

Yeni nesil girişimcilerin geleceğe ümitle bakmamızı sağladığı yenilikçi ve sürdürülebilir çözümlerinin ses getirdiği Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarında, yerli katılımcılarla alıcılar yeni iş birliklerine imza attı.

'Güvenli Ticaret' Yaklaşımıyla Düzenlenen

28. WorldFood Istanbul Katılımcılarından 13 Ülkeye İhracat

TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde 25-28 Kasım tarihleri arasında düzenlenen, dünyanın ve bölgenin en etkili gıda ürünleri ve teknolojileri fuarı olan WorldFood Istanbul; T.C. Ticaret Bakanlığı, Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB), İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (İHBİR), Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER), Marmara Satınalma Profesyonelleri (MARSAP), Aşçılar Derneği, Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) ve World Gourmet Society (WGS) destekleriyle gerçekleştirildi. WorldFood Istanbul bu yıl ilk kez yer verdiği Food Tech Garage Etkinliği ile, tarım ve gıdada yerli girişimlere destek vererek sektör temsilcileri ile yeni iş birliği imkanları yaratırken bu alandaki girişimcileri de cesaretlendirdi.

Yılın ilk günlerinde Çin'de görülen ve kısa sürede tüm dünyaya yayılan, bahar aylarında Türkiye'de tespit edilen Kovid-19 pandemisinin etkilerinin sürdüğü şu günlerde gerçekleştirilen WorldFood Istanbul'da yoğun bir biçimde uygulanan güvenlik uygulamalarının disiplinli bir şekilde kontrol edildiğini belirten WorldFood İstanbul Fuar Direktörü Semi Benbanaste, sözlerini şöyle sürdürdü:

Güvenli Ticaret, 365 Gün Fuarçılık Yaklaşımı ile WorldFood Istanbul

"Uluslararası Fuarlar Birliği'nin (UFI) 10 bin katılımcısı ile yaptığı ve sonuçlarını eylül ayında paylaştığı, 9 bin firmanın yanıt verdiği anketinde katılımcıların 3'te 2'si, iptal edilen fuarların ticari ilişkilerine önemli ölçüde zarar verdiğini, hedefledikleri pazarlardaki bilinirliklerinin de azaldığını paylaşmıştı. Katılımcıların yüzde 50'si, canlı etkinliklerin gerçekleştirilememesinin yeni iş fırsatları yaratmalarını olumsuz etkilediğini söyledi. WorldFood İstanbul'a bu pencereden baktığımızda, aldığımız geri bildirimlere dayanarak, katılımcıların fuarın gerçekleştirilmesinden oldukça memnun olduklarını söyleyebiliriz. Böylece bu dönemde ekonomide durağanlığı aşmanın yolunun fuarlardan geçebildiğinin bir örneğini hep birlikte yaşadık. Bu dönemde de WorldFood İstanbul'u hayata geçirirken verimliliği esas alan bir fuar gerçekleştirdik."

WorldFood Istanbul Fuar Direktörü Semi Benbanaste, "Güvenli Ticaret, 365 Gün Fuarçılık" yaklaşımıyla 4 gün boyunca WorldFood İstanbul'da; 145 ülkeden toplamda 6 bine yakın ziyaretçi ağırlandığını paylaştı. Ziyaretçilerin %29'unun yabancı olduğunu belirten Benbanaste, sözlerine şöyle devam etti:

“13 ülkeden 90’ın üzerinde alıcı sanal ticaret platformu Hyve Connect aracılığıyla katılımcılarla yeni iş birliklerine imza attı. Bir önceki yıla göre katılımcı başına düşen ziyaretçi sayısında ise yüzde 15 artış gerçekleşti. Yeni nesil fuarcılık anlayışında verimlilik yaklaşımını karşılayan bir dört gün geçirdik.”

Fuara bu yıl; güvenli gıdanın üretimi ve gıdaya güvenli erişim, tarımda ve gıdada her konuda sürdürülebilir yaklaşımların uygulanması ve benimsenmesi ile tarım ve gıdanın geleceği yerli girişimler ve sundukları yenilikçi çözümler damgasını vurdu.

Şef Somer Sivrioğlu ise, sınırlı sayıda mutfak profesyonelinin yer aldığı etkinlikte sürdürülebilir bir mutfağın nasıl kurgulanabileceğinin püf noktalarını paylaştı.

