

**گروه گردشگری - گردشگری**

خوراک یکی از گونه‌های گردشگری است که می‌تواند علاوه بر تنوع بخشیدن به سبد محصولات گردشگری، سبب شناسایی احیای معرفی دامنه گسترده‌ای از انواع و اقسام خوراکی‌ها و غذاهای محلی و نوشیدنی‌ها به عنوان محصولی جذاب به گردشگران داخلی و خارجی می‌شود. هر منطقه از ایران بنا به اقلیم و فرهنگ سفره غذایی خاص خود را دارد؛ طعم و رنگ غذاهای بومی و سنتی ایرانی و شیوه طبخ آن‌ها، برآمده از تنوع و تفاوت فضای فرهنگی، جغرافیایی و تاریخی در این مناطق است، خوراک همانند دیگر محصولات فرهنگی، بیانگر هویت قومی، نژادی و ملی مردم آن منطقه هم به شمار می‌آید؛ همچنین شیوه آماده‌سازی و پذیرایی خوراک‌ها به عنوان میراث ناملموس فرهنگی، حافظ تنوع فرهنگی و ضامن توسعه پایدار است و این ظرفیت را دارد در کنار میراث فرهنگی ملموس، یکی از مهمترین جاذبه‌های گردشگری هر منطقه کشور باشد. البته عدم توجه به موضوع خوراک به عنوان یک مولفه فرهنگی و یکی از جاذبه‌های گردشگری باعث شده بسیاری از غذاهای محلی ایران در آستانه فراموشی قرار گیرد، که تدوین اطلس خوراک ایران به عنوان یکی از مهم‌ترین نیازها و ضرورت‌های گردشگری خوراک، می‌تواند علاوه بر کمک به ثبت تفاوت‌ها و تنوع‌های غذایی نقاط مختلف به‌شناسایی و سپس تجاری‌سازی و برندسازی خوراک ایرانی به عنوان یک فرهنگ جامع از انواع خوراکی‌ها و نوشیدنی‌های مناطق مختلف ایران، پیشینه، تنوع و روش‌های تهیه، خواص و فواید غذاها و خوراک‌ها را سازگار با جغرافیای پهناور ایران معرفی کند.

از سوی دیگر انجام مطالعه در مورد گردشگری خوراک در ایران و کشورهای دیگر به ویژه کشورهای با اشتراکات فرهنگی، نشست و مشاوره با اتحادیه‌ها و سازمان‌های داخلی و خارجی مرتبط با حوزه غذا و صنایع خوراکی، مشارکت فعال جامعه فذاتر خدمات سفر و تورگردانان برای ایجاد بسته‌های سفر تخصصی گردشگری خوراک و هماهنگی و برنامه‌ریزی جامعه پوم‌گردی برای برگزاری رویدادهای غذا و آیین‌های مرتبط می‌تواند، بستری توسعه گردشگری خوراک را فراهم سازد. در این زمینه با روشن‌بایی همتی مدرس دانشگاه و عضو هیات علمی دانشگاه گیلان و پژوهشگر خوراک، دارای مدرک

گردشگری خوراک از فرانسه، مدیر مرکز گردشگری خلاق ایران و مجری طرح عضویت شهر رشت در شبکه ایرانی به عنوان یک فرهنگ جامع از انواع خوراک‌ها و پذیرایی خوراک‌ها به عنوان میراث ناملموس فرهنگی، حافظ تنوع فرهنگی و ضامن توسعه پایدار است و این ظرفیت را دارد در کنار میراث فرهنگی ملموس، یکی از مهمترین جاذبه‌های گردشگری هر منطقه کشور باشد. البته عدم توجه به موضوع خوراک به عنوان یک مولفه فرهنگی و یکی از جاذبه‌های گردشگری باعث شده بسیاری از غذاهای محلی ایران در آستانه فراموشی قرار گیرد، که تدوین اطلس خوراک ایران به عنوان یکی از مهم‌ترین نیازها و ضرورت‌های گردشگری خوراک، می‌تواند علاوه بر کمک به ثبت تفاوت‌ها و تنوع‌های غذایی نقاط مختلف به‌شناسایی و سپس تجاری‌سازی و برندسازی خوراک ایرانی به عنوان یک فرهنگ جامع از انواع خوراک‌ها و نوشیدنی‌های مناطق مختلف ایران، پیشینه، تنوع و روش‌های تهیه، خواص و فواید غذاها و خوراک‌ها را سازگار با جغرافیای پهناور ایران معرفی کند.

