

**Yeni nesil girişimciler, tamamen yeni yöntemlerle sebze ve meyvelerin küflenmesini önleyen, şehirde yaşayan ancak sağlıklı, temiz ve tüketebileceğimiz kadar gıdaya ulaşmak isteyenler için evde dikey tarım çözümleri ile geleceğe ümitle bakmamızı sağladılar.**

## **WorldFood İstanbul'da Sahne Yerli Girişimlerin: Ürünleri Korumak İçin Pestisitlere İhtiyacımız Kalmayacak!**

Birbirinden farklı konu ve konuklarıyla gıda sektörünün geleceğini belirleyen Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul, dördüncü ve son günündeki son panelde gıda sektörüne yön veren yerli girişimcileri ağırladı. Fuarı uzaktan takip etmek isteyen ziyaretçiler de paneller ve etkinlikleri, Youtube platformundan izledi.

Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul'un son gününde sektörün girişimcileri; Nanomik Kurucu Ortak & CEO Buse Berber Örçen, HyggeFoods Company Kurucu & CEO Emine Yılmaz, The Snack Haus Kurucusu Hazel Topçu ve Vahaa Kurucu Ortak & CBDO Nehir Gülşen Boyacıoğlu sunumlarıyla yeni nesil çözümlerini katılımcılar ile paylaştı.

### **Pestisitler Yerine Doğal Koruyucu**

İlk olarak sahne alan Nanomik Kurucu Ortak & CEO Buse Berber Örçen, mikroorganizmaların etkileşimi sonucu ortaya çıkan küflenme nedeniyle, meyve ve sebzelerin yüzde 25'inin israf olduğunu paylaşırken, "Birleşmiş Milletler verilerine göre dünya geneli için bu rakam 465 milyar ton sebze ve meyveye denk düşüyor. Ürün kaybını önlemek içinse pestisit kullanılıyor. Ancak, pestisitler hem insan sağlığına zararlı hem de doğada parçalanmıyor. Ayrıca, tüm dünyada her yıl 30 milyon çiftçi ve ailesinin zehirlenmesine neden oluyor" dedi.

Nanomik olarak burada devreye girdiklerini, bitkilerin küflenmesini önleyen molekülleri, laboratuvar ortamında kimyasallar kadar güçlü hale getirdiklerini belirten Örçen, "Çift katlı bir kapsama sistemine hapsettiğimiz moleküller, gerekli veya acil durumlarda devreye girerek, herhangi bir kimyasal kullanımına gerek kalmaksızın, doğal yollardan sebze ya da meyvelerin küflenmesini önüyor" dedi. Üzüm bağlarında gerçekleştirdikleri çalışmalarda yüzde 91 oranında başarı sağladıklarının altını çizdi. Örçen, kimyasal koruyucular ile aynı önleme oranı elde ettikleri çalışmalarının yanı sıra, sebze ve meyvelerin pestisitlerden arınması için evde kullanılmak üzere de bir ürün geliştirdiklerini paylaştı.

### **Sürdürülebilir Bir Dünya İçin Bitkisel Proteinler**

Ardından söz alan HyggeFoods Company Kurucu & CEO Emine Yılmaz ise sürdürülebilir bir ekosisteme katkı sunmak adına, bitkisel proteinlerin gerekliliğini ve önemine dikkat çekti. Tüm dünyada protein pazarının 52 milyar dolarlık bir hacmi olduğunu, bitkisel protein pazarının ise

Pazar hacminin řu an için 19 milyar dolara ulaştığını belirten Yılmaz, “Bitkisel proteinlerin tüm temel aminoasitleri içermesinin yanı sıra daha küçük alanlarda daha az su tüketimi ile üretimi, sürdürülebilirliğe de katkı sunuyor” dedi.

### **Yerli Kurutma Teknolojisi ile Yeni Nesil Atıştırmalıklar**

Gelişmiş kurutma teknolojileri ile kuruttukları ürünleri, herhangi bir katkı maddesi olmadan uzun raf ömrüyle pazar sunduklarını paylaşan The Snack Haus Kurucusu Hazel Topçu, “Besin değerleri ürünlerin taze halleriyle aynı kalıyor, sadece kurutma işlemi nedeniyle boyutları küçülüyor. Yeni nesil sağlıklı atıştırmalıklar ürettiğimiz faaliyet alanımızda sıfır atık politikası uyguluyoruz. Makine üretimiyle çıktığımız bu yolda geldiğimiz noktada, sıfır atık politikamızda başarı oranımız yüzde 70’e ulaştı. Örnek vermek gerekirse, zeytinin çekirdeğinden filament üreterek makinalarımızda kullanmaya başladık” dedi.

### **Dikey Tarım ile Evinde, Yemek İstediğin Kadar Yetiştir**

Son olarak söz alan Vahaa Kurucu Ortak & CBDO Nehir Gülşen Boyacıoğlu ise dünyada uzun süredir gündemde olan dikey tarım faaliyetlerinin önemi dikkat çekti.

Kendi problemlerine çözüm bulmak amacıyla yol çıkarak –yani, şehirde yaşayan insanların taze ve sağlıklı gıdaya erişimlerinin zorluğu gibi konularda ilk adımlarını attıklarını söyleyen Boyacıoğlu, “Ürünlerin tarladan sofraya ulaşana kadar kat ettikleri yol 2 bin 500 km. Bu sırada da bildiğiniz gibi yüzde 40’ı maalesef israf oluyor. Yanı sıra 30 yıl sonra tüm dünya nüfusunun yüzde 70’inin şehirlerde yaşayacağı öngörülüyor. Yani, bugün yaşadığımız taze ve sağlıklı ürüne ulaşma talebi daha da artacak” sözleriyle küresel trendlerin potansiyellerine dikkat çekti.

Kovid-19 sonrası bireylerin organik beslenme ve yediklerine dikkat etme konusunun daha da önem kazandığını hatırlatan Boyacıoğlu, “Vahaa olarak vizyonumuzu şehirleri griden yeşile çevirmek olarak tanımlıyoruz. Çünkü şehirde yaşayan insanların yaşam alanlarında kendi ürünlerini, kendi kendilerine yetiştirmeleri mümkün olduğunu biliyoruz. Bunun için de akıllı bahçeler ile dikey tarım ekosistemi kuruyoruz. Ekosistem diyorum, çünkü sadece makine tedarik etmiyoruz, ürünün sofraya gelene kadarki sürecinde müşterilerimize destek sunuyoruz” diyerek, geliştirdikleri mobil uygulama ile bu hizmeti sunduklarını, faaliyetlerinde nesnelere internetini de kullandıklarını paylaştı. Boyacıoğlu, bireylerin tüketebileceği kadar yetiştirmelerine imkan veren girişimleri sayesinde yüzde 70 daha az su tüketimi ile 0 atık ve 0 kimyasal çıktılar ile sürdürülebilir bir sisteme destek sunduklarının da altını çizdi.

### **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

Gamze Özbek, +90 553 317 04 34, gamze.ozbek@bersay.com.tr