

Yayın Adı Gastronomi
Referans No 30699711
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2013
Etki Tarafsız
STxCM 153,33

Küpür Sayfa 1
Tiraj 16000
Sayfa 68

GASTRONOMİ
ne dediler

GASTRONOMİ "DALYA" DEDİ NİCE "100" SAYILARA...

Gastronomi Dergisi 20 yılı aşkın bir süredir turizm ve paydaş sektörleri yön vermeye devam ediyor. 100'üncü sayıya ulaşan **dergi**, turizmin farklı kulvarlarında yer alan portreler tarafından da ilgiyle takip ediliyor. Bu özel sayımız nedeniyle bize ulaşan ve iyi dileklerini ileten herkese teşekkür ediyor ve sayfalarımızda bu mesajların bir kısmını sizlerle paylaşıyoruz.



Refika Birgül
 Şef

İlk röportajımı **Gastronomi Dergisi** ile yapmıştım. Benim için ayrı bir uğuru varBu **dergide** hem profesyonellerin sorularına yanıtlar var, hem yeme içmeyi sevenlerin...



Prof. Dr. Ahmet Emre Bilgili

İstanbul Kültür ve Turizm İl Müdürü
Gastronomi; aşçısından, endüstriyel mutfak malzemelerine, otel mutfağından başarılı esnaf lokantalarına sektörün her bir noktasını bizlere buluşturdu.



Mehmet Yaşın Gurme

Türkiye'de bir **derginin** 100. sayıya ulaşması başlı başına bir olaydır. **Gastronomi Dergisi** zor ve önemli bir görevi üstlenmiş durumda. Türk halkını yeme içme konusunda bilgilendirme görevini yaşıyor. Dilerim uzun yıllar devam eder ve 200'üncü sayıda da başka bir demec veririm.



Ahmet Yeşildağ
Titanic Hotel Kartal Genel Müdürü

İnternetin olmadığı zamanlarda **Gastronomi Dergisi** büyük bir misyonu gerçekleştirdi. **Boyut Yayın** Grubu'nun turizm yayınlarıyla sektörü öğrendik, günceli yakaladık.



Sedat Zincirkıran
İYİSAD Başkanı

Gastronomi Dergisi Türkiye'de yeme-içme endüstrisinin gelişmesine öncülük ederek dünya genelinde Türkiye turizminin, mutfağı ile öne çıkmasında büyük bir rehber olmuştur.



Serdar Sağlamtunc
FCSI

Sektörde öncü ve tek olmanın ne anlama geldiğini, özellikle mutfak ve çamaşırhane proje danışmanlığı konusundaki deneyimleriyle iyi bilen bir profesyonel olarak, **Gastronomi Dergisi**'nin 100. sayısını kutlarım.

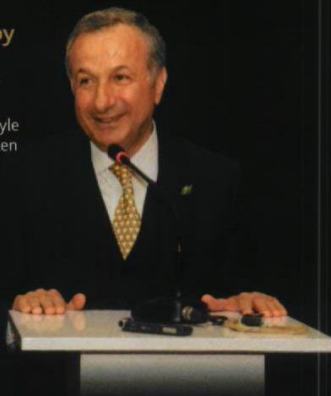


Niso Adato
OMGD Türkiye Başkanı

100. sayı... Sanki sektörün doğumuna şahit olmuşsunuz gibi.

Başaran Ulusoy
TÜRSAB Başkanı

Gastronomi Dergisi özel röportajları ve zengin görsel içeriğiyle takip edilmesi gereken bir yayın.



Burçak Desombre
CMS Certified Sommelier

Sizin sektörle birlikte büyümüş olmanız, hiçbir şeyin olmadığı bir dönemde bunu yapabilmiş olmanız çok güzel bir şey.



Yayın Adı Gastronomi
Referans No 30699711
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2013
Etki Tarafsız
STxCM 169,72

Küpür Sayfa 2
Tiraj 16000
Sayfa 69

GASTRONOMİ ne dediler



Vedat Başaran
YESAM - Kurucu

Sektörün ilk profesyonel **Dergisi**, uzmanlar arasındaki bilgi ağını kuvvetlendirdi.



Hediye Güral Gür
**NG Hotels & Resorts
 İcra Kurulu Başkanı**

Gastronomi **Dergisi**, mutfak dünyasındaki gelişmelerin paylaşılması, yeni ürün ve malzemelerin tanıtımı açısından bir referans.



Kasım Zoto
**Armada Otel – TUROB
 Genel Koordinatörü**

Dergi, turizm ve otelcilik sektörüne olduğu kadar Türkiye'de **gastronomi** konusuna da yeni bir soluk getiriyor. Yeni sayısı gelir gelmez, her iş bırakıp okunan bir **dergi**.



Murat Dedeman
**Dedeman Holding
 Yönetim Kurulu Başkanı**

İlk sayısından bugüne büyük bir keyifle takip ettiğim **Gastronomi Dergisi** kalite anlayışıyla yıllardır yeme-içme, otel ekipmanları sektörü için gerçek bir iletişim platformu.