افزود: گروه سوم که مهمترین گروه در

## طرح توسعه گردشگری خوراک، دارای سیاست‌گذاری و راهبرد دولتی است

مدرس دانشگاه و پژوهشگر خوراک گفت: دولت برای رشد و توسعه گردشگری خوراک باید در گام اول سیاست‌گذاری و راهبرد داشته باشد، در گام بعدی بخش خصوصی باید وارد میدان شود، احداث موزه خوراک‌شناسی در هر استان یکی از اقداماتی است که با مشارکت و سرمایه‌گذاری این بخش محقق می‌شود.



گردشگری خوراک است، متخصصان خوراک‌شناسی (Gastronomy) هستند که به مقصدهای مشخص سفر شهرهای خلاق در زمینه خوراک سفر می‌کنند؛ در حال حاضر ۳۶ شهر جهان به عنوان عضو شبکه شهرهای خلاق جهان حوزه خوراک‌شناسی دربرنوسکو هستند که هر رشت هم جزو یک از همین شهرها است.

مدیر مرکز گردشگری خلاق ایران با اشاره به جامعه‌شناسی فرهنگ خوراک گفت: هر کشوری یک فرهنگ جامعه‌شناسی در حوزه خوراک‌شناسی دارد کمک می‌کند که گردشگران از نوع جامعه‌شناسی خوراک‌ها به فرهنگ خوراک آن جامعه ارتباط برقرار کنند، این نوع جامعه‌شناسی خوراک‌ها از محلی هر منطقه و استان را مورد توجه و بررسی قرار می‌دهد؛ به‌طورمثال مفهوم جامعه‌شناسی آش، نذ است یا معنای فرهنگی و جامعه‌شناسی خرما، یادبود است و به همین دلیل در مجالس ختم و یادبود در گذشتگان خرما می‌دهند، زیراهم رنگ تیره دارد و هم داروی ضد اسفردگی است، این نوع اطلاعات

رئیس کمیته طبیعت درمانی و تندرستی جامعه گردشگری سلامت ایران:

