

*Gıda sektöründe inovasyon, ticari etkileşim, keyifli aktiviteler ve öğretici atölyelerin odak noktası olan WorldFood İstanbul, kapılarını 29. kez ziyaretçilerine açtı.*

## 29. WORLDFOOD İSTANBUL KAPILARINI AÇTI

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 TÜYAP'ta 29'uncu kez kapılarını açtı.

T.C. Ticaret Bakanlığı, KOSGEB, İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamülleri İhracatçıları Birliği (İHBİR), Marmara Bölge Satınalma Profesyonelleri (MARSAP), Aşçılar Derneği, Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) ve World Gourmet Society destekleriyle TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde açılan WorldFood İstanbul; yerli ve yabancı katılımcıları, dünyanın çeşitli bölgelerinden birçok satıncı ile bir araya getirerek yeni iş birliklerinin yaratılmasına sahne olacak. Fuarı ziyaret edemeyen alıcılar ise sanal ticaret platformu Hyve Connect uygulamasını kullanarak katılımcılarla buluşma imkanına sahip oluyor.

### **Gıda Sektörünün Kalbi 4 Gün Boyunca WorldFood İstanbul'da Atacak.**

Çok sayıda yerli ve yabancı markanın fuara katılımının, özellikle böyle bir dönemde ticarete ve fuarlara duyulan ihtiyacın önemi açısından dikkat çekici olduğunu belirten WorldFood İstanbul Fuar Direktörü Semi Benbanaste, "İHBİR ile olan güçlü iş birliğimiz ve ihracatta oldukça etkin bir rol oynayan Alım Heyeti Programımız çerçevesinde dünyanın farklı noktalarından önemli satıncıları bu sene de WorldFood İstanbul'da konuk ediyoruz. Orta Doğu ve Kuzey Afrika ülkeleri (MENA), Balkan ülkeleri, CIS ülkeleri, Güney & Kuzey Amerika ülkeleri, Güneydoğu Asya gibi önemli bölgelerden ağırlıklı olmak üzere 40 ülkeden gelen 200'den fazla davetli satıncı ile 1.000'den fazla markayı buluşturuyoruz." sözleriyle WorldFood İstanbul'un sektörün paydaşları açısından önemini vurguladı.

Dünyada hızla gelişmeye devam eden gıda ürünleri ve teknolojilerini aynı çatı altında bir araya getiren WorldFood İstanbul, yeni iş fırsatları ve iş birlikleri için platform oluşturup, konferanslarla da gıda sektörüne bilgi akışını sağlamayı amaçlıyor. Bu çerçevede oluşturulan "Gıda 360 Deneyimi" ile gıda sektörünün üretim, işletme ve tüketime dair tüm yolculuğu WorldFood İstanbul'da derinlemesine irdeleniyor.

## **WorldFood İstanbul'da Katılımcıları Neler Bekliyor?**

Sektör profesyonellerinden ön kayıt alınarak kapalı bir grup ile oluşturulan, ünlü şefler ve konuklar eşliğinde katılımcı stantlarının gezildiği, tematik sohbetlerin gerçekleştiği, üst düzey bilgi ve network kazanımını hedefleyen Food Master Class, özel bir fuar turu projesi olarak katılımcılarına sadece WorldFood İstanbul'da yaşayabilecekleri bir deneyim sunuyor. Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) iş birliğiyle, 10 Eylül Cuma günü 11:00-17:30 saatlerinde yapılacak etkinliğin açılışında GTD Başkanı Gürkan Boztepe moderatörlüğünde şeflerle bir panel oturumu gerçekleştirilecek. "GASTRONOMİ İHRACATINDA BAŞROLDEKİ ŞEFLER, ÖZEL MARKALI ÜRÜNLERİN PEŞİNDE!" temasıyla organize edilen etkinliğin odağında; markalaşma, güncel trendler, müşteri davranışlarındaki değişim, pandeminin restoran kültürü üzerindeki etkisi, şeflerin kendi markalarını çıkarması ve satın alma kriterleri olacak. Gastronomi Turizmi Derneği'nin (GTD) iş birliği ve Şef Somer Sivrioğlu'nun katılımı ile 2020 yılında ilki gerçekleştirilen Food Master Class, bu çok özel fuar turunu deneyimleyenler tarafından büyük beğeni toplamıştı. Bu sene kadrosu daha da genişletilen Food Master Class'ta; MasterChef Türkiye jürisi Somer Sivrioğlu'yla birlikte Şef Murat Bozok ve Şef Jale Balcı da yer alıyor.

## **Sektördeki Teknolojik İnovasyonlar, Food Tech Garage ile WorldFood İstanbul'da Olacak!**

Age Provocateur iş birliğiyle gerçekleştirilecek Food Tech Garage, fuar boyunca saat 10:00-18:00 arasında Agrovisio, Avokadio, Can Bahçe, Fuwell ve Sugar Tech gibi markalara ve start-up'lara; yapay zeka ve drone teknolojileri ile tarım alanları analizi, beslenme alışkanlıklarına göre kişiselleşen cihazlar, biyoteknoloji ile katkı maddesiz ürünler, şehiriçi tarım teknikleri ve gıda israfına yönelik teknolojik çözümler gibi sektöre damga vuran teknoloji tabanlı ürünlerini sektörün öncü alıcı, tedarikçi, üretici, pazarlamacı ve kullanıcılara anlatma fırsatı sunarken; trendleri takip etmek isteyen ziyaretçileri de yeni teknoloji ve ürünlerle buluşturacak. Girişimciler ve yatırımcılar, FOOD TECH GARAGE stant alanında bire bir iş görüşmeleri yapabilecek ve sektörel ağlarını geliştirebilecekler.

