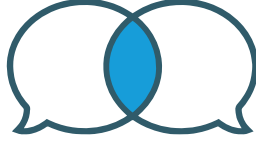


BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR
OCAK 2023



EV DIŞI TÜKETİM
SEKTÖRÜ



**BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR**

**EV DIŞI
TÜKETİM
SEKTÖRÜ**

OCAK 2023

İstanbul Ticaret Borsası Yayınları

BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR “Ev Dışı Tüketim Sektörü”

Genel Koordinatör
Şule KARADENİZ

Koordinatör
İsmail ŞEN

Yayın Kurulu:
**Ahmet Yirmibeşoğlu, Denizhan Dere,
Hakan Kopuz, Kenan Dumanlı,
Sabahattin Özkurt, Şeyda Soykan,
Tümer Topal**

Tasarım
Gökhan YILDIRIM

Baskı
Şan Ofset

Nisan, 2023

“Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” toplantıları
Güvenilir Ürün Platformu’nun katkılarıyla düzenlenmiştir.



İÇİNDEKİLER

Başkan Sunuş	7
Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor	8
Ahmet Bülent Kasap İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı	10
Sedat Zincirkıran İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi	13
Hüseyin Bozdağ Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı	15
Melih Şahinöz Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı	19
Süleyman Tarakçı İSTİB Ev Dışı Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi	23
Kapanış	27
Basın Yansımaları	42

BORSA MEYDANINDA SEKTÖRLER KONUŞUYOR
TOPLANTILARIMIZI **QR KODU** OKUTARAK
İZLEYEBİLİRSİNİZ.



HUBUBAT'TA
KÜRESEL TRENDLER
VE TÜRKİYE



SÜT VE SÜT
ÜRÜNLERİNDE
ULUSAL STRATEJİLER



TÜRK TARIMININ
UYUYAN DEVI
ZEYTİN



DÜNYÜ BUGÜNÜ
YARINI İLE
BAL SEKTÖRÜ



TÜRKİYE'NİN
BAHARAT YOLU



EKONOMİYE YÖN
VEREN ATİSTİRMALIK:
KURUYEMİŞ



BAKLAGİL
SEKTÖRÜ



KIRMIZI ETTE
SORUN VE ÇÖZÜMLER



UN VE UNLU
MAMULLERİ



BEYAZ ET
SEKTÖRÜ



EV DIŞI TÜKETİM
SEKTÖRÜ



YUMURTA
SEKTÖRÜNÜN
SORUNLARI
VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ



BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR

BAŞKAN SUNUŞ

Güzel bir söz vardır: “Bârîka-i hakikat, müsâdeme-i efkârdan çıkar”... Yani “gerçeğin kıvılcımı, fikirlerin çatışmalarından çıkar”...

Bu söz, farklı fikirlerin açıkça konuşulduğu sağlıklı bir tartışma ortamının, gerçeğin ortaya çıkmasına veya asgari müştereklerde buluşulmasına imkân sağlayacağı olarak da yorumlanır.

Gerçekten sorunların tek boyutlu olarak ele alınması veya bir açıdan bakılarak çözüm üretilmesi sağlıklı sonuçlar vermiyor. Özellikle ekonomik ve toplumsal konulardaki sorunların çözümünde farklı bakış açılarının göz önünde bulundurulması ise temel şarttır. Çünkü bu sorunların ortaya çıkış nedenlerinin başında farklı çıkar gruplarının talepleri vardır.

Sorunların çözümü için önce tüm yönleriyle ortaya konulması sonra da her çıkar grubunun önerilerinin tartışılması gerekir. Çıkar gruplarının yanında, konuyu bilimsel olarak değerlendirebilecek otoritelerin ve karar alıcıların da görüşmelerde yer almaları gerekir.

Bu nedenle, İstanbul Ticaret Borsası olarak, genelde tarım ve gıda sektörünün, özelde ise alt sektörlerin sorunlarının tüm yönleriyle tartışılması ve çözüm önerilerinin üretilmesi için geniş katılımlı toplantılar düzenlemeye karar verdik. “Borsa Meydanında Sektörler Buluşuyor” etkinliğimizde iş ve bilim dünyası ile bürokrasiyi bir masa etrafında toplayarak sorunları ayrıntılarıyla ele alıp, çözüm önerileri sunmayı hedefliyoruz.

Toplantılarımız, sanal ortamda gerçekleşecek ve sonuçları kamuoyu ve ilgililerle paylaşılacak. Sektörlerimize, iş dünyamıza, ülkemize ve milletimize hayırlı olması dileklerimizle on birinci toplantımız olan “Ev Dışı Tüketim Sektörü”nün sonuçlarını ilginize sunuyoruz.

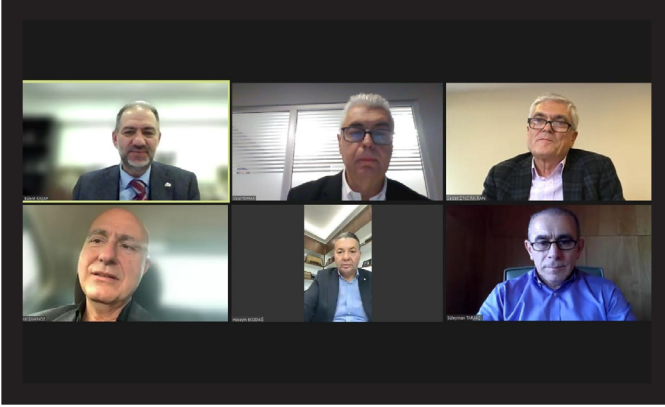
Ali KOPUZ

İSTİB Yönetim Kurulu Başkanı

TOPLANTI ADI

Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor
Ev Dışı Tüketim Sektörü

TOPLANTI TARİHİ 26 OCAK 2023 / 14.30



KATILIMCILAR

- **Ahmet Bülent Kasap** İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı
- **Sedat Zincirkıran** İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi
- **Hüseyin Bozdağ** Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı
- **Melih Şahinöz** Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı
- **Süleyman Tarakçı** İSTİB Ev Dışı Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi

Celal Toprak: Yine çok önemli bir konuyu tartışacağız. Bu toplantılar dizisi artık giderek efsaneleşiyor artık. Geçen gün mobilyacıların fuar açılışında Rıfat Bey’le karşılaştık ve bizleri izlediğini ifade etti. Anadolu’da ses getirdiğini belirtti. Ben de Ali Kopuz Başkanımıza bunu ilet-tim ve Rıfat Bey bizi kıskanıyor haberiniz olsun dedim. Böyle bir espri yaptım. Gerçekten de İstanbul Ticaret Borsasının başlattığı ve sektör-lerin tek tek ele alındığı toplantılar çok izleniyor. Hem bizim meslek-taşlarımız açısından hem de sektör açısından çok bilgilendirici oluyor. Biz de Güvenilir Ürün Platformu olarak bu toplantılara başlarken ve Elif Hanım ile değerlendirirken sevgi ve bilginin paylaştıkça çoğaldığı-nı biliyorduk. Bu anlamda bilginin çoğaltımına dönük bu toplantıları önerdik ticaret borsamıza. İstanbul Ticaret Borsası da kabul etti ve çok başarılı bir şekilde uyguluyorlar. Böyle bir giriş yaptıktan sonra açılış konuşmasını yapması için her zamanki gibi İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanına sözü vereceğim. Daha sonrasında sırasıyla Sedat Zincirkıran, Hüseyin Bozdağ, Melih Şahinöz ve Süleyman Tarakçı’ya söz vereceğim. Sorularınızı her zaman olduğu gibi online olarak ya-zabilirsiniz. Sorularınızı ikinci turda konuşmacılara aktarabilirim. Direkt Whatsapp üzerinden de sorularınızı iletebilirsiniz. Şimdi sözü sevgili Bülent Başkan’a bırakıyorum. Buyurun efendim, söz sizin.



Ahmet Bülent Kasap

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

STK'larımızın Saygıdeğer Başkanları, Özel Sektörümüzün kıymetli temsilcileri, Kıymetli Hazirun, İstanbul Ticaret Borsamızın “Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor” etkinliği kapsamında düzenlediğimiz “Ev Dışı Tüketim Sektörü” toplantımıza hepiniz hoş geldiniz.

Büyük değişimlere tanık olduğumuz bir dönem yaşıyoruz. 1980’li yıllarda başlayan ve kısa sürede ülkemizi de etkileyen bilişim devrimi ve sonrasında internetle yaşanan iletişim devrimi dünyamızı hızla değiştiriyor. Müthiş bir küreselleşme çağındayız. Bazı yorumculara göre bu çağın sonlarına gelmiş olsak da sürdüğünü görüyoruz. Sadece ürün ve sermaye değil işgücü bile küresel köye dönen dünyamızda hızla ve serbestçe dolaşıyor. Bu değişim hayatımızın her alanında büyük dönüşümlere yol açıyor. Sanayi sonrası toplumda bir taraftan hizmet sektörü ekonomideki payını artırırken, diğer taraftan tarım ve gıda önemini artırıyor. Ev halkının ekonomiye katkısı artarken, gençlerin uzun eğitim süreleri dolayısıyla hayata atılmaları gecikiyor. Bu örnekler çoğaltılabilir. Ancak bugünkü toplantımızı en çok ilgilendiren kısmını belirterek devam etmek istiyorum: Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatın temposu özellikle metropollerde

çalışan insanları hızlı yaşamaya zorunlu kılıyor. Ev hayatı, iş hayatı ve sosyal yaşam arasında denge kurmaya çalışan yeni kentli profilinin tüketim alışkanlıkları da bu yöne evirilmek zorunda kalıyor. Belirli saatlerle sınırlı mesai kavramının, “esnek çalışma saatleri” ile yer değiştirmesi, sosyal yaşam ile iş yaşamı arasındaki çizgilerin belirsizleşmesine yol açıyor. Bu durum da yeme içme alışkanlıklarını değiştiriyor. Bu yüzden geniş ailelerin toplandığı ve sohbetlerin edildiği yemek masalarının yerini ayakta atıştırılan yemekler ve eve söylenen siparişler alıyor.

Sosyal medyadaki paylaşımlar ile ev dışı tüketicinin, “kaliteli yaşam” ve “başarılı birey olmak” gibi kavramlarla özdeşleştirilmesi de ev dışı tüketime yönelik talebin artmasına yol açmış durumda. Bu arada pandemi sırasında eve verilen siparişlerle artan ev dışı tüketim de yeni bir alışkanlık olarak yerleşmiş görölüyor. Bu gelişme eve servis yapan kurye sektörünün de hızla gelişmesine yol açtı. Son dönemde yaşanan ekonomik gelişmeler iç pazarda talebi kısıtlasa da dünyadaki rakamlar bu sektörün yeni dünya düzeninde önemli bir yeri olduğunu gösteriyor.

Uzmanlar tarafından HORECA (hotel, restoran, cafe) sektörünün yıllık 420 milyar Euro büyüklüğe ulaşan bir sektör olduğu belirtiliyor. Türkiye’deki restoran ve hazır yemek seçeneklerinin artması da sektördeki potansiyelin en önemli göstergelerinden biri...

Türkiye aynı zamanda HORECA sektörde küresel pazarın en büyük 7. ihracatçısı olarak yer alıyor. Bu alana tedarik sağlayan Türkiye’deki şirketlerin 20 milyar dolarlık büyüklüğü ile 180 ülkeye ihracat yaptığı belirtiliyor. Bu ihracatın yüze 60’ı Avrupa ülkelerine yapıılıyor. Türkiye İstatistik Kurumu’nun verilerine göre, Türkiye’de yaklaşık 70 bin restoran, 11 bin cafe hizmet veriyor. Otel, restoran, cafe ve catering sektörlerinde toplam yaklaşık 120 bin kişi çalışıyor.

Son dönemde artan enerji ve kira maliyetlerinin sektörün en önemli sorunlarından olsa da Türkiye olarak bu soruna da bir çözüm bulacağımıza dair inancım tamdır. Böylesi önemli bir sektöre gereken

önemin verilmesi ve potansiyelinin değerlendirilmesi için elimizden geleni yapmalıyız. Ev dışı tüketim sürekli artar ve gelişirken, çözüm bekleyen yeni sorunlar da gündemimize giriyor. İşte bugün burada sektör temsilcileri bu sorunları ve çözüm önerilerini dile getirecekler.

Bu programın düzenlenmesinde emeği geçen herkese teşekkür ediyorum. Bizlere bilgi birikim ve tecrübeleri ile paylaşacak olan tüm katılımcılara bir kez daha şükranlarımı sunuyorum. Toplantımızın ev dışı tüketim sektörü ve ülkemiz için hayırlara vesile olmasını temenni ediyor, hepinizi saygı ve sevgiyle selamlıyorum.

Celal Toprak: Başkanım çok teşekkür ediyorum. Ağzınıza sağlık. Ben tekrar İstanbul Ticaret Borsasını bu toplantı serilerini gerçekleştirdiği için kutluyorum. Zaten bakanlık da önceki gün sevgili başkana herkesin adına kutlamayı yaptı. Bakanlık, ödül verme yoluyla bu toplantıların ne kadar önemli olduğunun da altını çizmiş oldu. Bakan bizzat bu toplantılara gönderme yaptı. Herkes bu toplantıları izliyor. Gerçekten sektörün bir araya geldiği önemli buluşmalardan biri oldu. Sözü şimdi İstanbul Sanayi Odası Endüstriyel Yemek Sanayi Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirkıran'a vermek istiyorum.

