

GASTRONOMİ DÜNYASINDA KIŞ SEZONU HEYECANI

Yayın Tarihi	01.12.2015
Tiraj	16000
Referans	53606340
Yayın	Gastronomi
Yayın Tipi	Dergi
Dağılım	Özel Dağıtım
Sayfa	28
Reklam Eşdeğeri	3.917,94 \$
StxCm	179,72

Küpür

Metin

Sayfa: 28

G A S T R O N O M İ

kiler

Gastronomi dünyasında
kış sezonu heyecanı

Turizm, yeme-içme, endüstriyel mutfak ve servis ekipmanları sektörleri adına hayli hareketli bir dönem geçirdik. Bunlardan ilki 23-27 Ekim tarihleri arasında gerçekleşen Host Fuarı'ydı. Endüstriyel mutfak, otel ekipmanları ve sunum ürünleri deyince dünyada akla ilk gelen fuar olan Host Fuarı, dünyanın her köşesindeki sektör firmaları için büyük önem taşıyor. En son trendlerin ve en yeni teknolojilerin sergilendiği, iki yılda bir gerçekleşen Host Fuarı'nı, Gastronomi Dergisi sektör mensuplarıyla birlikte ziyaret ettik. Toplamda 14 halle yayılan ve sektöründe Avrupa'nın en büyük fuarı olma özelliğini taşıyan Milano Host, bu yıl yine gerek katılımı gerekse ziyaretçi olarak hayli yoğun katılıma sahne oldu. Fuarın bizim açımızdan sevindirici yanı ise Türk firmalarının Host 2015'e adeta damga vurmasıydı. Fuar katılan ve büyük bölümü TUSİD üyesi olan ve fuara adeta damga vuran 55 Türk firması, en yeni ürünlerini dünyanın dört bir köşesinden gelen ziyaretçilerin beğenisine sundu. Tüm gözlerin Türkiye'ye odaklandığı fuarda, ev sahibi İtalya dışından ikinci büyük katılım Türkiye'den gerçekleşti.

Kasım ayında ise bu yıl üçüncüsü düzenlenen Sirha İstanbul heyecanı yaşandı. Restoran, otel işletmeleri ve yiyecek-içecek sektörünün Türkiye'deki büyük buluşması Sirha İstanbul buluşması, zengin ve enerjik içeriği, kapsamlı sunumları ve üst düzey profesyonel ziyaretçisiyle sektörü bir araya getirdi. Her yıl ziyaretçi sayısında büyük artış gösteren Sirha İstanbul, içerikli sunumları, prestijli uluslararası yarışmaları ve ilham verici etkinlikleriyle sektör adına keyifli bir üç güne sahne oldu.

Dünya şeflerinin 'mutfak olimpiyatları' olarak bilinen Bocuse d'Or'un Türkiye seçmelerinin kazananları da Sirha'da belli oldu. Dört başanlı şefin kıyasıya yarıştığı Bocuse d'Or Türkiye Seçmeleri'nde Tinci Mutlu Şekvet Yılmaz oldu. Takımıyla birlikte ülkemizi 2016'da Budapeşte'de gerçekleştirecek Avrupa finalinde temsil edecek Yılmaz'a Gastronomi Dergisi olarak başarılar diliyoruz.

Sektör adına bir önemli etkinlikte Travel Turkey İzmir Turizm Fuarı kapsamında düzenlenen Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi'ydı. Dünya Gurme Kentler Ağı'na üye olan İzmir'de turizmciler hem şehrin hem de Ege Bölgesi'nin gastronomi potansiyelini arttırmak için düğmeye bastı. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, İzmir ve Ege'nin turizmdeki yeni kozunun 'Gastronomi Turizmi' olduğunu gösterdi. Yeni hedef gastronomi turizminin başkenti olmak...

Ocak ayında ise Antalya'da horeca sektörü için Türkiye'nin önemli fuarlarından biri olan Anafas Hotel Equipment gerçekleştirilecek. 27'ncisi düzenlenecek Anafas Hotel Equipment'ta 410 firma, 3500'ün üzerinde markanın ürünlerini sergileyecek.

Tüm bu sektörel faaliyetlerin yanı sıra her zaman olduğu gibi yine yeni açılan oteller ve mekanlar, lezzet duraklarını, sektörel dosya konularını, yerli ve yabancı şeflerle yaptığımız keyifli söyleşileri ve yeme-içme dünyası adına çok daha fazlasını sayfamızda bulabilirsiniz...

Keyifli okumalar diliyoruz...