## **Food Tech Garage Maraton Sunumları ile Eşsiz Deneyimler Paylaşılacak**

Fuarın son günü olan 12 Eylül'de ise Food Tech Garage Maraton Sunumları adı altında, sektöre damga vuran yerli gıda girişimcileri, 12:00-14:00 saatleri arasında konferans sahnesinde deneyimlerini paylaşarak, hangi beklentilere yanıt verebildiklerini ya da büyüme alanını doldurdıklarını anlatan ve sektöre yenilikçi fikirleriyle ilham veren serüvenlerini paylaşacaklar.

## **Show Mutfağı Atölyeleri Kapsamında Hazırlanan Tabaklar İştah Kabartacak!**

Aşçılar Derneği iş birliğinde ve Öztiryakiler mutfak sponsorluğunda düzenlenen, Kütahya Porselen tabak sponsorluğunda ve Sedef Fuar Hizmetleri'nin mutfak kurulum sponsorluğunda desteklenen Show Mutfağı'nda ağırlanacak otel/restoran/kafe sektörünün (HoReCa) önemli şefleri; 9 ve 11 Eylül tarihlerinde 15:30-17:30 saatleri arasında Food Arena etkinlikleri kapsamında özel menüler ve tabaklar hazırlayacaklar. Şefler, iki güne özel iki konseptle yeni tarifler ve teknikler deneyecek, mutfak profesyonellerine kendi tüyolarını aktaracaklar.

## **Coğrafi İşaretli Ürünlerle Yıldızlaşan Şef Tabakları**

Sektörün önde gelen ve tanınan şefleri, kendi hazırlayacakları menü için fuar alanında ürünlerini seçerlerken katılımcı firmalardan en yeni ürün ve teknolojilere dair bilgi alacaklar. 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 uygulayacaklar.

## **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 geliyor. Son 3 senenin şampiyon şefleri, kazanan tabaklarını canlı atölye çalışmaları ile hazırlayacaklar.

## **Sektördeki Tüm Yenilikler Gibi Yeni Trend Beslenme Çeşitleri de WorldFood İstanbul'da!**

10 Eylül Cuma günü 11:00-17:30 saatleri arasında Orkide markasının iş birliği ile gerçekleştirilecek Yeni Trend Beslenme Çeşitleri etkinliği, yarım saatlik bir panelin ardından mutfak bölümünde yapılacak yemek şovlarıyla devam edecek. Sektörün tanınan İşletmeci Şeflerinden Özlem Mekik'in moderatörlüğünü yapacağı panelde, konuşmacı olarak kendisine Şef Eyüp Kemal Sevinç, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mutfaklar Koordinatörü Şef Doğa Çitçi, Danışman Şef Ceyda Baza ve Günaydın Et ve Restoranlar Grubu Kurucu Ortağı Cüneyt Asan eşlik edecek.

## **E-Ticaret, Perakendeyi Ele mi Geçirecek?**

Son yıllarda düzenli bir büyüme içerisinde olan ve pandemi ile hacmi katlanarak artan e-ticaretin, gıda sektöründe yarattığı beklentileri ve fırsatları tartışmak üzere 10 Eylül Cuma günü, 14:00-15:00 saatleri arasında Keyo Digital iş birliğiyle düzenlenen panelde Keyo Digital Kurucu Ortağı Mustafa Kemal Sözkese moderatörlük yaparak konuyu ele alacak. Konuşmacı olarak ise kendisine eşlik edecek

isimler; Beslenme Uzmanı ve Sürdürülebilir Yaşam Aktivisti Dilara Koçak, Saray Muhallebici Yönetim Kurulu Üyesi Oğuzhan Topbaş, Ticimax Dijital Pazarlama Yöneticisi Pınar Keleş ve Tazemasa CEO'su Fahir Özcan olacak.

### **Toprağı Geri Kazanmanın Vakti Geldi!**

Yaşanılan orman yangınları sonrasında toprağın yeniden kazanılması ve ekosistemin dengelenmesi için bilinçli çalışmalar yapılması kaçınılmaz bir gereklilik haline geldi. Tam da bu noktada temel İhtiyaç Derneği Genel Müdürü Nil Tibukoğlu'nun moderasyonunu gerçekleştireceği panelde tarım arazilerinde afet öncesi önlemler, afet sonrası toprak rehabilitasyonu, sistem güçlendirme, çevreyi onarma, bölgeyi alternatif üretimlerle kalkındırma ve bunları yaparken girişim ekosistemi ve teknolojiden faydalanma yöntemleri ele alınacak. Kendisine son dönemde farklı belediyelerle gerçekleştirdiği toprak çalışmaları ile öne çıkan Şef ve Sosyal Girişimci Ebru Baybara Demir ile Kibele Proje Kurucu Ortağı Yusuf Kurt eşlik edecek.

#### **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](mailto:ayben.cumali@bersay.com.tr)

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