Sağlıklı Gıdanın Geleceği İyi Baktığımız Toprakta, Akıllı Tarımdan Geçiyor

Fuarın ilk paneli “Başkanlar Forumu: Gıda Sektörü 2021 Gündemi”, Türkiye’nin tarım ve gıdanın mevcut durumunun resmi ETÜDER Başkanı Melih Şahinöz ve İHBİR Başkanı Haluk Okutur’un tarafından çekildi. Şahinöz, Türkiye’nin rekabet gücünü artırması için dikey tarımda uzmanlaşması gerektiğinin altını çizirken, Okutur ise tüketicinin daha seçici olmasının tedarik zincirindeki sorunların giderilmesinde ilk adım olacağını paylaştı.

Etkinliğin ikinci gününde İrfan Donat’ın moderörlüğünü yaptığı “Sürdürülebilir Tarım ile Sıfır Açlık” panelinde; TurSEFF İş Geliştirme Müdürü Selen İnal, Önder Çiftçi Üretim ve Pazarlama Kooperatifi İş Geliştirme Müdürü Süleyman Bezirgan ve Anadolu Meraları Genel Koordinatörü Yasemin Kireç konuşmacı olarak katılırken, sağlıklı gıdanın geleceği konuşuldu. Tarım faaliyetlerinde kaynakların verimli kullanımı ile sürdürülebilirliğin önemine dikkat çekilen panelde; akıllı ve hassas tarım uygulamaları ile izlenebilir ve sürdürülebilir tarımın mümkün olduğu, bunun içinse önceliğin toprağı onarmaktan ya da toprağı iyi bakmaktan geçtiğinin altı çizildi.

Fuarın ikinci gününde “Gıdaya Erişim: Kriz zamanlarında Gıda Tedarik Zinciri” başlıklı ikinci panelde, pandemi döneminde ürün bulmada herhangi bir sıkıntı yaşanmadığı ancak tüketicinin psikolojisinin ihtiyaç yerine stoklamaya yöneldiği değerlendirmeleri paylaşıldı. Doğuş Restaurant Entertainment and Management (d.ream) iş birliğinde gerçekleştirilen ve d.ream Tedarik Zinciri ve Satınalma Direktörü Volkan Yazar’ın yönettiği panele; Migros Ticaret A.Ş. Meyve Sebze ve Et Pazarlama Direktörü Ekmel Nuri Baydur, Nebyan Doğal Kurucu Ortağı Nazlı Uyanık Yıldız ile sektörün gelişmesine çok önemli katkı sunan gıda girişimlerine 360 derece hizmet sunan Kök Projekt’in Kurucu Ortağı ve CEO’su Semi Hakim katıldı.

Sürdürülebilir Bir Mutfak İçin Somer Şef’e Kulak Verin!

Bu yıl ilk defa düzenlenen, yoğun talebe rağmen sınırlı sayıda katılımcının ağırlandığı, Gastronomi Turizmi Derneği iş birliği ile “Food Master’s Class ile Masterchef Somer Sivrioğlu”

etkinliği gerçekleştirildi. Etkinlikte Somer Şef, mutfak profesyonelleriyle birlikte sağlıklı ve sürdürülebilir gıdaların izlerini sürerken, firmaların süreçlerini sürdürülebilir kılmak adına yaptıkları çalışmalara, geliştirdikleri yeni teknolojilere ve sıfır atık inisiyatifine odaklandılar. Mutfakta sürdürülebilirliğin önemine dikkat çeken Somer Şef; pandemi nedeniyle seçtiği sürdürülebilir ve sağlıklı gıda konsepti için daha iyi bir yıl olamayacağını, pandemi döneminde böyle bir organizasyonun hayata geçmesinin çok kıymetli olduğunu söyledi. Etkinlik sonucunda katılımcılara dijital sertifikalar dağıtıldı.

Fuarda nc günün ilk panelinde ise "Güvenilir Süper Gıdalar Artık Yeni Akım mı?" ve "İşletmeler Denetimlere ve Yeni Döneme Hazır mı?" başlığında, küresel ısınma nedeniyle yeterli minerallerden yoksun yetişen gıdalar, sağlıklı beslenme talebini ve propolis gibi süper gıda ihtiyaçlarını artırdığı, süper gıdaların bir trend olup olmadığı Őeffaf bir biçimde konuşuldu. Tüketicilerin sosyal sorumluluk faaliyeti gösteren firmaları daha çok tercih ettiği tespiti paylaşıldı. Gıda Takviyesi ve Beslenme Derneği Başkanı Samet Serttaş'ın yönettiği panele; BEE'O Kurucu Ortak, Gıda Yük. Müh., Propolis Uzmanı Aslı Elif Tanuğur Samancı, Xsights Araştırma ve Danışmanlık Kurucusu iğdem Penn ve Yayla Agro Sağlıklı Beslenme Danışmanı, Diyetisyen Nihal Tunçer katıldı.

