**Basın Bülteni**

**05.12.2023**

***“Süreyya yarın bu lokantaya gelecek!”***

**TURYİD, 20. YILINI GÖRKEMLİ BİR CUMHURİYET BALOSU İLE KUTLADI!**

***Turizm, Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD), 20. Yaşını Cumhuriyet’in 100. Yılına yakışan bir balo ile kutladı. Divan Kuruçeşme’de gerçekleştirilen baloda TURYİD üyeleri, yeme-içme-eğlence sektörünün yatırımcıları ve turizm işletmecileri ile sanat ve iş dünyasından çok sayıda davetli buluşurken, TURYİD 20. Yıl Özel Ödülleri sahiplerini buldu.***

2003 yılında dünyada hızla gelişen gastronomi dünyasına paralel olarak sektörü ilk kez bir araya getirmek ve yeme, içme ve eğlence endüstrilerinin sorunlarına çözümler üretmek temel fikirleri ile kurulan TURYİD, 20. yılını görkemli bir Cumhuriyet balosu ile kutladı. Balçiçek İlter’in sunuculuğu üstlendiği gecede, Türkiye yeme-içme, sanat ve iş dünyasının önemli isimleri bir araya geldi.

TURYİD, 20. yaşına girdiği Cumhuriyetimizin 100. Yılında, sektöre olan teşekkürünü özel bir balo ile taçlandırdı. Baloda sanatçı ve tarih anlatıcısı Pınar Ayhan “Beni Hatırlayınız” isimli müzikli gösterisi ile Mustafa Kemal Atatürk’ün hikayesini anlattı. Baloda, Atatürk’ün gastronomi dünyası için bir dönüm noktasını belirleyen “Süreyya yarın bu lokantaya gelecek,” sözlerine referansla, Türkiye’deki restoran geleneğinin altı çizildi. Atatürk bu sözleri, dönem milletvekillerinin Cumhuriyetin ilk yıllarında arkadaşı ile Ankara’da lokantaya giden Türkiye’nin ilk kadın avukatı Süreyya Ağaoğlu’nu yadırgaması üzerine söylemiştir. Bunun üzerine bir sofra devrimi yaşanmış ve Türk kadınları istedikleri şekilde restoranlara gidebilmeye başlamıştır.

Cumhuriyetin 100. Yılının tüm coşkusunu yansıtan balo, Pınar Ayhan’ın müzikli sunumunun ardından TURYİD Yönetim Kurulu Başkanı Kaya Demirer’in konuşmasıyla devam etti. Demirer konuşmasında gastronominin kalkınmanın önemli bir parçası olduğunu vurgularken, TURYİD’in 20 yıl boyunca kat ettiği yolu şu şekilde anlattı:

”2003 yılında 37 kurucu üye ve 100 restoran ile yola çıktık. Kurucu Başkan Erol Kaynar 1,5 sene sonra görevini Barış Tansever’e devretti. Tanever’in 2005-2011 senelerindeki başkanlık döneminin ardından da bayrağı ben devraldım. Bugün TURYİD, 100 işletme ile başladığı yolda, sektöre öncülük yapan ve yenilikçi, akılcı çözümler üreterek, 300’e yakın markası, yurtiçinde 3.000+, yurtdışında 250+ şubesi, 150.000’i aşkın istihdam sağlayan, yıllık 160 Milyon üzeri misafir ağırlayan ve yıllık 6 Milyar doları aşan cirosu ile Türkiye’deki yiyecek ve içecek sektörünün %26’sını temsil eder noktaya ulaşmıştır. 20 yıllık yolculuğumuzda ise bazı kilometre taşları dikkat çekiyor.

• “Coğrafya kaderdir” inancını söz konusu gastronomi olduğunda “Coğrafya fırsattır ile değiştirerek ilerledik. Gastronomi, paylaşmak, bir sofrada birleşmek demektir. Gastrodiplomasiyi, gastronomi turizmini, yöresel ürünlerimizi, sofraların neşesini birleştirici özelliğini hep dile getirdik.

• Kalkınmanın kaldıracı gastronomidir dedik. Katma değerli ekonominin bir parçası olduğumuzu savunduk. Yatırım konuşurken yatırım yapılan her USD başına en çok istihdam yaratan sektör olduğumuzu ortaya koyduk.

• Gastroekonomiyi vurgulamak için bu isimle üç zirve yaptık. Anadolu’yu il il, ilçe ilçe karış karış dolaştık. Yalnızca başkente değil, gittiğimiz coğrafyanın yerel otoritesine, kamuya anlattık, şefleri ve üreticileri yanımıza aldık.

• Neye İnanıyoruz? Gastronominin ekosisteminde yetenek, araştırma, inovasyon ve girişimciliğin önemine inanıyor ve destekliyoruz. Birleştiren sihirli gücü ile gastronomi sayesinde geniş kitlelilere ulaşmayı amaçlıyoruz. Bunu yaparken çevre ve iklimden kaynaklanan sorunlarına da dikkat ediyor, atıksız mutfak, yerel üreticiden mevsiminde tedarik ile karbon ayak izimizi azaltıyor, ürünün yetiştiği yere restoran açarak, ürünün üretildiği yerde tüketilmesini teşvik ediyor, yöreyi kalkındırıyoruz. Sadece insanı besleyen değil, bununla birlikte ekosistemi de besleyen, doğadan aldığını doğaya geri vermeye çalışan, ekolojik dengeye saygılı bir döngünün içinde kalmayı hedefliyoruz. Dünyayı doyurmak ancak bu şekilde mümkün.”

