

Turququality Kapsamında Olan Türkiye'nin Tek Derneği



**GTD**

GASTRONOMİ
TURİZMİ
DERNEĞİ

GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION

TURQUALITY



Gastronomi Turizmi

Gastronomi Turizmi, yerli ve yabancı turistlerin gastronomik ürünleri tatması, yeni deneyimler elde etmesi ve bu deneyimleri yaşarken konaklama, transfer gibi turizm faaliyetlerini kullanmaları ile ortaya çıkan popüler bir turizm çeşididir. Ülkemizin "Anadolu Mutfağı" ve "Osmanlı Mutfağı"nı deneyimlemek için seyahat eden yerli ve yabancı turistlere tanıtılmasında; Gastronomi Turizmi Derneği'ne büyük görevler düşmektedir.

Dünyada her yıl gezen 1 milyar turistin yüzde 88.2'si tatil tercihlerini yaparken 'Yemek Çok Önemli' diyor.

Gastronomi Turizmi Derneği, Dünya Turizm Pastasının en önemli mecrasına Türkiye'nin tüm Gastronomi paydaşlarını hazırlıyor.

Gastronomi ve Turizm sektörünün saha deneyimli profesyonelleri, yurtiçi ve yurtdışında faaliyet gösteren seyahat acenteleri, marka & mekân sahipleri, tedarikçiler, bloggerlar ve köşe yazarları tüm Türkiye'de organize oldu ve Gastronomi Turizmi Derneği'ni oluşturdu.

Gastronomi Turizmi Derneği'ne Kimler Üye Olabilir?

- Gastronomi konusunda faaliyet gösteren seyahat acenteleri
- Ülke değerlerini ön plana çıkartmak isteyen özel restoranlar
- Rakiplerinden gastronomik değerlerle farklılaşmak isteyen oteller
- Rehberlik kariyerinde Gastronomi Turları konusunda uzmanlaşmış veya uzmanlaşmak isteyen rehberler
- Ülkemizin mutfak değerlerine sahip çıkmak isteyen gıda üretici firmaları
- Gastronomi konusunda uzmanlaşmış köşe yazarları
- Gastronomi konusunda uzmanlaşmış sosyal medya uzmanları ve bloggerlar
- Üniversitelerin gastronomi bölümleri ve kulüpleri
- Gastronomi dergileri ve dijital yayın organları
- Gastronomi turizmi konusunda hizmet verecek organik doğal ürün toptancıları



Her turizm türünün vazgeçilmez bir parçası olan **gastronomi turizmi** aynı zamanda tek başına da bir turizm çeşididir.

Turizm gelirin %20'si yemeğe 2014 yılında Türkiye'ye gelen 41 milyon 415 bin turistin yaptığı toplam harcama 34.3 milyar dolar. Türkiye'ye gelen turistlerin kişi başına harcaması 828 dolar düzeyinde. Turistler 34.3 milyar doların 6 milyar 523 milyon dolarını yeme içmeye harcıyor. Bu da toplam harcamalar içinde yüzde 20'lik pay demek. Yani gelen turistin cebinden çıkan paranın beşte biri yemeğe gidiyor. Bu da turist başına 157.5 dolarlık restoran faturası anlamına geliyor.

Gastronomi Turizminde İstikrarlı Artış Sürüyor 2004 yılında Türkiye'nin turizm gelirlerinin toplamı 17 milyar dolar düzeyinde iken gelen turistin yeme içme için yaptığı harcama 3.1 milyar dolar düzeyindeydi. Bu rakam aradan geçen 11 yıl içinde iki katı da aşarak 6 milyar 523 milyona ulaştı. 2004 yılından 2014 sonuna kadar Türkiye'nin elde ettiği turizm gelirlerinin toplamı 275 milyar 537 milyon doları buldu. Yani 11 yıllık süreçte çeyrek trilyon dolardan fazla turizm geliri imza atıldı. Bu dönemde gelen turistlerin yeme içmeye harcadığı miktar ise 58 milyar 845 milyon doları buldu.



Dünyada turistlerin **%88.2**'si 'Destinasyon seçerken yemek çok önemli' diyor.

Yurt dışında kişi başına 685 dolar harcama yapan vatandaşlarımız bu rakamın **194 \$**'ını yeme içmeye harcadı.

Turistlerin Türkiye'de yaptığı harcama içinde yemeğin payı **%20**'lerde. Turist başına 828 dolar olan harcamanın 157 doları yemeğe gitti.

