



## TÜYİB-DER III. Çalıştayı'nda yeni ürünler görücüye çıktı

TÜYİB-DER tarafından düzenlenen Yiyecek İçecek Alanlarında Yeni Ürünler Çalıştayı'nda tedarikçi firmalar ürünlerini sergileme fırsatı bulurken, sektördeki mevcut sorunlar ve eğilimler de masaya yatırıldı.



Kütahya Porselen Yönetim Kurulu Üyesi Erkan Güral

**T**ÜYİB-DER III. Çalıştayı, 24 Nisan Çarşamba günü Çırağan Otel'i'nde gerçekleşti. TUROB Başkan Yardımcısı Vedat Başaran, TURYİD Yönetim Kurulu Üyesi Ebru Koral, Kütahya Porselen Yönetim Kurulu Üyesi Erkan Güral ve Laleli Otelciler Birliği Başkanı Muhammet Cüntay'ın konuşmacı olarak katıldığı çalıştaya yiyecek içecek sektöründen de 20 firma da katıldı.

Sektör temsilcilerinin yoğun ilgi gösterdiği çalıştayda özetle şu konulara değinildi:

### **ERKAN GÜRAL: "SEKTÖREL İŞBİRLİĞİ ŞART"**

Çalıştayın açılış konuşmasını yapan Kütahya Porselen Yönetim Kurulu Üyesi Erkan Güral, tedarikçi ve kullanıcıların bir bütünün ayrılmaz parçaları olduğunu anlatarak, ortak çalışma ile oluşturulacak sinerjinin sektöre ciddi bir ivme



TUROB Başkan Yardımcısı Vedat Başaran

katacağını ifade etti. "Ekipman seçimlerinde birlikte işbirlikleri yapalım. Çünkü ürünlerin aşağı yukarı kaliteleri standartları aynı. Fakat onlara verilen şekiller, hizmet kalitesiyle bütünleştiğinde hizmetin şehir olarak, sunum olarak en iyi noktaya gelmesi anlamında birlikte bu ürünlerin ekipmanların seçimine çok katkı sağlayacağını düşünüyorum" diyen Güral, Kütahya Porselen'in bu işbirliğine hazır olduğunu belirterek, kendilerini evlerinde ağırlamaktan duyacakları memnuniyeti dile getirdi. Erkan Güral, sektörün önemli sorunlarından birinin de kalifiye eleman yetiştirilmesi olduğunu ifade etti. TÜYİB -DER'in kalifiye eleman yetiştirilmesi konusunda önemli çalışmalara imza attığını söyleyen Güral, derneğin sertifikasyon konularındaki çalışmalarını da ilgiyle takip ettiğini söyledi.

### **VEDAT BAŞARAN: "ÜRÜNLERDE YEREL KÜLTÜR ÖNE ÇIKARILMALI"**

Türk mutfağının ve gastronomisinin gelişmesinde tedarik zincirlerinin önemli bir misyon üstlendiğini ifade eden TUROB Başkan Yardımcısı Vedat Başaran, bu alanda önemli gelişmeler olduğunu kaydederek, bugün gelinen noktada önemli aşamalar kaydedildiğini söyledi. Tedarikçi firmaların ülkenin bölgesel kültürünü ortaya çıkaran ekipman ve malzeme tasarımlarına öncelik vermeleri gerektiğini dile getiren



Başaran, Türkiye'nin kendi gastronomik değerlerinin ortaya çıkışında bunun önemli bir katkı sağlayacağını söyledi. Tedarik kültürünün yerel kültür ile uyumlu hale gelerek evrenselleşmesinin önemine değinen Başaran, "Ben isterim ki artık batıdaki firmalar, Türkiye'deki firmaları taklit eder hale gelsinler" dedi. Türkiye'nin artık bunu yapacak güçte olduğunu belirten Başaran, bunları destekleyebilmek için, tedarikçilerin TÜYİB -DER ile daha sıkı bir işbirliği içerisinde çalışması gerektiğini söyledi.

### **"ÜRÜN SATIŞLARINDA PROFESYONELLİK GÖREMİYORUM"**

Tedarikçilerin iyi bir analizci, iyi bir gastronomi bilgisine sahip olması gerektiğini de vurgulayan Vedat Başaran, aynı zamanda tedarikçilerin iyi bir TÜYİB - DER üyesi olmaları gerektiğini de söyleyerek "Bir profesyonel olarak tedarikçilerin hiç birinde profesyonel insan görmüyorum. Malı satan insanlar bu malın ne için ve nasıl kullanılacağını bilmiyorlar" şeklinde sözlerini noktalandı.

