

Gıda ve Gastronomi Sektörü Tüm Yönleri ile WorldFood İstanbul'da Konuşuldu

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'inci kez kapılarını açtı. Fuarın üçüncü gününde de birbirinden önemli konuk ağırlanırken, renkli showlar ise konukların ilgisi çekti.

E Ticaret & Perakende

'E- Ticaret, Perakendeyi Ele Geçirir mi?' paneli Beslenme Uzmanı, Sürdürülebilir Yaşam Aktivisti **Dilara Koçak**, Saray Muhallebecisi Yönetim Kurulu Üyesi **Oğuzhan Topbaş**, Tazemasa CEO'su **Fahir Özcan** ve Ticimax Dijital Pazarlama Yöneticisi **Pinar Keleş**'in katılımları, Keyo Digital Kurucu Ortağı **Mustafa Kemal Sözkese**n'in moderatörlüğünde gerçekleştirildi.

Panelde e-ticaret ile ilgili düşüncelerini paylaşan **Beslenme Uzmanı, Sürdürülebilir Yaşam Aktivisti Dilara Koçak**, "E-ticaret çok korktuğum bir dünyaydı. Bugüne kadar internetten hiçbir alışveriş yapmamıştım ama pandemi döneminde pek çok tüketici gibi bende de online alışveriş alışkanlığı oluştu. Online mecra sayesinde seçeneklerin neredeyse sınırsız olduğunu keşfettim. Pandemide insanların sağlıklı beslenmek istediğini, böyle bir ihtiyaç olduğunu gördüm. Tüketici bana ne alalım diye sorarken üretici de iyi olduğunu düşündüğü malı nasıl satacağını soruyordu. Bu ihtiyaçtan yola çıkarak iki tarafı da bir platformda buluşturmak istedim böylelikle DK Dükkan'ı kurduk. İlk ürünümüz Vicdan Çorbası oldu. Cam kavanoz olması, soğuk zincire ihtiyaç duyması, sağlıklı bir ürün olması, yani gereklilikleri sebebiyle bizi biraz zorladı ama tüm stoklar tükendi. Çok mutlu oldum. Sizleri de eğer niyetiniz varsa, online ticarete girmeye, davet ediyorum." ifadelerini kullandı.

Pandemi döneminde insanların daha sağlıklı ürünlere yöneldiğini belirten **Tazemasa CEO'su Fahir Özcan**, "Biz, iyi beslenmek isteyen, sağlıklı beslenmek isteyen şehirli insanın ihtiyacını karşılıyoruz. Bu yönde anlaştığımız çiftçilerimiz var. Depolama alanlarımız var. Siparişlerimizi soğuk zincir vasıtasıyla, kendi araçlarımızla ertesi gün teslim edebiliyoruz. Pandemide her şeyin başı sağlık sözünün önemini gördük. Gıdanın gelecekteki yeri anlaşıldığı için bu süreç bir anlamda uyanış gibi oldu." dedi.

Dijital pazarda yer almanın önemine dikkat çeken **Saray Muhallebecisi Yönetim Kurulu Üyesi Oğuzhan Topbaş**, “Saray Muhallebecisi olarak tüketicinin gözünde süt ve süt ürünleriyle varız. Online site üzerinden bolca süt tedariki sağladık. Offline ve online mağazalarımız birbirlerinin üstüne basmadan, birbirlerini geliştiren ve yeni müşterilere ulaşmamıza yarayan bir paslaşma içinde çalışmaya devam ediyor. Tüketicilerimiz ile anında iletişim kurabildiğimiz için online mağazamızı sürekli geliştirebiliyoruz. Bir nevi data toplayarak kendimizi geliştiriyoruz. 80 yıllık bir İstanbul markası da olsanız, dijital pazarda yer almanın önemini farkındayız.” dedi.

Ticimax Dijital Pazarlama Yöneticisi Pınar Keleş ise “Ticimax olarak internetten ürünlerini satmak isteyen işletmecilere yardımcı oluyoruz. Sanal mağazaları, talep ile aynı gün açabiliyoruz. Online mağazacılık konusunda Ticimax olarak tüm işletmeleri a’dan z’ye her noktada destekliyoruz.” dedi.”

Üçüncü gün ‘**Küresel Ticaretin Sınırlarını Kaldıran Hibrit B2B’ye Hazır Mıyız?’** başlıklı oturumuna **Inversiones Eura Asia Firma Sahibi Cenk Apa, Aylin Marketing Genel Müdürü Hayreddin Tigu** konuşmacı olarak katıldı. Panelin moderatörlüğünü ise Mert Tancığır gerçekleştirdi.