Demirer sözlerine şu şekilde devam etti: “Çok köklü bir tarihe, çok zengin bir kültürel yapıya sahip olan Türk mutfağı sürdürülebilir kalkınmanın simgesi olarak bu coğrafyada öne çıkıyor. Yerel yemeklerin varlığını sürdürebilmesi, ürün çeşitliliğinin korunması, tarım ve hayvancılığın teşvik edilmesi, yerel halkın iş potansiyelinin artmasına bağlı yerinde istihdam, genç ve kadın istihdamı nitelikli bir gastronomi deneyimini beraberinde getiriyor.”

Demirer’in konuşmasının ardından TURYİD’in 20. Yıl özel ödülleri takdim edildi. İlk ödül TURYİD Kurucu Başkanı Erol Kaynar’a bir vefa göstergesi olarak verildi. Ayrıca 100 yılı aşan TURYİD üye markaları, Develi 1912 – Nuri Develi, Güllüoğlu – Murat Güllüoğlu, Beyaz Fırın – Natalie Stoyanof, Pandeli – Yücel Özalp ve Tarihi Karaköy Balıkçısı – Hakan Kahraman’a 20. Yıl Özel Ödülleri takdim edildi.

Tören, TURYİD Onur Ödülleri ile devam etti. TURYİD adına, sektörün ekonomik değerini lokantacı algısından yeme-içme işletmeleri algısına çeviren, bu yeni algıyı ve katma değerli işletmelerin önemli bir yatırım aracı olduğunu işletme sahiplerine aşılayan, bu işin profesyonel yöneticiler tarafından da yönetilebileceğini ortaya koyarak vizyoner ve girişimci, risk alan yatırımcı ruhunu besleyen Doğuş Holding YKB Ferit Şahenk’e özel yatırımcı ödülü verildi. Şahenk’in vizyoner yapısı ile ortaya koyduğu hedefler içinde küçük markaları büyüterek kurumsal yapıya büründürüp, çoklanabilir ürün haline getirerek yurtdışına açmasının ve restoranların markası ile birlikte ihracata katkıda bulunmasının altı çizildi. Bunların hepsindeki öncülüğü ile sadece hâlihazırda sektöre yatırım yapanlara değil tedarikçiler de dahil olmak üzere tüm paydaşlara ve de potansiyel yatırım kurumlarına da mesaj vermiş olduğu belirtildi.

Gecede ayrıca, iki dönemdir Kültür ve Turizm Bakanı olarak görev yapan Mehmet Nuri Ersoy’a TURYİD 20. Yıl Onur Ödülü takdim edildi. Bakan Ersoy’un sektörü turizmin önemli bir parçası haline getiren ve göreve gelir gelmez gastronomiyi ön plana çıkarıp turizmdeki payı ile ilgili 5 Milyar USD’den 25 milyar USD hedefine ulaşma aksiyonlarının altı çizildi. Michelin Rehberi’nin Türkiye’ye girişindeki etkin rolü ve vizyonu, tüm turizm ülkelerinde örneği olan TGA’nın ülkemizde bağımsız bir kurum olarak kurulmasını sağlaması da vurgulandı. TURYİD Yönetim Kurulu Başkanı Kaya Demirer ödülü takdim ederken şunları söyledi: “Sayın Bakan tüm vizyonu ve öncülüğü ile birlikte özel gastroekonomi belgesi kriterlerinde derneğimizle bakanlığı etkin çalıştırdı. Kendisi de bizzat kriterler yazılırken toplantılara katıldı. Gastronomi algısını yerleştirme ve *gastrocity*’ler oluşturmada önemli adımların atılmasını sağlayan Kültür ve Turizm Bakanımız Sn. Nuri Ersoy’a da şükranlarımızı sunmak adına sektöre katkılarından ötürü TURYİD Onur Ödülü verilmiştir.”

Ödül töreni, derneğin kuruluşundan bu yana TURYİD’de emeği bulunan ve halen aktif görevleri süren Genel Sekreter Şükran Yürekli ve Hukuk Danışmanı Yelda Uras’a; gastronomi dünyasının Nobel'i olarak adlandırılan, Basque Culinary World Prize 2023 ödülüne layık görülen sosyal gastronomi şefi Ebru Baybara Demir’e verilen ödüllerle sona erdi.

Ödül töreninin ardından Nükhet Duru sahne aldı. Davetliler Duru’nun şarkılarıyla eğlenirken, TURYİD’in 20. yaşını ve Cumhuriyetin 100. yılını kutladı.

**TURYID Hakkında**

TURYİD, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği, 2003 yılında dünyada hızla gelişen gastronomi dünyasına paralel olarak sektörü ilk kez bir araya getirmek ve yeme, içme ve eğlence endüstrilerinin sorunlarına çözümler üretmek temel fikirleri ile kurulmuş öncü bir sivil toplum yapısıdır. Gastronominin tarımdan başlayarak ihracat, turizm, ülke markası, diplomasi ve kültüre olan katkısını GastroEkonomi başlığı ile ilk kez gündeme taşıyan ve gastronominin sosyal boyutlarını görünür kılan bir misyonla ile çalışmalarını sürdürmektedir.

Detaylı bilgi için Kiraz Halkla İlişkiler’den Gamze Raday’ı arayabilirsiniz.

212 232 4902 – 03 [gamze@kirazhalklailiskiler.com.tr](mailto:gamze@kirazhalklailiskiler.com.tr)