Ona Sedat Abi diyorum ben çünkü onun babası bizim üstadımız. Çok şey öğrendiğimiz, Türkiye'nin önde gelen gazetecilerinden Necati Zincirkıran. Ondan çok şey öğrendik, çok meselede önümüzü açtı, aydınlattı. Bugün geldiğimiz noktada onun emeklerini inkâr edecek hiçbir gazeteci yoktur diye düşünüyorum, ben dâhil. Sedat Abi büyük mücadeleler verdiniz İstanbul Sanayi Odası, Yemek Sanayicilerini, sanayici olarak kabul etmiyordu. Hüseyin buna çok alınganlık gösteriyordu o günlerde ama bugün bir komiteniz var ve bugün siz bu komitenin başkanıdır. Sanayici odası seçimlerinde de gördük ki bu endüstrinin temsilcileri çok etkin rol oynadılar. Hatta Hüseyin Başkan, divan başkanı olarak ya da koordinatör olarak toplantıyı, seçim koordinasyonunu idare etti, yönetti. Artık sanayi odasında yemek sanayicilerinin adı var, hatta adının da ötesinde gücü var. Sedat Abi, buyurun söz sizin.

Sedat Zincirkıran

İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek
Komite Başkanı, Meclis Üyesi

**İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis
Üyesi Sedat Zincirkıran**

Sağ olun Celal Bey. Bunun Hüseyin Bey de bilir, bizler 45 sene önce bu işlere başladığımızda zabıtalardan köşe bucak kaçardık. O zamanlar ki düzenlerde zabıtalardan tarafından mekânlarımız, üretim yerlerimiz şey olduğu zaman derdimizi bile anlatamazdık. Bugün ise Türkiye'nin en büyük sivil toplum örgütünde TOBB'da da meclisimiz var. Ticaret ve Sanayi odasında, Ticaret Borsasında da meclisimiz var. Buraya kadar gelmemizde emeği geçen bütün meslektaşlarıma çok çok teşekkür ediyorum.

Şimdi endüstriyel yemek denildiğinde gelişmekte olan ülkelerdeki hacmi, gelişmiş ülkelere göre farklılık gösteriyor. Gelişmekte olan ülkelerde kişilere, çalışanlara verilen maaşın daha az olmasıyla bir şekilde yemekle desteklenmesi mümkün oluyor. Yani işin ana yapısında böyle bir oluşum var. Türkiye'de de bu ilk başta böyle başlamasına rağmen son 15 yıl içerisinde öyle bir şekle geldi ki şirketinizde bulunan çalışanları belli bir saatler içerisinde yapının içerisinde toparlayabilmeniz ve işe devam edebilmeliyiz açısından ticket ile değil de insanların daha

çok yemeğini yedirerek bina içerisinde tutmanın daha verimli, karlı olduğu gözüktü. Bu da büyüyen bir eğriyle devam ediyor.

Burada rakamlara girmeyeceğim. Türkiye’de mesela özelleşmemiş yemeğini kendisi de yapan çok yer var. Fakat bir takım teknik nedenler doğuruyor. Nedir?

Hijyenin sağlanması, satın almanın sürekli takip edilmesi, üretimin sürekli şey yapılması gibi... Tüm bu süreçler zamanla bizlere yani endüstriyel yemek sanayine geliyor.

Şimdilik bu kadar giriş yapalım. İsterseniz diğer arkadaşlara sözü verelim. Daha sonrasında nelerin içerisindeyiz, hangi problemleri yaşıyoruz o tarafa doğru yöneleyim Celal Bey.

Celal Toprak: Siz nasıl isterseniz Sedat Bey, nasıl uygun görürseniz bize uyar. İkinci bir tur daha yapacağız orada değinebilirsiniz.

İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirkıran: Öyle yapalım.

Celal Toprak: Peki. O zaman izniniz olursa devam etmek istiyorum.

İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirkıran: Lütfen.

Celal Toprak: Tam Sedat Abi’nin kaldığı noktada Hüseyin Bozdağ’a sözü vermek istiyorum. Bu Güvenilir Ürün Platformu’nun çıkış noktası Sağlıklı Gıda Platformuydu. Hüseyin Başkan ile biz o platformda da birlikteydik. Çok önemli katkılar sağladı. Biz o dönemdeki çalışmalarını nedeniyle kendisine ‘Atom Karınca’ lakabı vermiştik. O gün bugündür o lakabı hak ederek yürüyüşünü sürdürüyor. Sedat Abi’nin kaldığı yerden bir iki cümlede sizden alalım. Buyurun Hüseyin Bey.

Hüseyin Bozdağ

Yemek Sanayicileri Dernekleri
Federasyonu (YESİDEF) Başkanı



Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ

Sedat Abi çok güzel özetledi. Ağzına sağlık. Telefonla dışarıdan bağlandığım için zaman zaman sesim kesilebilir o nedenle kusuruma bakmayın. Zaten Sedat Abi aramızda teknik olarak birçok şeyi kendisi aktarabilir. Ben Ahmet Başkan'ın bahsettiği 420 milyon dolarlık HO-RECA sektörüne dikkat çekeceğim. Gerçekten çok büyük ve ciddi rakam bunlar. Şu anda da dünyanın birçok ülkesinde yemek işiyle iştigal olan arkadaşlarımız da var. Aynı zamanda baktığımızda dünyadaki endüstriyel yemek pazar niteliği de yaklaşık 300 milyar dolar civarında. Yani bugün yapısal sıkıntılarımız var vs. demekten ziyade önümüzü açacak bazı noktaları ortaya koymak için hem kayıtlara girsin hem de burada altını çizelim diye uğraşıyoruz.

Bu kadar büyük pazar içerisindeki oyuncular, maalesef devletin bazı kaynakları olan bazı noktalarda örneğin, sanayici bile sayılmadığı dönemlerde bununla ilgili mücadele ederek TOBB Türkiye Hizmet Sektör Meclis Başkanı ve Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı olarak ihracatçı sayılması yönündeki birçok şeye

adım adım ilerliyoruz. Bunu vurgulamaya çalışıyoruz. Oyuncularımızın tamamı ihracatın getirdiği Eximbank kredilerinden, yeşil pasaporttan vs. yararlanması için ciddi bir mücadele içerisindeyiz. Büyük bir kapı araladık. İnşallah bu konuyla ilgili olarak çok kısa sürede Ticaret Bakanlığımızın genel müdürlüğüyle görüşmemiz var. Üç aşamada ortaya koymaya çalışıyoruz.

Birinci aşaması; yemek sattığımız firmalarımızın yüzde 100 yabancı sermayeye çalıştığı faturaların ihracat sayılması yönünde bir beklentimiz var.

İkincisi; yurt dışına şube açan endüstriyel yemek şirketlerimizin yaptığı operasyonların tamamının ihracat sayılması konusu var.

Üçüncü olarak ise restoranlar da bizim kapsamımızın içerisinde ki bununla ilgili Hizmet İhracatçılar Birliği'nde catering ve gastronomi altında bir komite kuruldu. Bu komitenin de şu anda başkanlığını yapıyorum. Burada aynı zamanda gastronomi olunca restoran tarafındaki arkadaşlarımızın da bu işten yararlanabilmesi için yurt dışından gelen, aynı sağlık turizmi gibi restoranımızda yemek yiyen işte Süleyman Başkanımın restoranında yemek yiyen bir Amerikalı dolarla ödemesini yaptığı andan itibaren o ödemenin bankalar kanalıyla ihracat sayılması için girişimde bulunduk. Dolayısıyla bu durum bizi zabıtan korkulan yerlerden ihracatçılar olma yönüne doğru itmeye başladı.

Sevgili Celal Bey, dediğiniz gibi çok çalışıyoruz, mücadele ediyoruz. Şu anda kayıtlara girsin diye söylüyorum yemek mühendisliği know-how'ı satıyoruz. Bu duruma geldik. İhracat yapar duruma geldik. Bunları da yaparken ülkenin gündemini takip etmekten ziyade ülkeye de gündem oluşturacak söylemler yapıyoruz.

Bugün İstanbul Sanayi Odasında 9. Meslek Komitesi, ilk defa hayata Endüstriyel yemekte çalışan ve hizmet sanayinde çalışan bu EYT ile oluşan gündemlerin ortaya getirilmesi, şu anda kamu bankalarının

üzerindeki bir krediyle kredilendirilerek şirketlerimizin hem yemek sanayicilerimizin hem ihracatçılarımız hem de tüm Türkiye'deki 250 milyar TL'lik kredi limitinin oluşturulmasını bizim önderliğinde yaptığımızı söyleyebiliriz.

Yine az önce Ahmet Başkanım çok güzel rakamlar verdi. Ticaret Borsamızın da bu konularda çok etkin bu olduğunu söyleyebilirim. Ali Başkanımızın da sorumlu yönetim kurulu üyesi olarak devam ettiği TOBB Türkiye Hizmet Sektör Meclisi'nden de bir cümle bahsetmek istiyorum. Çoğunluğunun endüstriyel yemek sanayicilerinden oluştuğu, içerisinde kafelerin, restoranların, bina yöneticilerinin, güvenlik şirketlerinin ve temizlik şirketlerinin olduğu yaklaşık 2,4 milyon insanı istihdam ediyoruz. Yaklaşık 26 milyar dolarlık işlem hacmi var. 160 bin işletmemiz var ki Ali Başkan bunu teyit etti. "120 bin" dedi, bunların içine bina yöneticilerini, güvenlik şirketlerini ve temizlik şirketlerin koyarsak bu rakama ulaşp böyle bir hizmet sanayi gücünün oluştuğunu dile getirmek isterim.

Bir konu daha var ve çok güncel. Osmanlı döneminden gelen toplu yemek sanayiyle ilgili bilgilerimiz, edinimlerimiz var. Sonra cumhuriyet dönemindeki sendikalaşmayla ücretlilerin az oluşundan dolayı sosyal hak olarak verilen yemek sanayinin çok şükür 2023'ün mart ayında açıklayacağımız ve İstanbul Sanayi Odası ve Uluslararası bir konsolide firmasıyla yapmış olduğumuz sektör raporuyla bu bilgileri daha net bir şekilde ortaya koyacağız. Bu çok önemli bir gelişmedir. Dün de İstanbul Sanayi Odasında Eximbank başkanıyla görüşerek özel bir masa kurulması konusunda yani sanayiciler dışında hizmet sanayinde de çalışanların Exim kredilerinden faydalanması için neler yapılabileceğine dair bir çalışma rica ettik. O da kabul ederek çalışacağını ifade etti.

İkinci tura kalacak bazı konularımız var. Milli Eğitim Bakanlığıyla ilgili çalışmalarımız mevcut. Okullarımızda özellikle kendi sektörümüzle

alakalı personel yetiştirmeye ilgili çok ciddi gerek Sedat Bey'in gerek benim ve diğer meslektaşlarımın hamilikleri var.

Şimdilik burada kapatayım, Belki sorularla da cevaplarız diye düşünüyorum. Bu toplantıya vesile olan İstanbul Ticaret Borsamızın kıymetli Meclis Başkanı Ahmet Bey'e, Ali Kopuz Bey'e siz Celal Toprak Bey'e, Süleyman Abi'ye, Melih Bey'e, Sedat Abi'ye ve katılımcı tüm dostlara teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkürler Hüseyin Bozdağ. Bu arada sorular gelmeye başladı, size de bir soru yönelttim. Eğer açamazsanız size okuyabilirim sonra.

Melih Bey ile devam ediyoruz. O da sektöre önemli katkılar sağlamış bir isim. Biraz önce açılıştta “Bende heykeli dikilecekler listesi var. Siz de bu listedesiniz” dedim. Gerçekten önemli bir isim. Özellikle HO-RECA ya da Ev Dışı Tüketim denilen kesimin sözcülüğünü yıllardır yapıyor. Orada kalitenin birkaç tık yukarıya çıkmasında katkıları var. Melih Bey söz sizin buyurun.

Melih Şahinöz
Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri
Derneği (ETÜDER) Başkanı



Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz

Teşekkür ederim Celal Bey. Ben de değerli başkanlarıma ve bu fırsatı bana verdiğiniz için size çok teşekkür ediyorum.

Öncelikle Sevgili Bülent Başkanımın söylediklerinden başlamak istiyorum. Sağ olsun Hüseyin kardeşimiz bize göre çok daha acar. Bu nedenle yemekçileri bir lige getirdi hakikaten bağır çağır. Biz ev dışı tüketim tedarikçileri olarak Türkçeleştirdik. Dünyada food service adı altında veriliyor. Ancak hala daha İstanbul Sanayi Odasında zaten olmadığımız gibi Ticaret Odasında da temsil edilmiyoruz. Sağ olsun Bülent Başkanım Ticaret Borsası'nda ev dışı tüketim kanalını işaret etti ve temsil edilmeye başladık. Onun için kendisine çok teşekkür ederim.

