

Gıda ürünleri ve teknolojileri alanının merakla beklenen buluşma noktası  
**27. WorldFood İstanbul, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde başladı. WorldFood İstanbul**  
4-7 Eylül tarihleri arasında ziyaretçilerini ağırlayacak.

## 27. WorldFood İstanbul Fuarı kapılarını açtı

27. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı -WorldFood İstanbul, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde ziyaretçilerine kapılarını açtı. Fuarın en önemli destekçileri olan İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamülleri İhracatçıları Birliği (İHBİR) Başkanı Haluk Okutur ve Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Başkanı Melih Şahinöz, Fuarı düzenleyen ITE Bölge Direktörü Kemal Ülgen ve 27. WorldFood İstanbul Fuar Direktörü Semi Benbanaste ile birlikte bir de basın toplantısı düzenledi. Basın toplantısında gıda sektörü ve ev dışı tüketim alanından **önemli rakamsal veriler** paylaşıldı.

### **“Gıda ürünleri ihracatına ölçülebilir katkı sunacağız”**

Basın toplantısında konuşan, **ITE Group Bölge Direktörü Kemal Ülgen**, özellikle tarım ve gıda ürünleri ihracatı ile ilgili olarak durağan günler geçiren ülkemizde WorldFood İstanbul'un ekonomimize hareket ve enerji getireceğine inandığını belirtti. Kemal Ülgen şöyle devam etti: “WorldFood İstanbul Fuarı, fuarcılık sektörü ile ilgili sektör paydaşlarını buluşturan, rekabeti zenginleştiren, yeni ürünleri tanıtmaya imkanı sunan ve tedarikçileri bir araya getirerek önemli iş anlaşmaları yapan sektörün itici güçlerinden biridir. Mevcut piyasa koşullarını okumanın ve uyumlanmanın en iyi yolu fuarlardır. Fuarcılık sektörü bu nedenle durağanlaşan ekonomilerin itici gücü olmaktadır. Ülkemiz hemen her sektörün ihracatında daha büyük rakamlara ulaşmayı hak etmektedir. WorldFood İstanbul ile Türkiye'nin gıda ürünleri ihracatına ölçülebilir katkı sunacağız.

WorldFood İstanbul Fuarı'nın 27.'sini düzenlemekten dolayı heyecanlı olduklarını paylaşan **WorldFood İstanbul Fuar Direktörü Semi Benbanaste**, “27 yıldır düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz bu önemli fuarda, her yıl daha çok katılımcı ile yol almaktan dolayı mutluyuz. Fuarımız 2018 yılında 29 ülkeden 430 katılımcı, 133 ülkeden 16 bin 85 ziyaretçiye ev sahipliği yaptı. Fuar 4 günde, katılımcılarına toplamda 339 milyon Euro'nun üzerinde yeni iş hacmi potansiyeli yaratma imkânı sağladı. Fuar, bu yıl yükselen bir grafikte 45 ülkeden, 500 katılımcı ve 20 binden fazla ziyaretçiyi ağırlamaya hazırlanıyor” dedi. Benbanaste şöyle devam etti: “Bu sene İHBİR ile düzenlediğimiz, sektör oyuncularına yeni alım, iş, iş geliştirme ve ortaklık fırsatları sunan Alım Heyeti Programı ile Çin, Fransa, Almanya, Rusya, İngiltere, Hindistan, Hollanda ve A.B.D gibi birçok ülkeden 100'ün üzerinde yabancı profesyonel alıcıyı WorldFood İstanbul kapsamında ağırlayacağız. Panel programlarımızda ise sektörde ilerleme kaydeden veya durağanlaşan tüm noktaları, sektörde yer alan markalar, akademisyenler ve karar vericiler ile birlikte değerlendirmeyi hedefliyoruz. Gıda sektörünün uzun vadede kalkınması adına gerçekleştireceğimiz panel ve seminerler ile sektöre ışık tutacağımıza inancımız tam”.

### **İHBİR'in ihracat hedefi 8 milyar dolar**

Basın toplantısında konuşan bir başka isim de Fuar'ın destekçilerinden İHBİR Başkanı Okutur'du. Okutur şunları söyledi: "Çok önemli bir organizasyondayız. Türkiye'nin var olan potansiyelinin farkındayız ama dünya sıralamasında istediğimiz yerde değiliz. Bu fuarın, gıda sektörü adına dünyada hak ettiğimiz yere ulaşmamızda önemli bir fırsat olduğunu düşünüyorum. Dünyada tarımsal ihracat hacmi 2 trilyon dolar. Türkiye'nin tarımsal ihracat rakamları ise 18 milyar doların üzerinde. Ülkemiz potansiyel olarak dünyadaki ilk 5 ülkeden biri."

