

Gıda ürünleri ve teknolojileri alanının merakla beklenen buluşma noktası
27. WorldFood İstanbul, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde hız kesmiyor!

27. WorldFood İstanbul Fuarı'na

'Gıda Sektörünün 2020 Gündemi' damgasını vurdu

Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren üretici, toptancı, perakendeci ve ithalatçı sektör profesyonelleri yanında, lojistik çözümler ve sağlık ürünleri kategorisinden de önemli isimlerin yer aldığı program, yoğun ziyaretçi katılımı ve ünlü aşçıların ilgi çeken yemek şovları ile üçüncü gününde sürüyor.

WorldFood İstanbul Fuarı, sektörün önde gelen isimlerinin gerçekleştirdiği oturumlarda katılımcıları, 2020 yol haritalarını çizmek, yeni satış stratejileri oluşturmak ve müşterilerinin memnuniyetini üst düzeye çıkaracak yöntemler belirlemek konusunda yardımcı olacak pek çok güncel bilgiyle buluşturuyor.

Fuarın ilk günü öğleden sonra gıda sektörünün geleceğine ışık tutan oturumlar gerçekleşti. Moderatörlüğünü Gazeteci – Spiker **Didem Arslan Yılmaz'ın** gerçekleştirdiği '**Gıda Sektörünün 2020 Gündemi**' oturumuna katılan İHBİR (İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği) Başkanı **Haluk Okutur**, ETÜDER (Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği) Başkanı **Melih Şahinöz** ve T.C. Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdür Yardımcısı **Musa Demir** görüşlerini paylaştı.

Tarımın bitmemesi için basit formüllerle çok iyi sonuçlar alınabileceğinin altını çizen **İHBİR Başkanı Haluk Okutur**, "Tarım önemli ve stratejik ürünleri kapsıyor. Gelecekte savaşlar belki de tarımsal çerçevede yaşanacak. Uzun yıllardır kendi kendisine yeten ülke olarak diye övünürdük. Artık birçok ürünü ithal ediyoruz. Türkiye'de bulunan besinin aroması vb. değerleri takdir ediliyor. Anadolu topraklarında yetişen ürünlerin lezzeti dünyanın her yerinde beğeniliyor. Artık 21. yy. içesindeyiz ve dünyada yapay zeka konuşuluyor. Dünyanın tarım anlamında söz sahibi ülkelerinin tamamı teknolojiyi kullanarak daha verimli ürünler elde ediyorlar. Akıllı tarım, bitkilerin daha az enerji ve su ile daha küçük alanda verimli olmasını sağlıyor. Bu sistem uzun vadede çiftçilere daha fazla kazandıracak. Bu da buldukları ortamda memnun kalmayarak topraktan daha fazla verim almak için çalışmaya neden olacak. Bu konuda markalaşma ciddi önem taşıyor. Önümüzdeki yıllarda markalaşmaya ekmek yok dünyada. Kişisel, şehir, şirket ve ülke olarak markalaşmalıyız. Markalaşma tarım da çok çok önemli. Cesaretli bir adımla başlıyor her şey. Bugün 18 milyar dolarlık ürün ihracatımız var. Ama eğer şu anda bu miktardaki ürünü marka olarak satsaydık

200 milyar dolarlık bir ihracat rakamına ulaşabilirdik. Çünkü ürünlerimizi markalamadan, paketlemeden, işlemeden satıyoruz” dedi.

ETÜDER Başkanı Melih Şahinöz ise tüketicilerin hikaye arayışında olduğunu belirtti ve şöyle devam etti: “Artık tüketiciler hikayesi olandan alışveriş yapmak istiyorlar. Kişisel olarak hikayeniz varsa sizle iş yapmak istiyor, konuşmak istiyor. Burada yarattığınız değer ve topluma sunduğunuz katkı belirleyici oluyor. Niyetiniz iş yapmak olması önemli, sadece para kazanmak için yola çıkıyorsanız marka olamıyorsunuz. Bilgi var, teşvik sonsuz ama yaygın ve olması gereken şekilde ilerleyebilen bir ülke değiliz. Bundan sonra bu şekilde ilerlememiz gerekiyor deyip, ortaya bir strateji koyarak ilerlememiz gerekiyor. Şunları yapmalıyız, şunları da yapmamalıyız, diye detaylandırmamız gerekir. Ve markalar böylelikle ortaya çıkar. Güvenli gıda; doğru, yerde, doğru şekilde doğru zamanda doğru ambalajda üretilen ve bunu uygun koşullarla tüketiciye ulaştırılması sürecinin tamamı anlamına geliyor. Türkiye’deki gıda atığının yüzde 33’ü çöp oluyor. Her yıl Türkiye’de 250 milyar TL çöp oluyor. “