Niye önemli ev dışı tüketim diye söylersek? Bütün başkanlarım ve siz de en başta bahsettiniz, dışarıda yemek yerken aslında günümüzdeki koşullar nedeniyle sabah dışarıda kahvaltı, öğle yemeği zaten dışarıda, akşam ya sosyalleşmek için ya da iş yemeği için dışarıda, seyahat ediyorsak dışarıda yani evin içindeki yemekten daha fazla dışarıda tü-

ketiyoruz. Bu nedenle bir nevi de sosyal sorumluluğumuz var. Aslında toplumun sağlığından direkt sorumluyuz ve direkt etki ediyoruz. Yani bizim ürettiğimiz, dağıttığımız ve satışını yaptığımız ürünler sağlıklıysa Sedat ve Hüseyin Başkanlarım yemek yaptıkları yerlerdeki müşterilerine sağlıklı ürünler sunuyorlar. Sağlıklı yemek pişirmelerine rağmen sağlıklı ürün gönderiyorsak sağlıklı beslenmeye sebep olabiliyoruz. Bu anlamda halkın sağlığını koruyan veya korumaya yönelik teşebbüsleri olan bir STK olduk. Kendi kendimizi devletten bağımsız bir şekilde denetleyebiliyoruz. Bütün üyelerimizin depolarında yıllık kontroller yapılıyor, belirli puanın üzerindeyseniz ETÜDER üyesi olmaya da hak kazanıyorsunuz.

Celal Bey sizin de uzun zamandır mücadele verdiğiniz güvenilir ürünü, diyoruz ki ürünün sadece güvenilir olması yetmiyor, güvenilir şekilde depolanması, dağıtılması ve son kullanıcıya kadar ulaştırılması lazım. Onu da çocuğa benzetiyorum. Çocuklar günahsız doğuyor sonra ya aileleri ya çevreden kötü alışkanlıklar kazanıyorlar. Bizim de ürünler şu an iyi durumda. Önemli bir Gıda sanayisi var Türkiye’de. Çok gelişmiş, hatta uluslararası standartta. Bazı kategorilerde ise dünyaya liderlik yapacak kadar gelişmiş sanayi yatırımları var. Bu ürünler düzgün şekilde doğuyor ve işte yemek firması ise şu anda konuştuğumuz müşteri kanalı, bu HORECA diye tabir ettiğimiz otel, restoran ve kafe için de geçerli, oralara da bizler vasıtasıyla dağıtılıyor.

İyi bir yemek yapılması için iyi şeflerin yanı sıra iyi bir malzemeye ihtiyaç var. Biz de oturduk bu konuyu Sedat arkadaşımız mesleğe başladığında biz de bunu tedarike başladık. O zaman eski tabirle Bülent Başkanım iyi bilir, toptancılar vardı. Fakat bu toptancılar perakende dediğimiz kanalla bakkala, markete de ürünler dağıtırlardı buraya da götürürlerdi veya Rami gibi ya da yağ iskelesi gibi daha eskiden, toptancı çarşıları vardı, oradan tedarik yapılırdı. Mübayaacı tabir ettiğimiz insanlarla hatta yine

Hüseyin kardeşim de hatırlar 4 Leventte dördüncü kata yemek malzemesi götürülürdü.

Sonra dedik ki bu ürünleri özenle taşımamız lazım diyerek uluslararası standartları getirdik. Türkiye’de bugün ev dışı tüketim standartları, dağıtımı bakımından bakıldığında en gelişmiş ülkeler Avrupa, Amerika’ya bakıldığında bizim tedarikçiler olarak geldiğimiz standartlar yine yemek sanayinde olduğu gibi Avrupa ile yarışır. Yani bundan on yıl önce bile yurt dışına gittiğimde bu işi yapan kardeş şirketlerle görüştüğümde adamlar 3 günde sipariş götürüyordu, biz akşam alıp sabah götürüyorduk. Tabii Türkiye’nin de biraz şartları nedeniyle. Şimdi bu artık neredeyse saatlik teslimatlara girdi. Et ve peynir, süt ürünleri taşıyorsanız ısı takipleri yapıyor. Hangi derecede taşıdığımızı müşteriye gösterebiliyorsunuz. Geldiğimiz nokta itibarıyla hem üretim hem de son noktaya teslim bakımından uluslararası standartları yakalamış durumdayız. Bunlar niye önemli dersenez? Mesela bir ülkede turizm çok iyi gidiyor ama iyi gitmesi için çok iyi bir tedarik zincirinin olması lazım. Biz de dolaylı ihracatçıyız aslında çünkü gelen 40-50 milyon turist varsa bunların yediğini içtiğini biz sağlıyoruz. Onlar da bir şekilde misafir olup otelden memleketlerine gidiyorlar. Hatta burada beğendikleri ürünler olursa orada lokal pazarlarda gidiyor “ben bu bulguru çok sevdim bunu bana getir” diyor. Bu nedenle biz bir nevi hem dolaylı ihracatçı hem de dolaylı tanıtıcıyız. Yani bedelsiz bir marketing yapıyoruz. Ürünleri sevdireyoruz, sevdiren de perakende pazarda ihracat yapan firmalarımıza da o ürünleri ihraç etme fırsatı sağlamış oluyoruz. Bu bakımdan tabii bu bir zincir. Biz çok iyi ürün üreteceğiz, çok iyi dağıtım yapacağız, yemekçiler bunu çok iyi şekilde pişirecek ve müşterilere sunacaklar. Bu zincirin halkasındaki her bir halka kuvvetli olmalı ki sonuçta iyi olsun.

Sedat Başkanına da katılıyorum. Covid-19 gösterdi ki sadece yemek parası vermek değil hatta benim şu an bir iki işyerimde böyle bir du-

rum var. Yemekhane Covid-19'dan dolayı kapandı. Herkese yemek parası vermeye başladık. Başlangıçta çok hoş geldi. Ancak şimdi yemek firmasının, orada bir sıcak yemek pişmesinin, dağıtmasının sadece maliyet açısından değil önemi ortaya çıktı. Yani değeri ortaya çıktı. Bunun için hizmet sektörü, sevgili Hüseyin Başkanımın da ifade ettiği gibi ihmal edilmemesi gereken tam tersi baş üstünde taşınması gereken sektör. Çünkü bu sektörün sadece ticari değeri yok, stratejik de önemi vardır. Ne sebeple? Halkın sağlığını da direkt etkiliyoruz. Bu arada haksızlık olmasın tekstil, inşaat vb. sektörler de değerli sektörler ancak insanların sağlığını doğrudan etkilemeyen sektörler. Biz ise direkt sağlığı etkiliyoruz. Sadece Türkiye'de değil dünyadaki kanserli hastalıkların 3'te1'i yıllarca toksik beslenmenin vücutta oluşturduğu toksik yapının hastalıklı hücrelere dönüşmesi söz konusudur. Eğer biz işimizi doğru yapıyorsak demek ki 3'te1 daha az hastalık üretiyor olacağız.

Ben de güvenilir ürün için bir giriş yaptıktan sonra burada keseyim konuşmamı. Sorular varsa soru cevap şekilde ilerleyelim.

Celal Toprak: Melih Bey, çok teşekkür ederim. Şimdi ticaret borsası açısından çok önemli bir isme Süleyman Tarakçı'ya sözü vermek istiyorum. Ancak onu biz Karadeniz Mutfağının en iyi temsilcilerinden biri olarak biliyoruz. Bugüne kadar da mutfağında deneyimleme yapan ve mutsuz olan hiç kimseyle karşılaşmadım. Çok sayıda tavsiye ettiğim dostum oldu. O anlamda da kendisini kutluyoruz. Süleyman Bey, buyurun söz sizde.

Süleyman Tarakçı
İSTİB Ev Dışı Tüketim Meslek
Komitesi ve Meclis Üyesi



İSTİB Ev Dışı Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı

Teveccühünüz için çok teşekkür ediyorum, çok sağ olun. Öncelikle Sayın Başkanım ve değerli hazirun, böyle bir toplantının organize edilmesini ülkemiz adına faydalı buluyorum. Bu konuda Türkiye’de İstanbul Ticaret Borsasının bu organizasyonu başlatması birçok dinamikleri de harekete geçireceğini düşünüyorum. Bu anlamda gayet verimli toplantılar oluyor. Saygılarımı sunuyorum.

Öncelikle şunu belirtmek istiyorum. İnsanoğlunun temelde 3 tane alışkanlığı var. Daha doğrusu 3 temel ihtiyacı var. Bunlar yiyecek, giyecek ve barınma ihtiyacıdır. Bu üçüne dokunduğunuz zaman ya da bu üçünün başına bir sıkıntı geldiği zaman insan haysiyetinden, şerefinden, onurundan, gururundan, namusundan olur. Çünkü üçü de insanın temelde ayakta tutan ve yaşamasını devam ettiren unsurlardır.

Diğer anlamda Türkiye’de bana göre; üç tane bakanlık var ki bir ülkenin kalkınması için en öncelikli olmazsa olmaz üç bakanlıktır. Bunlar Milli Eğitim Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı ve Turizm Bakanlığı.

ğıdır. Ahmet Başkanım, sosyalleşmenin evden sokağa taşındığına vurgu yaptı. Melih Bey de toplumun sağlığından sorumlu olduğumuzu söyledi. Ben de yiyecek içecek sektörüyle alakalı bir kültür emperyalizminin oluştuğunu, bunun çok önceki yıllardan itibaren süre geldiğini görüyoruz. Bu konuyu sektörüme vurgu yapmak için açıyorum. Bizim ülkemizdeki yiyecek içecek sektörü ya da mutfak kültürümüzle alakalı bütün Anadolu'yu ele aldığımızda bütünleşik olarak, şu bizim mutfak kültürünün temelini oluşturan ve bunu markalaşmaya dönük çalışmalar yapabileceğimiz yeterli veri elimizde yok. Yani şu anda tek elden yürütülen böyle bir çalışma yok. Bu anlamda sektörün müthiş bir dağınıklığı olduğunu düşünüyorum.

Kültür emperyalizmi dedim çünkü ülkemizde biz pizzayı Rönesans döneminin heykeltıraş, ressam ve mimarlarından; çizgi film üzerinden Ninja Kaplumbağaların telefonda pizza siparişi verdiği dönemden itibaren bu kültürü çocuklarımız üzerinden almaya başladık. 3-4 tane ürünle de markalaşabiliyor. Oysa coğrafyamda öyle müthiş bir mutfak kültürü var ki. Ancak ben yurt dışına çıktığımda dokuzuncu sıraya yükselmiş bir çağ kebabıyla ya da dönerle tanınmamam lazım. Ya da dışarıdan ülkemize insanlar geldiklerinde mutfak kültürümün oluşturduğu ürünlerle alakalı benim yeterli çalışmayı bu dönemde yapıyor olmam lazım. Çünkü gelecek durağan yapıda değil. Bugün yapacağımız her hareket geleceğimizin temelini oluşturacak. Dolayısıyla bugün Metaverse dünyasında insan avatarına Prada ayakkabı, Versace mont alıp o dünyada toplantı yapıyor. Diğer taraftan insanlar, robotik teknolojiyle davalara artık robotların gireceğini söylüyor. İnsan sektöründe robotların çalışacağı söylenirken bütün bunlar bize empoze edilirken ve dünya bu tarafa doğru giderken bazı değerlerimizi de yerelde korumamız gerektiğini düşünüyorum.

Benim gördüğüm ve çalışma yaptığım konu; yöresel mutfak kültürümüzün önemine yeteri kadar vurgu yapılmaması ve sektörün dağınıklığından dolayı bunların markalaşması, sürdürülebilirliğidir. Sür-

dürülebilirlik kavramının altının tam olarak doldurulamadığını da düşünüyorum. Dolayısıyla yerelde gördüğüm en büyük problem valilik, üniversite, oda ve borsalar, STK, belediye gibi kurumların iyi bir sinerji yarattığına denk gelmedim. Hep palyatif çözümler öneriliyor. Günü kurtarma adına ya da sosyal medyaya içerik üretme adına işler yapılıyor. Bizim bunların önüne geçmemiz lazım. Bununla alakalı tek elden yürütölen akredite bir kuruma ihtiyacımız var. En azından her ilin kendi içerisinde bir akredite kurumu olması gerektiğini düşünüyorum.

