



PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

21- 27 MAYIS 2024 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Yurt içi ve Yurt Dışı Konsept ve Etkinlikler Rehberi



PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM



Asırlık Tariflerle
Türk Mutfağı



<https://www.kultur.gov.tr/turk-mutfagi>



Ministry of Culture and Tourism
Türk Mutfağı Haftası 2024
21-27 Mayıs 2024

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI 21-27 MAYIS 2024

Türk Mutfağı Haftası 2022 yılından bu yana, T.C Cumhurbaşkanlığı himayelerinde ve Kültür ve Turizm Bakanlığı desteği ile her yıl 21-27 Mayıs tarihleri arasında, tüm dünyada ve ülkemizde eş zamanlı olarak kutlanmaktadır.



FAALİYETLERİN YAPISI

- T.C. Cumhurbaşkanlığı ve Sayın Emine Erdoğan Hanımefendi'nin himayelerinde, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın desteği ile hazırlanan; gastronomi alanında uzman akademisyenlerin danışmanlığında ve ünlü şeflerin katkılarıyla ortaya çıkan “Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı” kitabı dış temsilciliklerimizce ve yurt içinde valiliklerimiz/yerel yönetimler önderliğinde gerçekleştirilecek etkinliklerde kaynakça olarak konumlandırılacaktır.
- Gerçekleştirilecek etkinliklerde kitabın ele aldığı şekilde, **geleneksel Türk mutfağının atıksız, sürdürülebilir, sağlıklı** yönleri öne çıkartılmalıdır. Bu temalara uygun olarak; kitapta yer alan tariflerden yararlanarak Türk mutfağını tanıtıcı kültürel ve akademik etkinlikler yapılması önerilmektedir.





PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

2024 Yılı Türk Mutfağı Haftası

Ana Tema

Sürdürülebilir Türk Mutfağı: Sağlıklı, geleneksel, atıksız

Yurt içi Faaliyet Konsepti

- **81 il coğrafi işaretli ürünlerle Türk Mutfağı kutlaması.**

Yurt dışı Faaliyet Konsepti

- **Tarih, Kültür ve Doğanın Buluşması: Turkaegean Lezzetleri**



PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

Sürdürülebilir Türk Mutfağı: Sağlıklı, geleneksel, atıksız

Hedef: Türk Mutfağı Haftası'nda, sürdürülebilir Türk Mutfağı konusunda farkındalık yaratmak, bu alanda markalaşmak ve Türk Mutfağı'nın **sağlıklı, geleneksel** ve **atıksız** özelliklerini vurgulamak.



Yurt içi

- İllerde Coğrafi İşaretli Ürünler konseptli etkinlikler düzenlenmesi.
- Uluslararası Coğrafi İşaretli Ürünlerin öne çıkarılması.
- Her mevsimde farklı ürünlerle zenginleşen ve günün her saatinde tüketilebilen, atıksız, israfsız ve yöresel sofraların tanıtımı etkinlikleri.
- Okullarda Türk Mutfağı Haftasına yönelik bilgilendirme, farkındalık faaliyetlerinin planlanması.

Yurt dışı

- Yurt dışında Türkiye'nin yurt dışına yönelik turizm markası “Turkaegean”ın (Kuzey Ege-Dalaman arası kıyı şeridi) bu bölgeye özgü deniz ürünleri, mezeler, zeytinyağı, yabani otlar vb. gibi değerleriyle sürdürülebilir gastronomi turizmi destinasyonu olarak tanıtılacağı etkinlikler.



PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



TURKISH
CUISINE
WEEK
MAY 21-27 2024



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

21- 27 MAYIS 2024 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Yurt içi Etkinlikler Rehberi