2050 yılında gıdanın stratejik başlıklardan biri olacağını vurgulayan **T.C. Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdür Yardımcısı Musa Demir,** “2009 krizi sonrasında dünya ticarete önemli bir daralma yaşadı. 2015 sonrasında daralma genişlemeye döndü. Normalde 2008 – 2009’daki tahminlerde dünya ticaretinin 30 trilyonu aşacağı bekleniyordu. Bir duraklama söz konusu. Türkiye net tarım ihracatçısı ülkelere biri olarak 2018 rakamlarımız yaklaşık 17,5 milyar dolarlık ihracatı gösteriyor. Tarım politikalarını konuşursak, düzeltmemiz gereken hususlar var. Daha rafine ve proaktif bir politika izlememiz gerekiyor. Yoksa gelecekte var olamayız” şeklinde görüşlerini paylaştı.

İlk günün, bir diğer öne çıkan oturumu olan ‘**Gıdada Sıfır Atığı Hedefle, Doğal Döngüyü Sağlayarak Karını Arttır!**’ın moderatörlüğünü **TİDER Kurucu Başkanı, EkoRE CEO’su Serhan Süzer** gerçekleştirdi. Konuşmacılar arasında **İstanbul Ticaret Borsası Başkan Yrd. PAKDER Başkanı, TÜGİDER Başkan Yrd. Hakkı İsmet Aral** ve **Reis Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis** görüşlerini paylaştı.

Gıda israfı konusuna değinen **İstanbul Ticaret Borsası Başkan Yrd. PAKDER Başkanı, TÜGİDER Başkan Yrd. Hakkı İsmet Aral,** “Elimizdeki verilere baktığımızda tüm dünya gıda israfı konusunda karnesinin zayıf olduğunu görüyoruz. Türkiye’de ise bu karne çok daha zayıf, gelişmekte olan bir ülkeye oranla karne kötü durumda. Amerika ve Avrupa’ya baktığımızda yine israfın çok olduğunu görüyoruz. Türkiye’de her sene yaklaşık 33 milyon tona yakın bir çöp toplanıyor. Bunun 14,5 milyon tona yakını gıda olarak çöpe atılıyor. Ülkemiz yılda 20 milyon ton buğday üretiyor. Bunun dörtte üçünü çöpe atıyor. Türkiye’de lisanslı olarak faaliyet gösteren 1561 geri dönüşüm şirketi var. Fakat geri dönüşüm konusunda altyapılarımız yeterli değil. Gıda bankacılığının gelişimi üzerine kafa yoruyoruz. Gerekirse bakanlıklarla birlikte gıda bankalarının yaygınlaştırılması için projeler hedefliyoruz. Örnek olarak Milli Eğitim Bakanlığı’na bir yönetmelik hazırlıyoruz. Her şeyi tamamlamış şekilde

teslim edeceğiz. Yönetmelikte Avrupa'da gıda israfına ilişkin yapılan örnek çalışmalar yer alacak, ilkökul çocuklarına bu konunun önemini anlatmamız gerekiyor” dedi.

Reis Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Reis ise dünyada 840 milyon insanın açlık çektiğini belirtti ve sözlerine şöyle devam etti: Verilere baktığımızda dünyada 840 milyon insan açlık çekiyor. Bu insanların tam aksine ülkemizde ve tüm dünyada aşırı kilolu insanlar var. Dünyada birçok insan gıdaya erişebilme ve ekonomik olarak karşılama konusunda sorunlar yaşıyor. Bu durumun en büyük nedeni bana göre israf. İsrاف, tarladan sofraya gelene kadar tüm süreçlerde yaşanıyor. Bu yüzden 5 yaş altı 155 milyon çocuk fiziksel gelişimlerini yetersiz gıda aldıkları için doğru tamamlayamıyor. Türkiye’de her sene 35 milyar lira civarında meyve ve sebze israf ediliyor. 5 milyon ekmek ise her gün israf ediliyor. Ülkemizin tarımsal üretime iyi bir planlamaya ihtiyacı var. İsrافın önlenmesi için yetiştiren, depolayan, tedarik sağlayan, satan ve tüketen herkesin sorumluluğu var. Bu konuyla ilgili bilinçlendirme çalışmalarının mutlaka yapılması gerekiyor. Ne olursa olsun yiyebileceğimiz kadar tüketim yapmalıyız. İsrاف, hazır kaynakların azalmasına neden oluyor. Aşırı tüketim alışkanlıklarından vazgeçmeli, bilinçli bir toplum oluşturmalıyız.”