Bugün baktığımız zaman dışarda yeme alışkanlığı yarın ikiye evirilecektir. Üçüncüsü zaten elimizden kayıp gitti. Yakın zamanda zaten mimarların inşaatlarda yeni yapılan binalarda mutfak projesi çizeceğini düşünmüyorum. Bir Amerikan mutfak koyacaktır. Dışarıya çıkacaksınız ya hazır pişirilmiş donuk ürünü evde ısıtıp yiyeceksiniz ya da dışarıya çıkacaksınız sosyalleşeceksiniz ve yemeklerinizi orada yiyeceksiniz. Üçüncü bir alternatif zaten yok. Diğer taraftan da dünyaya entegre olmamız gereken konu daha var. Yeterince önemsemediğimizi düşünüyorum. Geçenlerde İstanbul Ticaret Borsasında bir sunumla anlatmıştım. Büyükbaş hayvanların doğaya salgıladığı gaz salınımı, tükettiğı su, yediğı ot miktarı vs. hesaplanarak onun protein miktarının yüzde 30'larda olduğı, içerdığı aminoasitlerin daha düşük olduğı, bu anlamda çalışmış bir pazar var böcek pazarıyla alakalı olarak. Gıda Kodeksi'ne işlenmiş bazı böcek türleri var. Yüzde 70 protein içeren, aminoasit bakımından değerli olan, insana faydalı olan ve bunlarla yapılan çeşitli unların yiyecek, içecek sektöründe kullanılmaya başlandığı bir dönemde şu an mevcuttaki pazarının 1,5 milyar dolara yakın olduğı, Avrupa'nın bununla alakalı şu an üretime geçtiğimiz Belçika, Hollanda gibi ölkelerde de bu pazarın hızla hareketlendirildiğine şahit oluyoruz. Bir taraftan böyle bir pazar ve robotik teknoloji varken, diğer taraftan metaverse dünyası gelişirken bizim bazı şeyleri koruyabilme-

miz için yol haritamızın olması lazım. Bu yol haritamızın da yerelde devleti teşkil eden birimlerin birlikte hareket etmesiyle gelecek nesillerimiz için bazı ön hareketlerin, ön aksiyonların alınması gerektiğini düşünüyorum.

Ana başlıklarım şimdilik bu kadar. Soru olursa cevaplarım. İkinci turda söz hakkı gelirse konu hakkında birkaç cümle daha söylemek isterim. Teşekkür ederim.

KAPANIŞ

Celal Toprak: Çok teşekkür ederiz, Süleyman Bey. Size markalaőmayla ilgili sorular var. Belki ikinci turda markalaőma sürecinin nasıl yönetilmesi gerektiğine iliőkin bir açılım yaparsınız.

Sedat Abi'ye özellikle Nurten Sırma'dan bir soru var, "Menü planlarken nelere dikkat edilmeli?" diye. Bu soruyu belki Süleyman Bey'de cevaplayabilir. Ve "Coğrafi işaretlerin kullanımı noktasında neredeyiz?" şeklinde bir soru. Yine Hüseyin Bey cevaplayabilir, "Yurtdışı pazarlarında özellikle Katarı da dâhil ederek Türk hazır yemek sektörünün konumu ve duruma ile ilgili ne düşünüyorsunuz?" diye.

Meslektaőlarımdan Tolga Bey, Özgür Çilek, Yasemin Tosun ve Nurten Sırma ile Ekrem Hocanın sorularını ayrıca ilgili isimlere yönelttim. İkinci turda daha kısa bir şekilde süreci devam ettirelim. Son sözü de sevgili başkanımız Bülent Bey'e bırakacağım sonrasında. Hemen Sedat Abiyle başlayalım tekrardan. Buyurun.

İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirkıran

Yöresel lezzetlerle ilgili bir soru var. Ben endüstriyelde bununla biz ne yapıyoruz onu söyleyeyim.

Yapıyoruz. Bunu Karadeniz mutfağından tutun, bölgeler göre günler yapıyoruz. Bu şekilde de insanlara ürünleri tattırıyoruz. Bekliyorlar da zaten. Dün yine büyük bir şirkette Kars günü yaptık. Kaz getirdik. Bil-hassa Kars'tan geldi. Bunun gibi şeyler yapıyoruz.

Süleyman Bey'in konuşmasında bir yer var oraya katıldığımı ifade etmek istiyorum. Ben de bunu çok önemsiyorum. Niye Türk mutfağı yürüyemiyor diyorlar yurt dışında. Biz hani bizim mutfağımız çok zengin diyoruz ya dönüp baktığınızda Süleyman Bey'in ifade ettiği gibi dönerle, kebabla kalıyor.

Bu konuda kendi fikrim şu: Mesela İtalyanlar, İtalya lezzetleriyle girdikleri zaman, ilk nereden girdiler gıdanın sanayiden girdiler. Yani konservede üretilen soslarla, pizza soslarıyla sterilize edilmiş kutuların içerisinde 40-45 yıl önce girdiler. Böylece bir İtalyan şeyi oluştu. Türkiye'de neyi oluşturacaksınız şu anda? Dolma var, dolmayı kaptırmışız Yunanlılara. Layıkıyla bir ürün yapıp Avrupalının ağzının tadına göre revize edip yapılmamış. Ondan sonra Türk Mutfağında şey bekliyoruz. Süleyman Bey hatırlayacaksınız. Geçen sizle birlikte toplantıydık. O toplantının akışı içerisinde dilimin ucuna geldi sustum, söylemedim. Yani oyunun kuralı çok basit fakat sosyal medya şeyleriyle bu kadar olur.

Endüstriyele geldiğimiz zaman Melih Bey de oradaki rakamlara hâkimdir. Biz endüstriyel yemekçi ve sanayicisi olarak Türkiye'de üretilen belli başlı hammaddelerin yüzde 20'sine yakınıni çekiyoruz. Bu rakam Türkiye genelinde ve ciddi bir rakam. Bizler sahaya inip etimizi çekmeye başladığımız zaman, bugünkü gibi mesela ette yaşanan darlıklarda falan karışıyor ortalık. Piyasayı sallandırıyor. Çekmesek belki daha bir sakinleşecek. Hepimizin sözleşmesi var imkân yok çekmemeye. Dolayısıyla fiyat yükselse de biz yine ürün verme durumundayız.

Sektörün Türkiye genelinde yaşadığı en büyük bir probleminden biri de istihdamla ilgili. Burada tüm STK'larla birlikte hareket etmek lazım. Bu iş bundan sonra yalnız bizim kendi vatandaşımızla altından kalkabileceğimiz seviyeyi aşmış boyutta. Bu sorunun, Türkiye'nin büyümesini bile engelleyebilecek olacağından çekiniyor ve korkuyorum.

Bu konu bence çok önemli. Ne yapılabilir? Gönderelim dediğimiz bir takım etnik grupları bence eğiterek yapılara kazandırıp, kullanmalıyız. Çünkü Türkiye'nin büyümesinde istihdamsız hiçbir şekilde olmayacağı gözüküyor.

Sektör olarak Türkiye ve dünyanın içinde bulunduğu bu zor dönemlerde bir taraftan savaş bir taraftan pandemin kalıntıları, tedarik zincirlerinin kopmasıyla endüstriyel yemekçi de tedarikinde zorlanıyor. Tedariki çözdüğü zaman da maliyette zorlanıyor. İş maliyet olarak böyle bir noktalara geldiğinde de bizim tek bir yolumuz var. Müşteriye bunu yansıtarak alabilmek. Bunu da önümüzdeki süreçlerde Türkiye'nin bundan çıkacağını düşünüyorum. Türkiye'nin ekonomisine de çok büyük güvenim var. Bunun da üstesinden geleceğimizi biliyorum.

Sorularla ilgili bir arkadaşımıza cevap vermek istiyorum. Kendisi yazmış; "Hijyen göstermelik gibi mi?" diye soruyor. Buna katılmıyorum. Hem restoran hem fuar tarafında hem de endüstriyelde catering yapan insan olarak Tarım ve Orman Bakanlığımızın denetimindeki gıda işletmelerinin standartları bugün gidin Londra'daki işletmenin üstündür. Tabii hırsıza da kapı filan olmaz derler. Yani art niyetli insanlar da piyasada bir takım ürünler üretiyorsa ona da söyleyecek söz yok. Ancak yasalarımız, kontrol sistemlerimiz, bakanlığın bütün kabiliyeti bu işleri yapmak için gayet yeterlidir ve fazladır.

Celal Toprak: Sedat Abi, çok teşekkür ederim. Güzel oldu. Son bilgilendirme de anlamlıydı. Çok teşekkür ederim. Hüseyin Bey'e soruları aktardım zaten. Yalnız Suzan Demir'in "Patentle ilgili olarak bir patent gelişmesi var mı? Yani bizim kullandığımız patentin uluslararası piyasalarda karşılığı var mı?" diye bir sorusu var. Birde meslektaşımız olan Ahmet arkadaşımızın "siz aynı zamanda ihracatçı birliğindesiniz orada yemek sektörüyle ilgili yeni gelişmeler var mı?" şeklinde bir sorusu var. Hüseyin Bey söz sizin, buyurun.

Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ

Süleyman ve Sedat Bey'in değindiği iki nokta var. Bu çok kıymetli. Niye yurtdışında kendi mutfağımızı anlatamıyoruz. Çok önemli sorunları ikisi de ortaya koydu ancak başka önemli bir konuyu daha ortaya koymak istiyorum. Ondan sonra diğer sorulara geçeceğim.

Her şeyden önce eğitim sistemimize baktığımız zaman üniversite sonuna kadar olan sürede neredeyse 20 yıl İngilizce görüyoruz. Ben bir hamle yaparak bütün gıda mühendislerini, aşçılarımızı, aşçı başlarımızı yurtdışına götüreceğim dedim ama maalesef 2 bin kişi içerisinde 3 kişi götürebildim. Yabancı dil konusunda çok ciddi sorun yaşıyoruz. Uluslararası alanda kendinizi anlatabilmek için mutlaka aşçılarımızın, şeflerimizin, garsonlarımızın, gıda mühendislerimizin ya da gıdyla ilgili olan herkesin yabancı dil bilmesi gerekir. Onun için İstanbul Sanayi Odası tarafından proje okullarında, 2 tane okulumuzda biz gönüllü olarak Sedat Bey'le destek vererek, çocuklara İngilizce öğretmek, İngilizce öğrenen şefler yetiştirmeye çalışıyoruz. Bunun da yavaş yavaş emarelerini almaya başladık. Hatta yeni mezun arkadaşlarımızı bir iki götürmeye başladık. Onun için uluslararası alanda damak tadınızı yöreselden uluslararasına taşıırken mutlaka dil konusunda yetiştirebileceğiniz elemanlar olmalı.

Gıda denetimleriyle alakalı bir soru geldi. Bir arkadaşımız bunların olmadığından bahsediyor. Buna katılmıyoruz. Çünkü bugün 5996 sayılı kanundaki piyasa denetim ve gözetim noktasına baktığımızda afişe ve diğer konular var. Yani yayınlanıyor bunlar. Dolayısıyla Türkiye'de 6.000 üyeye sahip Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu olarak bir tane bugüne kadar afişe edilmiş şirketimiz yok. Gıdalarımızın hepsi az önce Melih Bey bahsettiği üzere soğuk zincirde gıda ısı kontrollerinden tutun, laboratuvardaki sonuçlarını alıncaya kadar

süreç içerisinde ve kontrollü olarak geliniyor. Bakanlık tarafından da denetleniyor ve denetim yeterli oluyor. Zaten pandemide en az etkilenen sektör biziz. Sebebi 35-40 yıldır maskesiz, eldivensiz, galoşsuz, bonesiz personel çalıştırmıyoruz. Bu pandemiden öncede böyleydi. Dolayısıyla Celal Bey çok net hatırlarsınız Avrupa Catering Birliği'nde İsveç televizyon ve radyo kanalının mutfağını sizinle beraber gezerken küpeli kadınların başlarında bigudileriyle resim çektiydikleri yerleri seninle çok daha iyi hatırlarız. Sedat Bey'in söylediğı çok önemli bir şey var o da uluslararası standartlarımızda hiçbir sorun yok.

Diğer konu yurtdışı pazarlarıyla alakalı. Bunu son soruyla birleştireceğim. İhracatçı birlikleriyle diye geldi. Eğer siz, bu konuyla ilgili meslektaşlarımızı biraz önce bahsettiğimiz insanları dışarıya ufuk çizgisi olarak çizerseniz, bunlar çok rahat var. Çünkü Türkiye'deki örgütlenmiş ve planlanmış yemek sektöründeki bilinçli işletmecisinden tutun gıda mühendisine kadar olan bölümü Türkiye'de tek yemek hakkı işveren tarafından ödendiğı için çok planlı ve programlı bir sektördür. Dolayısıyla yurt dışına gittiğiniz zaman örneğin biz Katar'a giderken özel bir eğitim alarak gitmedik. Buradaki standartlarımızı, öğrendiklerimizi, bilgi ve knowhow'larımızı, toplu yemeklerdeki tecrübelerimizi oraya götürdük. Bu tecrübelerle biz orada yaptık. Eminim ki benim dışımdaki tüm meslektaşlarım bu yetiye ve yetkinliğe sahip.

Sebebi de şudur: Bizim endüstriyel yemek sektöründe bugün İtalya'ya gittiğinizde herhangi bir markaya veya Almanya'daki BMW fabrikasına gittiğinizde bu fabrikada çalışanlar yemeklerini ceplerinden öderken, Türkiye'deki BMW fabrikasının yemeğini işveren ödüyor. Ya da devlette çalışanını devlet ödüyor. Dolayısıyla böyle planlanmış pazarın büyüklüğü de aşağı yukarı 6,5 milyar dolar ve 22 milyon potansiyel insan pazarı var. Bu öğreti bize 40-50 yıldır dünyada yemek sektörünü yapma yetisi verdi.

