

عضو انجمن صنفی راهنمایان گردشگری استان تهران: گردشگری غذایی می تواند اشتغال پایدار ایجاد کند



عضو انجمن صنفی راهنمایان گردشگری استان تهران با اشاره به نخستین جشنواره خوراک ملل در برج میلاد، نقش صنایع غذایی را مستقیم دانست و گفت: این محفل می تواند به خوبی ذائقه و طبخ غذاهای اصیل ایرانی را به سایر جهان معرفی کند.

حمید درودیان روز شنبه در این رابطه اظهار داشت: گردشگر غذایی می تواند اشتغال بسیاری ایجاد کرده و ارزآوری برای کشورمان به همراه داشته باشد، چون بسیاری از توریست های خارجی می خواهند تا فرهنگ بومی و محلی، نحوه پخت و محل این گونه غذاها را تجربه کنند.

وی ادامه داد: بسیاری از کشورهای جنوب شرق آسیا از جمله تایلند و ویتنام در چند سال اخیر با معرفی غذاهای خود در مسیر گردشگران توانسته اند نگاه تاریخی و فرهنگی کشورشان را به سایر جهان عرضه

کنند چرا که گردشگری خوراک در دنیا شناخته شده است.

خرانه دار انجمن صنفی راهنمایان گردشگری استان تهران با بیان اینکه فضای مجازی می‌تواند در معرفی بیشتر جشنواره خوراک ملل تاثیر گذار باشد خاطر نشان کرد: غذاهای محلی ایران یکی از پرطرفدار ترین منوها برای گردشگران محسوب می‌شود که می‌باشد این موضوع در دل این جشنواره پرورش داده و به سایر گردشگران معرفی کرد.

درودیان با اشاره به اینکه گستردگی اقوام ایرانی در کشور باعث شده که بسیاری از غذاها به لحاظ طبخ، تنوع و ذاتیه برای گردشگران مطلوب ارزیابی شود گفت: هم اکنون قرمه سبزی، کباب و کوفته تبریزی برای بسیاری از گردشگران یک برنده تبدیل شده است که باید از این الگو و استاندارد سازی سایر غذاهای محلی را معرفی کرد.

به گفته وی استفاده از ادویه‌ها و دسرهایی در کنار غذاهای ایرانی باعث شده تا طبع گرم و سرد غذاها را از بین برده و این گونه خوراک‌ها را بهتر برای باب میل گردشگران به همراه آورد.

این عضو انجمن صنفی راهنمایان گردشگری استان تهران نقش صنایع غذاهایی در توسعه اقتصادی و اشتغال را مستقیم دانست و اظهارداشت: در این زمینه گردشگر غذاهایی می‌تواند اشتغال بسیاری را برای اقتصاد کشورمان به همراه آورد چرا که بسیاری از توریست‌های خارجی در نظر دارند تا فرهنگ بومی و محلی، نحوه پخت و محل این گونه غذاها را تجربه کنند.

درودیان با بیان اینکه نهادهای خصوصی و آژانس‌های گردشگری به عنوان کارگزاران در این بخش باید حضور فعالی داشته باشند تصریح کرد: این افراد پکیج کاملی از با کیفیت ترین و استانداردترین غذا و نوشیدنی‌های کشورمان را معرفی و در این زمینه باید اعتماد سازی و شناسنامه دار کردن را سرلوحه کار خود قرار دهند.

اولین جشنواره بین المللی خوراک ملل به منظور معرفی آداب و رسوم ملت‌های مختلف درباره طبخ و مصرف غذا ۲۰ تا ۲۵ مردادماه در مرکز نمایشگاهی برج میلاد تهران برگزار می‌شود.

در این جشنواره ۳۸ غذای ملی ثبت شده و ۳ غذای جهانی در قالب پوستر و یا نمایش پخت آنها در این برنامه معرفی می‌شود.

سازمان میراث فرهنگی، کانون اتومبیلرانی و جهانگردی، وزارت فرهنگ و ارشاد، مؤسسه فرهنگی اکو، سازمان فرهنگ و ارتباطات اسلامی، سازمان امور عشاير ايران، شهرداری تهران، اتاق بازرگانی صنایع، معادن و کشاورزی و صدای جمهوری اسلامی ايران از حامیان معنوی این رویداد بین المللی هستند.