

*Aşçılar Derneği'nin ünlü şefleri, İSMEK'in eğitmen kadın şefleri ve Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması "All Stars" Şefleri, Türkiye'nin coğrafi işaretli ürünleri ile hazırlayacakları yıldızlaşan tabaklar ve "Hayatı Tatlandıran Dokunuşlar" sunumları ile 29. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı'nda olacak.*

## **YILDIZ ŞEFLERİN NEFES KESEN LEZZET ŞOVLARI WORLDFOOD İSTANBUL'DA OLACAK!**

Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma noktası olan WorldFood İstanbul bu sene, Aşçılar Derneği İş Birliği ve Öztiryakiler Mutfak Sponsorluğunda tasarladığı SHOW MUTFAĞI kapsamında Aşçılar Derneği'nin ünlü şeflerini, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Hayat Boyu Öğrenme Merkezi İSMEK'in eğitmen kadın şeflerini ve Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması "All Stars" Şeflerini ağırlıyor.

"Yıldız Şeflerin Nefes Kesen Lezzet Showları" çatısı altında; Aşçılar Derneği şefleri, fuar katılımcısı firmaların tedarik edeceği 'Coğrafi İşaretli Ürünlerle' tabaklarını hazırlarken İSMEK'in kadın şefleri 'Hayatı Tatlandıran Renkli Dokunuşlar' konseptleri ile sunumlar gerçekleştirecek.

FOOD ARENA Etkinlikleri kapsamında 9, 11 ve 12 Eylül tarihlerinde SHOW MUTFAĞI'nda HoReCa (Otel/Restoran/Kafe) sektörünün önemli şefleri üç güne özel üç konseptle yeni tarifler ve teknikler deneyecek, mutfak profesyonellerine kendi tüyolarını aktaracak. Show Mutfacı; Aşçılar Derneği iş birliği ve Öztiryakiler'in mutfak sponsorluğunda, Kütahya Porselen'in tabak sponsorluğunda, Sedef Fuar Hizmetleri'nin ise mutfak kurulum sponsorluğunda düzenlenecek ve katılımcı firmaların ürün tedarikiyle desteklenecek.

### **Coğrafi İşaretli Ürünlerle Yıldızlaşan Şef Tabakları WorldFood İstanbul'da Olacak**

Türkiye'ye ait Coğrafi İşaretli Ürünlerin gastronomi dünyası ve gıda sektöründe her geçen gün daha da önem kazanıyor. Türk Patent ve Marka Kurumu'nun bilgilerine göre Türkiye'de 2020 sonu itibarıyla çıkarılan haritalara göre 633'ü coğrafi işaret alan, 694'ü de başvuru aşamasında olan ürün bulunuyor. Bu ürünlerin en azından 5 tanesi Avrupa Birliği'nden coğrafi işaret alırken, 15'ten fazlası da başvuru aşamasında bekliyor.

Coğrafi işaretli ürünlerin %80'ine yakınının gıda ürünü olması da, gastronomik çeşitlilik ve markalaşma yolunda Türkiye'nin büyük avantajları olduğunu gösteriyor. Aşçılar Derneği'nin Show Mutfacı kapsamında fuarda yer alacak şefleri, bu konuya dikkat çekmek ve Türk mutfacının uluslararası anlamda tanınması amacıyla tabaklarını, coğrafi işaretli ürünlerle hazırlayacaklar.

9 ve 11 Eylül günlerinde, 16.30-17.30 saatleri arasında şefler, kendileri hazırlayacakları menü için fuar alanında ürünlerini seçerlerken katılımcı firmalardan ürünlerin özelliklerine dair bilgi alacaklar. Coğrafi İşaretili Ürünler üzerine bir menü oluşturan şefler, katılımcı firmalardan ürün temin ettikten sonra Food Arena içinde yer alan Show Mutfağı'na geçerek mutfak profesyonelleri için tariflerini canlı olarak uygulayacaklar.

**Aşçılar Derneği Executive Şefleri:** Rafet İnce sunuculuğunda, Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Gürsel Keleş önderliğinde, Abed Alrahman Antar, Alihan Karaalp, Arif Aktürk, Burak Egeli, Bülent Dilbağı, Engin Can, Ersin Avşar, Fahrettin Birol Temel, Feyzi Özbay, Güngör Can, Hale Aliyeva, İsmail Ay, Kemal Kabadayı, Mehmet Raşit Alan, Murat Camgöz, Rıdvan Gülçin, Rüzgar Sünbül, Safiye Kotanoğluaslan, Sait Karataş, Serkan Aydın, Şenol Özbay, Ünal Cenani, Yakup Avşar, Yusuf Kılıç, Yüksel Yıldız, Zafer Erden.

### **“Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması All Star Buluşması” ile Kazanan Şefler Ödüllü Tabaklarını Hazırlayacak**

2018 yılından bu yana World Gourmet Society partnerliğinde gerçekleştirilen Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması kazananları “All Stars”da bir araya gelecekler. Aşçılar Derneği iş birliğinde gerçekleşecek etkinlikte son 3 senenin şampiyon şefleri, kazanan tabaklarını canlı atölye çalışması ile hazırlayacaklar.

“En Profesyonel Hazırlanmış Video”, “En İyi Yerel Lezzet”, “En İyi Malzeme Kullanımı”, “En Yaratıcı Tabak” ve “En İyi Pişirme Tekniği” gibi kategorilerin kazanan şeflerinin imza tabakları, 9 ve 11 Eylül günlerinde, saat 15.30-16.30 saatleri arasında Aşçılar Derneği şefleri, Show Mutfağı alanında ziyaretçilerle buluşacak.

**Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması “All Stars” Şefleri:** Emine Altuntaş – 2020 “En İyi Malzeme Kullanımı” Finalisti, Hakan Aykut – 2020 “En Eğlenceli Video” Kategori Kazananı, Mehmet Fatih Kalaycıoğlu – 2018 “En İyi Sosyal Medya Etkileşimi” Kategori Kazananı, Ömer Alkaya – 2020 “En İyi Yerel Lezzet” Kategori Kazananı, Özcan Yeter – 2020 “En İyi Malzeme Kullanımı” Kategori Kazananı, Semih Keskin – 2020 “En İyi Sosyal Medya Etkileşimi” Kategori Kazananı, Yılmaz Sucu – 2019 “En İyi Malzeme Kullanımı” Kategori Kazananı

### **İSMEK’in Kadın Şeflerinden “Hayatı Tatlandıran Dokunuşlar”**

12 Eylül Pazar günü 14.30-15.30 saatleri arasında ise İstanbul Büyükşehir Belediyesi Hayat Boyu Öğrenme Merkezi İSMEK’in eğitmen kadın şeflerinden oluşan deneyimli ekibin pasta süsleme üzerine vereceği atölye çalışmasında; pasta süslemede son trendler, şeker hamuru kullanımına dair tüyolar ve güncel teknikler, World Food İstanbul Show Mutfağı Etkinlikleri kapsamında mutfak profesyonellerinin beğenisine sunulacak.

**İSMEK Kadın Şefleri ve Eğitmenleri:** Aysun Erbil, Fehime Uslular, Leyla Dibi, Tuğba Ada

### **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](mailto:ayben.cumali@bersay.com.tr)

Emre Kaya, +90 542 895 25 38, [emre.kaya@bersay.com.tr](mailto:emre.kaya@bersay.com.tr)