

T.C.  
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI  
Strateji Geliştirme Başkanlığı

7/19475 G.K.25  
7/19552-7/19555  
G.K. 28

Sayı : 72416558-610-E.49418

15.01.2020

Konu : Soru Önergeleri

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA  
(Kanunlar ve Kararlar Başkanlığı)

İlgi : a) 17.10.2019 tarihli ve 43452547-120.07/E.549181,.  
b) 21.10.2019 tarihli ve 43452547-120.07/E.551269 sayılı yazılarınız.

İlgi yazılar ekinde yer alan yazılı soru önergelerine ilişkin Bakanlığımızca hazırlanan cevaplar ekte sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz ederim.

Mehmet Nuri ERSOY  
Bakan

Ek : Liste ve Cevaplar (9 sayfa)

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

**İZMİR MİLLETVEKİLİ SAYIN BEDRİ SERTER'İN 7/19553 ESAS SAYILI SORU  
ÖNERGESİNE BAKANLIĞIMIZCA HAZIRLANAN CEVAP**

**Bakanlığımız (Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü)'ca**

Ülkemizin 2023 yılında 75 milyon kişi gelen ziyaretçi sayısı ve 65 milyar dolar turizm geliri ile Dünyanın ilk 5 ülkesi arasına girmesi Bakanlığımızın ve Hükümetimizin temel hedefleri arasında yer almaktadır.

Bu hedeflere ulaşılabilmesi için de ülkemiz turizminde ürün çeşitliliğinin artırılması ve turizm faaliyetlerinin ülke geneline ve yılın tamamına yayılması büyük önem taşımaktadır.

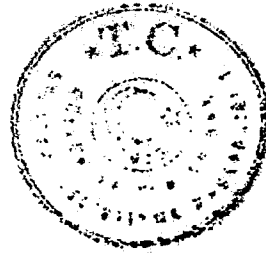
Diğer taraftan, Ülkemiz, gerek Ege Bölgesi olsun gerekse diğer yörelerimiz olsun çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptir.

Bu nedenle, ülkemiz turizmi için ortaya konulan yukarıda açıklanan temel hedeflere ulaşılabilmesi için gerekli olan turizmde ürün çeşitliliğinin artırılması ve turizm faaliyetlerinin ülke geneline ve yılın tamamına yayılmasını sağlayacak olan en önemli unsurlardan biri de hiç kuşkusuz gastronomi turizminin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılmasıdır.

Bu amaçla, ülkemizde gastronomi turizminin geliştirilmesi, yaygınlaştırılması ve hizmet kalitesinin artırılması amacıyla 01/06/2019 tarihli ve 30791 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe konulan Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelikle gastronomi tesislerinin nitelikleri belirlenerek, bu tesislerin Bakanlığımız tarafından belgelendirilmesine imkân tanınmıştır.

**Bakanlığımız (Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü)'ca**

Ülkemiz genelinde halk kültürü konularında alan araştırmaları gerçekleştirmektedir. Bu araştırmalar kapsamında, araştırma bölgelerinin halk mutfağı (kışık hazırlıklar, yemekler, tatlılar, içecekler, sofr düzeni ve adabı, mutfak etrafında şekillenen inanış ve pratikler vb.) konusunda da derlemeler yapılmakta olup söz konusu derleme kayıtları, Genel Müdürlüğümüz Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezinde kayıt altına alınarak söz konusu verilerin korunması, gelecek kuşaklara aktarılması, çeşitli bilimsel çalışmalarda ve ulusal/uluslararası düzeyde tanıtım faaliyetlerinde değerlendirilmesi sağlanmaktadır.



Bu anlamda, günümüze kadar Ege Bölgesi illerinde yapılan araştırmalarda elde edilen halk mutfağı verileri de arşivlenerek değerlendirilmeye alınmıştır. Önümüzde ki süreçte de Ege Bölgesi illerinde yapılacak olan halk kültürü araştırmalarına devam edilecektir.

Bunun yanı sıra, gastronomi alanında Tören Keşkeği Geleneği 2011 yılında; gastronomik bir ürün etrafında şekillenen kültürel ve geleneksel çeşitli uygulamaları içeren Mesir Macunu Festivali 2012 yılında; Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği 2013 yılında ve son olarak İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş 2016 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kayıt ettirilmiştir.