YURT İÇİ KONSEPT

81 İl Coğrafi İşaretli Ürünleriyle Türk Mutfağı

- ✓ 81 ilimizin zengin **Coğrafi İşaretli** ürün envanterinin öne çıkarıldığı;
 - **İllerin mutfak kültürüne uygun tariflerin illere özgü coğrafi işaretli ürünler kullanılarak hazırlanacağı yöresel kahvaltı sofraları konsepti önerilmektedir.**
- ✓ Böylece sürdürülebilir, geleneksel Türk mutfağının temelini oluşturan yerli ve nitelikli gıda ürünlerimiz hakkında farkındalık uyandırmak, bu ürünlerin restoran menülerine girmesi, turizm ve gastronomi okulları, genç şefler, yerel halk ile buluşması ve halkın da bu anlamda bilinçlendirilmesi amaçlanmaktadır.
- ✓ Ayrıca bu ürünlerin **turistik (hediyeelik eşya)** ve ticari ürün olarak erişilebilirliğinin ve yaygınlığının artması hedeflenmelidir.
- ✓ Türkiye’de Türk Patent Enstitüsü tarafından tescilli toplam 1555 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır.
 - ✓ **1163 Mahreç işareti**
 - ✓ **386’si Menşei işareti**
 - ✓ **6 Geleneksel ürün**

YURT İÇİ KONSEPT**Avrupa Birliği Komisyonu Tescilli Ürünlerimiz**

- ✓ Gastronomi turizminde ön plana çıkan ülkeler İtalya, Fransa ve İspanya coğrafi işaretli ürünlerini dünya çapında tanıtip ticaretini yaparak ülke mutfaklarını tüm dünyaya etkin şekilde yaymıştır.

Ülke	Aromalı Şaraplar (Tescilli)	Gıda (Tescilli)	Gıda (Toplam)	Alkollü İçecekler (Tescilli)	Alkollü İçecekler (Toplam)	Şarap (Tescilli)	Şarap (Toplam)	Toplam Tescilli	Toplam Başvuru
İtalya	1	311	341	34	35	526	548	872	925
Fransa	0	256	277	53	55	436	455	745	787
İspanya	1	199	232	19	20	139	152	358	405
Yunanistan	0	113	120	15	15	147	148	275	283

- ✓ **Türkiye'nin Avrupa Birliği Komisyonu tescilli 21 ürünü mevcuttur.**

- | | | |
|---------------------------|---|------------------------------|
| 1- Gaziantep Baklavası | 9- Antakya Künefesi | 17- Maraş Tarhanası |
| 2- Aydın Kestanesi | 10- Suruç Narı | 18- Ezine Peyniri |
| 3- Aydın İnciri | 11- Çağlayancerit Cevizi | 19- Safranbolu Safranı |
| 4- Bayramiç Beyazı | 12- Gemlik Zeytini | 20- Aydın Memecik Zeytinyağı |
| 5- Malatya Kayısı | 13- Edremit Zeytinyağı | 21- Araban Sarımsağı |
| 6- Milas Zeytinyağı | 14- Milas Yağlı Zeytini | |
| 7- Taşköprü Sarımsağı | 15- Ayaş Domatesi | |
| 8- Giresun Tombul Fındığı | 16- Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini | |



Coğrafi İşaretli Ürünleriyle Türk Mutfağı

FAALİYET ÖNERİSİ:

İsrafsız, yerel ürünlerle Türk kahvaltısı etkinliği.

- Kahvaltının günün her saati yenebilen ürünlerden oluşan bir öğün olduğunu vurgulayan, her ilin kendi coğrafi işaretli ürünleri ve tarifleriyle oluşturduğu kahvaltı menüleri hazırlanması.
- Bu menülerin seçili restoranlarda hafta boyunca servis edilmesi.
- Bu menüleri ön plana çıkaracak şekilde sosyal medyada içerik oluşturulması.
- Bu menüleri ön plana çıkaracak şekilde basına ve influencer'lara yönelik bir etkinlik düzenlenmesi.





DİĞER FAALİYET ÖNERİLERİ:

İlin coğrafi işaretli ürün ve yemeklerini anlatan sunumların, tanıtım materyallerinin, filmlerinin hazırlanması. Yerel fenomenler, içerik üreticileri, fotoğrafçıların, ildeki üniversite öğrencilerinin bu faaliyetlere katkıda bulunması. Bunların fiziki ve dijital mecralarda paylaşılması.

