

TASLAK PROGRAM

HORECA FAİR

EGE ULUSLARARASI 4. OTEL EKİPMANLARI AĞIRLAMA KONAKLAMA TEKNOLOJİLERİ FUARI

HORECA FAİR GASTRONOMİ İZMİR

EGE 4. EV DIŞI TÜKETİM ÜRÜNLERİ GIDA İÇECEK ÜRÜNLERİ GIDA İŞLEME SOĞUTMA VE TAŞIMA VE

20 - 23 ŞUBAT 2019

“ SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE EGE MUTFAĞI ”

SAĞLIKLI BESLENME VE YEREL LEZZETLER

Çok kıymetli sektör temsilcisi;

Sağlıklı ve dengeli beslenmek sağlıklı yaşamın ilk kuralı olarak bilinmektedir. Yapılan araştırmalar ve incelemeler türümüzün yaklaşık 5 milyon yıllık geçmişinde insanların oldukça sağlıklı yaşamış olduğu göstermektedir. En uzun yaşayan kişilere baktığımızda ortak nokta doğal beslenmedir. Hastalıklarla mücadele etmenin en önemli yolu her zaman vücut direncini yukarıda tutmaktır. İşte tam da bu noktada doğal beslenmenin önemi ortaya çıkmaktadır. Vücut direncini yüksek tutmak sadece düzenli beslenme ile mümkün değildir. Sağlıklı bir yaşam için sürekli doğal ürünlerle beslenilmesi gerekmektedir.

Bugün medeni ülkelerde tekrar doğaya ve doğal üretim ile üretilen ürünlere dönüş akımları çok daha ileri boyutlarda görülmektedir. Günümüzde artık insanlar sağlıklı beslenme konusunda daha bilinçli hale gelmektedir. Sağlıklı bir yaşamın tesadüf olmadığını, sağlıklı beslenmek için doğal ürünler tüketilmesi gerektiğini bilincine vardılar. Bu bilinç ile doğal beslenmeyi hayatlarının odak noktası haline getiren insanlar doğal besinleri bulmak için daha çok çaba sarf etmekte ve daha çok doğal ürün kullanan işletmeleri tercih etmektedirler.

Turizmde yeni bir talep şekli olarak ortaya çıkan bu uygulamalar doğal olarak konaklama işletmelerini bu talebi karşılamaya yöneltmiştir. Nitekim misafirlerine lezzetli ve besin değeri yüksek ürünler sunmak isteyen oteller mutfaklarında organik ürünlere yer vermekteler. Bu durum da organik otel ve organik mutfak anlayışını ortaya çıkartmaktadır.

Konaklama sektöründe kaliteli bir hizmet için gerekli olanları kaliteli mutfak, yemekler ve besinler olarak nitelendirirsek, kaliteye giden yol organik besinlerden geçmektedir. Kısacası, bir otel mutfağında ne kadar besin değeri ve lezzeti yüksek sağlıklı ürünler ile yiyecek ve içecek üretebiliyorsa misafirlerine o kadar kalite sunuyor demektir. Birçok otel de bu kaliteden yola çıkarak mutfağını doğal beslenme teması ile baştan yaratıyor. Yiyecek ve içeceklerin organik olması, doğal ve yöresel sebze ve meyveler, doğal zeytinyağları, doğal süt ve süt ürünleri ile insanlara sağlıklı bir yaşam vaat ediyorlar.

“Bu değişimi göz ardı etmeyerek bizde bu sene fuarımızın ana temasını ‘sağlıklı beslenme ve yerel lezzetler’ olarak belirledik. Bu kapsamda gerçekleştireceğimiz etkinlikler aşağıda yer almaktadır.”

