

Yemek Sektöründe '2020 Türk Mutfağı Yılı' Sevinci

Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu Başkanı Yenice “Kültür ve Turizm Bakanlığının 2020 yılını 'Türk Mutfağı Yılı' ilan etmesi, federasyonun 150 bin üyesi tarafından memnuniyetle karşılandı.” dedi. - 07.12.2019

Kültür ve Turizm Bakanlığının, 2020 yılını “Türk Mutfağı Yılı” ilan etmesi sektör temsilcilerini sevindirdi.

Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu Başkanı Aykut Yenice, AA muhabirine yaptığı açıklamada, göreve geldiklerinden bu yana Türk mutfağının dünya çapında tanıtılması için çalışmalar yaptıklarını, bu kapsamda, geçen yıl Türkiye Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu ile “Milli Mutfak Hareketi”ni başlattıklarını söyledi.

Yenice, Bakanlığın 2020 yılını “Türk Mutfağı Yılı” ilan etmesinin, federasyonun 150 bin üyesi tarafından memnuniyetle karşılandığını, önümüzdeki günlerde Bakan Mehmet Nuri Ersoy'u ziyaret ederek bu konuda daha önce yaptıkları çalışmaları rapor halinde sunacaklarını aktardı.

Türk mutfağının kebapları, su ürünleri, sebze yemekleri ve tatlılarıyla dünyanın en zengin menülerinden birine sahip olduğuna işaret eden Yenice, “Türk mutfağının tanıtımının bir hükümet politikasıyla desteklenmesi konusunda isteklerimiz vardı. Sayın Cumhurbaşkanımızın açıkladığı 2023 vizyonu içerisinde, Türk turizminde 50 milyon turist, 50 milyar dolar turizm geliri beklentisi var. Biz 50 milyon turistin Türkiye'ye geleceğine inanıyoruz ama 50 milyar turizm gelirine lokantacılar ve pastacıların da önemli oranda destek verebileceğine inanıyoruz.” dedi.

Türk mutfağının, son yıllarda özellikle otellerde uygulanan “her şey dahil sistemi” ve dünyaca ünlü fast food markaları karşısında zor günler yaşadığını dile getiren Yenice, şunları kaydetti:

“Otellerde son yıllarda yapılan yemek sunumlarında mutfağımız 'Turkish kebaps' olarak tanıtılıyor. Birbirinden lezzetli yemekler pişiren lokantalar, kaybolmaya yüz tutuyor. Mutfağımız pahalı bir mutfak. Mutfağımızın gerçek anlamda değer görmesi için devlet politikasıyla desteklenir haline getirilmesi önemliydi. Bu çalışma sayesinde istediğimizi elde ettik. İtalya'da, İspanya'da bu çalışma böyle yapılıyor, bu sayede turistler oralara gitmeyi tercih ediyordu. Türk mutfağını tanıtmak kadar korumak da önemli. En büyük sorunumuz merdiven altı işletmelerdi. Bu konuda Tarım ve Orman Bakanımız Bekir Pakdemirli ülke genelinde önemli denetim çalışmalar başlattı.”

“Gelen turistler illeri dolaştıkça Türk mutfağının farkına varıyor”

Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu Başkan Vekili Öner Çulfaz, Türk mutfağının, dünya mutfakları arasında hem kullanılan ürün hem de yemek çeşidi bakımından geniş yelpazeye sahip olduğunu aktardı.

Türkiye'ye gelen turistlerin, Türk mutfağı olarak sadece döner ve kebabı bildiğini vurgulayan Çulfaz, “Mesela dünyanın tek vejetaryen mutfağı Karadeniz mutfağında var. Doğu ve Güneydoğu mutfağında baharatlarla çok güzel et yemekleri yapılıyor. Biz mutfağımızı tam anlamıyla tanıtamadığımız için, mesela İtalya'dan gelen konuklarımıza pizza sunuyoruz. Gelen konuklarımız illerimizi dolaşp, mutfağımızı görüp tattıkça Türk mutfağının ne kadar lezzetli olduğunun farkına varıyor.” diye konuştu.

Çulfaz, Bakanlığın 2020 yılını “Türk Mutfağı Yılı” olarak ilan etmesinin ardından mutfaklarının dünya çapında hak ettiği ilgiyi göreceğini inandığını belirterek, “Konfederasyon olarak Bakanlığımızın bize görev vereceği her yerde, tüm dünya başkentlerinde, illerimizin yemeklerini tanıtmaya hazırız.” ifadesini kullandı.

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA