



Konuşma, Söyleşi, Sunum, Workshop Katılımcıları

Uluslararası Katılımcılar

Taz Khan MBE FRSA, *Sosyal Girişimci — London's Community Kitchen & Urban Farmer Kurucusu ve CEO'su*. Le Cordon Bleu eğitimli şef, Royal Academy of Culinary Arts üyesi. Toplumsal refah ve gıda sürdürülebilirliği çalışmaları nedeniyle MBE (Britanya İmparatorluk Nişanı) ile ödüllendirildi. Projeleri ağırlıklı olarak kadınlar tarafından yönetiliyor; Kral III. Charles'ın dile getirdiği "Uyum" (Harmony) felsefesinin iş ortaklarından biri olarak bu mesajı Antalya'daki COP31 zirvesine taşıyor.

Suzy Jakeman BEM, *Direktör & Kurucu Ortak — Project 2nd Chance*. Britanya İmparatorluk Madalyası (BEM) sahibi, ödüllü bir lider. Kadınları güçlendirmenin toplulukları nasıl dönüştürdüğünü, kadınlara platform, eğitim ve liderlik güveni verildiğinde nasıl fark yaratabildiklerini kendi ilham verici hikâyesiyle paylaşıyor.

Robert Blomsteel, *Uluslararası Tarım Ticareti — EDN Kurucu Ortağı*. Organik ve konvansiyonel meyve-sebzenin uluslararası ticaretini yapan EDN'in kurucu ortağı; sektörde 25 yılı aşkın deneyim. Avrupa, Afrika ve Güney Amerika'da üreticiler ve kooperatiflerle doğrudan çalışarak yerel ürünü Avrupa perakendesine ulaştırıyor.

Susanne Schild, *Festival Konuşu — Uluslararası Tarım Ticareti*. Uluslararası meyve-sebze ticaretinde çalışan Robert Blomsteel ile birlikte festivale katılıyor; yerel üreticinin ve kooperatif ürününün Avrupa pazarıyla buluşması konulu sunumda yer alacak.

Mercedes Roggen, *Girişimci, Pasta Şefi & Yaratıcı Yetenek*. Heel Holland Bakt 2023 şampiyonu, girişimci ve ilham veren yemek konseptlerinin yaratıcısı olan Mercedes; ustalığı yaratıcılık ve girişimci ruhla bir araya getiriyor. Pastacılığa duyduğu yetenek ve tutku, onu Hollanda Kraliyet Ailesi için pasta hazırlamaya kadar götürdü. Meet Datça'da Mercedes, Hollanda pastacılık birikimini ve girişimcilik deneyimini Datça'ya taşıyor; yerel üreticiler ve malzemelerle buluşarak yeni ilhamlar, iş birlikleri ve anlamlı bağlar kuracak.

***Ayrıca Azerbaycan, Özbekistan, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nden de stant bazında ve müzik performans, dinleti alanında katılımcılar olacaktır.**

Ulusal ve Yerel Katılımcılar

Ticaret Bakanlığı Katılımcıları, Kadın Kooperatiflerine yönelik yürütülen çalışmalar ve politika önerileri, kooperatif ürünlerinin markalaşma süreçleri ve pazarlama stratejileri, Sunum, Söyleşi (teyit edilecek).

Manolya Yeşiltaş Yumuk, *Psikolog, Aile Danışmanı*. Kadının görünmeyen emeği üzerine konuşma.

Ahmet Pehlivan, *Şef — Casius Antioch Kitchen (Michelin Bib Gourmand 2026)*. Hatay'ın Yayladağ ilçesinden doğan ve İstanbul Cihangir'e uzanan gastronomi yolculuğu; Antakya mutfağını Michelin Guide'a taşıyan ilk ve tek restoranın kurucularından. Konuşma ve workshop.

Dilşad Akar, *Güney Ege Kalkınma Ajansı — Kırsal Kalkınma Birimi Başkanı*. Kırsal kalkınma destekleri söyleşi.

Gülcan Şimşek Çavuş, *S.S. Anadolu Ahileri Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifleri Birliği Başkanı*. Söyleşi konusu: Anadolu Ahileri Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifleri Birliği'nin kuruluş hikâyesi ve ortak kooperatiflerin faaliyetleri.

Abdullah Çavuş, *Anadolu Ahileri Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifleri Birliği Genel Koordinatörü*. Eski vergi müfettişi; Bağımsız Denetçiler Dernekleri Federasyonu Başkanı ve Sivil Toplum ve Demokrasi Araştırmaları Merkezi'nin kurucusu (stkdestek.org, siviltoplumakademisi.org). Ankara Kent Konseyi Yürütme Kurulu üyesi. Kooperatif Okulu (kooperatifokulu.com), Kooperatif Pazarı (kooperatifpazari.com) ve Kooperatif TV YouTube kanalının sahibi; "100 Soruda Kooperatifler" ile "50 Soruda Kooperatif Destekleri" çalışmalarının ve kooperatifçilik eğitim videolarının içerik üreticisi. Kendi tanımıyla bir kooperatif gönüllüsü. Söyleşi konusu: dünyada ve ülkemizde kooperatifçilik.