1.GÜN 20 Şubat 2019 ÇARŞAMBA
EGENİN PEYNİRLERİ

SAAT	PROGRAM	YER	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN	MODERATÖR
10.00	Ziyaretçi Açılışı			
10:00-16.30	<p>“Ege Şefler Yarışması” Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) ve İzmir Aşçılar Derneği tarafından tasarlanan yarışma programı çerçevesinde Ege Otellerinin şefleri öncülüğünde oluşacak takımların 3 kategoride;</p> <ul style="list-style-type: none">• Soğuk Büfe• Ana Yemek• Pasta, Tatlı <p>Performansları planlanmaktadır. Ayrıca yarışmalarda jüri olarak yurt içi ve yurt dışından tanınmış şefler görev yapacaktır. TAFED’e bağlı bölge dernekleri de fuarda varlık gösterecek, etkinliklerde bulunacaktır.</p>	Yarışma Alanı	Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED)	
12:00-14:00	<p>“Sütün En güzel Hali EGENİN PEYNİRLERİ” Dünyaca ünlü peynirlere sahip ülkemiz, dört bir köşesinde özel mağaralarda, evlerde, modern tesislerde üretilen onlarca peynir türü ile adeta bir "peynir cenneti". Süt hayvancılığı konusunda ülkemize örnek teşkil eden Ege, peynir üretimi ve tüketimi konusunda da ön sıralarda yer almaktadır. Ege peynirlerini üreten yöresel firmalar fuarda kendilerini daha yakından tanıtmaya imkanı bulabileceği gibi çeşitlilik arz eden peynirlerimiz üzerine ilgi çekici sunum ve söyleşiler gerçekleştirilecektir.</p>	Etkinlik Alanı		SAHRAP SOYSAL
14:00	Resmi Açılış Töreni	Giriş Kapısı		
15:00-17:00	“ SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE EGE ”	Etkinlik Alanı	Kıyı Ege Belediyeler Birliği	
18:00	Ziyaretçi Kapanışı			

2.GÜN 21 Şubat 2019 PERŞEMBE
“LEZZETLİ EGE KASABALARI”
“SATINALMA STRATEJİLERİ HAKKINDA”

SAAT	PROGRAM	YER	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN	MODERATÖR
10.00	Ziyaretçi Açılışı			
10:00- 16.30	“Ege Şefler Yarışması”	Yarışma Alanı	Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED)	
12:00- 14:00	“Gençlerle EĞLENCİLİ YEMEK ATÖLYESİ” Bugün ve geleceğin felsefesi olan sağlıklı yemek yapmak hiç bu kadar eğlenceli olmamıştı. Hem eğlenceli hem de pedagojik açıdan çocuklara adanmış muazzam bir yemek atölyesi. Sağlıklı bir damak tadı oturtmak için ünlü şefler, gençler ile birlikte mutfağa giriyor.	Yarışma Alanı		TAYLAN KÜMELİ
14:00- 16:00	“LEZZETLİ EGE KASABALARI” Sunumu Ege mutfağı ile ilgili tüm sırları açığa çıkarıyoruz. Ege mutfağı denilince ilk olarak zeytinyağı yemekler, insanı fazla yormayan sağlıklı, hafif yemeklerden oluşan ve tabii ki içinde bolca ot barındıran bir mutfak akla gelir. Özellikle zeytinyağı ve yabani ot ağırlıklı yemekler Ege mutfağının baş tacıdır. Ancak tarihi boyunca değişik kültürleri bir araya getiren Ege'de, geçmişte vazgeçilmez olarak görünen günümüzde ise unutulmuş ve yok olmaya başlamış pek çok lezzet var. Tüm bu lezzetler ve daha fazlasını 21/02/2019 tarihinde 14.00-16.00 saatleri arasında Fuar İzmir'de gerçekleşecek olan fuarımızda bulabilirsiniz.	Etkinlik Alanı		
16.00- 18.00	Vazgeçilmez Lezzetlerin Ahengi “KAHVE VE ÇİKOLATANIN MÜKEMMEL UYUMU” Yüz yıllardır verdiği keyif ve haz ile vazgeçilmez hale gelen kahve ve çikolata ikilisi, yaşantımızın ayrılmaz bir parçası oldu adeta. Tüm damak zevklerine hitap eden birçok kahve ve çikolata çeşitlerini bir arada bulabileceğiniz fuarımız, özel lezzetlere ve showlara ev sahipliği yapacaktır. Mükemmel kahve aromaları, barista şovları, çikolata şölenleri ve daha fazlasını 21/02/2019 tarihinde 16.00-18.00 saatleri arasında Fuar İzmir'de gerçekleşecek olan fuarımızda bulabilirsiniz.	Etkinlik Alanı		
18:00	Ziyaretçi Kapanışı			