Dijital Sunumlar ve Sergiler: ÖR: İllerin havaalanı ve otobüs terminallerinde, en çok ziyaret edilen müzelerinde ve meydanlarında coğrafi işaretli ürünlerin sergisi ve tanıtımı. Coğrafi işaretli ürünlerin video, fotoğrafları ve açıklamalarından oluşan içeriğin hazırlanıp dijital ekranlarda sergilenmesi,

Coğrafi işaretli ürünlerin ön plana çıkarıldığı akademi, sektör paydaşları ve fenomenleri buluşturan paneller düzenlenmesi.

Seçili restoranlarda ve otellerde sektör dernekleri aracılığıyla her ilin coğrafi işaretli ürün ve yemeklerinin restoranlarda yer alması, bu haftaya özel coğrafi işaretli ürünlerden oluşan menüler sunulması



Sosyal Medya Yaklaşımı



- 81 il coğrafi işaretli ürünlerin TMH boyunca Go/Gezsen hesaplarında paylaşımları
- TMH için hazırlanan menülerin paylaşımları
- Yemek tarifi videoları
- Storylerde takipçilere etkileşim arttırıcı coğrafi işaretli ürün soruları
- Her bir coğrafi ürün için bir yemek önerisi





PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

21- 27 MAYIS 2024 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Yurt dışı Etkinlikler Rehberi



YURT DIŞI KONSEPT

Tarih, Kültür ve Doğanın Buluşması: Turkaegean Lezzetleri

AMAÇ

- Türkiye'nin yurt dışına yönelik turizm markası “Turkaegean”ın (Kuzey Ege-Dalaman arası kıyı şeridi) bu bölgeye özgü deniz ürünleri, mezeler, zeytinyağı, yabani otlar vb. gibi özgün Türk Mutfağı değerleriyle sürdürülebilir gastronomi turizmi destinasyonu olarak markalanması.
- 2024 yılı Michelin Rehberi’nde İzmir ve Bodrum restoranları ilk kez yer almaya başladı.

Neden?

- Michelin rehberinde yer alan bölgenin özellikle de Yeşil Yıldızlı sürdürülebilir restoranların ağırlıklı olarak bu bölgede yer alması (İzmir, Bodrum).
- Bölgeye özgü Ege-Akdeniz tipi beslenme kültürünün sürdürülebilir, atıksız, sağlıklı, geleneksel Türk Mutfağını en iyi şekilde yansıtan örnek olması.
- Akdeniz diyeti 2010 yılında UNESCO tarafından insanlığın manevi kültürel mirası olarak kabul edilmiştir.
- Çanakkale-Muğla arasında yer alan, Avrupa Kültür Konseyi (EPA) üyesi Zeytin Ağacı Rotasının tanıtımı.
- Urla’da bulunan antik Klazomenai zeytin işliklerinin tanıtımı. Kazılarda bulunan büyük üretime yönelik işliklerle, dünyada bugün de kullanılan zeytin işleme şeklinin ilk kez 2600 yıl önce burada geliştirildiğine dair bulgular desteklenmektedir.



PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

TURKAEGEAN

Coast of Happiness

“Mutluluğun Sahili” Turkaegean, yeşil ile mavinin birleştiği; tek lokasyonla sınırlı kalmayıp her temadan deneyimler sunduğu destinasyon markasıdır.

- UNESCO Dünya Mirası Alanları
- Berrak sular ve eşsiz koylar
- Mükemmel konaklama imkanı
- Zeytin bahçeleri ve bağlar
- Sağlıklı, yerel lezzetler,
Köyler, koylar, saklı destinasyonlar





PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM



TURKAEGEAN
Coast of Happiness

Öne Çıkarılan Destinasyonlar

- Bodrum
- İzmir
- Çeşme, Alaçatı ve Urla
- Bozcaada
- Ayvalık
- Foça
- Cunda Adası
- Assos
- Seferihisar
- Didim
- Gökçeada
- Kuşadası
- Akyaka
- Marmaris
- Datça



PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM



Öne Çıkardığımız Deneyimler

- Mavi Yolculuk
- Deniz, Kum ve Güneş
- Gastronomi
- 7 Kiliseler
- Karia Yolu
- Cittaslow
- Bağcılık
- Zeytincilik
- Sefarad Mirası
- Wellness
- Bisiklet
- Trekking
- Rüzgar Sörfü
- Dalış
- UNESCO



PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

TURKAEGEAN

Coast of Happiness

Türk Mutfağı Haftası kapsamında hazırlanacak basın materyallerine Turkagean içeriği de eklenecektir.

