

Yeni nesil hibrit fuarcılık yaklaşımıyla kapılarını açan 28. WorldFood İstanbul'da, güvenilir ve sürdürülebilir gıdaya erişim, mutfak profesyonellerine yönelik etkinliklerde öne çıktı. Şef Somer Sivrioğlu, mutfakta sürdürülebilir yaklaşımların nasıl uygulanabileceğinin yol haritasını paylaştı.

## Şef Somer Sivrioğlu: “Bu Kadar Zor Bir Dönemde WorldFood İstanbul’u Yapmaları Çok Kıymetli”

Bu yıl geleneksel ve dijital yaklaşımların birleştirilerek karma yöntemlerin uygulandığı Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul'da, ticari etkinliklerin yanı sıra mutfak profesyonellerine yönelik yenilikler fuarın üçüncü gününde de devam etti.

Bu yıl ilk defa düzenlenen, yoğun talebe rağmen sınırlı sayıda katılımcının ağırlandığı, Gastronomi Turizmi Derneği iş birliği ile gerçekleştirilen “Food Master’s Class ile Masterchef Somer Sivrioğlu” etkinliğinde, Somer Şef; mutfak profesyonelleri ile birlikte sağlıklı ve sürdürülebilir gıdaların izlerini sürerken, firmaların süreçlerini sürdürülebilir kılmak adına yaptıkları çalışmalara, geliştirdikleri yeni teknolojilere ve sıfır atık inisiyatifine odaklandılar.

Etkinlik öncesinde bir konuşma yapan Somer Şef; pandemi nedeniyle seçtiği sürdürülebilir ve sağlıklı gıda konsepti için daha iyi bir yıl olamayacağını belirtirken, pandemi döneminde böyle bir organizasyonun hayata geçmesinin çok kıymetli olduğunu vurguladı:

“WorldFood İstanbul harika bir fuar, özellikle pandemide bu kadar zor bir dönemde böyle bir organizasyonu yapmaları çok kıymetli. Emeği geçenleri tebrik ediyorum. Fuarın bir parçası olmaktan çok mutluyum. Uzun zamandır yurt dışında yaşayan bir şef olarak oradaki gıda fuarlarında Türk mutfağının temsilciliğine katkıda bulunmaya çalıştım. Avustralya gibi uzak bir noktaya Türkiye’den de temsilciler geldi, bu da benim çok hoşuma gidiyor. Ürünlerimizin global pazarlama sıkıntısı var. İnşallah bu fuarlarla, katılımlarla ihracatı artırarak İHBİR gibi kurumlarla beraber çalışarak, biz şefler üzerimize düşeni yaparak Türk mutfağını dünyada da hak ettiği yere getireceğiz.”

### Mutfak Profesyonellerine Dijital Sertifika

Konuşmanın ardından Somer Şef, 15 mutfak profesyoneli ile birlikte fuar katılımcılarını ziyareti ederek, firmaların sürdürülebilir yaklaşımları hakkında detaylı bilgiler edinme fırsatı buldular.

Katılımcılar özellikle; ürünlerin tedariki sırasında firmaların hangi koşullara dikkat ettiklerini, sertifikasyon süreçlerinde nasıl yaklaşımlar sergilediklerini, gıda güvenliği konusundaki hassasiyetleri ve ürünlerin paketlenmesinde çevreci yaklaşımlar izleyip izlemedikleri sorularını yönelttiler.

Tüm gün sürecek olan etkinliğin sonunda katılımcı mutfak profesyonellerine dijital sertifikaları takdim edilecek.

### **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

## **Hyve Group**

Hyve Fuarçılık A.Ş. | Tic.Sic.No: 430499 | Mersis No: 0323013694600018  
Hyve Build Fuarçılık A.Ş. | Tic.Sic.No: 758423 | Mersis No: 0947046442400015  
Hyve Beauty Fuarçılık A.Ş. | Tic.Sic.No: 745813 | Mersis No: 0730035673300018

19 Mayıs Caddesi | No:3 Golden Plaza Kat:7 | Şişli 34360 | İstanbul / Türkiye | Tel +90 212 291 83 10 | Fax +90 212 240 43 81 | [turkey.hyve.group](http://turkey.hyve.group)