UNESCO nezdinde yürütülen bu çalışmalar Ülkemizin gastronomik unsurlarına ilişkin uluslararası alanda farkındalığını ve görünürlüğünü pekiştirmiş ve ülke turizmine de olumlu bir katkıda bulunmuştur.

Somut olmayan kültürel mirasın korunması çalışmaları kapsamında; Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri hazırlanmakta ve bu çerçevede gastronomik unsurlar ve bu unsurların etraflarında şekillenen gelenekler envanterlenip yaşayabilirlikleri güvence altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılmalrı sağlanmaktadır.

Ayrıca, Genel Müdürlükçe turizm sektöründe beğeni düzeyinin artırılması için en önemli etkenlerden birinin hizmet kalitesinin yükseltilmesi olduğu bilinciyle, konaklama ve yeme içme işletmelerinde çalışan personelin mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmek ve hizmet kalitesini artırmak amacıyla İşbaşı Eğitimi Kursları (Ön Büro, Kat Hizmetleri, Yiyecek ve İçecek Servisi, Yiyecek Üretimi, Yöneticileri Eğitici Olarak Yetiştirme Programı, Ev Pansiyonculuğu Eğitimi Kursu) ile Kişisel Gelişim Seminerleri düzenlenmektedir.

Bu kapsamda, Türkiye genelinde 2002-2019 yılları arasında yaklaşık 60 bin turizm çalışanına eğitim verilmiştir. Söz konusu eğitimler talebe istinaden gerçekleştirilmekte olup 2011 yılından itibaren gelen talepler doğrultusunda Ege Bölgesine yönelik olarak yiyecek üretimi (mutfak) eğitimleri düzenlenmiştir.

**Bakanlığımız (Tanıtma Genel Müdürlüğü)'ca**

**Ege Bölgesi gastronomisine ilişkin faaliyetler;**

Bakanlığımızca yurtiçi ve yurtdışı turizm fuarlarında, uluslararası etkinliklerde, organizasyonlarda kullanılmak üzere 8 farklı dilde hazırlanan "Türk Mutfakları Broşürü"nde Ege Mutfak Kültürüne ait değerler ve yemekler yer almıştır.



Bakanlığımız Kültür Portalı'nda gezilecek yerler, coğrafi işaretli ürünler ve geleneksel mutfak bölümlerinde geniş  l de Ege Bölgesi Gastronomi unsurları tanıtılmaktadır.

Ege Bölgesinde yer alan İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerimiz internet sitelerinde bölgenin gastronomi değerlerinin de tanıtımı yapılmaktadır.

İzmir'i gastronomide marka kent yapmak hedefi 2019 da ikincisi düzenlenen İzmir Gastrofest etkinliğine destek verilmiştir. 2018 de konuşmacı olarak Bakanlık temsilcisi tarafından katılım sağlanmıştır.

UNESCO Yaratıcı şehirler Ağına Gastronomi kategorisinde daha fazla şehrimizin katılımını sağlamak adına yapılan çalışmalar kapsamında İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile görüşmeler ile görüşmeler sürdürülmektedir.

Ülkemizin her bölgesinden gastronomi destinasyonların d hil olacağı "Gastronomi Rotaları" oluşturulacak olup Ege Bölgesi'ndeki destinasyonlarda da bu kapsamda yer alacaktır.

Avrupa Konseyince tescil belgesi almış 38 Kültür Rotası bulunmaktadır. Türkiye bu rotalardan 5 tanesinde yer almaktadır. Avrupa Konseyi Kültürel Rotaları kapsamındaki Zeytin Ağacı Rotası-2005 (The Routes of Olive Tree) rotasına  lkemizden İzmir ve Ayvalık d hildir. Söz konusu rotalara dahil olmanın; kaliteli turist akışını gerçekleştirme potansiyeli, kültür rotalarının ülkemizdeki turistik destinasyonların bilinirliğinin arttırılması, kültür rotaları yoluyla gelişmekte olan veya az gelişmiş bölgelerin ekonomik kalkınma, istihdam ve sürdürülebilir gelişimine katkıda bulunması, destinasyonların keşfedilmesi ve tanıtılması alanları başta olmak üzere pek çok olanak sağlayacağı düşünülmektedir.

Tanıtıcı materyallerde ve çeşitli etkinliklerde kullanılmaya yönelik olarak 2019 yılında 10. Alaçatı Ot Festivali etkinliklerinde Alaçatı ve diğer ilçelerde fotoğraf çekimleri gerçekleştirilmiştir.