Çiğdem Karaca, *S.S. Likya Kadın Kooperatifi Başkanı*. Edinburgh'da moda üzerine mağaza açan kadın kooperatifi. Söyleşi.

Nazan Türkmen, *S.S. Ortaca El Ele Kadın Kooperatifi Başkanı*. Tarladan sofraya ürün geliştirme söyleşi.

Renan Bulduroğlu, *İnsani Gelişme Vakfı Yönetim Danışmanı*. Kadın kooperatifleri dijital kapasite uygulamaları, markalaşma stratejileri ve iş dünyasında kadın girişimci olmak söyleşi.

Funda Özyurt Argun, *Dore Mimi Yetenek ve Eğitim Vakfı Kurucu Başkanı*. Dezavantajlı gruplara, çocuklara ve yaşlılara yönelik sanat odaklı projeler yürütüyor; sanatın iyileştirici ve birleştirici gücünü topluma yaymayı amaçlıyor. 15 kitap ve 33 belgesle imza atmış çok yönlü bir kadın girişimci. Söyleşi.

Özlem Demirtaş, *Kadın Girişimci — Datça İpekçiliği*. Datça'da ipek böcekçiliği, ipek kumaş üretimi ve ipekten ürün üretimi konularında faaliyet gösteriyor. Atölye ve workshop çalışması.

Buse Akyel, *Kurucu — Asırlık Tezgâh*. Datça'da unutulmaya yüz tutmuş çul kilim dokumasıyla modern ürünler üretiyor. Atölye ve workshop çalışması.

Ayten Esra Pinar, *T.C. Ticaret Bakanlığı*. Kadın kooperatiflerine yönelik kamu destekleri söyleşi: KOOPDES kapsamındaki hibe programları, eğitim ve danışmanlık destekleri ile Koop-Bis üzerinden yürütülen kayıt ve raporlama süreçleri. Kooperatif kurmayı düşünen ya da yeni kurulmuş kadın girişimlerinin en çok takıldığı adımlar birinci ağızdan anlatılıyor.

Hamdi Sarı, *Kurucu — Kocatarla, Datça*. Datça bademini kabuğundan yağına kadar bütünüyle değerlendiren Kocatarla markasının kurucusu. Yeni hasat bademden çekilen badem unu, badem yağı ve incir ürünleriyle yarımadanın en bilinen ürününü katma değerli hâle getiriyor; bademin atıl kalan her parçasını üretime geri kazandıran sıfır atık yaklaşımını anlatıyor. Söyleşi ve tadım.

Tamer Özkan, *Uluslararası Şef • Gastronomi Girişimcisi • ANFED – Anadolu Aşçıları Federasyonu Kurucu Başkanı*. Le Cordon Bleu Paris eğitilmiş Tamer Özkan; kariyeri boyunca uluslararası otel zincirlerinde şeflik, mutfak yöneticiliği ve gastronomi koordinatörlüğü görevlerinde bulunmuş, uzun yıllara dayanan mesleki deneyimini bugün kendi gastronomi vizyonu ile buluşturmuştur. Michelin Guide Bib Gourmand seçkisindeki Beynel Bitez'in kurucu şefi olan Özkan, çalışmalarının merkezine coğrafi işaretli ürünleri ve kadın kooperatiflerini koyuyor. Türkiye'nin dört bir yanındaki kadın üreticilerin emeğini profesyonel mutfaklarla buluşturarak Anadolu'nun gastronomik mirasını korumayı, yaşatmayı ve dünyaya tanıtmayı hedefliyor.

*Ayrıca Muğla il ve ilçelerinden de workshop, müzik performans, dinleti alanında yerel katılımcılar olacaktır.



Festival Moda Etabı Defile

Defile: PALİMPSEST — Datça'nın Yaşayan Arşivi · TORTU: Yerelden Şehre

Tortu, zamanın mekân, kültür ve insan üzerinden biriktirdiği izlerin oluşturduğu katmanlı bir hafıza alanıdır. Bir coğrafyanın bugünkü hâli, kendinden önce geçen zamanların, karşılaşmaların ve aktarılan bilgilerin üzerinde şekillenir. Her dönem, öncekinden bir iz alır ve kendi izini bırakır; kimi zaman yüzeyde, kimi zaman derinde varlığını sürdüren bu izler, zamanla birbirine eklenerek ortak bir hafıza oluşturur. Datça'nın kültürel dokusu da böyle bir birikimin içinde şekillenir. Geçmişten taşınan değerler, yeni zamanlarla karşılaşarak dönüşür; her karşılaşma bu hafızaya yeni bir katman ekler. Böylece geçmiş, olduğu yerde kalmadan bugünün içinde yeniden anlam kazanır. Geçmişten bugüne taşınan her iz, yeni bir bağlamda yeniden okunur ve kendi zamanının parçasına dönüşür. Tortu, bu süreklilik ve dönüşüm fikrini moda programının kavramsal zeminine taşır.