Atilla Ozan
**Sheraton Ataköy
 F&B Müdürü**

Gastronomi Dergisi'ni 1996 yılında Antalya'dayken İstanbul'dan getirttiğimi hatırlıyorum. Sektöre bağlılığımı arttıran ve mesleğimi sevmeme katkı sağlayan önemli bir araç oldu benim için.



Esen Hünel Blake
Şef

Yurtdışı-yurtiçi restoranlar, dünya çapında şefler, yemek tarifleri, endüstriyel mutfak malzemeleri ve tekniklerini **Gastronomi Dergisi**'nde bulabiliyorum.



Mehmet Özer
Şef

Bu sektör bu kadar moda değilken, bu kadar konuşulmazken, televizyonlarda programlar yapılmazken **Gastronomi Dergisi** yayın hayatına başladı. Bu işe yürek verildiği aşikar.



Eyüp Kemal Sevinç
Şef

Bu **dergi** adıyla sektörü ve anlamını yaygınlaştırıyor. **Boyut Yayın Grubu** **Gastronomi Dergisi** ile çok iyi bir iş çıkardı.



Ersin AKTÜRK
**TUSİD Yönetim Kurulu
 Başkan Yardımcısı
 Aktürk Dış
 Ticaret/Winterhalter**

Tüm sektörü tek çatı altında toplamaya çalışan derneğimiz ve yayıncılık sektörünün lider kuruluşu **Boyut Yayın Grubu**'nun başarılı işbirliği **Gastronomi Dergisi**'ni bugün sektörün yol göstericisidir.



Taner Ögütoğlu
**Wines of Turkey
 Direktörü**

Gastronomi Dergisi, alanında Türkiye'nin ikon **dergisidir**. Baskısından sayfa adedine, içeriğinden fotoğraflarına ve reklam kalitesine kadar süpessiz üst düzey kalitede yayın hayatına devam eden "en istikrarlı" **dergi** olduğunu göstermiştir.



Timur İlhan
**Gradiva Hotel - İdari
 Yöneticisi**

Gastronomi Dergisi sektöre diğer **dergilerden** daha profesyonel yaklaşıyor. Bence güzel bir konumu ve ağırlığı var.



Ebru Köktürk Koralı
**Hayal Kahvesi
 İşletme Ortağı**

Gastronomi Dergisi her sayısında beni heyecanlandırı. Hem sektörü izlememi hem kendimi geliştirmemi sağladı. Okumaya doyamadım, atmaya kıyamadım.

Yayın Adı Gastronomi
Referans No 30699711
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2013
Etki Tarafsız
STxCM 157,78

Küpür Sayfa 3
Tiraj 16000
Sayfa 70

ne dediler
GASTRONOMİ



Ali Onaran
Prontotour - Yönetim Kurulu Başkanı
 İnsanlar artık seyahatlerinde yemek yiyecekleri mekanları da planlıyor. Bu bir trend hatta ihtiyaç. İşte **Gastronomi Dergisi** burada yol gösterici...



Başak Erel
Rixos Hotels - Markadan Sorumlu Başkan Yardımcısı
Gastronomi Dergisi yeniliklerin ve trendlerin takip edilmesinin ihtiyaç haline geldiği anda sahneye çıktı.



Murat Cevherioğlu
Pera Palace Hotel, Jumeirah Satış Pazarlama Müdürü
 Gastronomi **Dergisi**'nin Türk ve dünya mutfakları hakkında daha iyi bilgi sahibi olmamıza ve bilgilerin daha büyük kitlelere ulaşmasında önemli katkıları olduğu kanatındeyim.



Tolga Candar
Fethiye Letoonia Hotel F&B Müdürü
 Yıllar önce barmanlık yaparken müdürüm **Gastronomi Dergisi**'ni elime tutuşturduğunda bu **derginin** bağımlısı olacağımı tahmin etmiyordum.



Faruk Boyacı
Küçük Oteller Derneği Başkanı
Gastronomi Dergisi turizm sektörünün en önemli ayağı olan yeme-içme alanında çok büyük bir boşluğu dolduruyor.



Hande Tözün
Tözün Mimarlık Kurucusu - İç Mimar
 Teknolojik yeniliklerden marka ve malzemelere kadar en güncel haberleri bulabildiğimiz Gastronomi **Dergisi**, üreticileri ve son tüketici okurları aynı sayfalarda buluşturmayı başarıyor.



Zafer Alkaya
Cornelia Diamond Golf Resort&Spa Otel Genel Müdürü
 Konsepti itibarıyla sektörümüzün gereksinimi olan konulara çok özel yaklaşımlar sergileyen **Gastronomi Dergisi**, sektör temsilcilerinin vizyonunu geliştirmesi noktasında önemli katkılar sağlıyor.



Sinan Duran
Şef
Gastronomi Dergisi'nin yeme&içme sektörüne göstermiş olduğu destek, birçok şef arkadaşım ve benim için oldukça yararlı oldu.