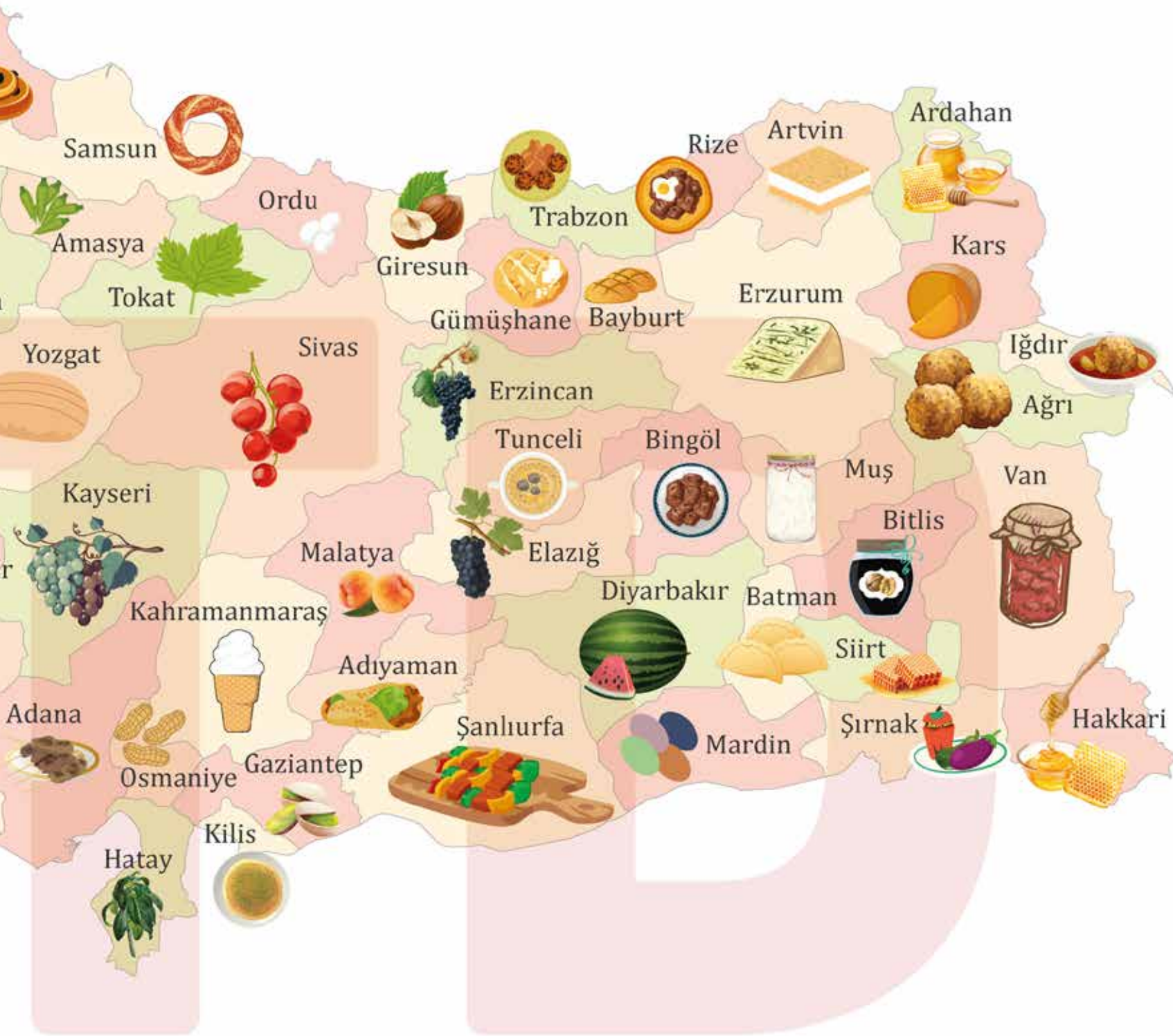


Gastronomi turizmiyle ilgili faaliyetlerin başında yemek etkinlikleri geliyor. Dünyada bu alanda faaliyette bulunan kuruluşların **%80**'e yakını yemek etkinliklerine yönelik ürün ürettiklerini söylüyor.

Yemek turizmiyle ilgili faaliyette bulunan restoran, aşçılık okulu, seyahat acentası, otel gibi ilgili tüm paydaşları baz alan sıralamaya göre, dünya lideri ABD'de 17 bin 879 topluluk yemek turizmi için çalışıyor. Türkiye 94 toplulukla **23.** sırada.

