

Elak masak di tepi jalan

Konsep baru gerai makan

Oleh WAN HAMIDI HAMID

SERDANG, Khamis — Perdana Menteri, **Datuk Seri Dr Mahathir Mohamad** mencadangkan semua kerajaan tempatan melaksanakan sistem gerai makanan tempatan yang lebih bersih dan teratur melalui konsep francais.

Katanya, agensi kerajaan patut membuat kajian untuk menghasilkan makanan dengan menggunakan alat moden serta membekalkannya dengan lebih baik dan bersih.

"Umpamanya, makanan tidak perlu dimasak di tepi jalan, sebaliknya ia boleh dibekalkan daripada dapur pusat. Peniaga boleh memanaskan makanan yang dibekalkan itu dengan menggunakan ketuhar gelombang mikro.

"Dengan ini gerai menjadi lebih bersih kerana tidak timbul soal memasak atau mencuci. Malah orang tidak tahu masak pun boleh mengusahakan jualan makanan tempatan yang dapat menguntungkan mereka.

"Kita ingin cadangkan kepada kerajaan tempatan supaya berbuat demikian tetapi terpulang kepada mereka untuk melaksanakannya," katanya kepada pemberita selepas melawat Mardi di sini hari ini.

Datuk Seri Dr Mahathir berkata, masalah utama untuk melaksanakan konsep itu ialah sikap ramai penjaja yang enggan menukar cara lama yang kotor dan tidak sihat kepada sistem moden.

"Amat mendukacitakan apabila kita melihat *hamburger, fried chicken* atau *hot dog* yang begitu asing daripada kehidupan kita, tetapi dengan kecekapan pemasaran, makanan ini sangat digemari.

"Sebaliknya, makanan Melayu yang sedap dan disukai ramai masih di tahap jualan penjaja dalam keadaan tidak memuaskan," katanya.

Sehubungan itu, katanya, gerai francais yang menggunakan konsep dapur pusat bukan sahaja menguntungkan tetapi juga mengekalkan kesedapan makanan, sebagaimana rangkaian makanan segera antarabangsa seperti *McDonald's* dan *Kentucky Fried Chicken*.

Ditanya sama ada konsep baru itu akan menghapuskan sama sekali bentuk gerai tradisi, Perdana Menteri berkata, tidak semestinya gerai berkenaan akan hilang kerana ia boleh ditempatkan di kawasan lebih sesuai.

"Ini adalah pembaharuan untuk meningkatkan tahap gerai. Kalau kita taksub sangat hendak kekalkan cara lama semata-mata untuk menarik pelancong asing, ia tidak menguntungkan.

"Pelancong asing sendiri tidak tahu bentuk gerai makanan kerana mereka hanya melihat apa yang ada sekarang. Jika nak ikut tradisi betul-betul, orang jual sate sepatutnya mengandar sate manakala penjual mi menarik kereta sorong," ujarinya.

Yang penting, menurut Perdana Menteri, ialah pengusaha gerai makanan tempatan perlu mengikut permintaan yang meningkat di samping mengekalkan kebersihan.