Sosyal medya ve dijital ortamın pandemiden sonra büyük önem kazandığını belirterek sözlerine başlayan **Inversiones Eura Asia Firma Sahibi Cenk Apa**, “Pandemiden dolayı fuarlar kapalı kaldı, insanlar başka ülkelere seyahat edemedi. Dolayısıyla internet ve online ticaret büyük önem kazandı. Sınırlar fiziksel olmasa da dijital olarak kalktı. Böyle olmasını bekliyorduk ama pandemi koşulları bu gelişime çok büyük bir hız kazandırdı.” ifadelerini kullandı.

Aylin Marketing Genel Müdürü Hayreddin Tigu ise “Pandemi sonrasında dijitaldeki trafiğin artışı görünce bu konuya eğilimin önemini bir kez daha anlamış olduk. Zaten önemliydi fakat pandemi, süreci hızlandırdı. Öte yandan Almanya, dışardan gelen yatırımcıya en sıcak davranan, en büyük desteği veren ülkelerden biri.” dedi

Temel İhtiyaç Derneği (Tider) Genel Müdürü Nil Tibukoğlu moderatörlüğünde gerçekleşen ‘**Toprağı Yeniden Düşünmek ve Geri Kazanmak’** oturumuna **SRT Genel Müdürü Ahmet Semih Yıldırım, Şef, Sosyal Girişimci Ebru Baybara Demir, Kibele Proje Kurucu Ortak ve Genel Müdür Yusuf Kurt** katıldı.

Yerel üreticilerin desteklenmesi gerektiğine dikkat çeken **Sosyal Girişimci, Şef Ebru Baybara Demir**, Projemiz aslında Diyarbakır’da başladı ve çok büyüdü. 2017-2018 yılları arasında İspanya’da dünyanın en iyileri arasına girdim. Bizim yaptığımız iş aslında, toplumsal olayları gastronomi üzerinden nasıl çözülebileceğinin cevabını bulmak.” Dedi ve sözlerine şöyle devam etti “Mezopotamya’nın en eski buğdaylarından birini kullanıyoruz. Konya ovasında bu buğdayı ekebilir miyiz diye yola çıktık. Tarım ve

Orman Bakanlığı ile ortak bir proje yürüttük ve buğdayı Mardin’den Konya’ya taşımayı başardık. Şimdi de bu buğdayı çiftçilerimizle çoğaltacağız.”

Türkiye su kaynaklarının %75’ini tarımda kullandığını belirterek sözlerine devam eden **Demir**, “Tarımdan suyu çekmemiz lazım. Biz 6 yıldır susuz tarım yapıyoruz. Bizim yöntemimiz toprağı zenginleştiriyor, onarıyor, mikroorganizma sayısını artırıyor. Biyolojik çeşitlilik ile toprağı zenginleştirebiliyorsunuz. Ayrıca bu doğal atıkları almaya başladıktan sonra Gıda Bankası’nı kurduk ve ihtiyacı olanlara buradan gıda temin etmeye başladık.” dedi.

Sosyal gastronomi konusunu da değinen **Demir**, “Dünyada tarım kaynaklı küresel gıda zincirlerinin toprağı zarar verdiğini görüyoruz. Buğday da pirinç de birkaç türden oluşuyor ve biz bu türleri yavaş yavaş kaybediyoruz. Misal, şu anda Rusya’nın istediğı domatesi üretiyoruz ama bizde Çanakkale domatesi, Diyarbakır domatesi gibi birçok domates çeşidimiz var. Toprağın dokusuna göre farklı tatlarda domateslerimiz var ama arz talep ilişkisi doğrultusunda tek bir ürüne odaklanmamıza ve biyolojik çeşitliliğimizin azalmasına sebep oluyor. Küreselleşen gıda zincirlerinde ürün kalitesini sorgulamaz olduk. Pandemi bize lojistik problemler sebebiyle yerelleşmemiz gerektiğini öğretti. Dünyada artık bütün şefler yaptığı yemeklerin yanına sosyal gastronomi ürünü yerleştiriyor.” dedi.

Geçen yıl dünyada 1,3 milyar ton gıdanın atık haline geldiğini belirten **SRST Genel Müdürü Ahmet Semih Yıldırım**, “Sıfır atıkla farkındalık yaratmak istiyoruz. Her ne kadar çöp ayrıştıran ya da sonrasında geri dönüştüren bir firma olarak gözüksek de aslında insan sağlığına konsantre olmaya çalışıyoruz. Toprağı geri dönüp, toprağın kaybettiğı şeyleri geri kazandırmanın vakti geldi.” dedi.

Kibele Proje Kurucu Ortak ve Genel Müdür Yusuf Kurt ise “Benim projem, tarım ve gıda sektöründe çalışanların işini kolaylaştırmak. Bireylere ve kurumlara dönük çeşitli hizmetler sunuyoruz. Eğitim faaliyetleri, araştırma faaliyetleri ve etkinlikler gibi. Eğitim ve araştırma faaliyetlerimiz ağırlıkta oluyor” dedi.

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 şekillendirdiğı 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