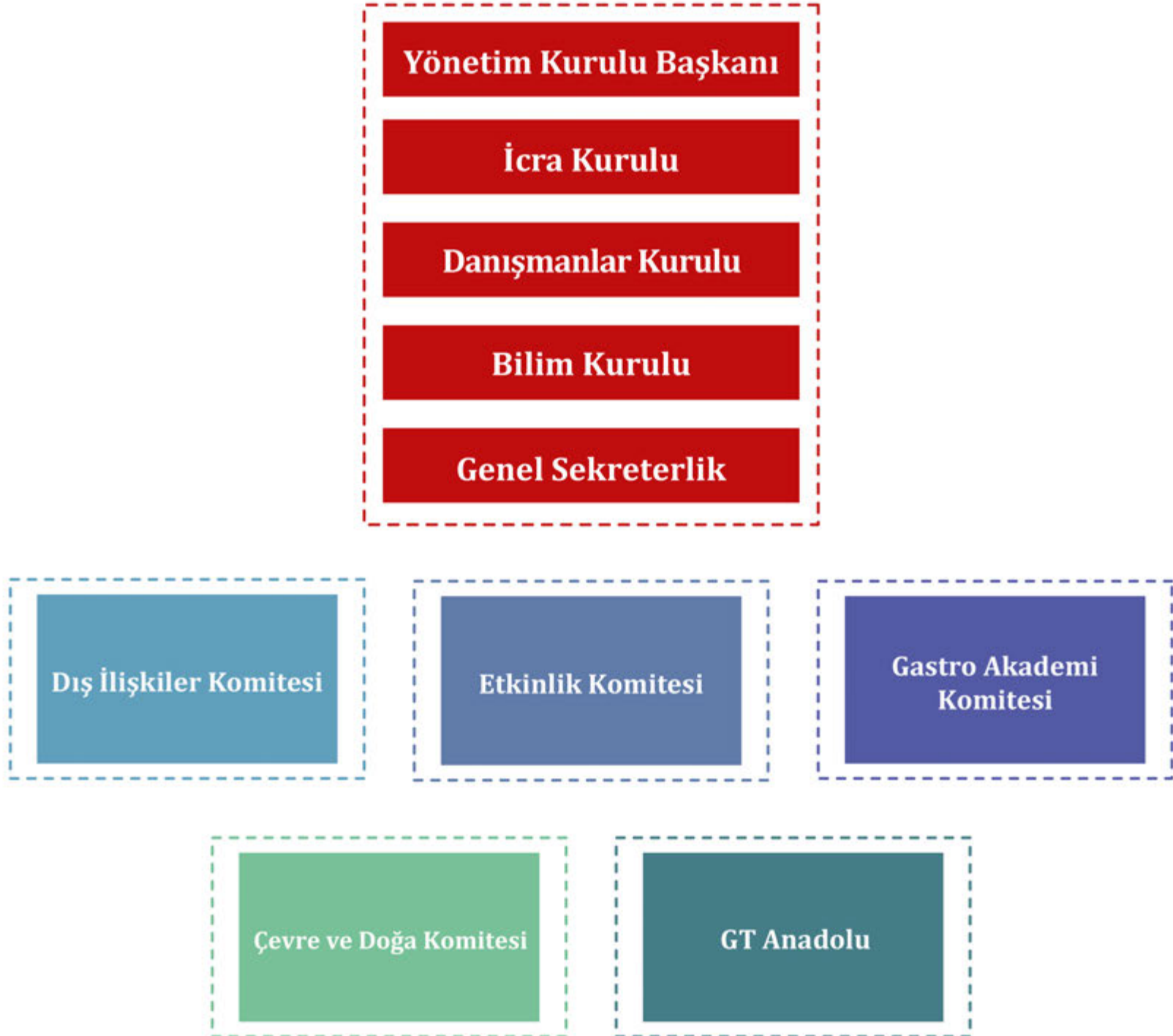
Türkiye Lezzet Haritası





tarafından hazırlanmıştır.

Organizasyon Şeması



Turizmde Rekabet ve Türkiye'nin Konumu

Dünya Ekonomik Forumu'nun her yıl yayınladığı "Seyahat ve Turizm Rekabet Endeksi" sonuçlarına göre; 2017 yılında İspanya 1. sırada iken, Türkiye 44. sırada kendine yer bulmuştur.

Turizmde Rekabet - Dünya Rekabet Sıralaması

Sıra	Ülke	Genel Puan (1-7)	Sıra	Ülke	Genel Puan (1-7)	Sıra	Ülke	Genel Puan (1-7)
1	İspanya	5,43	18	Norveç	4,64	35	Panama	4,37
2	Fransa	5,32	19	Kore	4,57	36	Malta	4,25
3	Almanya	5,28	20	İsveç	4,55	37	Estonya	4,23
4	Japonya	5,26	21	Belçika	4,54	38	Kosta Rika	4,22
5	Birleşik Krallık	5,20	22	Meksika	4,54	39	Çek Cumhuriyeti	4,22
6	ABD	5,12	23	İrlanda	4,53	40	Hindistan	4,18
7	Avustralya	5,10	24	Yunanistan	4,51	41	Slovenya	4,18
8	İtalya	4,99	25	İzlanda	4,50	42	Endonezya	4,16
9	Kanada	4,97	26	Malezya	4,50	43	Rusya	4,15
10	İsviçre	4,94	27	Brezilya	4,49	44	Türkiye	4,14
11	Hong Kong	4,86	28	Lüksemburg	4,49	45	Bulgaristan	4,14
12	Avusturya	4,86	29	BAE	4,49	46	Polonya	4,11
13	Singapur	4,85	30	Tayvan	4,47	47	Katar	4,08
14	Portekiz	4,74	31	Danimarka	4,43	48	Şili	4,06
15	Çin	4,72	32	Hırvatistan	4,42	49	Maceristan	4,06
16	Yeni Zelanda	4,68	33	Finlandiya	4,40	50	Arjantin	4,05
17	Hollanda	4,64	34	Tayland	4,38			

Gastronomi Turizmi

Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek- içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir.

Gastronomi terimi, Yunanca gaster (mide) ve namas (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir, Gastronomi teriminin ilk defa Fransız diline yerleşmiş bir sözcük olduğunu belirten Mil (2009), "iyi yeme sanatı " ve "belirli bir bölgedeki mutfak gelenekleri ve stilleri "açıklamasının günümüzde gastronomi kelimesinin karşılığı olarak kabul edildiğini ifade etmektedir.

