აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ბათუმის პირველი საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმი

30.11.2023 - 30.11.2023

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის პირველი საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმი წარმოადგენს საქართველოში გასტრონომიული ტურიზმის განვითარების ხელშეწყობის პირველ პლატფორმას, სადაც მონაწილეობას ღებულობენ როგორც უცხოელი, ასევე ქართველი შეფები და რესტორატორები.

ფორუმზე დასწრება განკუთვნილია საქართველოში (და არა მარტო საქართველოში) მოქმედი რესტორატორების, მზარეულების, შესაბამისი საგანმანათლებლო და პროფესიული ორგანიზაციებისა და კულინარიული ჟურნალისტებისა და ბლოგერებისათვის.

ადგილების შეზღუდული რაოდენობის გამო, ფორუმზე დაიშვებიან ის პირები, ვისაც დაუკავშირდებიან.

განრიგი და ფორმატი

ბათუმის პირველი საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმი ჩატარდება პანელური დისკუსიის შეხვედრის ფორმატით, რომელიც დასრულდება კითხვა-პასუხის რეჟიმში.

ფორუმის სამუშაო ენა - ინგლისური. განხორციელდება ქართული-ინგლისური-ქართული სინქრონული თარგმანი.

ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი".

მისამართი: ქ. ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის 5, მეორე სართული, საკონფერენციო დარბაზი „თამარ მეფე“.

ფორუმის ხანგძლივობა - 5 საათი.

პროგრამა

09:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

10:30 - ფორუმის გახსნა

10:35-10:50 - აჭარის გასტრონომიული რესურსი და ხელშეწყობა, მომხსენებელი თინათინ ზოიძე, აჭარის არ ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის თავმჯდომარე

10:50-11:05 - გასტრონომიული ტურიზმის მდგრადი განვითარება: ტენდენციები, გამოწვევები და პერსპექტივები, მომხსენებელი თამარ კაიკაციშვილი, აჭარის არ ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის თავმჯდომარის პირველი მოადგილე

ვიდეო რგოლი „გემრიელი აჭარა“

თემა 1: გასტრონომიის როლი ტურიზმის განვითარებაში

11:10-11:25 - რას ნიშნავს ნიშნავს აჭარის რეგიონის გასტრონომიული იმიჯი, მოდერატორი შეფი გიორგი ნინუა, რესტორან „ოცი“, საქართველო

11:25-11:40 - ფერანდის სკოლა, პრეზენტაცია თემაზე „განათლების როლი გასტრონომიის განვითარებაში,

მომხსენებელი ნიკოლას კალიადი, ფერანდის სკოლის საერაშორისო ურთიერობების მენეჯერი, საფრანგეთი

11:40-11:45 - ავანგარდული სამზარეულო და ზღვარი ავთენტურ და თანამედროვე კერძებს შორის, მომხსენებელი სტეფან იაკიჩი, ფერანდის სკოლის მასწავლებელი, მიშლენის ერთი ვარსკვლავის მფლობელი და როტშილდების ოჯახის შეფი, საფრანგეთი

11:45-12:00 - ბასკეთის ქეისი „როგორ შეიძლება იქცეს რეგიონი გასტრონომიის მექად“, მომხსენებელი გურამ ბაღდოშვილი, რესტორნების „ჩვენი“ და „ოვალ ბათუმის“ ხელმძღვანელი, გასტრონომიული ტურიზმის ბიზნეს ასოციაციის დამფუძნებელი, საქართველო

12:00 - 12:25 - შესვენება ყავაზე

თემა 2: ავთენტური კულინარია და თანამედროვე გასტრონომია

12:25-12:40 - გასტრონომიული კონფერენციების, კულინაიული შეჯიბრების შედეგები და მნიშვნელობა, მომხსენებელი როლან დებუსტი, ერთი მიშლენის რესტორნის მფლობელი, ბელგია

12:40-12:55 - პარალელები საქართველო და ევროპა რა გამოწვევები გვაქვს გასტრონომიაში და საქართველოს პოტენციალი, მომხსენებელი არტურ ლინკევიჩი, ანკორი ჯგუფის აღმასრულებელი შეფი, 3 და 2 * მიშლენის რესტორნების შეფ დე კუზინი, ლატვია

12:55-13:15 - კულინარიული ექსპერიმენტები შეფებისგან და ავტენტური კერძების პოპულარიზება, მოდერატორი შეფი გიორგი ნინუა

13:15-13:35 - გასტრონომიის როლი და განვითარება კურორტებსა და რეზორტებში, მომხსენებელი ილჰამ ონაი, პალომას სასტუმროების აღმასრულებელი შეფი, თურქეთი

13:15-13:55 - უძველესი ქართული გასტრონომიული კულტურა, სოფლის (რურალ) გასტრონომიული კულტურის განვითარება და ხელშეწყობა, შეფების როლი ავთენტური სოფლის გასტრონომიული კულტურის განვითარებაში, მომხსენებელი დალილა ცატავა, გასტრონომიული ექსპერტი, საქართველო

13:55 - 14:45 - კითხვა - პასუხი

15:00 - სადილი