

29. WorldFood İstanbul, Birbirinden İlgi Çekici Etkinlik Ve Panellerle Ziyaretçilerine Merhaba Dedi

Türkiye'nin gıda ve gastronomi kültürünü dünyaya duyuran, dünyanın ve bölgenin güçlü iş birliği platformları arasında yer alan Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul, 9 Eylül Perşembe günü TÜYAP'ta 29'uncu kez kapılarını açtı. Fuarın ilk gününde birbirinden önemli konular, etkinliklerde ve show alanında ağırlandı.

HoReCa sektörünün önemli şefleri, fuar günlerine özel hazırladıkları farklı menüleri için fuar alanlarında ürünlerini seçerlerken katılımcı firmalardan en yeni ürün ve teknolojilere dair bilgi aldılar. Şefler fuar turu yaparken izleyiciler de şeflerle birlikte @worldfoodistanbul Instagram hesabı üzerinden fuar turuna katıldı.

Soyyığıt ve Zer Group iş birliğiyle gerçekleştirilen '**Üretim ve Ticaret Modellerinin Yeniden Şekillendiği Dönemde Sahadan Deneyimler**' panelinin moderatörlüğünü **TV Sunucusu ve Yazar Cansu Canan Özgen** gerçekleştirdi.

Soyyığıt Gıda Yön. Kur. Üyesi & Dış Ticaret Müdürü Ali Sefa ve **Zer Group Yön. Kur. Üyesi & Dış Ticaret Müdürü Hüsametdin Selçuk** panele konuşmacı konuk olarak katıldı.

Soyyığıt Gıda Yönetim Kurulu Üyesi & Dış Ticaret Müdürü Ali Sefa, "Pandemi sürecinde operasyonel giderlerimiz inanılmaz arttı. Nakliye ve lojistik giderlerimiz neredeyse 3 katına çıktı. Keza hammadde fiyatları da öyle. Biz, zorluk yaşanan, boşluk olan pazarları takip ettik ve bu boşluğu doldurmaya gayret ettik. Operasyonel olarak zarar etsek de bazı şeyleri tolere ederek yatırımlarımıza devam ettik. Mevcut pazarlarımızı koruyup yeni pazarlara girmeyi hedefledik. Herkes küçülmeye giderken biz yatırım yaptık. Kendi ülkemize ve tesislerimize yatırım yaparak geçirdik bu süreci. Reklam planlamalarımızı artırdık. Sosyal medya, billboard reklamlarının yanı sıra TV reklamları ile de kendimizi, yeniliklerimizi ve inovasyonlarımızı duyurmaya çalıştık, çalışıyoruz." dedi.

Zer Group Yönetim Kurulu Üyesi & Dış Ticaret Müdürü Hüsametdin Selçuk ise "Biz tedarik zincirinde konteynerlerin ve taşımacılık sisteminin sıkıntıya girmesiyle şubeleşmenin önemini anladık. Birkaç sene sonra düşünceğimiz konuları biraz daha öne çektik. Bu durum açıkçası bize hız kattı. Sektörün sıkıntıları ve zorlukları var. Bu konuda çalışmalar yapıyoruz. Firmaların b ve c planları olması gerektiğini gördük. Lojistik sıkıntılardan dolayı bölgesel olarak iş yapış şekillerimizin daha aktif bir şekilde ön plana çıkması gerektiğini gördük. Yerinde pazarlama stratejileri konusunda çalışmalar

yapmaya başladık. Yoğun olarak çalıştığımız bölgelerde zaten bir altyapımız vardı fakat pandemi sayesinde bu noktalarda daha da etkili olmamız gerektiğini anladık. Birçok departmanı online olarak yönetebileceğimizi gördük bu süreçte. Ama pazarlama yüz yüze yapılması gereken bir departman olduğunu anladık. Ticaret sonuçta birbirinizi anlamaktan geçiyor. Ticaret sadece bir ürünü pazarlamak, satmak değil. Satış yaptığınız yerin kültürünü, dilini, yaşam biçimini de öğrenip buna göre stratejiler geliştirilmesi gerektiğini gördük. Bu yüzden nerede hizmet veriyorsanız verin, yerel çalışmanın avantajlarını keşfettik. Türkiye bu konuda çok iyi bir coğrafi konumda. Zaten ihracattaki durumumuz da bunu gösteriyor.” dedi.

Balıkesir Büyükşehir Belediyesi iş birliği ile ‘Gastronomi Mirasını Markalaştıran Şehir Olmak’ paneli gerçekleştirildi. Panelin **İstinye Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Görevlisi Haldun Tüzel; Şef, Eğitimci ve Danışman Mehmet Fatih Kalaycıoğlu** ile **Balıkesir Ticaret Borsası Başkanı Ersin Erdoğan** konuşmacı olarak katıldı. Panelin moderatörlüğünü ise **yazar ve blogger Birgül Erdoğan** gerçekleştirdi.