Gastronomi Turistinin Seyahat Motivasyonları

- Ünlü bir lokantanın aşçısının veya sahibinin katıldığı bir toplantıyı veya pişirme performansını seyretmek,
- Yeni ve ünlü bir lokantada veya barda yiyip içmek, açılış gecesine veya özel bir programa katılmak,
- Sadece yerel halkın gittiği, bulunması güç bir lokanta ya da bara gitmek,
- Yemek, şarap veya bira festival ve etkinliklerine katılmak,
- Yöreye özgü taze yiyecekleri araştırmak (manavda, pazarda veya kendin topla çiftliklerinde taze ot, meyve ve sebzeler),
- Şarap üretimi yapılan yerleri ziyaret etmek, şarap üretim sürecini takip etmek,
- Yemek kurslarına katılmak (birkaç gün, hafta veya ay)

Türkiye’de Gastronomi Turizmi

Türkiye’ye Gelen Turistlerin Gelme Sebepleri



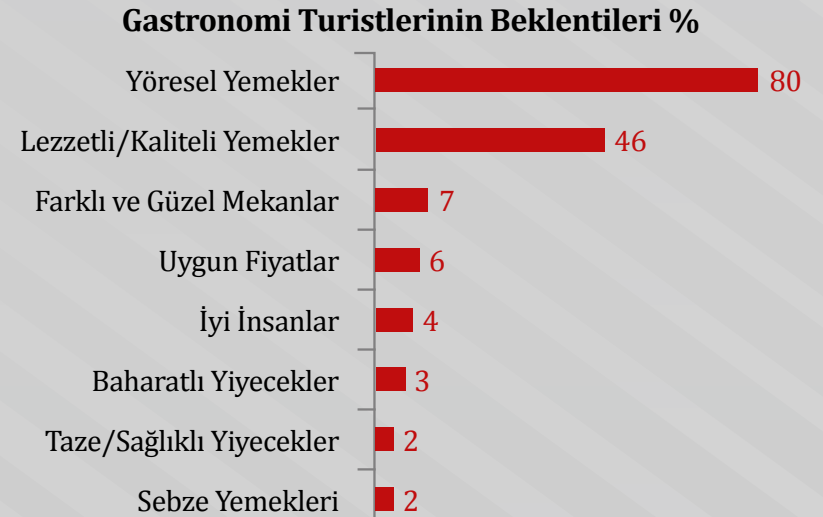
Gastronomi Turisti Diğer Turistlerden Az Kalıyor Fakat Daha Fazla Harcıyor

Yabancı turistler Türkiye’de ortalama 9 gün tatil yaparken, Gastronomi ile ilgilenen turistler ortalama 7 gün tatil yapmaktadırlar.

Yabancı turistler toplam harcamalarının %20’sini yeme-içmeye ayırırken, Gastronomi Turistleri toplam harcamalarının %27’sini yeme ve içmeye harcamaktadırlar.

Gastronomi turistleri tatilleri boyunca harcadıkları ortalama **945 doların 259 Dolar’ını yeme-içmeye** ayırdıklarını belirtirken, diğer turistler harcadıkları ortalama **837 Dolar’ın 171 Dolar’ını yeme-içme** amacıyla harcadıklarını belirtmişlerdir. *Gastronomi Turistleri, yeme içmeye, diğer yabancı turistlerin 1,5 katı daha fazla para harcamaktadırlar.* Bu da Gastronomi Turizminin yabancı turistlerden elde edilen gelirleri artırmak için iyi bir çözüm sunduğunu göstermektedir.

	Gastronomi Turistleri (N:123)	Diğer Turistler (N:177)
Ortalama Günlük Harcama	135 Dolar	93 Dolar
Yeme - İçme	37 Dolar	19 Dolar
Ortalama Toplam Harcama	945 Dolar	837 Dolar
Yeme - İçme	259 Dolar	171 Dolar
Ortalama Konaklama Süresi	7 Gün	9 Gün