Bir başka şey de; benim bulunduğum coğrafya Sırbistan'da yemek yapıyorum, Cezayir'de yemek yapıyorum, Ortadoğu'da yemek yapıyorum. Osmanlı yemek konusunda bize güzel bir miras bırakmış. Pilav aynı pilav, tavuk aynı tavuk, patatesin haşlaması aynı haşlama. Dolayısıyla bunların hepsi o bölgeye ait çeşnililerinin değiştirilerek yemek reçetelerinin de bu şekilde düzenlenmesi yaparak bunları sağlamakta çok zorlanmadığımızı ifade ederim. Bütün arkadaşlarımızın ihracatla ilgili dünyaya ufuklarını dayaması gerektiğini düşünüyorum. Net olarak söylüyorum ki, Dünya Kupası Katar'da düzenlendi ve aşağı yukarı tüm insanlığı misafir ettik orada. Hem bilinen tarafı Doco, hem de markalı bilinen restoranlarımız Şazeli'den Günaydın'a, Günaydın'dan Zennup'a olan restoranlarımızla dünyadaki herkesi orada çok güzel ağırladık. Endüstriyel yemek tarafında da her gün aşağı yukarı 350 bin kişiye stadyumlara yemek götürerek yemek kültürümüzü onlara aşıladık. Bizim tek bir ricamız var. Güvenilir Gıda Platformundaki tüm bileşenlerden bahsediyorum lütfen yetişecek olan insanlarımıza yabancı dil öğretilsin. Kurtuluş savaşı vermek lazım bu konuda. Bunun sebebi şudur: Bugün ihracata baktığımız zaman az önce Melih Başkanım da söyledi 20 milyar dolara yakın ihracatımız var endüstriyel, HORECA vs. kanadından. Bunların hepsi için de satış elamanı için de yemek pişirecek olan için de yabancı dile ihtiyacımız var. Dolayısıyla bizim üniversitelerde ezber yaparak çocuklara gastronomi ya da televizyonlarda çıkıp çeşitli programlarında insanların hepsi gastronomide okuduğunda yarışmalara katılmasına gerek yok. İçlerine bu sanatı en iyi icra edecek ustalarımıza vs. topyekûn biz İngilizce ve yabancı dil öğretmeliyiz ve onların ufuklarını açmalıyız. İşte hizmet ihracatçı birliklerinin içerisinde gastronomi ve cateringi koydurmamızdaki sebebi de bu. Bunu dünyaya açarak Türkiye'nin ihracatında hatta cari açığında çok ciddi rakamlara ulaşabiliriz. 160 bin işletmeden bahsettim. 10 yıl içerisinde sadece yüzde 10'nunu koysak, 16 bin ihracatçıya ayda 10'ar bin dolar versek, 10 yıl içerisinde 16 milyar dolar ihracatımıza katkı olur.

Celal Bey, bir tek yemek satarak sadece hizmet ihracatı yapmıyorsunuz. Yemek satarken ben burada 20 uçak kargo endüstriyel mutfak, gıda, iş elbisesi, iş ayakkabısı götürdüm. Dolayısıyla bizim bir kap yemeğın içeri-sine aşağı yukarı 56 sektörü de mobilyasından masasına, tenceresinden çuvalına bunları da hareketlendiriyoruz, ihracatta canlandırıyoruz ve katma değerli bir iş yapıyoruz. Yani hizmet sanayinin içerisine gastro-nomi ve endüstriyel yemeğın ihracat olarak ölkemizde algı olarak yaratıl-ması ölkenin ekonomisine de çok büyük faydası olacaktır.

Son olarak; ölkeme çok güveniyorum. Özellikle gıda ve hizmet alanın-da Türkiye'nin çok büyük bir yolu var. Gitmesi gereken çok ufuklar var. Bunu da hep beraber aşacağımızdan eminim. Bilmiyorum soruların cevaplarını verebildim mi? Atladığım bir şey var mı?

Celal Toprak: Yok, tamam gibi. Bu arada sizin Avrupa Catering Bir-liğine üye oluş sürecinizi çok iyi biliyorum. Dünyaya ve Türkiye'ye yemek yedireceğiz diye başlamıştınız. Bu yolunuz açık olsun, devam etsin ve hayaliniz gerçek olsun. Çok teşekkür ederim.

Hemen Melih Bey'e sözü veriyorum. Endüstriyel yemek sektörü eği-timle ilgili projelere Hüseyin Bey biraz değindi. Bu konuda Tuncay Baycan'ın da bir sorusu var. Burada eğitiminin ne kadar önemli oldu-ğunun altını çizmiş. Bu konuya da bir iki cümleyle değinirseniz, gö-rüşlerinizi bizimle paylaşırsanız sevinirim. Buyurun söz sizin efendim.

Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneğı (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz

Şöyle ben bir de başkanlarıma katkı yapayım. Gıda güvenliğı konusun-da kimse endişe etmesin. Biz Covid-19'da, "Bu insanlar nasıl dışarıya çıkıp güvenerek yemek yiyecekler?" diye bütün STK başkanlarımız bir araya geldik. Yemek Sanayicileri Derneğı YESİDEF de bizi destekleyen

STK'lardan biri. Biz bir aplikasyon geliştirdik. Mayıs ayında da bunu anons etmeye başlayacağız. Bir yerde yemek yerken tüketici gidip QR koddan sipariş veriyor. Tüketici sipariş verirken... Yine Süleyman Bey'e hafif sataşma olsun, pizza siparişi veriyorsa o pizzanın peynirinin nereden geldiğini, güvenilir tedarikçi mi, unu nereden geldi güvenilir mi, markası ne görebiliyor olacak. Biz buna dijitalleşmenin adaleti diyoruz. Böylece küçük ve orta ölçekli Türk üreticiler de ürünlerini göstermiş olacaklar. Hem tanınmış olacaklar hem de güvenli mi yiyoruz diye insanlarda soru işareti kalmayacak. İnanın dünyada yok. Türkiye'de ilk defa yapılan bir şey. Yani Türk Sanayisini, gıda güvenliğini ve gıdada hizmet servisi veren yemek sanayicilerini kimse küçümsemesin. Eski günlerdeki gibi laf olsun diye denetim yapılmıyor. Sorulardan bir tanesi öyleydi. Burada öyle bir şey yok, fonksiyonel sadece biz göz önünde olmayan perakende işler yapmadığımız için gerçekten yapmış olduğumuz işin kıymeti çok anlaşılmıyor. Ancak orada da mütevazı olmayalım. Halkın sağlığını koruyoruz derken bir iddiayı da dile getirelim, iyi servis veriyor bu sektör. Ancak hak ettiği karşılığı alamıyor. Sedat Başkanım biraz ima etti ancak direkt söylemek gerekirse Avrupada bu işi yapan arkadaşlarımızın hepsi bilançolarında en az yüzde 10 kar ederken, burada insanlar en az yüzde 3-5 para kazanmak için kendini telef ediyor. Bunun belki düzenlenmesi, karşılığını görmesi iyi olur diye düşünüyorum.

Eğitimde ise biz bütün sektör paydaşlarını bir araya getiriyoruz. Yani bunlar maalesef okullarda öğretilmediği için okullar kuralım... Bizim aracımızı kullanan sürücü bile normal bir sürücü değil. Gıdayı bir bebek gibi taşımak gerekir. Yani donuk bir ürünü çimento torbası gibi atarsanız ürünün performansı bozuluyor. Ya da ısı gören bir yere ürünü nakil ederken ürünü güneşte bırakırsanız ürün bozulabilir. Bu anlamda biz kendi kabiliyetlerimize bir takım hem özel eğitimler hem de Milli Eğitim Bakanlığı'yla özel çalışmalarla, emek sanayicilerinin de böyle bir çabası var. Sanayi odasından da böyle bir atak var. Nitelikli insanlar yetiştirmeye çalışıyoruz. Tabii ki Hüseyin Başkan'a katılıyorum. Müşteriye

dokunan tarafta İngilizce gerekiyor. Evet, bu artık dünya dili ve bunu öğrenmemiz lazım. Dünyaya know-how satmak istiyorsak bunları biliyor olmamız lazım. Ortak dil oluşturmamız lazım.

Bunun yanı sıra Süleyman Bey'in ifade ettiğı eğitimle de bağlantılı bir konu var. Bu pazarda ne kadar bir büyüklük var konusu. Kimse bilmiyor ve herkes bir sayı söylüyor. İlk defa STK'lar olarak bir araya geldik. Hatta burada İstanbul Ticaret Odası da destek olabileceğini ilettili. Sağ olsun Bülent Başkanımın da bize orada bir yol açacağını düşünüyorum. Biz ev dışı tüketim için pazar büyüklüğü ölçeceğiz. Ne kadar yemekhane var sayısını biliyoruz. Bu yemekhanelerde ne kadar et, süt, yumurta her neyse, neler ne kadar tüketiliyor bunları ölçeceğiz ki buna göre sanayiye yön verelim, trendlere göre de üretime yön verelim. Doğru, ciddi bir kıtlık var. Gıdanın güvenilir hale gelene kadar gıda bulamaz hale gelebiliriz biz. Özellikle et sanayinde böyle ciddi bir kriz var. Dolayısıyla bizim bütün paydaşları bir araya getirip, hep birlikte çalışmamız lazım. Covid-19'un bir faydası oldu sağ olsun, ev dışı tüketimdeki bütün paydaşları bir araya getirdi. Otelci, restorancı, yemekçi, tedarikçi bir araya geldik ve ortak çözümler üretiyoruz. Gönül ister ki sanayi odası, ticaret odası gibi çatı STK'ların da bu ihtiyaçları karşılayabilmesi için önderlik etmesi, finansal gereçlerde yardımcı olması. Bu anlamda biz tek bir STK gibi değil, bütün STK'lar proje üreterek çözüm bulabileceğimizi gördük. Bir olmanın gerçekten çok önemi var. Hep beraber sektörü geliştiriyor olabiliyoruz.

Eğitimle ilgili de bir son cümle söyleyeyim. Bizim okullarda olmadığı için spesifik yani gıda güvenliği derneğı diyebiliyorsunuz bu tip gıdalarla ilgili tüzükleri yazan, protokolleri hazırlayan profesyonellerin oluşturduğu bir dernek var. Onlardan destek alarak nasıl güvenli gıda taşınır, nasıl kullanılır, nasıl üretilir manuelleri hazırladık. Bunları da yine dijitalleşmenin marifetiyle üyelerimizin kolayca girip online alabilece-

ği şekilde. Çünkü artık şöyle bir gerçek var ki İstanbul gibi metropolde bakın ben bir cenazeye yetişmek için arabadan bağlanmak zorunda kaldım. Düşünün artık depolardaki tüm sürücülerini toplayalım bir yerde eğitim verelim ya da bütün aşçıları projelerden bir yerlere getirelim bu mümkün olmuyor. Dolayısıyla dijitalleşme bize şu anda online nasıl bir araya gelme fırsatı verdiği gibi online eğitim kitleri hazırladık. Bu kitlere giriyor, mezun oluyor buradan çocuk. Mezun olunca da nite-likli insan haline geliyor. Burada da gönül ister ki Milli Eğitim Bakan-lığı'yla daha yakından çalışalım ve böylece gıda dağıtacak şoföründe bir yetkinliği olsun. Gıda nedir bilsin. Yoksa insan taşıyanın da bir yetkinliği olması lazım. Ancak diğer ürünlerden gıdayı böyle şiddetle ayırmamız gerekiyor. Eğitim tarafında da biz bunları yapıyoruz Celal Bey. Yani online kitler hazırlayarak bizim tedarikçilerin üretimden ye-mekhanenin mutfağına kadar gelen süreçteki ürünün macerasını sağ-lıklı şekilde yönetebileceğimiz yetkin insanlar oluşturmaya çalışıyoruz. Özetlersek; sürücüler, depolarda mal toplayanlar, depolama yapanlar, üretim hatlarında çalışanlar diye sıralayabiliriz. Teşekkür ederim. Ek-sik bir yer kaldıysa devam edeyim.

Celal Toprak: Yok, çok teşekkür ederiz ağzınıza, bilginize sağlık. Eği-timle ilgili Tuncay Bey'inde katıldığı ve katkı verdiği, Elif Hanım'ın yü-rüttüğü yaklaşık 15 bin KOBİ'yi kapsayan Güvenilir İstanbul 2023 Eği-timlerini borsamızın da katkılarını asla bir yere koymamak lazım. 15 bin kişiye ulaşan eğitimleri de bu arada Elif Hanım'ın da eline sağlık di-yoruz. Teşekkür ediyoruz. Süleyman Abi son söz sizin.

İSTİB Ev Dışı Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı

Teşekkür ediyorum. Öncelikle bir soru vardı menülerle alakalı olarak. Menüleri planlarken yöresel lezzetleri coğrafi işaretli ürünlerimizin dâhil edilmesi konusunda. Mesela kendi adıma hem mahreç hem de menşei

başlıklarında coğrafi işaretli ürünleri kendi menülerimde kullanıyorum. Ancak buna bir vurgu yapmak istiyorum. Coğrafi işaretli ürünlerin alınmasında yeterli değiliz. Aklına gelen insanın müracaat ettiğı bir birim oldu. Neredeyse kendini o konuda akredite mi kabul edecek, patent gibi bunun üzerinden para kazanmayı mı hedefliyor ne oluyor bilmiyorum. Bu konuda coğrafi işaretlerin tek elden yürütölmesi gereken bir proje olması lazım bütün illerimizde ve ilçelerimizde. Bu valilik kanadında ya da İl Tarım Müdürlükleri tarafından tek elden yürütölmesi gereken bir proje olması gerektiğini düşünüyorum. Bu konuda da önüne gelenin coğrafi işaretlere müracaat etmemesi gerektiğini düşünüyorum. Burada bir bilgi kirliliğı ve kayıp oluyor.