## «گردشگری سلامت» نیازمند مدیریت واحد است



جدی دنبال شود باید ساختار مدیریت واحد فراتر از یک وزارتخانه شکل بگیرد. عضو شورای سیاست‌گذاری جامعه گردشگری سلامت ایران گفت: شورای راهبری گردشگری سلامت در سال ۱۳۹۴ شکل گرفت و اسناد آن به امضای ۴ دستگه رسید، اما چون صرفاً یک توافق‌نامه است ضمانت اجرایی ندارد، اگر ساختارهای قانونی این شورا در هیات دولت و یا در مجلس شورای اسلامی تصویب شود می‌تواند به عنوان یکی از مراجع اصلی در این حوزه سیاست‌گذاری کند و وارد اجرا شود. بخش دولتی به هیچ‌عنوان نباید در حوزه تصدی‌گری گردشگری سلامت وارد شود، باید راهبرد بخش دولتی باید و آگذاری تصدی‌گری به بخش خصوصی باشد؛ شرکت‌های گردشگری و تسهیل‌گری، بیمارستان‌ها و مراکز درمانی و اقامتی بخش خصوصی در فرایند سلامت گردشگری به عنوان حلقه‌ی ذی‌نفعان می‌توانند از کشور مبدأ (گردشگر فرست) تا آخرین نقطه در کشور مقصد (گردشگر پذیر) خدمات این حوزه را بازاریابی و برندینگ تا جابجایی و سفر، اقامت و پذیرایی و مترجمی را انجام دهند. مدرس دانشگاه علوم پزشکی ساوه با اشاره به نقش سازمان‌های مردم‌نهاد حوزه گردشگری سلامت، افزود: فرایند این حوزه نیازمند یک ساختار هماهنگ کننده و مقتدر است؛ البته بهترین گروه‌هایی که می‌توانند در این هماهنگی‌ها مانع بخش خصوصی و غیر دولتی را دنبال کنند، سازمان‌های مردم‌نهاد هستند، این تشکل‌ها به عنوان متولیان اصلی گردشگری سلامت و حامیان بخش خصوصی می‌توانند آرا و نقطه نظرات و ظرفیت‌های بخش خصوصی به حاکمیت و دولت انتقال دهند. دبیر اسبق شورای راهبردی گردشگری سلامت تصریح کرد: مدیریت واحد گردشگری به معنای انحصارگری فردی و دولتی نیست، این نوع مدیریت باید در قالب یک کمیسیون یا شورایی شامل سفاساز شرح وظایف است؛ بخش خصوصی و سازمان‌های مردم‌نهاد شکل گرفته و نقش آفرینی کند، این مجموعه باید در قالب یک شورای عالی و فراوزارتخانه‌ای با حضور همه ذی‌نفعان مثلاً زیر نظر معاون رئیس‌جمهوری تشکیل شود، البته دبیرخانه آن می‌تواند در یکی از وزارتخانه‌های دولتی ثابت یا دوره‌ای تشکیل شود. گردشگری درمانی و پزشکی، طبیعت درمانی، و گردشگری تندرستی، از کان اصلی گردشگری سلامت هستند؛ به‌رغم آنکه گردشگری سلامت یکی از بخش‌های مهم و در حال رشد تجارت بین‌المللی گردشگری در جهان است، اما در ایران با همه ظرفیت‌های باارزش و غنی که وجود دارد، این حوزه مغفول مانده است. عضو شورای سیاست‌گذاری جامعه گردشگری سلامت ایران افزود: در حال حاضر در جهان ۸۰ درصد گردشگری سلامت مبتنی بر طبیعت درمانی و تندرستی ۲۰ درصد بر پایه گردشگری درمانی و پزشکی است، اما مسافانه در ایران سهم طبیعت درمانی و تندرستی کمتر از ۱۰ درصد است. سهم گردش مالی طبیعت درمانی و گردشگری تندرستی در جهان ۶۴۰ میلیارد دلار است در صورتی که کل گردش مالی گردشگری پزشکی ۱۵۰ میلیارد دلار است.

محصولات کشاورزی را هم شامل می‌شود. پژوهشگر خوراک با اشاره به اینکه گردشگر در سفر بارهای غذایی (Footprint of Foodstuff) مواجه می‌شود، تصریح کرد: مهم نیست گردشگر فقط یک سالاد یا یک نوشیدنی یا غذای حاضری (Fast Food) یا غذای پختنی (Slow Food) بخورد باشد، بلکه یک چرخه از مزرعه تا سفره و میز غذا تا زمان کاشت و برداشت تا پخت و آماده‌سازی غذا و پذیرایی، همه فرایند و روند تهیه غذا و پذیرایی از گردشگر را به مفهوم ردپای غذایی بیان می‌کنند.

بایایی به گستردگی دایره گردشگری خوراک اشاره کرد و گفت: حوزه فرهنگ و گردشگری خوراک وقتی به دیپلماسی خوراک (Gastrodiplomacy) می‌رسد روابط بین‌ملتها و کشورها را ایجاد می‌کند و بر مبنای آن اشتراکات فرهنگی در حوزه خوراک و غذا را زندگی مردم، نوع غذا، شیوه پخت غذا، ذائقه چشایی و غذای و حتی ریشه‌های غذایی مرتبط به فرهنگ و مکتب مثلاً چینی، ایرانی و عربی و رومی... مورد بررسی قرار می‌گیرد.