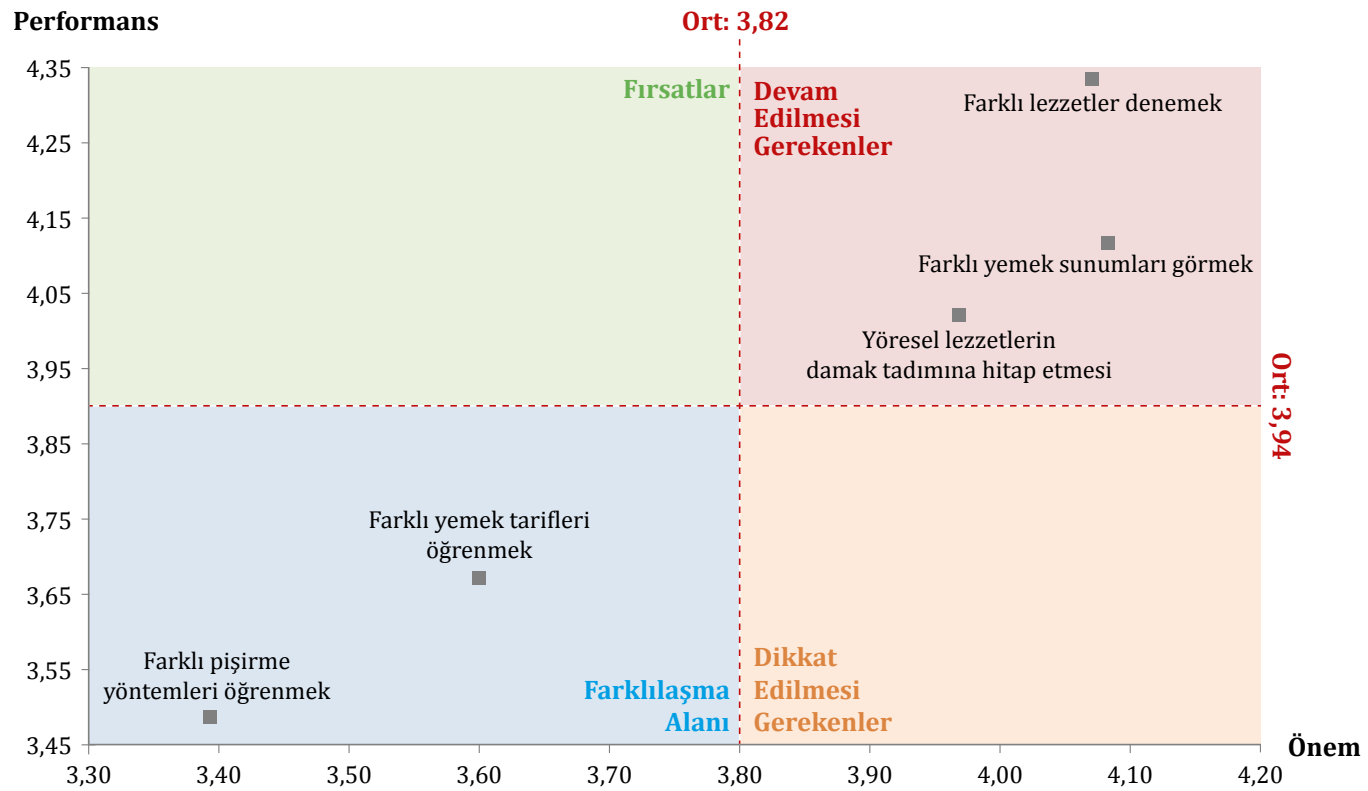
N: 123, Gastronomi Turistleri

Yemeğin Hikayesini Yeterince Anlatamıyoruz

Gastronomi turistleri farklı ve güzel lezzetleri denemeyi sevdiklerini ve bunun yanında “nasıl yapıldığını” da öğrenmek istediklerini belirtmektedirler.

Gastronomi turistleri yemeklerimizin tatlarından memnun olsalar da yerel lezzetlerimizi tatlarımızı “nasıl pişirdiğimiz” konusunda yeterince bilgi alamadıklarını belirtmektedirler.

Gastronomi Turistleri - Önem/Performans Analizi



N: 123, Gastronomi Turistleri

“Bizden Ne Hizmet Alabilirsiniz?”

Gastronomik Marka Kent

Gastronomik Etkinlikler
(Yurt İçi, Yurt Dışı)

Basın Halkla İlişkiler

Araştırma Raporu

Gastronomik Eğitimler

Restoran ve Ürün Danışmanlığı



Yurtiçi ve Yurtdışı Şubeler & Temsilciliklerimiz

- GTD Adana
- GTD Ankara
- GTD Antalya
- GTD Bodrum
- GTD Bursa
- GTD Çanakkale
- GTD İstanbul Anadolu Yakası
- GTD İstanbul Avrupa Yakası
- GTD İzmir
- GTD Kahramanmaraş
- GTD Kastamonu
- GTD Sivas
- GTD Trabzon
- GTD Trakya
- GTD Atina
- GTD Bakü
- GTD Kırgızistan
- GTD Latin Amerika
- GTD Losangeles
- GTD Miami
- GTD Moskova
- GTD Newyork
- GTD Özbekistan
- GTD Roma

Yurt İçi - Yurt Dışı Organizasyonlarımız



T.C. Kùltür Turizm Bakanı
Sayın Mehmet Ersoy



Balıkesir Kahvaltı Festivali



Romanya Büyükelçimiz
Sayın Füsun Aramaz



Bursa Valisi Ziyareti



Yunus Emre Enstitüsü
Protokol Yemeđi



Gastronomi Turizmине Deđer
Katanlar Gecesi - Mehmet Yalçinkaya



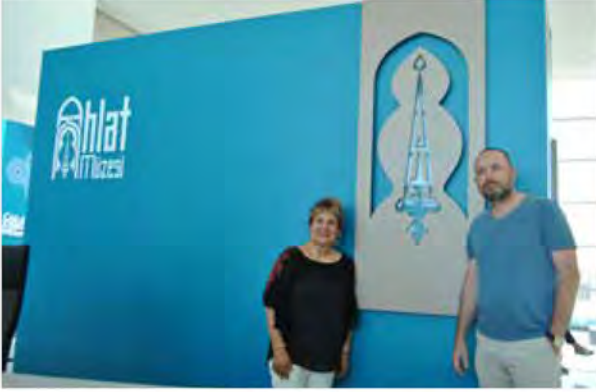
EMITT Konferansı
Aydın Demir - Aylin Yazıcıoğlu -
Zeynep Gülşen