Diğer taraftan sıfır atık konusuyla ilgili bir soru vardı. Şu anda dünya üzerinde zannediyorum 23'e yakın dijital alanda bu konuyla ilgili çalışma yapan dijital mecra birimleri var. Bunların çoğunun Avrupa ve ABD'de kökenli olduğunu görüyoruz. Özellikle evsel atık konularında da faydalı olduğunu görüyoruz. Biz çok fazla bu konuya dijital yaklaşan bir toplum değiliz. Ancak İstanbul Ticaret Borsasının 2019 yılında başlattığı sıfır atık projesi (aynı zamanda ayrı komite oluşturularak destek verildi) kapsamında gerçekten iyi çalışmalar yapılıyor. Sürekli gündemde ve sıcak tutmaya çalışıyor. Dijital tarafta bir eksikliğimiz var. Bu eksikliği de İstanbul Ticaret Borsası olarak elimizden geldiğince yapılan çalışmalarla kapatamaya çalışıyoruz. Ancak bu konuda bir zayıflığımız olduğu söz konusu.

Diğer noktada özellikle ilk konuşmamda başlıklarını verdiğim bir konuya özellikle değinmek istiyorum. Şu anda üniversitelerde gerek kompost üretimiyle alakalı yani atık malzemelerle alakalı gerekse mutfağına geri kazanımıyla alakalı güzel çalışmalar yapılıyor. Patatesin kabuğundan un yapmak, kabağıın kabuğundan veya pırasanın sapından vs. bu tarz konularda tekrar mutfağına geri dönüşümle alakalı güzel çalışmalar yapılıyor. Yakın bir zamanda da karşılığının alınacağını düşünüyorum. Altyapısal sorunların bu konuda aşıldığını düşünüyorum.

Yurt dışında bizim bölgesel mutfağımızın ya da Türk mutfağının ortalaması bütün bölgelerden oluşan yemeklerle birlikte neden ortaya çıkmadığına söyle bir vurgu yapabilirim. Şu anda hep palyatif çözümlerden bahsetmiştim ancak bunun yol haritası bir tane. Yolu da şu; Her ilde bölge mutfak kültürünü oluşturan ürünlerin reçeteleştirilmesi gerekir. Bunun haricinde müfredat haline getirilmesi gerekir. Kısa sürede sektöre insan kaynağı oluşturabilmek için 3 aylık ya mutfak eğitimi artık 3 ay staj, 4 ay eğitim ya da 4 aylık staj gibi 18-30 yaş arasında kısa sürede insan kaynağı oluşturacak ön çalışmanın yapılması gerekir. Ondan sonra bölge mutfak kültürü oluşturan ürünlerin, bölgenin ana geçim kaynağı olan ürün haricinde mikro ölçekte bu tarımsal ürünlerin desteklenmesi gerekir.

Diğer tüm bu süreçler bittikten sonra da ancak markalaşmaya dönük hareket edebiliriz. Şimdi neden bu insan kaynağına vurgu yaptım. Mesela ben kendi ilimde çalışma yapıyorum kendi mutfak kültürümle alakalı şu benim Doğu Karadeniz mutfak kültürünü oluşturan ürünlerdir diyerekten önüme hamsiyle, farklı ürünlerle, tatlıyla alakalı bir iki farklı kitap veya çalışma geliyor ancak temeli oluşturan ana bir kitap, reçeteleştirme ve müfredat yok. Müfredattan kastım bu özel kurulacak olan ya da sektörün paydaşlarıyla beraber insan kaynağı oluşturmak amacıyla kurulacak olan bu eğitim kurumlarının... Neden eğitim kurumlarına ihtiyaç duyduğumuzu söyleyeyim. Az önce Hüseyin Abi’de söyledi. Televizyonda bir TV8 formatı var. Bir acı tablodan bahsedeceğim. Bununla alakalı biraz sivri dilli olmuş olacağım ancak maalesef ülkemizin gerçeği bu. Şu anda TV’deki yemek yarışmalarının özel üniversitelerin gastronomi bölümlerine öğrenci pompalamaktan başka bir artışının olmadığını düşünüyorum. Hiç kimsede oradan bir şey aldığını düşünmesin. Benim bir abim bana diyor ki; “Öğretmenlik yapan devlet memuru olan bir kızım var. Devlet memurluğunu bırakıp gastronomi okuyup şef olmak istiyor. Bana ne önerirsin?” Böyle bir mantık var mıdır? Daha acı bir tablo söyleyeyim. Ülkenin her bölgesinde bulunan üniversitelerdeki müfredat aynı. Yani Türk mutfağıyla

alakalı bir müfredat yok. Biz ağırlıkta temel soslardan başlayayım, baş tarafı her yerde zaten aynıdır. Mutfaktaki ekipmanlar, hijyen ve sanitasyon, oluşan bakteriler, doğrama şekilleri vs. derken birden dünya mutfağına gidiyorsun. Oradan çıktığın zaman insanlar dünya mutfağı üzerine çalışma yapmak istiyor. Ya da özel üniversiteye gastronomi bölümüne gidiyor, televizyondan etkileniyor üniversiteye gidiyor, dünya kadar para ödüyor. Sektörde çalışmaya başladığı andan itibaren ise gerçekte yüzleşmeye başlıyor. Kafası hatele vuruyor. Tekrardan bir uyanış gerçekleşiyor. Bu sefer işi bırakıyor. Ailesinin vermiş olduğu onca para da boşa gidiyor. Bu sefer de ailesini ikna ederek cafe açmak istiyor. İstatistik vermek istiyorum. Gastronomi bölümlerinden mezun olan öğrencilerin yüzde 98'i takip eden 2 yıl içerisinde sektörden ayrılıyor. Onun için yerelde 18-30 yaş arasında kısa dönemde sektöre insan kaynağı oluşturacak, Hüseyin Abi'nin dediğı gibi yabancı dil boyutuyla ele alınması gerekiyor. Ancak sıralama dediğı gibi önce reçeteleştirme, müfredat haline getirme, insan kaynağı oluşturacak okul, mikro tarım ölçeğinde ürünlerin desteklenmesi ve markalaşmaya dönük hareketler şeklinde olmalı.

Diğer bir konuyu da söyleyeyim. Öncelikle bizim yurt dışında Türk mutfak kültürünü ya da dışarıdan geldiğı zaman temsil noktasında en büyük eksliğimiz biraz sivri dilli olacağım ama sektörün paydaşları haklarını helal etsin. Yiyecek içecek sektöründe acayip bir megalomanlık vardır. Acayip bir ego vardır. Dünyanın en kaliteli çorbasını da yap-sanız yan taraftaki bir ustaya verdiğinizde tadına baktığınızda olmuş ama diye başlayıp bunu da içine koysan daha iyi olur denilen bir sektörden bahsediyoruz. Acil ve elzem olarak akredite bir kurum olarak Türkiye Gastronomi Platformunun kurulması gerekir. Her önüne masa alanın dernek açıp, federasyon kurup ben bu işi biliyorum deyip sosyal medyada 30-40-50 bin takipçiyle sektöre hükmettiğini düşünmemesi lazım. Birinci öncelik bu. Türkiye Gastronomi Platformu kurulması ve bu işin tek elden yürütülmesi gerekir.

Diğer bir konuyu da söyleyerek tamamlayayım. Geçen günlerde Kırmızı Et Borsa Meydanı'nda konuşuldu. Yıllarca aynı şeyi tartışıyoruz. Bizim et yeme alışkanlığımıza göre dişlerimizin midemizde olması lazım. Bunu herkes biliyor ki bizim ülkemizde büyükbaş hayvandan ziyade küçükbaş hayvana daha müsait topraklarımız var. Ancak şu algının yönetilmesi lazım. Hayatında ağzına kuzu eti koymamış bir çocuk kuzu etine önyargılı bakıyor. O tam gelişme aşamasında ne duyuyorsa ömrü billah o yemeğe tepki koyuyor. Öncelikle küçükbaş hayvan etlerine karşı, kokusuna karşı tepkinin ortadan kalkması lazım. Bizim son 150 yıldır Türk mutfağına büyükbaş hayvan eti girdi. Küçükbaş hayvan etinin sindirimi daha kolaydır. Protein olarak bir şey söylemiyorum. Zaten yeterince çiğneyen de bir toplum değiliz. Dolayısıyla bu konuda da bir algı yönetiminin de olması gerekiyor. Bu kadar büyükbaş hayvan eti tüketiminin de önüne geçebilecek bir algı yönetiminin de yapılması gerektiğini düşünüyorum. Söyleyeceklerim bu kadar. Teşekkür ediyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkürler Süleyman Bey, çok sağ olun. Ağzınıza sağlık. Bu arada gastronomiyle ilgili ifade ettiğiniz bilgilere bir iki ek yapmak isterim. 2 Mart 2023 tarihinde İstanbul WOW Hotel'de gastronomiyle ilgili beyin fırtınası toplantısı var. Bütün dostlarımızı oraya davet etmek isteriz. Saat 11'de bekleriz efendim. Gastronomi konusunda ne yapabiliriz. Biraz önce belirtilen endişelerin ortadan kaldırılmasına yönelik neler gündeme getirilebilir. Tüm bunları konuşacağız. Sizlerin katkıları ve önerilerini bekliyoruz. Bu arada Elif Hanım'a bakanlıktan bir ifade gelmiş. Eğitim çalışmalarınıza devam etmenizi istiyoruz, her türlü desteğe varız diye. Elif Hanım'ın yapmış olduğu çalışmalarda hem Ticaret Bakanlığının hem de Tarım Bakanlığının büyük desteği olmuştu. Bu desteğin devam edeceğini ifade etmişler. Son söz Bülent Bey'in. Sevgili başkanım buyurun.

İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap

Teşekkür ediyorum. İstanbul Ticaret Borsası olarak İstanbul Sanayi Odası Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi

Sedat Bey'e, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Bey'e, Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bey'e ve borsamızın Ev Dışı Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Bey'e değerli katılımlarından dolayı çok teşekkür ediyorum.

Bu toplantılarda konuşulan her konu, dile getirilen her sorun sektörler için çok büyük önem taşıyor. Borsamız adına tüm sektörlerin böyle platformlarda buluşturulup sonrasında yaşanan sorunlar için çözüm üretme noktasında üzerimize düşen her konuda destek vermeye hazır olduğumuzu bir kez daha belirtmek istiyorum. Ayrıca bu programın düzenlenmesinde emeği geçen herkese dinleyicilerimize ve moderatörümüz Celal Bey'e çok teşekkür ediyorum. Bu akşam Regaip Kandili olması vesilesiyle Kandilinizi kutluyorum. Hepinizi saygı ve sevgiyle selamlıyor, iyi günler diliyorum.

Celal Toprak: Çok teşekkürler sevgili başkanım.

Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz: Hayırlı kandiller başkanım.

İSTİB Ev Dışı Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı: Teşekkürler hayırlı kandiller başkanım.

Celal Toprak: Ekranlarınızı açarsanız bir fotoğraf alacak Elif Hanım. Biliyorsunuz bu programları kayıt altına alıyoruz ve çözümünü ilgili kurum ve kişilerle paylaşıyoruz. Hatta medyayla paylaşıyoruz. Meslektaşlarıma, gazeteci dostlarımıza toplantıyı izledikleri için tüm sektör bileşenlerine katıldıkları için konuşmacılar için bütün konuşmacılara çok teşekkür ediyorum. İstanbul Ticaret Borsasına da, hem Meclis Başkanımıza hem Yönetim Kurulu Başkanımıza desteklerinden dolayı teşekkür ediyorum. Bir toplantıyı daha noktalıyoruz. Yenisinde buluşmak üzere diyoruz. Hoőa kalın.

BASIN YANSIMALARI

Hürses
İS B'de ev dışı tüketim konuşuldu

İSTİB Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap, "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatın temposu özellikle metropollerde çalışan insanları hızlı yaşamaya zorluyor. Bu süreç dev bir sektör doğuruyor" dedi.

İSTANBUL, AA

İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) düzenlediği ve güdük sektörünün sorunlarını gün yüzüne çıkarttığı Borsa Meydanı toplantılarında bu ay ev dışı tüketim sektörü ele alındı.

İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda televizyonlarda gastronomi programlarının yaygın olduğu oluşturgana dikkat çekilerek, sektörün yenen gençlerde hayat kırkına yol açtığı belirtildi.

Açıklamada görüşlerine yer verilen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap ev dışı tüketim sektörünün son yillardaki gelişimine dikkat çekti.

Kasap, "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatın temposu özellikle metropollerde çalışan insanları hızlı yaşamaya zorluyor. Bu süreç dev bir sektör doğuruyor. Böylece önemli bir sektörün öneminin veriliyor ve potansiyelinin değerlendirilmesi için elimizden geleni yapıyoruz." ifadelerini kullandı.