QR Code ile
Video izleme

Eğer akıllı bir cep telefonu veya tabletiniz varsa QR Code işaretini gördüğünüz sayfalarda telefon veya tabletinizi bu simgeye okutarak sayfadaki haberin videosunu izleyebilirsiniz. Videoyu izlemek için www.boyut.com.tr/qr adresindeki uygulamayı ya da istediğiniz bir QR Code okuyucuyu ücretsiz olarak akıllı telefonunuza veya tabletinize indirebilirsiniz. Bu uygulamayı açarak işaretli alanda birkaç dakika tutmanız videoların açılması için yeterli olacaktır.

115. Sayı / Portreler

Cavit Özyardımcı
54Geylan Dursunoğlu
58Murat Abalı
64Ahmet Ender Özdoğan
70Tanya Senuşoğlu
78Sinem Kurtural
82Okan Akça
84Merve Demirkol
88Nagehan Açımız
88Serhat Önlem
102Vehbi Varlık
110Tahsin Öztiryaki
118Ahmet Gürkaynak
122Gürkan Dişçeken
126Burcu Erdoğan Ergül
130Isabelle Bouwen
135Ahmet Taner Murat
138Vael Dağıstani
142Bülent Topaloğlu
146Gökhan Özdoğ
150Rüştü Düver
153Müzeyyen Şirin
153Osman Göçen
154Selda Eruzun
158Veli Tan Kirtiş
190Naz City Hotel Taksim
Dolapdere'nin değişen yüzü... 54

Konforlu odaları, kaliteli yeme-içme servisi ve konuklarına sunduğu ayrıcalıklı hizmetle dikkat çeken Naz City Hotel Taksim, hem şehrin tam kalbinde konumlanıyor hem de İstanbul'a gelenlere yeni bir şeyler söylüyor.

Rotana
Ayrıcalıklarıyla artık İstanbul'da 68

23 yıldır dünyanın birçok yerinde beş farklı markasıyla hizmet sunan Rotana, Arjaan markasıyla artık Türkiye'de. Özgün bir mimariye sahip Burgu Arjaan by Rotana ve Tango Arjaan by Rotana ev konforunu kendi üstün kalite standartlarıyla konuklarına sunuyor.

Na-Md Mimarlık
Her döneme hitap eden mimari tasarım 88

Na-Md Mimarlık, mimarlık ve iç mimari projelerinin tasarım ve uygulama alanlarında çalışmalar yapıyor. Trendlerin varlığına inanan ekip, tasarımlarında zamansız yakalamaya çalışıyor.

Host 2015 Fuarı'na
Türk firmaları damga vurdu 96

İki yılda bir düzenlenen ve endüstriyel mutfak sektörünün Avrupa'daki en büyük fuarı olma özelliğini taşıyan Milano Host Fuarı, bu yıl 23-27 Ekim tarihlerinde gerçekleşti. Fuar katılan ve büyük bölümü TUSİD üyesi olan ve fuara adeta damga vuran 55 Türk firması, en yeni ürünlerini dünyanın dört bir köşesinden gelen ziyaretçilerin beğenisine sundu.

OTEL EKİPMANLARI ve YİYECEK İÇECEK

GASTRONOMİ

ULUSAL SÜRELİ YAYIN 2 Aylık SAYI: 115 2015/6



#BOYUT

Gastronomi Dergisi, TUSİD (Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve İkram Ekipmanları Sanayicileri ve İşadamları Derneği) işbirliğiyle **BOYUT YAYIN GRUBU** tarafından yayınlanmaktadır.

TUSİD adına imtiyaz sahibi
Ergün Bilge
Boyut Yayıncılık A.Ş., imtiyaz sahibi
Bülent ÖZÜKAN

YAYIN

Genel Yönetmen ve Sorumlu Müdür

Bülent ÖZÜKAN

Genel Sanat Yönetmeni

Murat ÖNEŞ

Yayın Yönetmeni

Cüneyt SÖZ

TUSİD Adına Danışman

Ali SÖZMEN

Yazı İşleri Müdürü

Mehmet GÜNELİ

Yazı İşleri

Nalan GÜNEŞ**Bikem ÖĞÜNCÜ****Gülçin ACAR**

Tasarım

Çetin ÖZBİLEN

Marina Yacht Club Bodrum**Eğlence ve lezzetin değişmeyen adresi 172**

Bodrum marina içindeki özel konumu, farklı konseptlerdeki restoranları ve lezzet müneleriyle Marina Yacht Club, Bodrumlular için eğlencenin ve lezzetin dört mevsim değişmeyen adreslerinden biri. Yılın her günü canlı müzik guruplarının sahne aldığı mekanda yaz-kış içinizi ısıtan bir atmosfer yaratılıyor.

Conrad İstanbul Bosphorus**Özel manzarasıyla lezzetin adresi 184**

Conrad İstanbul Bosphorus, konforlu hizmeti kadar yeme içme alanlarıyla da iddialı. Akdeniz Mutfağı'nın lezzetli yemeklerinin sunulduğu Manzara Restaurant ve aparatif münüsüyle gecenin ilerleyen saatlerine kadar hizmet sunan Summit Bar, Boğaz manzarasıyla konuklarına özel anılar vaat ediyor.