Özbekistan Turizm Bakanı Ziyareti



Bükreş - Workshop



Sahrap Soysal ile Van Gezisi



Laila - GTD Açılış Partisi



Balıkesir Kahvaltı Festivali
Lansmanı



WorldFood Show



Bülent Akarcalı Yalı
Belçika Türk İş Adamları Gecesi



Kars Peynir Festivali



Gürkan Boztepe
Araştırma Raporu Basın Açıklaması



Koku - Kültür Paneli



Toskana Gecesi
Qubbe



Gastroshow Dubai



Gastroshow Dubai



Gastroshow New York



Gastroshow New York



GastroTalks Feriye



GastroTalks Feriye



Ticaret Bakanı Yardımcısı
Özgür Volkan Ağar



Dünya Gastronomi Derneği Başkanı



GTD Moskova Ofis Açılışı
SergeyKluyev



Gastroshow Somer Sivriođlu



Gastrotalks - TBMM Dilekçe
Komisyonu Başkanı Belma Şatır



Gastrotalks
Demet Sabancı Çetindođan



Gastroshow - İBB Başkanı
Ekrem İmamođlu



TÜRSAB Genel Başkanı
Firuz Bađlıkaya

Gastronomi, ulusal turizm politikalarında yerini aldı

Geleceğe yönelik ulusal bir turizm politikası oluşturmak amacıyla Ankara'da düzenlenen 3'üncü Turizm Şurası, kamu kurum ve kuruluşları, meslek örgütleri, turizm sektörü, sivil toplum kuruluşları ve akademik camiadan pek çok kişinin katılımı ile 1-3 Kasım tarihleri arasında gerçekleşiyor



Gastronomi Turizmi Derneği'nin Türk mutfağını tanıtmak amacıyla uzun süren çabaları sonucunda, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Cumhurbaşkanlığı'nın yanı sıra toplantıya katılan 8 Bakanlığın da gastronomi turizmini sahiplenmesiyle gastronomi ulusal turizm politikalarında yerini alacak.

Oluşturulan ulusal politikalarla gastronomi turizminin geleceğine dair adımları atıldığı toplantıda, Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan tarafından gastronomi turizminin önemi vurgulandı.

“ÖNEMLİ OLAN GASTRONOMİ ZENGİNLİĞİMİZE HAKKINI VEREBİLMEK”

Ülkemizin marka tescilli ürünlerine ve UNESCO tarafından gastronomi şehri unvanı verilen ve dünyanın en seçkin mutfakları arasında yerini alan Gaziantep'e değinen Cumhurbaşkanı Erdoğan, “Önemli olan bu zenginliği hakıyla değerlendirebilmektir. Dünya'da başka hangi ülkede ülkemizdeki gibi zengin bir mutfak kültürü olabilir, yeryüzünün hangi köşesinde bu denli köklü ve farklı medeniyetlerin izleri sürülebilir, bizimle aşık atabilecek kaç ülke bulunabilir. Örneğin, Gaziantep gastronomi alanında UNESCO'nun 'yaratıcı şehirler' dalına katılmıştır.

Şanlıurfa'nın UNESCO'ya müzik alanında yaptığı başvuru kabul edilmiştir. Pek çok şehrimiz kendileriyle özdeşleşmiş ürünlerine sahip çıkarak coğrafi işaretlerini almaya başlamışlardır” şeklinde konuştu.

Türkiye'ye Gelen Gastronomi Turistleri Yeme-İçmeye Ortalama 259 Dolar Harcıyor



Gastronomi alanına daha fazla yatırım yapılması gerektiğini vurgulayan Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe, “Türk mutfağını daha fazla tanıtabilmek ve daha çok turist çekebilmeyi amaçlıyoruz. Eskiden deniz, kum, güneş için gelen turistler, artık yeme içme amacıyla geliyor. Bu turizm çeşidinin mevcut durumunu görmek ve iyileştirebilmek için yeni politikalar üretmek istiyoruz” dedi.



Bursa gastronomik kent olduğunu hatırlamalı

Gastronomi Turizmi Derneği, gastronomik marka kentlerimizde farkındalık yaratmak üzere başlattığı projesi kapsamında geçtiğimiz günlerde Bursa'nın lezzetlerini keşfetmek ve yerel yönetimlere destek olmak amacıyla bir gezi düzenledi. Basın Konseyi ve Gastronomik Seyahat Acenteleri'nden oluşan heyet Bursa Turizmi Platformu işbirliğiyle ağırlanırken, bilinmeyen ve unutulmuş lezzetleri markalaştırmak adına önemli işbirliklerinin de adımları atılmış oldu. İncelemeler sonrası Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe ile gastronomi turizminde Bursa'nın önemi ve markalaşma adına gerekli yol haritası üzerine bir söyleşi gerçekleştirdik. Boztepe, “Bursa dünyadaki sayılı gastronomik kentlerden biridir. Ancak üzerindeki tozun alınması gerekiyor” dedi.