Bu anlayışla şekillenen defile, toplam 16 görünümünden oluşan üç anlatı katmanlı bir bütün sunmaktadır.

I. Katman — Doğanın Hafızası

Datça'nın doğası ve peyzajından beslenerek geri dönüşüm ve sıfır atık yaklaşımıyla ele alınan dokuma kilimler ve ipek kumaşlar; kıyıların, kayalık bölgelerin, rüzgârın şekillendirdiği yüzeylerin ve güneşin oluşturduğu renk geçişlerinin izinde çağdaş silüetlere dönüşür. Doğanın bıraktığı izler, tekstil yüzeylerinde yeni bir anlatı kazanarak geçmişin malzemesini geleceğin tasarım diliyle buluşturur.

II. Katman — Yaşayan Zanaat

Datça'nın yaşayan ortak zanaat kültürünü ve kadın emeğini odağına alan bu katmanda, bölgenin coğrafi işaretli Bürümcük ve Dastar el dokuma kumaşları, sürdürülebilirlik ve katmanlandırma yaklaşımıyla, çağdaş kalıp ve form anlayışıyla yeniden yorumlanır. Geleneksel teknikler, çağdaş moda dili içinde yeni bir yaşam alanı kazanarak kültürel aktarımın sürekliliğini temsil eder.

III. Katman — Sandıkların Mirası

Datça'da yerel halkın sandıklarında taşıdığı izlerle nesilden nesile aktarılan aile mirası tekstiller, sıfır atık ve ileri dönüşüm yaklaşımıyla tasarlanarak yeni bir yaşam kazanır. Zamanın izleri ve kullanım detayları, geçmişin hafızasını ait olduğu sandığın sahibinin adıyla sunar; kişisel hikâyeler, kolektif belleğin bir parçası hâline gelir.

Merve Kahveci, *Festival Defile Tasarımcısı* — Akademisyen (Bahçeşehir, Bilgi, Kültür Üniversiteleri). Moda tasarımı alanında öğretim görevlisi. Ödülleri: TİGSAD İç Giyim Tasarımı 2.liği (2016), Marmara Üniversitesi Moda Tasarımı 1.liği (2011), Pegasus Genç Tasarımcılar Jüri Özel Ödülü (2010), Euroskills Jüri Özel Ödülü (2009), Geleneksel El Sanatları Geliştirme 1.liği (2005). TORTU moda programının defilesi PALİMPSEST'in tasarımcısı.

Aydan Uzun, *Moda Küratörü* — Cubis Art Istanbul. İstanbul Kültür Üniversitesi Sanat ve Kültür Yönetimi mezunu; Cubis Art Istanbul'da proje bazlı küratör, UniversumVitae'de içerik üreticisi ve yayın yöneticisi.



Festival Programı

16 AĞUSTOS 2026

- 10.30 Saygı duruşu ve İstiklal Marşı
- 10.35 Açılış konuşması
- 11.00 Katılımcı stantlarının gezilmesi
- 13.00 Taz Khan ve Suzy Jakeman ile söyleşi ve workshop çalışması (13.00 – 13.40)
- 13.40 Şef Tamer Özkan ile söyleşi (13.40 – 14.00)
- 14.00 Robert Blomsteel ve Susanne Schild ile söyleşi (14.00 – 14.40)
- 14.40 Mercedes Roggen ile pastacılık workshop'u (14.40 – 15.45)
- 15.45 Açılış kokteyli — Dünya müziği örnek performanslar (davetli ülkelerden)

17 AĞUSTOS 2026

- 11.00 Başarılı Kadınlar söyleşi programı
- 11.30 Ticaret Bakanlığı: Kadın kooperatiflerine yönelik çalışmalar ve politika önerileri
- 12.00 Başarılı kadın kooperatifleri söyleşi ve sunumları
- 12.30 Ticaret Bakanlığı: Kooperatif ürünlerinin markalaşma süreçleri ve pazarlama stratejileri
- 13.00 Başarılı kadın STK'ları söyleşi ve sunumları
- 13.30 Dünyadan üretici kadınlar ve kadın dayanışması örnekleri (akademik konuşmalar)
- 14.30 Yöresel yemek yapımı ve tadımı
- 15.00 Performanslar, workshop çalışmaları ve etkinlikler
- 16.00 Şeflerle mutfak workshop'ları — doğadan masaya sağlıklı lezzetler
- 18.00 Datça'nın ünlü kadın şeflerinin konuşmaları

18 AĞUSTOS 2026

- 11.00 Uzman isimlerden sağlıklı yaşam ve beslenme konuşmaları (akademik)
- 15.00 Elişi workshop çalışmaları
- 18.00 Dore Mimi Vakfı — geçmişten günümüze kadın şairler: "Mısra Kokan Kadınlar" performansı
- 18.30 Tasarımcıların tasarım hikâyelerini anlatması
- 19.30 "Palimpsest: Datça'nın Yaşayan Arşivi" — TORTU moda programının podyum gösterisi
- 20.00 Dünya müziklerinden dinletiler

