

Tarım ve gıdanın 2021 yılını değerlendiren ETÜDER Başkanı Melih Şahinöz ile İHBİR Başkanı Haluk Okutur, topraktan çatala ürünlerin izlenebilirliğinin yaratacağı değişime dikkat çekti

## ETÜDER Başkanı Melih Şahinöz: “Rekabet Gücümüzü Geliştirecek Dikey Tarımda Uzmanlaşmalıyız”

Bu yıl 28’incisi düzenlenen Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul’un ilk panelinde, İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamülleri İhracatçıları Birliği (İHBİR) Başkanı Haluk Okutur ve Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz’ü ağırladı.

Geleneksel ve dijital yaklaşımların harmanlandığı, katılımcıların alıcılarla sanal ticaret platformu Hyve Connect aracılığı ile bir araya geldiği WorldFood İstanbul’un ilk panelini Aslı Şafak fuar alanından yönetirken, İHBİR ve ETÜDER başkanları oturuma çevrimiçi olarak katıldı.

### Okutur: “Potansiyelimiz İçin Kendimizi Dünyaya Anlatmalıyız”

“Başkanlar Forumu: Gıda Sektörü 2021 Gündemi” başlıklı panelde, Türkiye’de geleceğin ana dinamikleri arasında gıda ve tarım ile buna bağlı ihracat zincirinin yer aldığını belirten İHBİR Başkanı Okutur, “Türkiye’nin sahip olduğu tarım ve gıda potansiyelini en iyi şekilde değerlendirmesi için kendimizi dünyaya anlatmak çok önemli. WorldFood İstanbul gibi etkinlikler de bu gibi durumlarda önem kazanıyor” dedi.

Ara hammaddeler açısından gıda sektöründe dışa bağımlılık olduğunu hatırlatan Okutur, İHBİR olarak böyle bir durum yaşamadıklarını, en çok ihracat yapan 4’üncü sektör olarak pandemi dönemindeki olumsuzluklardan çok az etkilendiklerini belirtti:

“Türkiye’nin gelişmesiyle birlikte diğer sektörlerde maalesef ara mamûllerde dışarıya bağımlılık var. Ne zaman bu ara mamûller Türkiye’de üretilmeye başlanır, o zaman cari fazla verebilecek konuma geleceğiz.”

Tüketicinin artık yaşam kalitesini yükseltecek, besleyici ve sağlıklı ürünler tüketmek istediğini belirten Okutur, sağlığın ürün beklentisini bu özellikleri sağlayan ürünlerin ekonomik ve kaliteli olması beklentisinin izlediğini belirtti. Okutur, tüketicinin seçici olmasının, tedarik zinciri ile ilgili mevcut sorunların giderilmesindeki ilk adım olacağını altını çizdi.

### Okutur’dan Gençlere: “Sevdiğiniz İşi Yapın, Markalaşın”

Gençlerin iş hayatına atılırken göz önünde bulundurmaları gereken konuları özgüven ve markalaşma olarak paylaşan Okutur, “Tarihe bakınca en iyi sanatçılar en iyi eserlerini en zor zamanlarda ortaya çıkarıyor. Bugün yaşadıklarımızın farklı bir biçimini hayatın herhangi bir

zaman diliminde yaşayabiliriz. O nedenle gençlerimizin özgüvenlerinin yüksek olması çok önemli” dedi.

Gençlerin sevdikleri işleri yapmalarının çok önemli olduğunu söyleyen Okutur, kişisel markalaşma sürecine de dikkat çekti. Gençlerin çok güzel projeler ürettiklerini hatırlatan Okutur, özellikle dijitale dönük geliştirdikleri projeleri tarım ve gıda alanlarında kullanmaları halinde çok başarılı olacaklarını düşündüğünü ekledi.

### **Şahinöz: Rekabet Gücümüzü Geliştirecek Dikey Tarımda Uzmanlaşmalıyız**

Böyle bir dönemde fuar düzenlenmesi ve bu anlamda ortaya koyulan iradeye teşekkürlerini sunan ETÜDER Başkanı Melih Şahinöz, fuarların, nitelikli katılımcı ve dolayısıyla nitelikli ziyaretçi perspektiflerinde önemli olduğunu hatırlattı.

Son alınan önlemler çerçevesinde restoran ya da kafeye kimsenin gidemediğini, dolayısıyla sevkiyat yapamaz hale geldiklerini belirten Şahinöz, “Gıda tüketimi çevrimiçi platformlar aracılığı ile artmış durumda. Maalesef turizm de hasar aldığı için, şehir otellerinin birçoğu kapalı. Çalışan otellerde ise doluluk oranı yüzde 10 seviyelerinde. Oteller ve restoranlar açıkken doluluk seviyesi yüzde 50’ydi” sözleri ile ev dışı tüketimin neredeyse durduğunu ifade etti.

Türkiye’nin tarım konusunda güçlü bir avantajı olduğunu Şahinöz, “Doğru adımlarla teknolojiyi kullanarak, rekabet gücümüzü geliştirecek dikey tarımda uzmanlaşarak avantajımızı değerlendirebiliriz” ifadesiyle tarımda dijitalleşmenin önemini vurguladı.

### **Üreticinin Çok Güçlü Satıcıları Karşı Avantajı Dijitalleşme**

Geliştirdikleri bir proje ile tüketicinin, restoranda yedikleri ürünün her adımına dair bilgiye bir QR kodla ulaşabileceğini belirten Şahinöz, dünyada ilk olacak bu proje ile tarladan sofraya kadar tüm süreç hakkında bilgi sahibi olunabileceğini paylaştı.