Birbirinden iddialı ürünlerle**2016 contract mobilya trendleri 214**

Horeca sektörüne hizmet veren mobilya firmaları,

her yıl birbirinden yeni modellerini koleksiyonlarına ekliyor ve müşterilerinin beğenilerine sunuyor. Firmaların en yeni ürünlerini ve 2016 yılının horeca sektöründeki mobilya trendlerini sayfamıza taşıdık.

3'üncü Sirha İstanbul'un Tadı damaklarda kaldı 226

Restoran, otel işletmeleri ve yiyecek-içecek sektörünün Türkiye'deki büyük buluşması Sirha İstanbul, sektör profesyonellerini 26-28 Kasım'da 3'üncü kez İstanbul Kongre Merkezi'nde ağırladı. Sirha İstanbul buluşması, zengin ve enerjik içeriği, kapsamlı sunumları ve üst düzey profesyonel ziyaretçisiyle sektörü bir araya getirdi.

Göynük Mutfak Sanatları MYO Bölge turizmüne değer katacak 260

Akdeniz Üniversitesi bünyesinde yer alan Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, bölgenin de ciddi desteklerini alarak bu yıl eğitim ve öğretim hayatına güçlü bir giriş yaptı.

Şef Elif Özer**"Adrenalin beni bu mesleğe bağlıyor" 270**

Gastronomi dünyasının genç kadın şeflerinden biri, Elif Özer. Altı yıl gibi kısa bir sürede profesyonel kariyerine önemli zincir otellerin mutfaklarını ekleyen Elif Özer şimdi Nisantasi'nin lezzetleri kadar konseptiyle de dikkat çeken mekanlarından biri olan Kozmonot'un mutfagından sorumlu.

Fabio Brambilla**Mutfagında mütevazılık var 282**

Grand Hyatt İstanbul'un bünyesinde yer alan 34 Restaurant'ın başında bulunan Şef Fabio Brambilla, mutfagın duygulardan oluştuğuna inanıyor. "Hazırladığı yemek şefin duygularını anlatıyor" diyen Brambilla, iyi bir şef olmak için anahtar kelimelerin mütevazılık olduğuna dikkat çekiyor.



Esra Ilkies
176



Turgay Yıldız
180



Alexis Atlamazoglu
184



Gürhan Sayar
192



Andreas Erni
192



Berkay Şavkay
196



Selçuk Aylin
196



Tanju Taner Dönmez
202



Tuğba Munzur
206



Nurhan Azizoglu
212



Yakup Tomiçin
230



Selman Ertürk
234



Serdar Ergen
234



Ögünç Yuncu
238



Emrah Altinkaya
240



Elif Özer
270



Alain Coumont
274



Rudolf Van Nunen
278



Fabio Brambilla
282



Ramon Morato
286



Refika Birgül
290

YÖNETİM

Genel Müdür

Nilgün ÖZÜKAN

Genel Müdür Yardımcıları

Memduh ARSLAN - Üretim

Ejvet OKTAY - Satış

Meral ÇETİN - Finans

Reklam Grup Yönetmeni

Aşlı BALIMTAŞ

Reklam Satış Yönetmeni

Medine İŞBİLİR

Reklam İletişim Teknik

ipek.ozokur@boyut.com.tr

selim.mumcu@boyut.com.tr

www.gastronomi.com.tr

Yönetim

Boyut Yayın Grubu

Koza Plaza A Blok Kat: 26

Tekstilkont 34235

Esenler / İSTANBUL

Tel: +90 212 413 33 33

Fax: +90 212 413 33 34

Baskı

Boyut Matbaacılık TİC. A.Ş.

Marbaacılar Sitesi 3. Cadde

No: 115 34204

Bağcılar / İSTANBUL

ARALIK 2015

Abone Tışikileri

Cansu ÇELİK

cansu.celik@boyut.com.tr

Tel: 0212 440 14 59



ISSN 1300-7521

Her hafta yayın hakkı,
Fikri ve Sanat Esimleri Kanunu
gereğince dağıtım hakkına sahiptir.
Tayınmış amirlerle yapılmış
kısıtlı mülkiyet, yayıncının yazılı
izni olmaksızın hiçbir şekilde
yayımlanamaz.

www.boyutstore.com

turizmdebusabah.com

industryguide.com.tr

travelguide.com.tr

(/padphoto/53606508/29/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174)

Bugünkü Haberciniz (/haberci/basin/4877a78f-cd44-e011-a5b3-001a6465f174/348)

Geliřmiř Sürüm (<http://gold.ajanspress.com.tr/extp/NTM2MDYzNDAmMSYxOTQ3MyYwJjE=>)

Ajanspress Haberci