İstinye Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatı Öğretim Görevlisi Haldun Tüzel “Türkiye peynir konusunda çok zengin bir ülke fakat soğuk zincir sebebiyle her tada ulaşamıyor. Yine de Balıkesir bu durumu bir noktada halletti. Ben 17 çeşit peynir bulabildim Balıkesir’de. Umarım diğer peynirlere de yakın zamanda ulaşabiliriz. Çok renkli bir şehir Balıkesir. Tarihten turizme, yemek kültüründen yer altı kaynaklarına... Kırmızı et, beyaz et, balık, deniz ürünleri... Ne ararsanız bu şehirde iyisine rastlıyorsunuz. Üstelik zengin tarihi sayesinde Balıkesir yemekleri için çok kültürlülüğün bir ürünü de diyebiliriz. Çok renkli bir sofrası var. Bu yıl Unicef Gastronomi Şehirleri’ne aday oldu. Listeye giremedi ama 2022 yılında tekrar başvuracak. Gaziantep’in de 3. başvurusunda listeye alındığını hatırlatmak isterim. Bu güzel şehrin üç zeytinyağı türünde coğrafi işareti de var. Zeytinyağı, ülkemize verilmiş bir lütf ve Edremit ile Ayvalık arasında çeşit çeşit zeytinyağları var. Balıkesir’de her evin zeytinyağı apayrı bir tatta ve lezzettedir. Hem zeytini hem de zeytinyağı inanılmazdır.” dedi.

Şef, Eğitimci, Danışman Mehmet Fatih Kalaycıoğlu “Balıkesir’le keşke daha önce tanışmış olsaydım. Nermin Hanım Zeytinliği danışmanlığı sayesinde bu güzel şehri tanıyalı 4-5 yıl oldu. Sonradan keşfettiğim müthiş bir yer. Ben sucuk yapıyorum. O Kaz Dağları’nın havasıyla öyle bir hal alıyor ki, inanılmaz lezzetli oluyor. Havayla fermentasyon çok farklı bir lezzet katar. Yani sadece kuzusu değil, havası da çok iyi ve hepsi birleşerek harika bir tat ortaya çıkartıyor. Gerçek Balıkesir kuzusu öyle bir hale geliyor ki yakında Avrupa’ya bile iraç edilecek. Ticaret Odası ve Belediye ve 20 firma bu konuya çok eğiliyor. Balıkesir/Türk kuzusunu Avrupa’ya satacağız. Fransa’da, Almanya’da çok güzel kuzular var ama Balıkesir kuzusunun lezzeti, tadı çok farklı. İstanbul’a yakın olduğu için insanlar da alışveriş yaparak dönüyorlar Balıkesir’den. Biz de bunu biraz fırsata çevirdik diyebiliriz. Pişmiş kuzu etini Balıkesir’den alıp İstanbul’a götürabiliyorsunuz. Hal böyle olunca internetten ciddi siparişler de gelmeye başladı. Balıkesir markalaşmayı, marka olmayı hak ediyor. Hem üretiyorlar hem kazanıyorlar.” dedi.

Balıkesir Ticaret Borsası Başkanı Ersin Erdoğan “Şehrimiz hem yeraltı hem yer üstü zenginliği açısından çok kuvvetli bileşenlere sahip. Tarih alanında çok kıymetli öğelerimiz var. Kuvay-ı Milliye ateşinin yakıldığı şehir Balıkesir’dir. Seyit Onbaşı Havran ilçemizden çıkmıştır. Turizm açısından çok renkli bir kimliğe sahiptir. 60’larda, 70’lerde Erdek turizm başkentiydi. Takip eden yıllarda körfeze yayıldı bu turizm... Tarım ve hayvancılıkta da çok ileri boyutlardayız. Çay ve fındık hariç neredeyse her türlü ürünü yetiştiriyoruz. Beyaz et, kırmızı et ve süt ürünleri konusunda da ilk 5’in içindeyiz. Sanayimiz de tarım ve hayvancılığa dair gelişmektedir. En çok adası olan il de Balıkesir’dir. Maden

alanında Türkiye'nin ilk 3 ilindedir. İşte tüm bunlar vesilesiyle marka şehir Balıkesir çalışmalarını yürütüyoruz. 2016'da başladığımız yoğun çalışmaların sonunda da 2018'de Balıkesir kuzusuna sonunda coğrafi işaretimizi aldık ve bu etiketle ihracatını yapmaya hazırız." dedi.

Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması "All Stars" Kazanan Tabaklar Seçkisi

2018 yılından bu yana World Gourmet Society iş birliği ve Aşçılar Derneği destekleriyle gerçekleştirilen Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması kazananları "All Stars"da bir araya geldi. Son 3 senenin şampiyon şefleri, kazanan tabaklarını canlı atölye çalışması ile ziyaretçilerin beğenisine sundu.

Coğrafi İşaretli Ürünlerle Yıldızlaşan Şef Tabakları

Sektörün önde gelen ve tanınan Executive Chefleri Abed Alrahman Antar, İsmail Ay, Kemal Kabadayı, Mehmet Raşit Alan, Rıdvan Gülçin, Rüzgar Sünbül, Serkan Aydın, Yakup Avşar ve Zafer Erden kendi hazırladıkları menü için fuar alanında ürünlerini seçerlerken katılımcı firmalardan en yeni ürün ve teknolojilere dair bilgi aldılar. Coğrafi İşaretli Ürünler üzerine bir menü oluşturan şefler, katılımcı firmalardan ürünlerini temin ettikten sonra Food Arena içinde yer alan Show Mutfağına geçerek mutfak profesyonelleri için tariflerini uyguladılar. Bu renkli ve lezzetli etkinliğin sunuculuğunu ise Rafet İnce gerçekleştirdi.

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

Basın bilgi için; Bersay İletişim Danışmanlığı

Ayben Cumalı, +90 554 84468 05, ayben.cumali@bersay.com.tr

Emre Kaya, +90 542 895 25 38, emre.kaya@bersay.com.tr