

## TASLAK PROGRAM

1.GÜN - 19 ŞUBAT 2020 ÇARŞAMBA "HEALTHY FOOD HOTELS"				
SAAT	PROGRAM	YER	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN	MODERATÖR
10:00	Ziyaretçi Açılışı			
11:00-13:00	Executive Chef Club – Workshop	Workshop Alanı		
11:00-12:00	<b>Bende Şefim</b> <i>Seyircilerimiz ile ünlü Executive şeflerimiz sırt sırta verip aynı yemeği aynı sürede tamamlayacak. Heyecanlı ve eğlenceli bir görsel şölen hazır olun.</i>	Workshop Alanı		
12:00-14:00	<b>Sahrap Soysal İle Türk ve Azeri Lezzetleri</b> <i>Sahrap Soysal, Türk ve Azeri yemeklerini püf noktalarını ve bilinmeyen yönlerini enerjik sunumu ile anlatacak.</i>	Etkinlik Alanı		SAHRAP SOYSAL
14:00	Resmi Açılış Töreni	Açılış Alanı		
15:00-17:00	<b>Healthy Food Hotels</b> <i>Her şey dahil konseptindeki yoğun israfı önleyerek yerel kalkınmaya katkı sağlayacak, genel kaliteyi otel restoranlarında servis, hizmet seviyesini yukarıya çekecek ve genel ambiyansı arttıracak. Dünyanın en tanınmış aşçıları, gıda uzmanları, beslenme koçları ve sağlık uzmanları Almanya, Fransa, Türkiye ve İsviçre’de hazırlanan projemiz fuarımızda ilk adımını atacak.</i>	Etkinlik Alanı		HÜSEYİN BARANER
15:00-17:00	Executive Chef Club – Workshop	Workshop Alanı		
16:00-17:00	<b>Bende Şefim</b> <i>Seyircilerimiz ile ünlü Executive şeflerimiz sırt sırta verip aynı yemeği aynı sürede tamamlayacak. Heyecanlı ve eğlenceli bir görsel şölen hazır olun.</i>	Workshop Alanı		
17:00-18.00	<b>Vazgeçilmez Lezzetlerin Ahengi Kahve ve Çikolatanın Mükemmel Uyumu</b> <i>Yüz yıllardır verdiği keyif ve haz ile vazgeçilmez hale gelen kahve ve çikolata ikilisi yaşantımızın ayrılmaz parçası oldu adeta. Tüm damak zevklerine hitap eden birçok kahve ve çikolata çeşitlerini bir arada bulabileceğiniz fuarımız, özel lezzetlere, mükemmel kahve aromalarına, barista şovlarına ve daha fazlasına ev sahipliği yapacaktır.</i>	Etkinlik Alanı		
18:00	Ziyaretçi Kapanışı			

