

همکاری باشگاه غذا و خوراکناسی یونسکو-ایران با موسسه پل بکوز فرانسه



اعضای هیات رئیسه باشگاه غذا و خوراکناسی کمیسیون ملی یونسکو-ایران در دیدار با رئیس و مدیران موسسه پل بکوز فرانسه به ابراز تمایل جهت توسعه همکاری دو طرف در صنایع غذایی، خوراک و رستوران تاکید کردند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، از روابط عمومی باشگاه غذا و خوراکناسی یونسکو، اعضای هیات رئیسه باشگاه غذا و خوراکناسی کمیسیون ملی یونسکو-ایران با رئیس و مدیران موسسه پل بکوز فرانسه در شهر لیون دیدار و گفت و گو کردند.

در این نشست **احمد فتح الهی** عضو شورای سیاستگذاری و رئیس کارگروه صنایع باشگاه غذا و خوراکناسی یونسکو و **امیر ثابت پی** عضو شورای سیاستگذاری باشگاه، ضمن تشریح فعالیت های باشگاه، به ابراز تمایل جهت توسعه همکاری دو طرف در صنایع غذایی، خوراک و رستوران تاکید کردند.

برگزاری دوره های آموزش برای آشپزهای حرفه ای، شرکت در نمایشگاه های حوزه صنایع غذایی، خوراک و مدیریت رستوران داری و برگزاری همزمان هفته غذای ایران و فرانسه از محورهای این نشست بود.

طرفین با ابراز خرسندی از آغاز همکاری ضمن تبادل دیدگاه‌های خود، درباره اجرایی شدن موضوعات مطرح شده تا ماه آینده گفت‌وگو کردند.

ژیروديه رئيس موسسه پل بوكوز، ژبورو رئيس دپارتمان تحقیقات و شماری از مدیران ارشد این موسسه، امیر روشن بخش معاون دبیرکل کمیسیون ملی یونسکو-ایران، محمدعلی کیانی رئیس دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مجید غیور رئیس مرکز مقوله ۲ تحقیقات علوم پایه پزشکی و تغذیه یونسکو در ایران در این نشست حضور داشتند.

“پل بوكوز” در فرانسه با نام پدر هنر آشپزی مشهور و به عنوان نمادی از آشپزی فرانسه شناخته می‌شود. بوكوز، سفیر آشپزی مدرن فرانسوی بود و به عنوان یکی از بهترین آشپزانی شناخته می‌شد که آشپزی جدید فرانسوی را به اوج خود رساند. سبک او بر استفاده از مواد غذایی تازه و باکیفیت متمرکز است.

موسسه آشپزی پل بوكوز بهترین مرکز آموزش و تحقیقات حوزه صنایع غذایی و آشپزی فرانسه است که جایگاه ویژه‌ای در حوزه دیپلماسی غذا و خوراک دارد.

بر اساس این گزارش، باشگاه غذا و خوراک شناسی یونسکو یک نهاد خصوصی، انتفاعی و غیرسیاسی در چهارچوب قوانین جمهوری اسلامی ایران و کمیسیون ملی یونسکو است که محور فعالیت‌های آن موضوعات مربوط به خوراک و نوشیدنی بوده و در قالب یک باشگاه فرهنگی، تخصصی و علمی (از انواع چهارگان^۱ باشگاه های یونسکو) با شناخت، جذب و ارتقاء ظرفیت های موجود در عرصه^۲ فعالیت خود، بر اساس بیانی^۳ مأموریت و چشم انداز پی خواهد گرفت.

تشکیل معتبرترین مرجع جهانی مطالعه، معرفی، آموزش و ترویج تهیه، ارائه و مصرف خوراکی‌ها و نوشیدنی‌های گستر^۴ فرهنگی ایران زمین چشم انداز باشگاه غذا و خوراک شناسی یونسکو محسوب می شود.

محمد با بارضا، رئیس باشگاه غذا و خوراک‌شناسی یونسکو ۲۲ فروردین ماه نیز از برنامه ریزی برای تاسیس اولین شعبه بازارچه طعم های ایرانی در این باشگاه خبر داده و گفته بود: شناساندن ظرفیت‌های فرهنگی خوراک ایرانی براساس گستردگی منطقه‌ای و خرده فرهنگ‌ها از موضوعات مهمی است که در سال ۱۴۰۱ پیگیری خواهد شد.

سرویس خبری: آشپزی و گردشگری غذا

منبع: باشگاه غذا و خوراکشناسی یونسکو