Meclis Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirlikci ise endüstriyel yemek sektörünün özellikle son 15 yor, desiklyon kapadimlari ar Osmanki coğrafi krek henze di çok büyük bir j Banu derlelen kullandı.

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

kapasiteine yu kap yemek 56 i yor, desiklyon kapadimlari ar Osmanki coğrafi krek henze di çok büyük bir j Banu derlelen kullandı.

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Şahinöz, "Sektörümüz dünya standartlarında üretim yapıyor, servis veriyor. Sadece tutarlı bile dışınkek büyük bir olaydır etkisi var. Her sektörü besleyiyor. Ayrıca bizim sektörümüzün mizsin toplum sağlığı açısından da çok önemli olduğu ortadadır" yorumu yaptı.

İSTİB Ev Dışı Tüketim Meclis Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Tanrıık uluslararası alanda Türk mutfağının hak ettiği yere ulaşmasını önemli olduğunu kaydetti.

Tanrıık, sözlerini şöyle sürdürdü: "Ölçünlü bir mutfağın kültürü-

yenigün

V PROGRAMLARI GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE ZARAR VERİYÖ



bu Ticaret Borsası tarafından Gözetim Platformu destekli düzenlenen toplantı

lek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirlikci yaptığı konuşmada endüstriyel yemek sektörünün özellikle son 15 yılda önemli bir artışın gerçekleştiğini belirtti.

"Sektörümüzün hızla gelişmesini ve önemli maddelerden biri... lükullarda ilgili sorunlarımız çözümlenir, uluslararası hizmet verme yolunda da daha hızla büyüyebiliriz" dedi.

Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu (YSEDF) Başkanı Hüseyin Bozdoğan, sektörün dünya kapasitesine dikkat çekerek, Türk bir kap yemek 56 sektörü harekettiriyor, desiklyon. Bu nedenle önemli kapasiteyi artırmak için çalışıyoruz. Önemli coğrafi alanlarda olma üzere benzer durum tutan sınırlar çok büyük bir potansiyelimiz var. Bunu değerlendiriyoruz. Diğer önemli bir konu ise sektörde çalışanların yabancılardan bile önce anladılar, hazır yarılmış gıdaların çevrimini bir sektörde bulunduğunu kaden fuj bile ilacın olarak kabul edilmesi için çalışmalarını var. Yüzeyler bir sektörün çalışanları da vizyone olarak" dedi.

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

dünya standartlarında üretim yapıyor, veriyor. Sadece tutarlı bile dışınkek büyük olaydır etkisi var. Her sektörü besleyiyor. Ayrıca bizim sektörümüzün toplum sağlığı açısından da çok önemli olduğu ortadadır" dedi.

İSTİB Ev Dışı Tüketim Meclis Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Tanrıık yaptığı konuşmada uluslararası alanda Türk mutfağının hak ettiği yere ulaşmasını önemli olduğunu kaydetti. Tanrıık, sözlerini şöyle sürdürdü: "Ölçünlü bir mutfağın kültürü-"

GÖZLEM

EKREM C. TOPRAK
ekonomi@celaltoprak.org

Nasıl bir gastronomi tartışmasını başlattı

İstanbul Ticaret Borsası çok önemli bir projeye imza atıyor. "Borsa Meydanında Sektörler Konuşuyor" toplantılarını sergiliyor. Son olarak bu projenin de katkısı ile İstanbul Ticaret Borsası'nın (İSTİB) düzenlediği Borsa Meydanı toplantılarında bu ay ev dışı tüketim sektörü ele alındı. İSTİB'den yapılan açıklamaya göre, toplantıda televizyonlarda gastronomi programlarının yaygın olduğu oluşturgana dikkat çekilerek, sektörün yenen gençlerde hayat kırkına yol açtığı belirtildi.

Açıklamada görüşlerine yer verilen İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap ev dışı tüketim sektörünün son yillardaki gelişimine dikkat çekti.

Kasap, "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatın temposu özellikle metropollerde çalışan insanları hızlı yaşamaya zorluyor. Bu süreç dev bir sektör doğuruyor. Böylece önemli bir sektörün öneminin veriliyor ve potansiyelinin değerlendirilmesi için elimizden geleni yapıyoruz." ifadelerini kullandı.

"Türk bir kap yemek 56 sektörü harekettiriyor, desiklyon. Bu nedenle önemli kapasiteyi artırmak için çalışıyoruz. Önemli coğrafi alanlarda olma üzere benzer durum tutan sınırlar çok büyük bir potansiyelimiz var. Bunu değerlendiriyoruz. Diğer önemli bir konu ise sektörde çalışanların yabancılardan bile önce anladılar, hazır yarılmış gıdaların çevrimini bir sektörde bulunduğunu kaden fuj bile ilacın olarak kabul edilmesi için çalışmalarını var. Yüzeyler bir sektörün çalışanları da vizyone olarak" dedi.

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf



bu Ticaret Borsası tarafından Gözetim Platformu destekli düzenlenen toplantı

lek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirlikci yaptığı konuşmada endüstriyel yemek sektörünün özellikle son 15 yılda önemli bir artışın gerçekleştiğini belirtti.

"Sektörümüzün hızla gelişmesini ve önemli maddelerden biri... lükullarda ilgili sorunlarımız çözümlenir, uluslararası hizmet verme yolunda da daha hızla büyüyebiliriz" dedi.

Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu (YSEDF) Başkanı Hüseyin Bozdoğan, sektörün dünya kapasitesine dikkat çekerek, Türk bir kap yemek 56 sektörü harekettiriyor, desiklyon. Bu nedenle önemli kapasiteyi artırmak için çalışıyoruz. Önemli coğrafi alanlarda olma üzere benzer durum tutan sınırlar çok büyük bir potansiyelimiz var. Bunu değerlendiriyoruz. Diğer önemli bir konu ise sektörde çalışanların yabancılardan bile önce anladılar, hazır yarılmış gıdaların çevrimini bir sektörde bulunduğunu kaden fuj bile ilacın olarak kabul edilmesi için çalışmalarını var. Yüzeyler bir sektörün çalışanları da vizyone olarak" dedi.

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

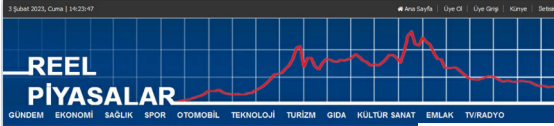
Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf

Ev Dışı Tüketim Derneği (ETUİ) Şahinöz, kaba çalgılar taraf



SON DAKİKA

Ana Sayfa | Gündem Haberleri | Köşe Yazarları | Firma Rehberi

Ana Sayfa » GDA

'Gastronomi sektörünün çatı örgütünün, devlet tarafından oluşturulması gerek'

Playlist

Tweetite

Güncelleme: 28-01-2023 09:38:15 Tarih: 28-01-2023 09:12



İstanbul Ticaret Borsası tarafından, Güvenir Ürün Platformu desteği ile düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında, bu ay, hazır yemek ve EDT sektörü konuşuldu.



Moderatörlüğünü, Güvenir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın yaptığı toplantıda, ISO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Mecis Üyesi Sedat Zincirlikan, Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETUDE) Başkanı Melih Şahinöz ve İSTİB Mecis Üyesi Süleyman Taratçı konuşmacı olarak yer aldı.

Toplantının açılışında konuşan, İstanbul Ticaret Borsası **Mecis Başkanı Ahmet Bülent Kayalı**, ev dışı tüketim sektörünün son yıllardaki gelişimine dikkat çekerek, **"Evlerdeki yeme işine alanlarımızı hızla değiştiriyor. Modern hayatın temposu, kentlilik, metropollerde çalışan insanların, hızlı yaşamaya zorunu kılıyor.**

Bu süreç dev bir sektör doğuruyor. Bölüsel önemi bir sektöre gereken önemin verilmesi ve potansiyelin değerlendirilmesi için elimizden geleni yapmalıyız" şeklinde konuştu.

ISO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Mecis Üyesi Sedat Zincirlikan yaptığı konuşmada, endüstriyel yemek sanayinin özellikle son 15 yılda önemi bir atılım gerçekleştirdiğini belirtti.

"Sektörümüzün hızla gelişmesinin en önemli nedenlerinden biri bu... İhtidamlı ilgili sorunlarımızı çözebilirsek, uluslararası hizmet verme yolunda da, daha hızla büyüyebiliriz" dedi.

Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, sektörün ihracat kapasitesine dikkat çekerek,

"Tek bir kap yemek, 56 sektörlü hareketlendiriyor, destekliyor. Bu nedenle, ihracat kapasitemizi artırmak için çalışıyoruz.

hotel restaurant

Anasayfa » Gastro Gündel » TV programları gastronomi sektörüne zarar mı veriyor?



TV programları gastronomi sektörüne zarar mı veriyor?

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

YAZAR

BİT TAK

TV programları gastronomi sektörüne zarar mı veriyor?



© Cuma, Ocak 27 2023 Son Haberler TV PROGRAMLARI GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE ZARAR VERİYOR

🏠 Anasayfa / Güncel / TV PROGRAMLARI GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE ZARAR VERİYOR

Güncel Marjjet

TV PROGRAMLARI GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE ZARAR VERİYOR

 M. Çağatay KAYHAN · 3 dakika önce

0 0 2 dakika okuma süresi



Hazır yemek ve Ev Dışı Tüketim Sektörü paydaşları İstanbul Ticaret Borsasında bir araya geldi. Televizyonlardaki gastronomi programlarının sektöre yönelik gençlerde hayal kırıklığına yol açtığı ve yanlış bir algı oluşturduğunu söyleyen İSTİB Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı gastronomi sektörünün çatı örgütünün devlet tarafından oluşturulması gerektiğine de dikkat çekti.

İstanbul Ticaret Borsası tarafından Güvenilir Ürün Platformu desteği ile düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bu ay hazır yemek ve EDT sektörü konuşuldu.

Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın yaptığı toplantıda İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirican, Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz ve İSTİB Meclis üyesi Süleyman Tarakçı konuşmacı olarak yer aldı.

Toplantının açılışında konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap ev dışı tüketim sektörünün son yıllardaki gelişimine dikkat çekerek "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatın temposu özellikle metropollerde çalışan insanları hızlı yaşamaya zorluyor. Bu süreç dev bir sektör doğuruyor. Böylesi önemli bir sektöre gereken önemin verilmesi ve potansiyelinin değerlendirilmesi için elimizden geleni yapmalıyız" şeklinde konuştu.

ISO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, "Yemek sanayinin özellikle son 15 yılda önemli bir gelişim gösterdiğini, en önemli nedenlerinden biri bu... İstihdamla ilgili olarak, "İstihdamı daha hızlı büyütebiliriz" dedi.

Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YES) çekerek, Tek bir kap yemek S6 sektörü hareketleri çalışıyoruz. Osmanlı coğrafyasındaki onlarca ülk. Buşa değerlendirmeliyiz. Diğer önemli bir konu yurtdışına gözünü çevirmiş bir sektörüz buralarda Vizyoner bir sektörün çalışanları da vizyoner olma

Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) E tarafından dışarıya yendiğini hatırlatarak, "Sektörümüzü bile düşünsek büyük bir dolaylı etkimiz var. Açısından da çok önemli olduğu ortadadır" dedi.

İSTİB Erişir Dışarı Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis mutfağ kültürünün hak ettiği yere ulaşmasının on yazık ki kullanamıyoruz. Örneğin coğrafi işaretli yetkilendirilirse çok daha iyi sonuç alabiliriz. Aynı mezunlarının yüzde 98'i sektörü iki yılda terk ediyor bölümlerine öğrenci sağlıyor. Bu programlardaki on açıyor Sektörde birkaç tane STK devasa bir sayıya düşünün. Sektörün şartı kuruluşunun de-

'Ekonomiye Dair Herşey'
Ekonomi
Dünya
TV PROGRAMLARI GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE ZARAR VERİYOR

TV PROGRAMLARI GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE ZARAR VERİYOR

Hazır yemek ve Ev Dışı Tüketim Sektörü paydaşları İstanbul Ticaret Borsasında bir araya geldi.

Televizyonlardaki gastronomi programlarının sektöre yönelik gençlerde hayal kırıklığına yol açtığı ve yanlış bir algı oluşturduğunu söyleyen İSTİB Meclis Üyesi **Süleyman Tarakçı** gastronomi sektörünün çatı örgütünün devlet tarafından oluşturulması gerektiğine de dikkat çekti.

İstanbul Ticaret Borsası tarafından Güvenilir Ürün Platformu desteği ile düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bu ay hazır yemek ve EDT sektörü konuşuldu.

Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı **Celal Toprak**'ın yaptığı toplantıda ISO Endüstriyel Yemek Sanayisi Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi **Sedat Zincirkıran**, Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı **Hüseyin Bozdağ**, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı **Melih Şahinöz** ve İSTİB Meclis üyesi **Süleyman Tarakçı** konuşmacı olarak yer aldı.

Toplantının açılışında konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı **Ahmet Bülent Kasap** ev dışı tüketim sektörünün son yıllardaki gelişimine dikkat çekerek "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor,

Modern hayatın temposu özellikle metropollerde çalışan insanları hızlı yaşamaya zorunlu kılıyor. Bu süreçte bir sektör doğuyor. Böylece önemli bir sektöre gereken önemin verilmesi ve potansiyelinin değerlendirilmesi için elimizden geleni yapmalıyız" şeklinde konuştu.

