

Gıda sektöründe inovasyon, ticari etkileşim, keyifli aktiviteler ve öğretici atölyelerin odak noktası olan WorldFood İstanbul; sunduğu geniş etkinlik yelpazesıyla hem katılımcılarına hem de ziyaretçilerine bambaşka bir fuar deneyimi yaşatacak.

WorldFood İstanbul, Zengin Etkinlik Programıyla Ziyaretçilerine ve Katılımcılarına Unutulmaz Anlar Yaşatacak!

Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma noktası olan ve bu yıl 29'uncusu düzenlenecek Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul, 9-12 Eylül 2021 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde, bir yandan gıda sektörünü birçok yeni ürün ve hizmetle tanıştırmaya hazırlanırken bir yandan da panelleri, konferansları, girişimci alanı, yemek şovları, kısacası tüm etkinlikleriyle gıda sektörünün hem ekonomik hem de renkli yönünü, farklı endüstri uzmanları ile ele almayı hedefliyor. Food Master Class Özel Fuar Turu, Food Tech Garage, Show Mutfağı Atölyeleri kapsamında Türkiye Şefin En İyi Tabacağı Yarışması All Star Buluşması ve Coğrafi İşaretli Ürünlerle Yıldızlaşan Şef Tabakları gibi renkli organizasyon ve projeler, bu yıl düzenlenecek olan WorldFood İstanbul'a damga vuracak.

Food Master Class, Genişleyen Kadrosuyla Çok Özel Bir Fuar Turu Deneyimi Vadediyor.

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 sunacak. 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 alacak.

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 doldurduklarını 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 çalışması ile hazırlayacaklar.

Şefler, WorldFood İstanbul Instagram Hesabını Ele Geçiriyor!

Fuara gelemeyen ziyaretçilerimiz için yıldız şeflerimiz, WorldFood İstanbul Instagram hesabını (@worldfoodistanbul) 9 ve 11 Eylül tarihlerinde ele geçirerek fuar turu yaparken, izleyiciler de şeflerimizle birlikte Instagram üzerinden bu muhteşem fuar turu deneyimine katılabilecekler.

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 işletmeci 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?

Yıllardır düzenli bir büyüme içerisinde olan e-ticaretin kullanımı pandemi döneminde daha da arttı. Gıda dahil olmak üzere hemen hemen tüm ürünleri internet üzerinden alabileceğimizi tekrar keşfettik. Hem tüketici nezdinde hem de markalar nezdinde e-ticaret artık bir eklenti olmaktan ziyade zorunluluk. Bu durumun sektörde 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 Muhallebicisi Yönetim Kurulu Üyesi Oğuzhan Topbaş, Ticimax Dijital Pazarlama Yöneticisi Pınar Keleş ve Tazemasa CEO'su Fahir Özcan olacak.

Toprağı Geri Kazanmanın Vakti Geldi!

Yaşadığımız orman yangınları sonrasında toprağın yeniden kazanılması ve ekosistemin dengeye gelmesi için bilinçli çalışmalar yapılması gerekecek. Temel İhtiyaç Derneği Genel Müdürü Nil Tibukoğlu'nun moderasyonu yürüteceği 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 Projekt 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.

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