**گردشگران خارجی در ایران سراغ چلوکباب را می‌گیرند**  
بایایی به اطلس‌ها و نقشه‌های غذایی جهان اشاره کرد و اظهار داشت:

در نقشه و منطقه‌بندی کشورهای جهان، تصویر چلوکباب بر روی ایران درج شده است؛ البته اسناد و گزارش‌ها هم همین را نشان می‌دهند که گردشگران خارجی که به ایران سفر می‌کنند بیشتر سراغ چلوکباب را می‌گیرند. برای برندسازی خوراک ایران، علاوه بر چلوکباب می‌توان روی خوراک‌های دیگر هم مانند آش کار کرد؛ اگر پهنه خوراکی‌های ایران را برندسازی گردشگری خوراک در نظر بگیریم، استان زنجان می‌تواند پایتخت آش ایران باشد.

پژوهشگر خوراک افزود: بیش از ۲۵۰۰ غذای سنتی در ایران شناسایی و ثبت شده است، که ۲۵۰ غذا (۱۰ درصد) در استان گیلان است؛ و در سایر استان‌ها به تناسب غذاهای سنتی که دارند از ۶ درصد پایین‌تر است که تحقیق روی آن می‌تواند یک اطلس جامع تدوین می‌شود؛ این اطلاعات نشان می‌دهد استان‌های پهنه شمالی ایران ظرفیت ثبت شهرهای خلاق را در گونه‌های مختلف دارند

گردشگر خارجی معمولاً در لایه اول سفر به مثلث طلایی گردشگری

ایران (اصفهان، شیراز و یزد) وارد می‌شود، در لایه دوم به سوی مشهد، در لایه سوم به شهرهای استان‌های شمالی گیلان، مازندران و گلستان می‌رود، در پهنه جغرافیایی، خوراکی‌های ایران بیشتر در پهنه شمالی قرار می‌گیرد؛ که با توجه به وجود بازارهای محلی انواع خوراک‌های کشاورزی و دریایی و محصولات و آیین‌ها و رویدادهای آن در این محدوده جغرافیایی خاص در هر سه گونه گردشگری خوراک و مهارت‌های آشپزی و پژوهش خوراک، می‌تواند به عنوان پایتخت خوراک و گردشگری خوراک ایران برندسازی و معرفی شود. بایایی با اشاره به اطلس خوراکی جهان TasteAtlas (مربوط به اتحادیه جهانی خوراک) و برخی کتاب‌های منتشر شده در حوزه گردشگری خوراک گفت: کشورها و شهرهای در مسیر جاده ابریشم دارای تنوع و اشتراکات خوراکی فراوانی هستند، مطالعات خوراک‌شناسی هم در جاده ابریشم انجام شده است؛ چینی‌ها یک کتاب خاص و جذاب تدوین کرده‌اند که از چین تا ترکیه هر شهری را در این مسیر همراه با خوراکی‌های آن معرفی کرده‌اند، حتی از هر غذایی تمبر آن‌را هم که ارزش یادبود هم ارزش فرهنگی دارد، منتشر کرده‌اند، وقتی گردشگر این کتاب را خریداری می‌کند انگیزه پیدا می‌کند که هر کدام از غذاها را هم تجربه کند.

مدیر مرکز گردشگری خلاق ایران تصریح کرد: در ایران هنوز اطلس جامع خوراک‌شناسی یا منابعی که پایه‌گذار مسائل فرهنگی زمینه‌ساز برای غذا و خوراک و محصولات کشاورزی باشد، تدوین نشده است.

**توسعه گردشگری خوراک نیازمند سیاست‌گذاری در زمینه آشپزی و خوراک‌شناسی است**  
بایایی گفت: برای توسعه گردشگری خوراک در ایران دولت باید دو نوع سیاست‌گذاری یکی برای آشپزی و دیگری برای خوراک‌شناسی انجام دهد، این دو در ادبیات و فرهنگ خوراک جهان متفاوت است؛ به‌طور مثال در تایلند دیپلماسی گردشگری خوراک را بر مبنای آشپزی تدوین کردند؛ تایلندی‌ها بر نام‌ریزی کردند در ۵ سال در همه کشورهای جهان یک شعبه عرضه غذای Thai (تایلندی) راه‌اندازی کنند و اکنون به این هدف رسیده‌اند و در هر کشوری یک نمونه حتی یک شبه کوچک غذای تایلندی ایجاد کرده‌اند که در حوزه آشپزی یک افتخار بزرگ برای این کشور است.