Fuarın ikinci günü gerçekleşen ‘**Geleceğin Tadına Bakın**’ adlı oturumun moderatörlüğünü **Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe** gerçekleştirirken, **X İletişim Kurucusu Cem Karakuş, UCLG -MEWA Genel Sekreteri Mehmet Duman, Şef, Eğitmen Umut Karakuş ve d.ream Tedarik Zinciri ve Satın alma Direktörü Volkan Yazar** konuşmacı olarak yer aldı.

2015 yılında Birleşmiş Milletler tarafından Sürdürülebilir Kalkınma hedefleri doğrultusunda aksiyon almanın önemine değinen **UCLG -MEWA Genel Sekreteri Mehmet Duman**, “Dünyanın neresinde olursak olalım ana konularımızdan birisi de kalkınmanın sürdürülebilirliği. Bizler bu hedeflerin yerelleşmesi için çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Dünya genelinde bir tarafta açlık meselesi gündemdeyken diğer tarafta obezite sorunu karşımıza çıkıyor. Aşırı israf ve yetersiz beslenme sürdürülebilir kalkınma projesinin önündeki en büyük engeller olarak öne çıkıyor. Tüm dünyada zenginlerin israf ettiği ölçüde fakirler aç kalıyor. Birleşmiş Milletler raporuna göre gelişmekte olan insanlarda tüm dünyada 815 milyon insan yatağına aç giriyor. 2050 yılında 2 milyar daha insanın bu kategoriye gireceğini düşündüğümüzde rakamın büyüklüğü ürpertici” dedi.

Dünyadaki tüm metropollerde yeme içme hareketlerinin birbirine benzediğini ifade eden **d.ream Tedarik Zinciri ve Satın alma Direktörü Volkan Yazar**, “İnsanlar deneyim biriktirmeye başladılar. Bu durum gastroekonominin gelişiminde büyük bir etken. Ayrıca deneyimi paylaşma arzusu bu durumu bambaşka bir seviyeye çıkardı. Bizim de zaman zaman dikkate almaya çalıştığımız bir madde var. O da beklentiler. Mikro ekonomilerin yeniden canlandırılması, yerel mutfakların tekrardan ortaya çıkması hepimizin sorumluluğunda” şeklinde görüşlerini paylaştı.

ITE Turkey Hakkında

ITE Turkey, 20 ÷lkede 32 ofisi, 1.000'i aşkın deneyimli personeliyle dünya çapında yılda 130'un üzerinde fuar ve konferans düzenleyen, uluslararası fuarcılık şirketi ITE Group'un Türkiye ofisidir. Türkiye'nin lider sektörlerinde lider fuarlar düzenleyen ITE Turkey, **YEM Fuarcılık**, **EUF - E Uluslararası Fuar Tanıtım Hizmetleri** ve **Platform Uluslararası Fuarcılık** şirketlerinden oluşmaktadır.

Yapı, turizm, kozmetik, gıda, raylı sistemler ve lojistik sektörlerinde Türkiye'nin lider fuarlarını düzenleyen ITE Turkey gücünü, Türkiye ve bölgedeki deneyiminin yanı sıra grup şirketleri arasında yer aldığı ITE Group'un küresel ağından alıyor. ITE Turkey, fuarcılık sektöründeki güçlü küresel ağını içinde yer aldığı her bir sektöre aktararak, düzenlediği fuarlarda yeni iş, iş birliği ve satın alma fırsatları yaratıyor, bu sektörlerin gelişmesine katkıda bulunuyor.

www.ite-turkey.com

Detaylı bilgi için:

Bersay İletişim Danışmanlığı

Ayben Cumalı / +90 554 844 68 05 / ayben.cumali@bersay.com.tr

Erdi Gürel / +90 535 508 23 65 / erdi.gurel@bersay.com.tr