- Bilgi Notu
- Turkagean Reklam Filmi
- İlgili görseller
- GoTürkiye içerikleri (aegean.goturkiye.com)

Hashtag Kullanımı: #GoTürkiye #coastofhappiness
#Turkaegean #GoSustainable





Yurt Dışı Etkinlikleri Konsept ve Menü Eşleşmesi

Ege bölgesinin geleneksel olarak sağlıklı ve sürdürülebilir Akdeniz tipi beslenme şeklini ve lezzetlerini öne çıkaracak Turkaegean menüsü.

Turkaegean Lezzetleri*

- Ege zeytin ve peynirleri
- Tarhana çorbası
- Fava, Mücver
- Zeytinyağlı taze fasulye
- Zeytinyağlı biber dolma
- Otlı börek /Otlı gözleme
- Karides güveç
- İzmir köfte
- İncir uyutması
- Şerbetler: Somata, Sübye

İkram

- Türk Çayı, Türk Kahvesi, Lokum



*** Menü tercihli hazırlanmıştır. Her ülke erişilebilen malzemeleri göz önünde bulundurarak kendi etkinlik menüsünü bu yemeklerden seçerek oluşturabilir.**



MENÜLERİN BELİRLENMESİ

- Davet ve etkinlik menüleri oluşturulurken Ege bölgesinin geleneksel olarak sağlıklı ve sürdürülebilir Akdeniz tipi beslenme şeklini ve lezzetlerini öne çıkaracak Turkaegean lezzetleri mesajını vurgulamak tavsiye edilmektedir.
- Aynı zamanda UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde (SOKÜM) yer alan Türk Kahvesi ve Geleneği, Çay Kültürü ve İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Yufka geleneğimize de menülerde yer verilmesi tavsiye edilmektedir.
- Atıksız ve sürdürülebilir Türk mutfağı konseptine uygun olarak, **etkinliklerde gıda israfından kaçınılması önerilmektedir.** Bu bağlamda özellikle davetlere, yemek israfının yoğun yaşandığı açık büfe uygulaması tavsiye edilmemekle birlikte, tercih edilmesi durumunda da bu konuya azami dikkat gösterilmesi gerekmektedir.





PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

Yurt İçi ve Yurt Dışı Etkinlikleri – Çözüm Ortağı

Yurt İçi ve Yurt dışı etkinliklerinde yöresel gıda malzemesi ve lojistik operasyonu için Metro Gross Market ve iştiraki olan GastronoMetro ve THY, DO&CO, BTA ve TAV ile çalışılabilir. Ayrıca geçen sene olduğu gibi gönüllü gıda firmalarından malzeme sponsorluğu alınabilecektir.





PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



Ek-1

TÜRKİYE
CULTURE
AND TOURISM

21- 27 MAYIS 2024 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Genel Etkinlik İletişimi



MATERYAL KULLANIMI

- Haftaya özel olarak oluşturulan logo, roll-up, poster, sosyal medya paylaşımlarında kullanılacak hashtag'ler gibi tanıtım materyallerine de bu sayfadan erişim sağlanmaktadır.
- <https://turkishcuisineweek.com/tr/anasayfa>
- Düzenlenecek etkinliklerde bu materyallerin kullanılması gerekmektedir.
- Sosyal medyada hafta kapsamında kurum hesaplarından yapılacak paylaşımlarda bahse konu olan internet sitesine yönlendirme yapılmalıdır ve #türkmutfağıhaftası hashtag'i kullanılmalıdır.





PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



REPU
MINIS
AND TOURISM

Ek-1
YE
RE



Görselleri indirmek için websitesini ziyaret edebilirsiniz. Web sitesi Mayıs ayının ilk haftasında güncellenmiş olacaktır.

<https://turkishcuisineweek.com/tr/markalama>

<https://turkishcuisineweek.com/branding>



HASHTAG KULLANIMI

- Sosyal Medya paylaşımlarında aşağıdaki Hashtag'ler kullanılacaktır.