Avrupa'nın En Büyük Turizm Fuarına ,Gastronomi Turizmi Derneği Damgası

Dünya'nın beşinci en büyük ,Avrupa'nın en büyük turizm fuarı Emit İstanbul Tüyap'ta 25 ve 28 Ocak tarihleri arasında gerçekleşti.Toplamda dört gün süren, yüz bir ülkeden ,yüz bin kişi fuara eşlik etti.Açılış T.C. Kültür ve Turizm Bakanı Prof. Dr. Numan Kurtulmuş ,BM Dünya Turizm Örgütü Genel Sekreteri Zurab Pololikashvili, İstanbul Valisi Vasıf Şahin,İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanı Mevlüt Uysal öncülüğünde gerçekleşti.

Gastronomi Turizmi Derneği modernliğinde ,Gastronomi Turizmi Derneği Üyeleri, Gastronomi Turizmi Düşeyleri Ebel ve sanatçı açıklanmaktadır.Demek Başkanı Gürkan Boztepe 2019 ile üç yeni proje müjdesi verdi. 48 yıldığına hitaplanan 100 dönüm omman anıtını İstanbul'da bir gastronomi köyü kurmaya hazırladıklarını bunlarla birlikte Avrupa'ya bir gastronomi im çarşasını panel kapsamında duyurdu.Aynı zamanda Dünya Yoğurt Müzesini yakın zamanda İstanbul'da yapacaklarını açıkladı.

SABAH

Taksiciler İstanbul'un lezzet elçileri olacak

Gastronomi Turizmi Derneği ve İstanbul Taksiciler Esnaf Odası işbirliği ile "İstanbul Lezzet Haritası" uygulaması oluşturuldu. Turistler taksiciler tarafından kullanılacak uygulamayla şehrin lezzet duraklarına kolayca ulaşabilecek



İstanbul'un lezzet duraklarına turistlerin daha kolay ulaşabilmesi yolunda Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) ve İstanbul Taksiciler Esnaf Odası (İTEO) arasında önemli bir işbirliğine gidildi. GTD ve İTEO işbirliği ile oluşturulan ve kentteki 17 binden fazla taksici tarafından kullanılacak "İstanbul Lezzet Haritası" uygulaması sayesinde kenti ziyaret eden turistler, GTD tarafından onaylanmış mekanlara, kafelere ve restoranlara kolayca ulaşarak şehrin özel tatlarına ulaşma fırsatı yakalayacak. Uygulamanın tanıtımı Kalamış'ta bir otelde düzenlenen toplantıyla gerçekleştirildi. Toplantıya eski Turizm Bakanı Bülent Arıcalar, İstanbul Taksiciler Esnaf Odası Başkanı Yahya Uğur, Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe, taksiciler ve turistçiler katıldı. Arıcalar yaptığı konuşmada birçok konuda olduğu gibi turizmde de her şeyi devletten beklemenin doğru olmadığını belirterek "İstanbul'un tanıtımını İstanbul Ticaret Odası ve meslek kuruluşları yapmalıdır." görüşünü dile getirdi. İTEO Başkanı Yahya Uğur da "Hangi yemeklerin Türk mutfağını temsil edip tavsiye edilebilir olduğunu Gastronomi Turizmi Derneği belirleyip bize bildiriyor. Az bir bütçe ile çok büyük faydalar getirecek bir uygulama ortaya çıktı" diye konuştu. GTD Başkanı Gürkan Boztepe ise İTEO ile birlikte İstanbul'daki 17 binden fazla taksinin lezzet duraklarını doğru bir şekilde bildiren, adaletli bir sistemi oluşturduklarını söyledi. Boztepe "Bu uygulamayla restoranları kayıt altına alıyoruz. Bazı kriterler oluşturduk ve her isteyeni almıyoruz. Türk mutfağını, Türk kültürünü tanıtan firmaları alıyoruz" ifadelerini kullandı.

Milliyet

Gastronomi, Ulusal Turizm Politikalarında Yerini Aldı



Türk mutfağını dünyaya tanıtmak amacıyla Gastronomi Turizmi Derneği'nin uzun süren çabaları sonucunda, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Cumhurbaşkanlığı'nın gastronomi turizmini sahiplenmesi akabinde 3'üncü Turizm Şurası Ankara'da gerçekleştiriliyor. Geleceğe yönelik ulusal bir turizm politikası oluşturmak amacıyla, 1-3 Kasım tarihleri arasında düzenlenen Turizm Şurası'na katılım gösteren 8 Bakanlığın da gastronomi turizmini sahiplenmesiyle, gastronomi ulusal turizm politikalarında yerini alacak.



Gastronomi Turizmi Derneği'nden İki Önemli Ortaklık



Gastronomi Turizmi Derneği (GTD), Ortadoğu Turizm Seyahat Acenteleri Derneği (OTSAD) ve Türkiye Kalite Derneği (KalDer) ile iş birliği kararı aldı.

Ülkemizin gastronomik haritasını çıkarmak, yaşatılan ve unutulmaya yüz tutmuş tatlarını saptamak, turizm çeşitlenmesine katkıda bulunmak amacıyla kurulan Türkiye Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) geçtiğimiz günlerde iki önemli anlaşmaya imza attı.

Nitelikli ve tecrübeli isimlerin, doğru projeler ile planlı yol haritaları etrafında birleşmesi, turizmin tüm paydaşlarına kalkınma imkanı sunacak.



