-Meksika" temalı konuşması, Dr. Pearl Lin'in "Hong Kong'da Gastronomi ve Turizm" adlı sunumu, Yrd. Doç. Dr. Pierre Raffard'ın "Yemek ve Gastronomi'yi Post Küme Turizm Bağlamında Yeni Argüman Olarak Düşünmek. Fransa-Türkiye, Kesişen Noktalar" başlıklı çalışmasını takdimi, Prof. Dr. İbrahim Birkan ve Dr. Bendegül Okumuş'un "Kral Midasın Son Yemeğinin İncelemesi" ve Dr. Marta Drozdowska'nın "Polonya'da Mutfak Turizmi" konulu paylaşımı özgün ve ilgi toplayıcı çalışmalara örnek niteliğindedir. Kongrenin kapanış ve değerlendirme konuşmasını İzmir Ekonomi Üniversitesi öğretim üyelerinden Yrd. Doç. Dr. Pierre Raffard yapmıştır. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi gala yemeği Hilton Garden Inn Bayraklı bünyesinde bulunan 360 İzmir'de verilmiştir. Gala yemeğinde ünlü şef Mike Norman'ın hazırladığı menü sunulmuştur. Takip eden yıl kongre yeri ve tarihlerine ilişkin bir bilgilendirme yapılmazken, kongrenin yine "Travel Turkey" fuarıyla aynı tarihlerde ve bu yılki organizatörler tarafından düzenleneceği resmi olmayan bilgiler arasındadır.

Dünyadaki diğer ülkelerde olduğu gibi gastronomi kongreleri son yıllarda Türkiye'de de düzenlenmektedir. 2016'da Balıkesir'de düzenlenen II.

Ulusal Gastronomi Turizmi Kongresi ve İzmir'de gerçekleştirilen II. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi'yle birlikte ulusal ve uluslararası birçok kongre, toplantı, seminer ve sempozyumda "gastronomik" temalar gitgide ön plana çıkmaya başlamış ve yeni bir çalışma-araştırma alanı olarak hem akademisyenlerin hem de araştırmacıların ilgi odağı haline gelmiştir. Türk turizminin içine bulunulan dönemde karşılaştığı zorluklar ve dezavantajlı durum göz önüne alındığında, etkinliklerin ciddiyet ve bilimsel içtenlikle hayata geçirilmesi önemlidir. Bu anlamda değerlendirildiğinde, II. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi'nin kayda değer bir açığı kapatma gayretiyle, davet ettiği uluslararası nitelikli konuklarla, alana küresel bir katkı yapma amacı güttüğü söylenebilir. Türkiye özelinde ele alındığında ise her ne kadar tarihsel olarak derin ve bir o kadar ayrıntılı mutfak kültürüne sahip olunmakla övünülmesine rağmen, akademik olarak henüz yeni bir alan ve kavramlarla karşı karşıyayız. Rekabet edilmesi düşünülen ülke, bölge ve kültürlerle yakın donanımına sahip olunması için bu konularda yapılan çalışmalarda özgün olmak adına disiplinden uzak yaklaşımların daha dikkatli değerlendirilmesi gerekmektedir.

Burak MİL, Yrd. Doç. Dr., İstanbul Arel Üniversitesi, Tepekent Kampüsü, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, 34537, Büyükkçekmece, İSTANBUL.

E-posta: burakmil@arel.edu.tr