აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ბათუმის მეოთხე საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმი

28.11.2026 - 28.11.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ორგანიზებით, 2026 წლის 28 ნოემბერს ბათუმი მეოთხე საერთაშორისო გასტრონომიულ ფორუმს უმასპინძლებს. წლევანდელი ფორუმის მთავარი თემაა – „ტურისტული მიმართულების გემო“.

გასტრონომიული ფორუმი წარმოადგენს საერთაშორისო პლატფორმას, რომელიც აერთიანებს ადგილობრივ და უცხოელ შეფ-მზარეულებს, გასტრონომიისა და ღვინის ექსპერტებს, რესტორატორებსა და დარგის სხვა წარმომადგენლებს.

ფორუმის მიზანია გასტრონომიის, როგორც ტურიზმის განვითარების მნიშვნელოვანი მიმართულების, წარმოჩენა, ქართული კულინარიული მემკვიდრეობის პოპულარიზაცია და მისი საერთაშორისო ცნობადობის გაზრდა. ღონისძიება ხელს უწყობს გამოცდილების გაზიარებას, პროფესიული კავშირების გაღრმავებასა და თანამედროვე გასტრონომიული ტენდენციების გაცნობას.

ფორუმზე დასასწრებად წინასწარ ონლაინ რეგისტრაციაა საჭირო. ღონისძიებაში მონაწილეობა შეუძლიათ შეფ-მზარეულებს, რესტორატორებს, შესაბამისი საგანმანათლებლო დაწესებულებების წარმომადგენლებსა და გასტრონომიის სფეროს სპეციალისტებს.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ, რომ რეგისტრაციის გავლა არ გულისხმობს ფორუმზე ავტომატურ დაშვებას. რეგისტრაციის შემდეგ, შერჩეულ მონაწილეებს დეპარტამენტის წარმომადგენლები პირადად დაუკავშირდებიან და დაუდასტურებენ ფორუმზე დასწრებას.

შინაარსი

ბათუმის მეოთხე საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმი ორ ძირითად თემატურ პანელურ დისკუსიასა და პრეზენტაციების სესიას გააერთიანებს.

პირველი პანელური დისკუსია დაეთმობა გასტრონომიას, როგორც ტურიზმის განვითარების, რეგიონული ეკონომიკური ზრდისა და ტურისტული ბრენდის ფორმირების მამოძრავებელ ძალას. მონაწილეები იმსჯელებენ გასტრონომიული გამოცდილების მნიშვნელობაზე ტურისტული მიმართულების პოპულარიზაციისა და მისი კონკურენტუნარიანობის ზრდის პროცესში.

ხოლო მეორე პანელური დისკუსია მიეძღვნება კულინარიულ მემკვიდრეობასა და თანამედროვე იმპროვიზაციებს – ტრადიციული გემოებიდან მაღალ გასტრონომიამდე.

პრეზენტაციების სესიის მთავარი თემებია მომავლის გასტრონომია, მომხმარებელზე ორიენტირებული გამოცდილება და ქართული გასტრონომიის საერთაშორისო ბრენდად ჩამოყალიბების შესაძლებლობები. განსაკუთრებული ყურადღება დაეთმობა გასტრონომიის ისტორიასა და სწავლების თანამედროვე მეთოდებს, ასევე ქართული გასტრონომიის საერთაშორისო ბაზარზე წარმოჩენის გამოცდილებას.

განრიგი და ფორმატი

ფორუმი ერთდღიანია და მოიცავს:
- რეგისტრაციასა და ოფიციალურ გახსნას;
- ვიდეოპრეზენტაციას;
- ორ პანელურ დისკუსიას;
- თემატურ პრეზენტაციებს;
- ყავის შესვენებას;

- ლანჩს.

ღონისძიების ფარგლებში მონაწილეებს შესაძლებლობა ექნებათ, გაეცნონ საერთაშორისო გამოცდილებას, იმსჯელონ ქართული გასტრონომიის განვითარების პერსპექტივებზე და გაუზიარონ ერთმანეთს პროფესიული ცოდნა და ხედვები.

ორგანიზაციული ინფორმაცია
ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მარიოტი ბათუმი“, საკონფერენციო დარბაზი „თამარ მეფე“.
მისამართი: ქ. ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის ქ. №5, მეორე სართული.
მასტერკლასის ხანგრძლივობა: 5 საათი.

პროგრამა

შაბათი, 28 ნოემბერი, 2026

10:30-11:00 – სტუმრების რეგისტრაცია

11:00-11:12 – „გემოდ ქცეული 8000 წლოვანი ისტორია“ – ვიდეოპრეზენტაცია

11:12-11:25 – გასტრონომიული ფორუმის ოფიციალური გახსნა

11:30-12:30 – I პანელური დისკუსია
ტურისტული მიმართულების გემო: გასტრონომია, როგორც ტურიზმის განვითარების, რეგიონული ეკონომიკური ზრდისა და ტურისტული ბრენდის ფორმირების მამოძრავებელი ძალა

- მოდერატორი – გიორგი ნინუა, შეფ-რესტორატორი, საქართველო.

I პანელური დისკუსიის მონაწილეები:
- დანიელ გალმიში, მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელი შეფ-მზარეული, გასტრონომიული კონსულტანტი, კულინარიული მწერალი და ექსპერტი, დიდი ბრიტანეთი;
- პას ივისონი, ღვინისა და გასტრონომიის ექსპერტი, ესპანეთის გასტრონომიის სამეფო აკადემიის სრულუფლებიანი წევრი;
- ნაუელ პასოსი, ესპანური წარმოშობის არგენტინელი შეფ-მზარეული და კვების ინოვაციების მკვლევარი. ამჟამად მოღვაწეობს ესპანეთში, ბასკეთის კულინარიულ ცენტრში.

პრეზენტაციების სესია
მომავლის გასტრონომია: მომხმარებელზე ორიენტირებული გამოცდილება, ქართული გასტრონომია როგორც საერთაშორისო ბრენდი

12:30-12:50 – „გასტრონომიის ორსაუკუნოვანი ისტორია და სწავლების თანამედროვე გზები“, კრისტოფერ ლავენი, ფრანგი ბიოფიზიკოსი და გასტრომკვლევარი.
12:50-13:05 – ნინო კილტავას პრეზენტაცია, საერთაშორისო გასტროექსპერტი, მადრიდში ქართული რესტორნების მმართველი და რესტორატორი.
13:05-13:20 – ეკატერინე რუხაძის პრეზენტაცია, პრაღაში ქართული რესტორნის „დერგის“ მმართველი და რესტორატორი.

13:20-14:00 – ყავის შესვენება

14:00-15:00 – II პანელური დისკუსია
კულინარიული მემკვიდრეობა და თანამედროვე იმპროვიზაცია: ტრადიციული გემოებიდან მაღალ გასტრონომიამდე

II პანელური დისკუსიის მონაწილეები:
- ანნა გოდაბრელიძე – ღვინის ექსპერტი;
- ქეთი სალაყაია – რესტორატორი, კულინარიული შოუს წამყვანი;
- თემო კარდენახიშვილი – შეფი, კულინარიული შოუს წამყვანი.

15:00 – ლანჩი