Ekonomist
ONLINE

Gastronomi turisti daha çok harcıyor



Geçen yıl turizmdeki yüzde 30'luk daralmayla birlikte Türkiye'yi ziyaret eden yabancı sayısı 25 milyon 352 bine, turizm gelirleri ise 22 milyar dolara düştü. Bu yıl geçen yıla göre sektör toparlanma eğilimine girse de Türkiye'nin 2023 turizm hedefi olan 50 milyon turist ve 50 milyar dolar turizm gelirin'e ulaşması çok da kolay görünmüyor.

Gastronomi Turizmi Derneği ve Xlights Araştırma'nın altı aylık çalışmasıyla ortaya çıkarılan gastronomi turistlerine yönelik araştırmanın sonuçları da gösteriyor ki, gastronomi için Türkiye'ye gelen turistlerin harcamaları daha yüksek. Öyle ki bir turist Türkiye'de günde ortalama 83 dolar harcarken gastronomi turisti 136 dolar harcıyor. Ortalama yedi gün kalan gastronomi turisti, bu süre zarfında harcadığı 945 doların 259 dolarını yeme-içmeye veriyor.

gece

GTD ve KalDer'den güç birliği!

Ülkemizin gastronomik haritasını çıkarmak, yaşatılan ve unutulmaya yüz tutmuş tatlarını saptamak, turizm çeşitlenmesine katkıda bulunmak amacıyla kurulan Türkiye Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) gücünü ülkemizin en saygın ve prestijli sivil toplum kuruluşlarından Türkiye Kalite Derneği (KalDer) ile birleştirdi.



İki dernek, ülkemizdeki lezzet duraklarının yeterlilik sınıflandırmasını birlikte yaparak, gastronomi turizminin ve paydaşlarının kalite ve mükemmelliğe erişimi için birlikte çalışacak. GTD, sürece dahil olan firmaları KalDer ile birlikte geliştirdiği modelleri değerlendirip sertifikalandırarak. Teknik ve lezzet olmak üzere iki ayrı başlık altında gerçekleştirilecek değerlendirmelerde, lezzet değerlendirmesini yapacak uzmanlar Uluslararası Servis ve Lezzet Akademisi (USLA) tarafından eğitilecekler.



Türk gastronomisi, New York'ta Türkeyi'nde Anadolu'nun her köşesinden ürünlerle tanıtıldı (2)

AA - Lokman Vural Elibol - Güncel

15.01.2022 17:51 - Güncelleme: 15.01.2022 19:27



Türk gastronomisi, New York'ta Türkeyi'nde Anadolu'nun her köşesinden ürünlerle New York'ta düzenlenen Gastro Show'da tanıtıldı.

Türk mutfağı, Anadolu'nun her köşesinden ürünlerle New York'ta düzenlenen Gastro Show'da tanıtıldı.

Türk mutfağı, Anadolu'nun her köşesinden ürünlerle New York'ta düzenlenen Gastro Show'da tanıtıldı.

Dünya çapında markalaşma hedefiyle yola çıkan Gastro Show'un Amerika yolculuğunun ilk ayağı, New York'ta Türkeyi'nde yapıldı.

Türk gastronomisi, New York'ta Türkeyi'nde Anadolu'nun her köşesinden ürünlerle tanıtıldı (2)

15.01.2022 17:51



Türk gastronomisi, New York'ta Türkeyi'nde Anadolu'nun her köşesinden ürünlerle New York'ta düzenlenen Gastro Show'da tanıtıldı.

Türk mutfağı, Anadolu'nun her köşesinden ürünlerle New York'ta düzenlenen Gastro Show'da tanıtıldı.

Türk mutfağı, Anadolu'nun her köşesinden ürünlerle New York'ta düzenlenen Gastro Show'da tanıtıldı.

Dünya çapında markalaşma hedefiyle yola çıkan Gastro Show'un Amerika yolculuğunun ilk ayağı, New York'ta Türkeyi'nde yapıldı.

Türkiye'den getirilen 300 kilogram yiyecek ve içecek, Dr. Ender Saraç'ın besin değerleri ve vücuda yararlarını anlattığı sunumuyla katılımcılara tanıtıldı.



New York'ta Türk mutfağı tanıtılıyor



Gastro Show kapsamında New York'ta temaslarda bulunan Gaziantep Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin, Türk Amerikan toplumu temsilcileri ile bir araya geldi.

Haber Giriş Tarihi: 16.01.2022 11:41



GAZİANTEP (İGFA) - Dünya genelinde markalaşma hedefiyle yola çıkan ve Anadolu'nun her köşesinden ürünlerin tanıtıldığı, Amerika Birleşik Devletleri (ABD) New York'ta düzenlenen Gastro Show'a katılan Büyükşehir Belediye Başkanı Fatma Şahin temaslarnı sürdürüyor.

İş Birlikçilerimiz



T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
EKONOMİ BAKANLIĞI



YUNUS EMRE
ENSTİTÜSÜ



T.C. İSTANBUL VALİLİĞİ



İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ



NEW YORK



BALIKESİR
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ





GASTRONOMİ
TURİZMİ
DERNEĞİ
GASTRONOMY
TOURISM
ASSOCIATION



Gastronomi-Turizmi



gastronomiturizmidernegi



www.gastronomiturizmidernegi.com.tr

TURQUALITY