



Geleneksel ve dijital fuar yaklaşımlarının entegre olarak kullanılacağı, 28. WorldFood İstanbul, keyifli ve yeni etkinlikleriyle kapılarını açmak için hazırlıklarını sürdürüyor. Fuarda sağlık ve güvenlik tedbirlerinin en üst seviyede uygulanacağını hatırlatan Hyve Group Bölge Direktörü Kemal Ülgen, ekonomik durgunluğu fuarlarla aşılanacağını altını çiziyor.

WorldFood İstanbul Fuarı, ‘Güvenli Ticaret, 365 Gün Hibrit Fuarçılık’ Yaklaşımı ile Hazırlıklarını Sürdürüyor

Yarattığı 325 milyar dolarlık değer ile dünya ekonomisinin lokomotifleri olan fuarcılık sektörü yeni normal dönemde küresel ticaretin eski günlerine kavuşması için vites artırmaya hazırlanırken, bölgenin ve dünyanın önemli gıda ürünleri ve teknolojileri fuarı WorldFood İstanbul, 25-28 Kasım 2020 tarihlerinde kapılarını açmak için hazırlıklarına devam ediyor.

Hyve Group etkinliği olarak, Anadolu'nun mutfak kültürünün dünya ile buluşturan, yerli üreticilere bölgesel ve küresel iş birliği imkânları sunan WorldFood İstanbul, hem katılımcılarını fuara hazırlıyor hem de fuar öncesi heyetlerle katılımcılarına 365 gün iş birliği fırsatları yaratıyor.

Fuarçılık sektörünün hiç durmadan yaşayan bir ekosistem olduğunu belirten Hyve Group Bölge Direktörü Kemal Ülgen, “Güvenli ticaret yaklaşımı ile sanal ticaret platformumuz Hyve Connect aracılığı ile yaz döneminde 25 yabancı alıcıyı 100'ün üzerinde yerli katılımcımızla bir araya getirdik. Bu yaklaşımı önümüzdeki dönemde daha sık bir şekilde gerçekleştirmeyi, fuarların sahip olduğu misyonu daha da güçlendirmek için çalışırken, fuarcılığın yıl boyunca yaşayan bir ekosistem olmasının fırsatlarını katılımcılarımıza sunacağız,” sözleri ile Hyve Group fuarlarında yer alan katılımcılar için yeni iş birliği fırsatlarının mesajını verdi.

Hyve Connect Aracılığıyla ‘Yıl Boyu WorldFood İstanbul’

2018 yılından bugüne tüm dünyada gerçekleştirdiği 120'yi aşkın fuarda değerlendirdikleri sanal ticaret platformu Hyve Connect ile ilgili kullanıcılarından oldukça olumlu geri bildirimler aldıklarını hatırlatan Ülgen, şöyle devam etti: “Pandemi dönemiyle birlikte fuarcılık sektörünün ne kadar önemli olduğu bir kez daha ortaya çıktı. Uluslararası Fuarçılık Birliği'nin dünya çapında 9 bin firmanın katılımıyla gerçekleştirildiği ankette elde edilen tespitlerden birini burada da paylaşmak isterim: Katılımcıların 3'te 2'si, iptal edilen fuarların ticari ilişkilerine önemli ölçüde zarar verdiğini paylaşıyor. Bu sonuç, katılımcıların fuarlardan elde ettikleri faydanın önemini altını net bir şekilde çiziyor.”

Bu yıl WorldFood İstanbul'da önceliklerinin güvenli ticaret ve üst düzey sağlık ve hijyen tedbirleri olacağını belirten Ülgen, geçtiğimiz yıl WorldFood İstanbul'da 300 milyon Euro'luk iş hacmine önemli katkı sunan Hyve Connect platformunun bu yıl da etkin bir içinde kullanılacağını paylaştı. Ülgen; fuarcılığın 365 gün sürmesindeki en büyük katkısı da sanal ticaret platformları Hyve Connect aracılığı ile sağlayacaklarının, Hyve Connect ile verimli ve sınırların olmadığı, fuar dönemi dışında da yabancı alıcılarla yerli katılımcıları buluşturmayı planladıklarını söyledi.