"İşletmeler Denetimlere ve Yeni Döneme Hazır mı?" başlıklı günün son panelinde ise BRCGS Türkiye Temsilcisi Evren Efe Kabagz gıda üretiminde denetim süreçlerinin önemine ve Kovid-19 ile dijitalleşmesi hızlanan denetim süreçlerine değinirken, izlenebilirlikte artık blockchain teknolojisiyle risklerin asgariye indirildiğinin altını çizdi.

Őefin En İyi Tabağı Yarışması

Türkiye ayağı, World Gourmet Society (WGS) iş birliği, Aşçılar Derneği, Favori Lezzetler ve Gastronomi Turizmi Derneği desteğiyle WorldFood İstanbul kapsamında düzenlenen "Őefin En İyi Tabağı" yarışmasında Türkiye'nin dört bir yanından katılım gösteren Őefler en yaratıcı tabakları sunmak üzere yarıştılar.

Yarışmaya katılan yüksek kaliteli, üstün niteliklerle yemek yapan ve servis eden otel, restoran, kafe Őefleri, gönderdikleri videolar ve fotoğraflarla en etkili Şekilde hazırlanmış tabaklarının neden yaratıcı olduğunu ve neden eşsiz bir Şef olduklarını kanıtladılar. Tamamen Türkiye'de yetişen ürünlerin kullanımı ile bölgelerini ve yerel mutfaklarını temsil eden Őeflerimizin kabul edilen tüm videoları, WGS'nin global topluluğuna ve de WGS tarafından belirlenen dünya klasmanındaki jüriye sunuldu. alışmalar 8 ayrı kategoride değerlendirilirken, her kategori için finalistler belirlendi.

Türkiye Őefin En İyi Tabağı Yarışması dl Töreni – Sonuçları

Fotoğraf Formatı ile Katılım Gösterenler:

- En iyi yerel lezzet kategorisi kazanını: Mesut Solmaz
- En iyi pişirme tekniği: Adem Berk Kömür
- En iyi malzeme kullanımı: Ömer Alkaya
- En yaratıcı tabak: Tuğçe Yılmaz

Fotoğraf Kategorisi İki Yıldız Kategorisi Kazananı:

- En Profesyonel Hazırlanmış Fotoğraf: Ayten Saner
- Şef Olarak Kişiliğini Göster!: Ayten Saner

Video Formatı ile Katılım Gösterenler:

- En iyi sosyal medya etkileşimi: Semih Keskin
- En eğlenceli video kategorisi kazanını Hakan Aykut
- En iyi yerel lezzet: Ömer Alkaya
- En iyi pişirme tekniği: Muhammed Koçak
- En iyi malzeme kullanımı: Özcan Yeter
- En yaratıcı tabak: (2 kazananı var - Hamza Mercimek ve Alaaddin Kısa

Video Kategorisi Yıldız Kategorisi Kazananı:

- En profesyonel hazırlanmış video: Musa Can*
- Şef olarak kişiliğini göster: Musa Can

Hyve Group Hakkında

Hyve Group, 14 ülkede 17 global ofisi ve 1.000'in üzerinde deneyimli personeliyle dünya genelinde 120'yi aşkın etkinlik düzenleyen uluslararası bir fuar şirkettir. Hyve Group, amacı dünyanın her köşesinden gelen müşterilerin olağanüstü anlar paylaştığı ve sektör inovasyonunu şekillendirdiği kaçırılmayacak etkinlikler düzenlemek olan yeni nesil bir fuar şirkettir. Hyve Group plc, Dönüşüm ve Büyüme (TAG) programının ardından Eylül 2019'da ITE Group plc'nin yeni ismi olarak duyuruldu. Vizyonumuz, dünyanın en önde gelen içerik odaklı ve mutlaka gidilmesi gereken etkinlik portföyünü oluşturarak müşterilerimize muazzam bir deneyim ve yatırım getirisi sağlamaktır. Türkiye'de ise Hyve Group gücünü bölgedeki küresel ağdan alarak inşaat (Yapı Fuarı – Turkeybuild İstanbul), turizm (EMITT), kozmetik (BeautyEurasia), gıda (WorldFood İstanbul), raylı sistemler ve lojistik (Eurasia Rail) sektörlerinde Türkiye'nin öncü fuarlarını düzenlemektedir.

Detaylı bilgi için

Bersay İletişim Danışmanlığı

Kağan Konçak, +90 506 994 19 73, kagan.koncak@bersay.com.tr

Gamze Özbek, +90 553 317 04 34, gamze.ozbek@bersay.com.tr