Tahir Tekin Öztan
Sahan Grup Yönetim Kurulu Başkanı
Gastronomi dünyasına her zaman gerçekleri yazan, tarafsız haberleri, dolu içeriği ile sektörün her daim yanında olan ve sektöre ilgili haberleri okuduğum en güzel **dergilerden** biri.



Sadık Çelik
Keyveni Yönetim Kurulu Başkanı
 Gıda ve turizm sektörünün vazgeçilmez el kitabı, mutfak ve yemek sanatının rehberi.



Galip Öztürk
Rumeli Hisarı Nezih Kebab - Sahibi
 Büyüyen yeme içme sektöründe **Gastronomi Dergisi**'nin işletmeciler için hem kendilerini gösterebilecekleri bir vitrin ayrıca sektör içinde bir kılavuz olduğunu düşünüyorum.



Ayşem Saraçoğlu
Frankie İstanbul İşletmeci
 Hem tedarikçi bilgilerini ve yenilikleri takip edebileceğiniz hem de sektöre giren yeni mekanları tanıyabileceğiniz sektörümüzün ön ve arka cephelerini detaylı olarak bizlere ulaştıran bir dergi.

Yayın Adı Gastronomi
Referans No 30699711
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.06.2013
Etki Tarafsız
STxCM 161,39

Küpür Sayfa 4
Tiraj 16000
Sayfa 71

GASTRONOMİ ne dediler



Dr. Dilistan Shipman
 Yeditepe Üniversitesi
Gastronomi Bölümü
 Kurucusu

2005 yılından bu yana **dergi** ile adeta bir aile ilişkimiz oldu. Yeni şeyler keşfettiğimiz, **dergi**, gençlere sektörü tanıtarak önemli bilgiler veriyor. Kısacası **Gastronomi Dergisi**, iyi ki varsın.



Taşkın SAKLICA

TUSİD Yönetim Kurulu
 Üyesi - Üçgen End.
 Mut. Ltd. Şti.

1992 yılında derneğimiz yönetim kurulu üyelerinin çabalarıyla amatör bir şekilde çıkarılmaya başlayan **Gastronomi Dergisi**'nin **Boyut Yayın** Grubu ile bugün ulaştığı nokta beni çok mutlu ediyor.



Osman Ayık

TUOFED
 Yönetim Kurulu Başkanı

Gastronomi Dergisi'ni başarılı yayın politikasıyla, sektörde tek olduğunu düşünüyorum.



Hüseyin Bozdağ

YESİDEF Başkanı

Federasyon olarak her sayıyı dört gözle bekliyoruz. Çünkü **Gastronomi**'de yapılan analizlerle sivil toplum örgütleri, sorunların tespitlerini ve çalışmaların sonuçlarını takip edebiliyor.



Patrice Lepkovski
 Skal İstanbul - Başkanı

Gastronomi Dergisi unutulmuş ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri, bunları yapıp sunan mekanları öne çıkarmasıyla dikkatimi çekiyor.



Güçlü Kaplangı

TUSİD Yönetim Kurulu Üyesi
 Nüstrü Mutfak Ürünleri

Uzun yıllardır sektörün içerisinde olmanın yanı sıra dernek yönetiminde ve **Gastronomi Dergisi** Yayın Kurulunda yer alan bir kişi olarak 100. sayı beni gururlandırıyor.



Kaan Kavaloglu

Limak Hotels
 Genel Koordinatörü

Ben **dergiyi** gerçekten severek ve zevkle okuyorum. Her okuduğumda sosyal hayatımla da ilgili kendimden bir parça buluyorum. Sektörde bu tarz nokta atışı **dergiler** çok fazla değil.



Bekir TOPUZ

TUSİD Yönetim Kurulu
 Üyesi - Empero Endüstriyel
 Mutfak Ekipmanları

Boyut Yayın Grubu ile işbirliği içerisinde çıkarılan bu önemli **derginin** gastronomi sektörünün en önemli **dergisi** haline gelmesi uzun yıllar süren bir işbirliğinin en önemli göstergesidir.



Hülya Durmaz
 İstanbul Kitchen
 Academy - Kurucu

Yayınçılıkla süreklilik çok önemlidir. **Gastronomi Dergisi** bu işi 20 yıldan fazladır yapıyor. Dergiyi tanıtım açısından çok etkili buluyorum.



Esat Özata

Beykent Üniversitesi
 Öğretim Görevlisi

Bende **Gastronomi Dergisi**'nin her sayısı var. Adeta eğitici ve geliştirici bir kitap.



Müberra Eresin

Eresin Otelleri
 Genel Müdürü

Derginin kalitesi sektörün önemini de vurgulayan bir gösterge; o anlamda sektör dışından da ilgi görüyor ve dikkat çekiyor, sektöre de ilgiyi artırıyor.



Murat Bozok
 Şef

İlk röportajımı **Gastronomi Dergisi** ne vermiştim. Gastronomi Dergisi yeme içme yayınları içindeki en köklü mecra.