# HORECAFAIR

## 2.GÜN - 20 ŞUBAT 2020 PERŞEMBE “GASTRONOMİ TURİZMİ”

SAAT	PROGRAM	YER	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN	MODERATÖR
10:00	Ziyaretçi Açılışı			
11:00-13:00	<b>Maria Ekmekçioğlu İle Lezzetli Mezeler</b> <i>Maria Ekmekçioğlu'nun sohbet dolu sofralar için çocukluğundan bu yana biriktirdiği, birbirinden lezzetli mezeleri ve püf noktalarını seyirci ile buluşturacak.</i>	Etkinlik Alanı		MARIA EKMEKÇIOĞLU
11:00 -13:00	<b>Executive Chef Club – Workshop</b>	Workshop Alanı		
12:00–13:00	<b>Bende Şefim</b> <i>Seyircilerimiz ile ünlü Executive şeflerimiz sırt sırta verip aynı yemeği aynı sürede tamamlayacak. Heyecanlı ve eğlenceli bir görsel şölen hazır olun.</i>	Workshop Alanı		
13:00-15:00	<b>Lezzetli Ege Kasabaları Sunumu</b> <i>Ege Mutfağı ile ilgili tüm sırları açığa çıkarıyoruz. Ege mutfağı denilince ilk olarak zeytinyağlı 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 bař tacıdır. Ancak tarihi boyunca değişik kùltürleri bir araya getiren Ege'de, geçmişte vazgeçilmez olarak görünen günümüzde ise unutulmuş ve yok olmaya başlamış pek çok lezzet var. Tüm bu lezzetleri ve daha fazlasını fuarımızda tekrar keşfedebileceksiniz.</i>	Etkinlik Alanı		REFİKA BİRGÜL
15:00–17:00	<b>Gastronomi Turizminde Sağlıklı Beslenme</b> <i>Günümüzde artık insanlar bir şehrin mutfak kùltürünü ve şehir ile bütünleşen mutfak unsurlarını deneyimlemek için seyahat ediyorlar. Gastronomi turizmi ve sağlıklı beslenme açısından önemli potansiyele sahip olan Ege bölgesi giderek artan coğrafi işaretler ile dikkatleri üzerine çekmektedir.</i>	Etkinlik Alanı		SERDAR ÇELENK
15:00–17:00	<b>Executive Chef Club – Workshop</b>	Workshop Alanı		

# HORECAFAIR

16:00–17:00	<b>Bende Şefim</b> <i>Seyircilerimiz ile ünlü Executive şeflerimiz sırt sırta verip aynı yemeği aynı sürede tamamlayacak. Heyecanlı ve eğlenceli bir görsel şölen hazır olun.</i>	Workshop Alanı		
18:00	Ziyaretçi Kapanışı			

## 3.GÜN - 21 ŞUBAT 2020 CUMA “ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI”

SAAT	PROGRAM	YER	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN	MODERATÖR
10:00	Ziyaretçi Açılışı			
11:00–13:00	<b>Executive Chef Club – Workshop</b>	Workshop Alanı		
11:00-12:00	<b>Bende Şefim</b> <i>Seyircilerimiz ile ünlü Executive şeflerimiz sırt sırta verip aynı yemeği aynı sürede tamamlayacak. Heyecanlı ve eğlenceli bir görsel şölen hazır olun.</i>	Workshop Alanı		
12:00-13:00	<b>Tanrıların Ölümsüzlük Meyvesi Zeytin ve Zeytinyağı</b> <i>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 en güzel zeytin ve zeytinyağları fuarımızda sergilenecektir.</i>	Etkinlik Alanı		
13:00–14:00	<b>Yenilebilir Sanat Tadımları</b> <i>Yetenekli eller tarafından yapılan tasarım pastalar, cupcakeler ve daha fazlası...</i>	Etkinlik Alanı		TUBA GEÇKİL

# HORECAFAIR

14:00-15:00	<b>Turizmde Yerel Lezzetler</b>	Etkinlik Alanı		
15:00-17:00	<b>Executive Chef Club – Workshop</b>	Workshop Alanı		
16:00-17:00	<b>Bende Şefim</b> <i>Seyircilerimiz ile ünlü Executive şeflerimiz sırt sırta verip aynı yemeği aynı sürede tamamlayacak. Heyecanlı ve eğlenceli bir görsel şölen hazır olun.</i>	Workshop Alanı		
15:00-16:00	<b>Yeryüzüne Kök Salmış Üzüm Bağlarının Vücut Bulmuş Hali Şarap</b> <i>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 taneli 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 ön 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 bulacaktır.</i>	Özel Alan		AHMET GÜZELYAĞDÖKEN
18:00	Ziyaretçi Kapanışı			
18:30-23:00	Gala Yemeği			

## 4.GÜN - 22 ŞUBAT 2020 CUMARTESİ

SAAT	PROGRAM	YER	ETKİNLİĞİ DÜZENLEYEN	MODERATÖR
10:00	Ziyaretçi Açılışı			
11:00-13:00	<b>Executive Chef Club – Workshop</b>	Workshop Alanı		
18:00	Ziyaretçi Kapanışı			