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



Hyve Connect uygulamasının faydaları ve kullanım alanıyla ilgili daha detaylı bilgiye [Youtube](#) aracılığıyla ulaşılabilir.

Sağlık ve Hijyen Tedbirleri İçin Bilgilendirme Webinarı

Ülgen; pandemiyle birlikte tüm dünyada gerek ticari gerekse sosyal hayatta insan sağlığını önceleyen tedbirlerin, WorldFood İstanbul'da da dikkatle uygulanacağını, bu konuda katılımcılar için detaylı bir bilgilendirme webinar düzenleyeceklerini söyledi.

Sağlık Bakanlığı ve Bilim Kurulu'nun hazırladığı rehberlere göre uygulanacak sağlık ve hijyen tedbirleri, hem fuar katılımcıları hem de ziyaretçileri için iki ayrı başlık altında detaylandırılıyor.

ziyaretçi ve personel yoğunluğunun kontrol edilebileceği standın tasarımı, daha az basılı malzeme kullanımı ve ürünlerin paketlenmiş olması önerilerinin yanı sıra tüm katılımcıların da paydaşlarını bilgilendirmesi önem arz ediyor.

Her yıl binlerce alıcı ve on binlerce katılımcıyı buluşturan Hyve Group; WorldFood Fuarı'nda dar alanlar ve/veya koridorlar için Tek Yön Trafik Uygulaması yanı sıra, görevliler ve ziyaretçiler dahil fuar alanında 10 m²'ye bir kişi düşecek şekilde insan trafiğini denetleyecek. Ayrıca; tıbbi atık malzemeleri (maske, eldiven vb.) için özel çöp kutuları, fuarı girişinde vücut ısısı ölçümü, sosyal mesafe kuralının uygulanması, girişte maske ve eldiven dağıtımı gibi pek çok tedbir ve kural titizlikle uygulanacak. Bu süreçler aynı hassasiyetle fuar boyunca kontrol edilecek.

Tedbirleri ile ilgili detaylı bilgilendirme için katılımcı ve ziyaretçiler [WorldFood İstanbul](#) web sitesini ziyaret edebilir.

Mutfak Profesyonellerine, Şef Somer Sivrioğlu Eşliğinde Özel Etkinlik

Gerek katılımcılar gerekse ziyaretçiler için hijyen ve sağlık tedbirlerinin hassasiyetle uygulanacağını, gün boyu ve düzenli aralıklarla her türlü tedbir ve kuralın kontrol edileceğini belirten Ülgen, bu yıl mutfak profesyonelleri için ilk defa gerçekleştirilecek özel etkinliklerle verimli bir fuar gerçekleştirmeyi hedeflediklerini paylaştı. Ülgen, şöyle devam etti:

“Sağlığın yanı sıra tüm dünyamız için hayati derece önemli olan bir başlık daha var: Gıda güvenliği. Fuar kapsamında gerçekleştireceğimiz etkinliklerle gıda güvenliğinin önemine bir kez daha vurgu yaparken, sürdürülebilir gıda uygulamalarına da dikkat çekeceğiz. Yanı sıra, mutfak profesyonellerimiz Şef Somer Sivrioğlu eşliğinde fuar katılımcılarını ziyaret ederek firmaların süreçlerinin sürdürülebilir kılmak adına ne gibi faaliyetler gerçekleştirdiğini, geliştirdikleri yeni teknolojilere ve sıfır atık insiyatifine dikkat çekeceklerinin altını çizdi. . Çünkü doğaya ne kadar iyi bakarsak, karşılığını o kadar iyi alırız. Anadolu'da tarımın ilk izleri 12 bin öncesine kadar uzanıyor. Bu engin derinlik, bugün bize zengin bir mutfak kültürü sunuyor. Amacımız, Anadolu'nun birbirinden lezzetli yemekleri ile keyifli sohbetlerimize dün olduğu gibi yarın da devam etmek.”

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](#)



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

– Ezgi Cafrak, +90 533 624 39 80, ezgi.cafrak@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