Gazete
Ekonomi

Tarıma tam destek Orhan Abiyi kaybettik Bir ilke im
 Tarıma tam destek **Menzil Artırdı!** Orhan Abiyi kaybettik Bir ilke im

TV PROGRAMLARI GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE ZARAR VERİYOR

Hazır yemek ve Ev Dışı Tüketim Sektörü paydaşları İstanbul Ticaret Borsasında bir araya geldi. Televizyonlardaki gastronomi programlarının sektöre yönelik gençlerde hayal kırıklığına yol açtığı ve yanlış bir algı oluşturduğunu söyleyen İSTİB Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı gastronomi sektörünün çatı örgütünün devlet tarafından oluşturulması gerektiğine de dikkat çekti.

27 Ocak 2023 Cuma 11:59

TV PROGRAMLARI GASTRONOMİ SEKTÖRÜNE ZARAR VERİYOR



İstanbul Ticaret Borsası tarafından Güvenilir Ürün Platformu desteği ile düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bu ay hazır yemek ve EDT sektörü konuşuldu.

Moderatörlüğünü Güvenilir Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın yaptığı toplantıda İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi **Sedat Zincirirkan**, Yemek Sanayicileri Demekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz ve **İSTİB** Meclis Üyesi Süleyman Tarakçı konuşmacı olarak yer aldı.

Toplantının açılışında konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kasap ev dışı tüketim sektörünün son yıllardaki gelişimine dikkat çekerek "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatı temposu özellikle metropollerde çalışan insanlar hızı yaşamaya zorunlu kılıyor. Bu süreç dev bir sektör doğuruyor. Böylece önemli bir sektöre gereken önemin verilmesi ve potansiyelinin değerlendirilmesi için elimizden geleni yapmalıyız" şeklinde konuştu.

İSO Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zincirican yaptığı konuşmada endüstriyel yemek sanayinin özellikle son 15 yılda önemli bir atılım
 literek, "Sektörümüzün hızla gelişmesinin en önemli nedenlerinden biri
 sorunlarımızı çözebilirsek, uluslararası hizmet verme yolunda da daha
 edli.

Yemekleri Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, sektörün dikkat çekerek, Tek bir kap yemek 56 sektörü hareketlendiriyor, nce ihracat kapasitemizi artırmak için çalışıyor. Osmanlı ırcı ülkede benzer damak tatları sayesinde çok büyük bir potansiyelimiz ırmız. Diğer önemli bir konu ise sektörde çalışanları yabancı dil ızler yurtdışı gezini gözünü çevirmiş bir sektördür buralarda kesilen fiş bile ıdmesi için çalışmalarımız var Vizyoner bir sektördür çalışanları da

Arıkçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz ise kahvaltı ve öğle tarafından dışarıda yendiğini hatırlatarak, "Sektörümüz dünya n yapıyor, servis veriyor. Sadece turizmi bile düşünsek büyük bir dolaylı örü besliyor. Ayrıca bizim sektörümüzün toplum sağlığı açısından da rtadadır" dedi.

İŞ DÜNYASI

GÜNDEM KOMPORU • SÖYLERİ • DOSYA • PANORAMA • YATIRIM • YAKIN

Ana Sayfa • Türkiye'nin Gözde • Türkiye'nin programları gastronomi sektörü sektörü

GÜNDEM KOMPORU • SÖYLERİ • DOSYA • PANORAMA • YATIRIM • YAKIN

Televizyon programları gastronomi olumsuz etkiliyor

27 Ocak 2023



Hazır yemek ve Ev Dış Tüketim sektörü paydaşları İstanbul Ticaret Borsasında bir araya geldi. Televizyondaki gastronomi programları nedeniyle yinede

göçerlerde hıyal kırıklığına yol açtığı ve yanlış bir algı oluşturduğuna söyleyen

İSTİB Meclis Üyesi Süleyman Tarakça gastronomi sektörünün çati düğünlerin devlet tarafından oluşturulması gerektiğine de dikkat çekti.

İstanbul Ticaret Borsası tarafından Gözde Ürün Platformu desteği ile düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bu ay hazır yemek ve EDT sektörü konuşuldu.

Modernleştirilmesini Gözde Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın yaptığı toplantıda İSO Endüstriyel Yemek Sanayi Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zinçirli, Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Ev Dış Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETUDEP) Başkanı Melih Şahin ve İSTİB Meclis Üyesi Süleyman Tarakça konuşmacı olarak yer aldı.

Toplantının açılışında konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşap ev dış tüketim sektörünün son yıllardaki gelişimine dikkat ederek "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatın temposu özellikle metropollerde çalışan insanları hızla yaşamaya zorluyor. Bu süreç dev bir sektör doğuruyor. Böylece önemli bir sektöre gereken önemimizi vermemiz ve potansiyelini değerlendirilmesini için elden geleni yapmalıyız" şeklinde konuştu.

İSO Endüstriyel Yemek Sanayi Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zinçirli yaptığı konuşmada endüstriyel yemek sanayinin özellikle son 15 yılda önemli bir atılım gerçekleştirdiğini belirterek, "Sektörümüzün hızla gelişmesini en önemli nedenlerinden biri bu. İşletimdeki ilgili sorunlarımızı çözebilirsek, uluslararası hizmet vermede yolunda da hızla büyüyebiliriz" dedi.

Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, sektörün ihracat kapasitesine dikkat ederek, "Tek bir kap yemek 56 sektöre hareketlendiriyor, destekliyor. Bu nedenle ihracat kapasitemizi artırmak için çalışıyoruz. Osmanlı coğrafyasındaki olarak yinede benzer damak tatları sayesinde çok büyük bir potansiyelimiz var. Bunu değerlendirebiliriz. Diğer önemli bir konu ise sektörde çalışanların yalancı di bilme oranı artmalı, bu tür yalancıya gözünü çevirmiş bir sektörüz buralarda keskin gözle bile ihracat olarak kabul edilebilir için çalışmamız var Vizyoner bir sektörün çalışanları da vizyoner olmalı" dedi.

Ev Dış Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETUDEP) Başkanı Melih Şahin ise kahvaltı ve öğle yemeğinin çalışanlar tarafından dışında yendiğini hatırlatarak, "Sektörümüz dünya standartlarında üretim yapıyor, servis veriyor. Sadece tuzlusu bile dışarıya büyük bir talep etkimiz var. Her sektörü besliyoruz. Ayra bizim sektörümüzün toplam sağlığı açısından da çok önemli olduğu ortadadır" dedi.

İSTİB Ev Dış Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Tarakça da yaptığı konuşmada uluslararası alanda Türk mutfağı kültürünün hak ettiği yere ulaşmasını önemine dikkat ederek, "Öğleüstü bir mutfağı kültürümüz var ama ne yazık ki kullanmıyoruz. Örneğin öğleüstü ipevdi üstlerinde bir karnayısı var. Bu konuları her ide bir kurum yetkilendirecek çok daha iyi sonuç alabiliriz. Ayra gastronomi eğitiminde de ciddi sorunlarımız var. Gastronomi mezunlarının yüzde 98'i sektörde ki yılda terk ediyor. Televizyondaki programlar özel üniversitelerin gastronomi bölümlerine öğrenci sağlıyor. Bu programlarda yanlış algı sektöre yineleniye gönderen hıyal kırıklığına uğratmama yol açıyor. Sektörde birkaç tane STK devasa bir sektörün temsilci gibi davranıyor ama durum böyle değil kimse de böyle düşünmüyor. Sektörün çati kuruluşunun devlet tarafından oluşturulması, üstlenilmesi gerekiyor" şeklinde konuştu.



o ekle
D
D
A+
A
eyle

Hazır yemek ve Ev Dış Tüketim Sektörü paydaşları İstanbul Ticaret Borsası'nda bir araya geldi. Televizyondaki gastronomi programlarının etkisine yineleniye gönderen hıyal kırıklığına yol açtığı ve yanlış bir algı oluşturduğuna söyleyen İSTİB Meclis Üyesi Süleyman Tarakça gastronomi sektörünün çati düğünlerin devlet tarafından oluşturulması gerektiğine de dikkat çekti.

İstanbul Ticaret Borsası tarafından Gözde Ürün Platformu desteği ile düzenlenen Borsa Meydanı'nda Sektörler Konuşuyor toplantılarında bu ay hazır yemek ve EDT sektörü konuşuldu.

Modernleştirilmesini Gözde Ürün Platformu Başkanı Celal Toprak'ın yaptığı toplantıda İSO Endüstriyel Yemek Sanayi Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zinçirli, Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, Ev Dış Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETUDEP) Başkanı Melih Şahin ve İSTİB Meclis Üyesi Süleyman Tarakça konuşmacı olarak yer aldı.

Toplantının açılışında konuşan İstanbul Ticaret Borsası Meclis Başkanı Ahmet Bülent Kaşap ev dış tüketim sektörünün son yıllardaki gelişimine dikkat ederek "Evlerdeki yeme içme alışkanlıklarımız hızla değişiyor. Modern hayatın temposu özellikle metropollerde çalışan insanları hızla yaşamaya zorluyor. Bu süreç dev bir sektör doğuruyor. Böylece önemli bir sektöre gereken önemimizi vermemiz ve potansiyelini değerlendirilmesini için elden geleni yapmalıyız" şeklinde konuştu.

İSO Endüstriyel Yemek Sanayi Meslek Komite Başkanı, Meclis Üyesi Sedat Zinçirli yaptığı konuşmada endüstriyel yemek sanayinin özellikle son 15 yılda önemli bir atılım gerçekleştirdiğini belirterek, "Sektörümüzün hızla gelişmesini en önemli nedenlerinden biri bu. İşletimdeki ilgili sorunlarımızı çözebilirsek, uluslararası hizmet vermede yolunda da hızla büyüyebiliriz" dedi.

Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu (YESİDEF) Başkanı Hüseyin Bozdağ, sektörün ihracat kapasitesine dikkat ederek, "Tek bir kap yemek 56 sektöre hareketlendiriyor, destekliyor. Bu nedenle ihracat kapasitemizi artırmak için çalışıyoruz. Osmanlı coğrafyasındaki olarak yinede benzer damak tatları sayesinde çok büyük bir potansiyelimiz var. Bunu değerlendirebiliriz. Diğer önemli bir konu ise sektörde çalışanların yalancı di bilme oranı artmalı, bu tür yalancıya gözünü çevirmiş bir sektörüz buralarda keskin gözle bile ihracat olarak kabul edilebilir için çalışmamız var Vizyoner bir sektörün çalışanları da vizyoner olmalı" dedi.

Ev Dış Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETUDEP) Başkanı Melih Şahin ise kahvaltı ve öğle yemeğinin çalışanlar tarafından dışında yendiğini hatırlatarak, "Sektörümüz dünya standartlarında üretim yapıyor, servis veriyor. Sadece tuzlusu bile dışarıya büyük bir talep etkimiz var. Her sektörü besliyoruz. Ayra bizim sektörümüzün toplam sağlığı açısından da çok önemli olduğu ortadadır" dedi.

İSTİB Ev Dış Tüketim Meslek Komitesi ve Meclis Üyesi Süleyman Tarakça da yaptığı konuşmada uluslararası alanda Türk mutfağı kültürünün hak ettiği yere ulaşmasını önemine dikkat ederek, "Öğleüstü bir mutfağı kültürümüz var ama ne yazık ki kullanmıyoruz. Örneğin öğleüstü ipevdi üstlerinde bir karnayısı var. Bu konuları her ide bir kurum yetkilendirecek çok daha iyi sonuç alabiliriz. Ayra gastronomi eğitiminde de ciddi sorunlarımız var. Gastronomi mezunlarının yüzde 98'i sektörde ki yılda terk ediyor. Televizyondaki programlar özel üniversitelerin gastronomi bölümlerine öğrenci sağlıyor. Bu programlarda yanlış algı sektöre yineleniye gönderen hıyal kırıklığına uğratmama yol açıyor. Sektörde birkaç tane STK devasa bir sektörün temsilci gibi davranıyor ama durum böyle değil kimse de böyle düşünmüyor. Sektörün çati kuruluşunun devlet tarafından oluşturulması, üstlenilmesi gerekiyor" şeklinde konuştu.



BORSA MEYDANINDA
SEKTÖRLER KONUŞUYOR

GIDA SEKTÖRÜNÜN KALBI BURADA ATIYOR

Gıdanın sorun ve çözüm önerileri Borsa Meydanında konuşuluyor...

İstanbul Ticaret Borsasının Güvenilir Ürün Platformunun destekleriyle düzenlediği Borsa Meydanı toplantılarında gıda sektörünün sorunları ele alınıyor, çözüm önerileri tartışılıyor.

Her ay gerçekleştirilen toplantıların sonuçları ilgililere iletiliyor, basında geniş yankı buluyor ve kitap olarak basılarak da paydaşlara dağıtılıyor.



istanbulticaretborsası

istib1924

İSTANBUL TİCARET BORSASI
İSTANBUL COMMODITY EXCHANGE 1924

www.istib.org.tr