

## ***WorldFood İstanbul 29 yıllık tarihinin en başarılı rakamlarına ulaştı! Fuar, hem alan olarak metrekare bazında hem de 22.800 ziyaretçiyi ağırlayarak büyük başarıya imza attı.***

***Gıda ve Gastronomi sektörlerinin, birçok farklı ülkeden İstanbul'a gelen temsilcilerinin bulunduğu, Avrasya'nın en büyüğü olma özelliği taşıyan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı-WorldFood İstanbul, ziyaretçiler ve katılımcılar tarafından yoğun ilgi gördü.***

29. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde 9-12 Eylül tarihleri arasında ziyaretçilerini ağırladı. Dünyanın ve bölgenin en etkili gıda ürünleri ve teknolojileri fuarı olan WorldFood İstanbul; T.C. Ticaret Bakanlığı, KOSGEB, İHBİR, Aşçılar Derneği, Gastronomi Turizmi Derneği ve World Gourmet Society (WGS) destekleriyle gerçekleştirildi. 14 ülkede 120'den fazla organizasyon düzenleyen Hyve Group tarafından düzenlenen fuarda **40 ülkeden 179 davetli satın almacı** ağırlandı. Gıda sektörü profesyonelleri, satın almacılar, ziyaretçiler ve katılımcılara 29. kez kapılarını açan fuar; WorldFood İstanbul tarihinin metrekare bazında alan olarak en yüksek hacimli fuarı olurken bugüne kadar yakalanan "en yüksek ziyaretçi sayısına" ulaşarak da büyük bir başarı sağladı.

WorldFood İstanbul, bu sene gıda sektöründe üretim, işletme ve tüketime dair tüm süreçleri, alanında uzman isimlerle masaya yatırırken sektördeki en güncel bilgileri ve son teknolojileri paylaşımına açtı.

Fuar alanı içinde kurulan Food Arena'da 'Gıda 360 Deneyimi' kapsamında 4 gün boyunca pek çok gündem konusu ele alındı. Food Arena'nın içinde tasarlanan Konferans Sahnesi ve Show Mutfağı ile WorldFood İstanbul; seminerler, söyleşiler, paneller, tabak sunumları ve yeme içme tadımları ile renklenen dopdolu bir etkinlik programıyla katılımcıları ve ziyaretçileriyle buluştu.

"Güvenli Ticaret, 365 Gün Fuarçılık" yaklaşımı ile 4 gün boyunca WorldFood İstanbul'da; **40 ülkeden toplamda 179 davetli satın almacı ve %23'ünü (5.237) yabancıların oluşturduğu 22.800 ziyaretçinin** ağırlandığını paylaşan WorldFood İstanbul Fuar Direktörü Semi Benbanaste, "28 yıldır olduğu gibi bu yıl da çok başarılı ve verimli bir fuar geçirdik. Fuar süresince yoğun bir katılım oldu, gördüğümüz ilgiden çok memnunuz. Aynı şekilde katılımcı ve ziyaretçilerimizden de olumlu geri dönüşler alıyoruz." dedi ve sözlerine şöyle devam etti:

“4 gün boyunca sektöre dair pek çok konu, alanında uzman isimlerle masaya yatırıldı. Aynı zamanda birbirinden önemli şefler harika şovlar gerçekleştirdi. Gelecek yıllarda WorldFood İstanbul’a katılan ülke sayısının artması ve ürün yelpazesinin genişlemesi için var gücümüzle çalışmaya devam edeceğiz.”

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

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 ağırlanan şefler Food Arena etkinlikleri kapsamında özel menüler ve tabaklar hazırladı. Şefler, iki güne özel iki konseptle yeni tarifler ve teknikler denedi ve mutfak profesyonellerine kendi tüyolarını aktardı.

### **Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması “All Stars” Kazanan Tabaklar Seçkisi**

Fuarın ilk gününde; 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 geldi. Son 3 senenin şampiyon şefleri, kazanan tabaklarını canlı atölye çalışması ile ziyaretçilerin beğenisine sundu.

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

Sektörün önde gelen ve tanınan Executive Chefleri Abed Alrahman Antar, İsmail Ay, Kemal Kabadayı, Mehmet Raşit Alan, Rıdvan Gülçin, Rüzgar Sünbül, Serkan Aydın, Yakup Avşar ve Zafer Erden kendi hazırladıkları menü için fuar alanında ürünlerini seçerlerken katılımcı firmalardan en yeni ürün ve teknolojilere dair bilgi aldılar. 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 uyguladılar. Bu renkli ve lezzetli etkinliğin sunuculuğunu ise Rafet İnce gerçekleştirdi.

Etkinliğin ikinci gününde Türkiye’nin en önemli şefleri arasında gösterilen **Şef, MasterChef Türkiye Jürisi, Efendy ve Anason Meze Bar Kurucusu Somer Sivrioğlu’nun MBK İstanbul Restoran Danışmanlığı Kurucusu Murat Bozok, Şef- Yemek Kitabı Yazarı- Menü Danışmanı Jale Balcı’nın** katılımları ile **Gastronomi Turizm Derneği Başkanı Gürkan Boztepe** modertörlüğünde **‘Gastronomi İhracatında Başroldeki Şefler, Özel Markalı Ürünlerin Peşinde’** paneli gerçekleştirildi. Panelde Türkiye gastronomisinin geleceği konuşuldu.

‘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 Pınar Keleş’in katılımları, Keyo Digital Kurucu Ortağı Mustafa Kemal Sözkese’nin moderatörlüğünde gerçekleştirildi.

## WorldFood İstanbul'da ihtiyaç sahipleri de unutulmadı

WorldFood İstanbul'un önemli destekçilerinden olan Temel İhtiyaç Derneği (TİDER) ve Hyve Group iş birliği yaparak fuar kapsamında bir de sosyal sorumluluk çalışmasına imza attılar. Fuar sonrası katılımcıların standlarında kalan, geri götürmeyecekleri gıda ürünlerinin israf olmaması ve ihtiyaç sahiplerine ulaşması adına bu ürünler bağış olarak toplandı. Bu çerçevede; makarna, salça, konserve, baharat, bisküvi ve çikolata gibi muhtelif ürünlerin toplandığı fuarda yer alan bu ürünler TİDER'in Destek Marketi aracılığıyla ihtiyaç sahipleri ile buluşturuluyor.

### 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**

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)