Doğru yerde doğru ürünün üretilmesinin rekabet gücünü artıracaklarını, ürünün pahalı olması halinde ise devletin sert müdahaleler yapması gerektiğini vurgulayan Şahinöz, “Dijitalleşme üretici açısından önemli bir avantaj sağlayarak, çok güçlü satıcılara karşı alternatif satış imkanı sundu” dedi.

Gıda enflasyonu ve kur açısından sektöre etkilerin direkt olduğunu, işlerin yüzde 50 kadar azaldığı ve masrafların en az enflasyon kadar arttığı ortamda, konsolidasyonlar ile birçok oyuncunun sektörden çıktığını belirten Şahinöz; üreticiden dağıtıcıya, restoranlara bütün süreçlerde çok büyük bir fiyat baskısı olduğunu altını çizdi. Şahinöz, tüm bu süreçlerinde temel çözüm noktasının kişi başı gelirin artmasından geçtiğini vurguladı.

### **Katılımcılar ve Alıcılar Hibrit Yöntemlerle Ticari İlişkilerini Sürdürüyor**

Fuar; T.C. Ticaret Bakanlığı, KOSGEB, İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamülleri 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, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleştiriliyor.

300'den fazla yabancı ve yerli markaya ev sahipliği yapan WorldFood İstanbul, "güvenli ticaret" yaklaşımı ile katılımcılar ve alıcıları hem fiziksel hem de sanal ticaret platformu Hyve Connect aracılığı ile buluşma imkânı sunuyor. Fuarda 13 ülkeden 90'ın üzerinde alıcıyı ağırlayan WorldFood İstanbul önemli işbirliklerine imza atmaya devam ediyor.

### **Sektör Girişimcileri Fuarın Son Gününe Kadar Food Tech Garage'da!**

Bu yıl ilk defa sektörün girişimcilerinin ağırlandığı Food Tech Garage etkinliğinde, fuarın ilk gününden son gününe kadar sektörün tüm paydaşların yeni nesil yaklaşımları geliştiren girişimciler ile bir araya geliyor.

Özellikle pandemi süreciyle birlikte artan dijitalleşmenin tarımın, gıdanın geleceğine nasıl yön vereceğine ilişkin yaklaşımlarıyla en güncel bilgiler katılımcı ve ziyaretçilerle paylaşılıyor.

Akıllı tarım, taze gıda israfı, süper gıdalar ve gıda teknolojileri gibi birçok farklı alanda faaliyet gösteren girişimcilerin, üretim-tedarik-tüketim aşamalarında firmalara ve sektör profesyonellerine sundukları ürünler ve teknolojiler Food Tech Garage'da sunuluyor.

### **Sürdürülebilir Tarım ile Sıfır Açlık**

Fuarın ikinci gününde tarımda toprak ve kaynaklarımızı sürdürülebilir stratejilerle değerlendirirken, topraklarımızın mineral yapısını koruyarak, etik yollarla nasıl üretim gerçekleştirileceği başlığı konuşulacak.

Oturumun moderatörlüğünü Bloomberg HT Tarım Editörü İrfan Donat gerçekleştirirken; TurSEFF İş Geliştirme Müdürü Selen İnal, Önder Çiftçi Üretim ve Pazarlama Kooperatifi İş Geliştirme Müdürü Süleyman Bezirgan ile onarıcı tarım çalışmalarıyla bilinen Anadolu Meraları Genel Koordinatörü Yasemin Kireç herkesi doyuracak sağlıklı gıdanın nasıl üretileceği sorusuna yanıt verecekler.

### **Kriz Zamanlarında Gıda Tedarik Zinciri**

Fuarın ikinci gününde gerçekleştirilecek ikinci oturumda ise Türkiye'nin pandeminin ilk günlerinden bu yana başarılı bir şekilde yönettiği tedarik zinciri süreci detaylıca konuşulacak. Bugünün sektör açısından yarattığı fırsat ve beklentiler Doğu Restaurant Entertainment and Management (d.ream) iş birliğinde gerçekleştirilen "Gıdaya Erişim: Kriz zamanlarında Gıda Tedarik Zinciri" başlıklı panelde enine boyuna konuşulacak.

d.ream Tedarik Zinciri ve Satınalma Direktörü Volkan Yazar'ın yöneteceği panelde; Migros Ticaret A.Ş. Meyve Sebze ve Et Pazarlama Direktörü Ekmel Nuri Baydur, Nebyan Doğal

Kurucu Ortağı Nazlı Uyanık Yıldız ve Kök Projekt Kurucu Ortak ve CEO Semi Hakim gıdada tedarik zincirinin dününü ve geleceğini değerlendirecek.

### **“Yeni Normal”in Sektörü ve Mutfağımıza Getirdikleri**

28 Kasım’a kadar gerçekleştirilecek diğer oturumlarda işletmelerin “yeni normal” ile birlikte hazırlıklı olması gerekenlere ve özellikle denetimlerde karşılaşacakları yeni süreçlerin neler olacağı da yine fuarın panellerinde detaylandırılacak.

Fuarın ilk gününden itibaren son anına kadar süreceğ olan “Show Mutfağı Tarif Atölyeleri”nde, Şef Somer Sivrioğlu’nun da yer aldığı, birbirinden özel etkinliklerde bu dönem daha da önem kazanan bağışıklık sistemimizi destekleyecek gıdalardan oluşan tariflerin yanı sıra, tarımda ve mutfakta sürdürülebilir yaklaşımların nasıl uygulanacağı ve önemi ele alınacak.

[Detaylı programına buradan](#) ulaşabileceğiniz WorldFood Istanbul’u çevrimiçi olarak takip etmek isteyen ziyaretçiler için gerçekleştirilecek paneller ve etkinlikler, Youtube platformunda yer alan [WorldFood Istanbul](#) kanalından takip edilebilecek.

### **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