3.GÜN 22 Şubat 2019 CUMA
“ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI”

SAAT	PROGRAM	YER	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN	MODERATÖR
10.00	Ziyaretçi Açılışı			
10:00- 16.30	“Ege Şefler Yarışması”	Yarışma Alanı	Türkiye Aşçılar Federasyonu	
13:00- 15:00	“SOKAK LEZZETLERİ” Sokak yiyecekleri sundukları değişik yöresel lezzetler ile bölge yemek kültürü ve mutfağının temsilcisi ve ayrılmaz bir parçası konumundadır. İzmir’in ünlü sokak lezzetlerini İzmir’in ünlü ustalarından tadacağınız enfes bir tadım şölenine hazır olun.	Dış Alan		
15:00- 16:00	“Tanrıların Ölümsüzlük Meyvesi ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI” Son yıllarda dünyada sağlıklı ve dengeli beslenme alışkanlıklarının yanında uzun yaşama olan ilginin artması, insanların zeytin ve zeytinyağı tüketimini arttırmıştır. Sıvı altın olarak nitelendirilen zeytinyağının, Alzheimer’dan, kalp damar hastalıklarına, karaciğerden, sindirim sistemine, ciltten metabolizmaya kadar insan sağlığı için birçok faydası vardır. Türkiye, dünyadaki zeytin üreten ülkeler arasında ağaç yoğunluğu bakımından 5. sırada, üretim açısından ise 4. sırada yer almaktadır. Zeytin piyasasında sayılı ülkeler arasına girmiş olan ülkemizde farklı bölgelerde değişik türlerde 50’nin üzerinde zeytin çeşidi yetiştirilmektedir. Bu kapsam doğrultusunda 20/02/2019 tarihinde 12.00-14.00’ye kadar en güzel zeytin ve zeytinyağları fuarımızda sergilenecektir. Aynı zamanda aynı gün içerisinde gerçekleşecek olan Ege’nin en önde gelen başarılı şeflerinin hünelerini sergileyeceği Ege Şefleri Yarışması’nın da konsepti zeytin ve zeytinyağı olacaktır.	Etkinlik Alanı	Akhisar Ticaret Borsası AYHAN SİCİMOĞLU	
16.00- 18.00	“Yeryüzüne Kök Salmış Üzüm Bağlarının Vücut Bulmuş Hali ŞARAP “ Ege bölgesinde şarap denilince ilk olarak akla her türlü meyveden yapılan şaraplarıyla ünlü Şirince geliyor. İzmir de yetişen diğer şarap üzümleri arasında ise dünyanın en tanınmış üzüm çeşitlerinden, her iklimde kolayca yetişebilen siyah, yüksek tanenli Cabernet Sauvignon; özellikle Fransa’nın güneyinde ve İspanya’da yetiştirilen kırmızı üzüm türü Carignan; alkol ve asit oranı düşük Alicante Bouchet; koyu kırmızı renkte, yoğun aromalı Şiraz; beyaz şarapta aromayı ve meyve kokularını sevenlerin hoşuna gidecek Bornova Misketi ve çok az yetişen Foça Karası geliyor. Son yıllarda İzmir il merkezinin dışında Urla ve Çeşme de şarap ve üzüm üretimiyle öne plana çıkıyor. Ege Bölgesi’nin şarabıyla ünlü bir diğer ili olan Denizli ise Rose şarap üretiminde kullanılan ve Çal ilçesinden ismini alan Çal Karası ve Sultaniye üzümüyle tanınıyor. Egenin en sembolik firmaların yanı sıra sınırlı üretime sahip ve en seçkin tüketicilere yönelik küçük şarap üreticileri ile tanışma ve ürünlerini daha yakından tanıma imkanı bulunacaktır.	Etkinlik Alanı		
18:00	Ziyaretçi Kapanışı			

4.GÜN 22 Şubat 2019 CUMARTESİ

SAAT	PROGRAM	YER	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN	MODERATÖR
10.00	Ziyaretçi Açılışı			
18:00	Ziyaretçi Kapanışı			