

## Ünlü Şefler, WorldFood İstanbul'da buluştu!

Türkiye'nin gıda ve gastronomi kültürünü dünyaya duyuran, Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul ikinci gününde ünlü şefleri bir araya getirdi. Ünlü şefleri ağırlayan Dünyanın ve bölgenin güçlü iş birliği platformları arasında yer alan WorldFood İstanbul'da gastronomi dünyasının önemini altı çizildi.

### Gastronomi İhracatında Başroldeki Şefler, Özel Markalı Ürünlerin Peşinde

Türkiye'nin en önemli şefleri arasında gösterilen Şef, MasterChef Türkiye Jürisi, Efendy ve Anason Meze Bar Kurucusu **Somer Sivrioğlu**'nun MBK İstanbul Restoran Danışmanlığı Kurucusu **Murat Bozok**, Şef- Yemek Kitabı Yazarı- Menü Danışmanı **Jale Balcı**'nın katılımları ile **Gastronomi Turizm Derneği Başkanı Gürkan Boztepe** modertörlüğünde '**Gastronomi İhracatında Başroldeki Şefler, Özel Markalı Ürünlerin Peşinde**' paneli gerçekleştirildi.

Dünyada Türk mutfağının bilinirliğini artırmamız için gastronomi politikamızın olması gerektiğini vurgulayan **MasterChef Türkiye Jürisi Somer Sivrioğlu**, "Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın himayesi altında gastronomi bakan yardımcılığı olması gerektiğini ve oraya da liyakat sahibi birilerinin gelmesi gerektiğini düşünüyorum. Bir gastronomi politikamız olmalı. Markalaşma konusunda elimiz güçlü fakat katma değer yaratacak ürünler konusunda çok daha fazla çalışmamız lazım." ifadelerini kullandı.

"Türk Mutfağında Bir Macera kitabını önce İngiltere ve Avustralya'da çıkardık ardından Amerika Birleşik Devletleri'nde de çıktı. Bu kitap tamamen benim kendi mutfağımı ve orada yapılan yemekleri tanıtan bir kitaptı. Yemek yazarım ve fotoğrafçım 4-5 ayda gidebildiğimiz şehirlerde yaptık. Mümkün olduğu kadar yurt dışında ABD ve İngiltere'de ve Avustralya'da bulunabilecek ürünlerle yapalım dedik ama oldukça zorladık, örneğin biz biber konusunda çok zenginiz ama yurt dışında bulmak zor." dedi.

Dünyanın en güzel mutfaklarından birine sahip olduğumuza dikkat çeken **Şef Murat Bozok**, "Dünyanın her yerinde çalıştım neredeyse fakat Türk mutfağı kadar güzelini görmedim. Birçok farklı iş yaptım konuyla ilgili, gastronomi ile ilgili çok eksikim olduğunu söyleyebilirim." dedi ve sözlerine şöyle devam etti:

"Mutfağımız kuvvetli. Bence istediğimiz noktaya geleceğiz ama biraz zaman alabilir. Yurt dışından bakıldığında Türkiye gastronomisi bilinmiyor. Mutfak olarak altyapımız var ama bu konuda kendimizi geliştirmeliyiz."

Yemek kültürünün tanıtımında yerel üreticilerin önemine dikkat çeken **Şef Jale Balcı**, Türkiye'nin gastronomi kültürünü yaygınlaştırmanın önemini vurguladı. Yerel üreticilerin desteklediği, bölge kültürlerinin desteklediği bir organizasyona ve tanıtıma ihtiyaç olduğunu belirtti.

### Food Master's Class" ile Özel Fuar Turu ile

Gastronomi Turizmi Derneği iş birliğinde gerçekleşen Food Master's Class ile sektör profesyonelleri ünlü şefler eşliğinde, belirlenen tematik çerçeveye göre katılımcı stantlarını gezdiler ve etkileşimli bir

fuvar deneyimi yaşadılar. Food Master Class şefleri katılımcıları stantlarında ziyaret ederken, firma iş birlikleri ve satın alma kriterleri üzerine ihracat odaklı yenilikçi ürünler üzerine sohbet gerçekleştirdiler.

### Yeni Trend Beslenme Çeşitleri

Orkide iş birliği ile İşletmeci Şef Özlem Mekik'in moderatörlüğünde 'Yeni Trend Beslenme Çeşitleri' paneli gerçekleştirildi. **Danışman Şef Ceyda Baza, Günaydın Et ve Restoranlar Grubu Kurucu Ortağı Cüneyt Asan, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfaklar Koordinatörü Doğa Çiftçi, EKS Mutfak Kurucusu, Şef Eyüp Kemal Sevinç** konuşmacı olarak katıldı.

Organik ve doğal beslenmenin oldukça önemli olduğunu belirten **Şef Ceyda Baza**, günümüz trendleri ile değişen yeme-içme kültürüne değindi. **Günaydın Et ve Restoranlar Grubu Kurucu Ortağı Cüneyt Asan**, gastronomi dünyası olarak tüm sektör profesyonellerinin birlik, beraberlik ve dayanışma içinde olmanın öneminin altını çizdi.

Gıda sektörünün değişmeye başladığına dikkat çeken **Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfaklar Koordinatörü Doğa Çiftçi** pandemi sonrasında insanların artık yeme alışkanlıklarının değiştiğini, sağlıklı yaşamak için beslenme kavramının üzerinde durulduğunu paylaştı.

**EKS Mutfak Kurucusu, Şef Eyüp Kemal Sevinç** ise "Beslenmek uykumuzdan tutun da gün içindeki yaşantımıza, durumumuza kadar hayatımızı inanılmaz etkiliyor. Artık beslenme alışkanlıklarımızı sağlık durumumuza göre tasarlamaya başladık. Glutensiz beslenmeye başlayınca daha az uyumama rağmen daha dinlenmiş olduğumu fark ettim. Ülkemizdeki birçok kişi bunun farkında değil. Laktoz ve gluten bu konuda çok önemli. Bunu tespit eden kişiler çok rahat yaşayabiliyorlar. Misal Japonya Kyoto'da yaşayan insanların ömür ortalaması 90 ve üzeri." ifadelerini kullandı.

### 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 fuvar şirkettir. Hyve Group, amacı dünyanın her köşesinden gelen müşterilerin olağanüstü anlar paylaştığı ve sektör inovasyonunu şekillendirdiği kaçırılmayacak etkinlikler düzenlemek olan yeni nesil bir fuvar 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 fuvarlarını düzenlemektedir.

### Detaylı bilgi için

**Basın bilgi için; Bersay İletişim Danışmanlığı**

Ayben Cumalı, +90 554 84468 05, [ayben.cumali@bersay.com.tr](mailto:ayben.cumali@bersay.com.tr)

Emre Kaya, +90 542 895 25 38, [emre.kaya@bersay.com.tr](mailto:emre.kaya@bersay.com.tr)