TÜRKÇE HASHTAG'LER

#türkmutfağıhaftası
#atıksız
#sürdürülebilir
#sağlıklı
#geleneksel
#asırlıktariflerletürkmutfağı
#21-27mayıs



İNGİLİZCE HASHTAG'LER

#turkishcuisineweek
#zerowaste
#sustainable
#traditional
#healthy
#turkishcuisinewithtimelessrecipes
#21-27may



2024 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KILAVUZU

- **Türk Mutfağı Haftası** kapsamında sürdürülebilirlik yaklaşımı için dikkat edilebilecek hususlar aşağıdaki gibidir;
 - **Cografi işaretli** yemekler etiketlenerek tanıtıcı notlar eklenmelidir.
 - **Sürdürülebilir ürün ve hizmetlerin satın alınmasına** öncelik verilmelidir.
 - **Yerel tedarikçilerle** öncelikli olarak
 - **Çevreye duyarlı satınalma** yapılmalıdır.
 - Kağıt kullanımını azaltılarak, alternatif olarak **dijital davetiyeler** ve **QR broşürler** kullanılabilir.
 - Türk Mutfağı haftasında **mevsiminde, yerel yiyecekler** kullanılabilir.
 - **Vegan ve vejateryan** seçenekler farkındalık etiketleri ile sunulur.
 - Yiyecek ve içecekler **küçük porsiyonlar** ve **küçük tabaklarda sunularak** israf oluşması engellenmelidir.
 - Mutlaka **tekrar kullanılabilir** tabak, bardak, çatal, kaşık kullanılmalıdır.
 - Su servisi olabildiğince **cam sürahi** ile yapılmalı, yapılamadığı durumlarda **kesinlikle cam şise** su kullanılmalıdır.
 - Tüm etkinlik boyunca oluşan **atıklar kaynağında ayrı olarak** toplanmalı ve oluşan atık miktarı ölçülmelidir.
 - Ayrı toplanan yemek atıkları/organik atıklar **hayvan barınaklarına veya kompost tesislerine** gönderilebilir.
 - **Alerjiye veya intoleransa** neden olan yiyeceklerin açıkça tanınabilmesi için yiyecekler etiketlenmelidir.
 - Tüm çalışanlar israf oluşmaması için **servis kuralları** ve **atık yönetimi** konusunda bilinçlendirilmelidir.



ETKİNLİK KONSEPTİNE İLİŞKİN BİLGİLER

SOFRA DÜZENİ

İkram edilecek menülerde tabaklama ve sofraya dizaynı kitabın görsel diline uygun olmalı; sade, doğal, rafine ve dingin bir stil tercih edilmeli; **gıdalar dekoratif amaçlı kullanılmamalıdır**. Bu anlamda kitapta yer alan yemek ve sofraya görselleri ve tabaklama stilleri rehber olacaktır.

MÜZİK

Faaliyetlerde kullanılacak müzikler faaliyetin türüne ve katılımcılara göre değişiklik gösterebilir, tercihe bağlıdır.

DEKOR

Sade bir düzen oluşturularak haftaya özel olarak oluşturulan logo, roll-up, poster gibi tanıtım materyallerinin kullanılması gerekmektedir.



FAALİYETLERİN KAYDEDİLMESİ

- Etkinlikler süresince ve sonrasında basın iletişimlerinde kullanılabilmesi için fotoğraf ve video çekimi yapılması önem taşımaktadır. Görev bölgelerinde yer alan basın temsilcileri ile birlikte faaliyetler fotoğraflar ve videolar ile kayıt altına alınmalı ve ilgili birimler ile paylaşılmalıdır.
- Yurt içi medya iletişim çalışmaları İletişim Başkanlığı tarafından yönetilmektedir.





PRESIDENCY OF THE
REPUBLIC OF TÜRKİYE



TURKISH
CUISINE
WEEK
MAY 21-27 2024



Ek-1

TÜRKİYE
MINISTRY OF CULTURE
AND TOURISM



TURKISH
CUISINE
WEEK
MAY 21-27 2024

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI KUTLU OLSUN!