بایایی گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.

بایایی گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.

بایایی گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.

است و در هر جاتی در رستوران‌ها هم عکس می‌گیرد، خاطره‌سازی می‌کند، این گردشگر در بازگشت به کشور خود درباره رستوران‌های ایران، علاوه بر طعم و مزه غذای ایرانی، در خصوص استانداردهای بین‌المللی آن تبلیغ می‌کند.

**آکادمی‌های خوراک می‌تواند به توسعه گردشگری خوراک کمک‌کند**

بایایی خاطر نشان کرد: وجود آکادمی‌های خوراک در استان‌ها هم می‌تواند به رشد و توسعه گردشگری خوراک کمک کند، تبادل دانشجو و استاد میان این مراکز در کشور و حتی شهرهای خلاق جهان که مرکز خوراک‌شناسی هستند می‌تواند موجب انتقال دانش و تجربه شود. وی گفت: در سال ۱۳۹۷ برای اجرای طرح شهر گردشگری خلاق پیشنهاد کردم به جز خوشنویسی روی باقلا کار شده؛ کارگاه گردشگری خلاق باقلا برگزار شد و گردشگر خارجی آمده در رشت هم تور آشپزی پنج‌گانه برای ۲۲ گردشگر آلمانی بالای ۵۲ سال برگزار کردیم.

مدیر مرکز شهرهای خلاق ایران گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.


بایایی گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.

بایایی گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.

بایایی گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.


بایایی گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.

بایایی گفت: هر کدام از شهرهای خلاق گردشگری خوراک جهان تعهداتی به یونسکو داده‌اند، شهر غازی عنتب ترکیه که جشنواره جهانی شیراز سه روز برگزار می‌کند، یک پارک را از پوست بدون استفاده بسته انرژی تجدیدپذیر تولید می‌کند. احداث پارک صبحانه یا پارک‌هایی که ساعت‌های خوراکی مشخص در آن عرضه می‌شود، پارک انار و پارک سیب که الگوهای بین‌المللی آن وجود دارد، بر روی جذب گردشگر خوراک بسیار مؤثر است؛ موزه‌خانه، موزه سب زمینی، موزه گل زر در بلغارستان، موزه پنیر سوسیس در برلین آلمان که در صنعت نان و خوردو پیشتر جهان هم هست و بسیاری از این موارد در جهان راه‌اندازی شده‌است. بایایی با بیان اینکه برای توسعه گردشگری خوراک، کشورشناسی، جامعه‌شناسی و مردم‌شناسی ضروری است، افزود: در ایران موزه نان را یک شرکت صنعتی احداث کرده است و همچنین موزه مردم‌شناسی زعفران نیز به این‌گونه راه‌اندازی شده است؛ موزه نان را یک گردشگری خوراک است موزه خوراک گیلان را سال ۱۳۹۶ پیشنهاد کردیم که نیاز به مشارکت و سرمایه‌گذار بخش خصوصی دارد تا اجرایی شود.



تیام رایان کیش

# اینترنت Wireless



**تیام رایان کیش، کیش، بازار پانیزد، طبقه دوم، واحد شماره 5**

**شماره واتس اپ 076 4480 5000**

**تیام نت شبیراز 071 91014805**

**تیام رایان کیش 076 44805**

**تیام نت شبیراز**

[www.tiyam.com](http://www.tiyam.com)



من برای ادای دین به زمین به نقطه ای پناه برده ام  
که شناخت دقیقی از آن دارم **خاک**  
سعی برای لمس آنچه از آب و خاک من آفرینم

برای تهیه ظروف سفالی دست ساز میتوانید  
به صفحه اینستاگرام مراجعه کنید  
[@tarkhancollection](https://www.instagram.com/tarkhancollection)