



ADANA TİCARET ODASI

Basın Daveti

Adana Ticaret Odası'nın, Adana Kebapçılar ve Lokantacılar Esnaf Odası işbirliğiyle düzenlediği Adana Kebabı Ustalık Eğitim Semineri, 17-18 Kasım tarihlerinde gerçekleştirilecek:

Tescilli Adana Kebabı'nda yeni ustalar yetişiyor

Adana Ticaret Odası'nın, Adana Kebabı'nın gelecek kuşaklara aslına uygun lezzetiyle taşınabilmesi için Türkiye'nin farklı kentlerinden kebab ustalarının eğitimine yönelik başlattığı etkinlikler sürüyor.

Adana Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Atila Menevşe, Türkiye'nin farklı kentlerinden kebab ustalarının yetiştirilmesine yönelik olarak geleneksel olarak düzenlenen, "Tescilli Adana Kebabı Ustalık Eğitim Semineri"nin sekizincininin 17-18 Kasım 2016 tarihleri arasında ATOSEV tesislerinde gerçekleştirileceğini söyledi.

Adana Kebabı'nı korumak ve gelecek kuşaklara bozulmadan, aslına uygun olarak aynı damak lezzetinde taşınabilmesini sağlamaya katkıda bulunmayı hedeflediklerini kaydeden Atila Menevşe, "Bunun da yolu kebab ustalarının eğitiminden geçmektedir" dedi.

Adana Kebabı'nın, yurtiçi ve yurtdışında aynı lezzet ve aynı özellikte tüketici ile buluşturulmasını hedeflediklerini kaydeden Menevşe konuyla ilgili açıklamasında şu görüşlere yer verdi:

"Adana Ticaret Odası olarak Adana Kebabı'nı Türk Patent Enstitüsü'ne tescil ettirmemizin üzerinden geçen 12 yıllık süreçte yurtiçinden ve dışından 200'ü aşkın firma, Tescilli Adana Kebabı Tescil Belgesi ve logosu almıştır. Bu firmalara sertifika verilirken tahsil edilen sembolik rakamlar ise yeni kebab ustalarımızın eğitimine harcanmaktadır. Bu kapsamda daha önceki senelerde yedi kez düzenlenen Tescilli Adana Kebabı Ustalık Eğitim Seminerine, şehir dışından tescil alan firmaların ustaları da katılım sağlayarak katılım belgelerini almış ve Adana Kebabı'nın gerçek lezzetiyle tüketiciye ulaştırılması konusunda önemli bir girişimde bulunmuşlardır. Geçen yıllarda yapılan eğitim seminerlerinin başarıyla sonuçlanmış olması bizleri gururlandırmış ve sekizinci eğitim seminerinin düzenlenmesi yolunda moral kazandırmıştır. Bu nedenle önümüzdeki 17-18 Kasım tarihleri arasında düzenlenecek eğitim seminerine, ülkemizin çeşitli kentlerinden ve yörelerinden tescil almış firmaların ustaları davet edilmişlerdir."

ATO Başkanı Menevşe, vatandaşların ATO Tescilli Kebab Logosu bulunan lokanta ve kebabçıları tercih etmeleri gerektiğini belirterek, "Çünkü, Adana Kebabı'nın gerçek lezzetine, ancak bu işin eğitimini gören kişiler tarafından belirli kriterlere uyularak yapılan ürünleri tadarak varılabilir. Vatandaşlarımızın, ülkemizde ve yurtdışında "Tescilli Adana Kebabı" Logosu taşıyan firmaların listesine www.adanato.org.tr web adresimiz aracılığıyla da ulaşmaları mümkündür" diye konuştu.