İHBİR olarak 2019 yılının ilk yarısında 205 ülkeye 4 milyar dolar ihracat yaptık. Yıl sonuna kadar bu rakamın 8 milyar dolara çıkmasını hedefliyoruz. İhracatta 2023 hedefimiz 13,7 milyar dolar. Bu rakamlara ulaşabilmek için teknolojideki bütün bu gelişmeleri tarıma adapte ederek katma değerli, işlenmiş ve yarı-sanayi ürünü haline gelmiş şekilde geliştirmek zorundayız. Ülke olarak akıllı tarım teknolojilerini kullanmak durumundayız. İhracatta yeni hedefimiz Latin ve Orta Amerika ülkeleri". Yurt dışından gelen yatırımcıların hikayesi ve geçmişle bağı olan, o kültürle özdeşleşmiş ürünleri sevdiğine dikkat çeken Okutur, fındığın fındık olarak 1 liraya satılırken, markalanmış haliyle 2 liraya satılabileceğini söyledi.

WorldFood İstanbul'un oldukça başarılı geçeceğini belirten Okutur, fuar boyunca gerçekleştirilecek B2B tabanlı ikili görüşmelerle iş birlikleri geliştirileceğini birçok anlaşmanın temeli atılarak ülke ekonomisine katkı sağlamaya ve daha ileriye hedeflemeye devam edeceklerini belirtti.

### **Ev dışı tüketim her yıl yüzde 20 büyüyor**

ETÜDER Başkanı Melih Şahinöz ise ev dışı tüketim sektörünün dünyada 3,5 trilyon dolarlık bir büyüklüğü olduğunu ifade etti. Türkiye'deki büyüklüğün 60 milyar TL olduğunu ifade eden Şahinöz, yeni hayat biçiminin evin dışında gıda tüketimini körüklediğini, son yıllarda her yıl yüzde 20 büyüyen sektörün büyümesinin katlanarak devam edeceğini bildirdi.

Şahinöz, fuarların bölgesel, ulusal veya uluslararası ticareti artırarak ekonomik bir kalkınmaya katkı sağladığı gibi katılımcı ve ziyaretçi firmaların iş ilişkilerini geliştirerek yeniliklere zemin oluşturması açısından oldukça önemli bir araç olduğunu söyledi. WorldFood İstanbul Fuarı'nın önemine ve gıda sektörünün gündemindeki öne çıkan başlıklara değinen Şahinöz şöyle devam etti: "WorldFood İstanbul Fuarı bizim için son derece önemli. Bizlere güvenen bu ortamı sağlayan ITE Fuarcılık'a da çok teşekkür ediyorum. Bu fırsatlar olmasa başlıkları geliştirecek fırsatlar bulamayız. Sürdürülebilir gıda üretiminde ise, dünyanın geleceği ve sağlıklı nesillerin yetiştirilmesi açısından büyük önem taşıyor. Bu konuda en önemli unsur öncelikle bilinçli işletmeler, duyarlı kamuoyu ve tüketiciler. Bu nedenle özel sektörde yer alan kurumsal uluslararası gıda firmaları, dünya rekabetine açılan ülkemiz şirketleri, çevre değerlerine ve ülkemiz kaynaklarına duyarlı üreticiler çok önemli ve çok etkili adımların atılmasını sağlamalı ve bu bilincin oluşmasını desteklemelidir." Şahinöz'ün değindiği bir başka başlık da atık gıda idi.

ETÜDER olarak başlattıkları Fazla Gıda projesinden sözeden Şahinöz şöyle devam etti: "Türkiye'de gıda atığını azaltmayı amaçlayan ve oluşan atığı en faydalı şekilde değerlendiren teknolojik bir alt yapı geliştirmiş Fazla Gıda ile ETÜDER üyelerine özel çözümler oluşturduk. Tüm dünyada üretilen gıdaların yüzde 33'ü çöp oluyor, bu Türkiye'de 250 milyar TL'lik bir atık

demek. Gıda atığı konusunda sektörümüzde sosyal sorumluluk bilinci oluşturmuş, ülke ekonomisine katma değer yaratmış, üyelerimizin de gıda atığı yönetimi konusunda yaşadıkları operasyonel sorunları gidermiş olacağız.”

Türkiye'nin önündeki en önemli sorunlarından birinin de kalite ve standartları sorunu olduğunu vurgulayan Şahinöz, toplumun gıda sektörüne olan güveninin, insan sağlığını önemseyen ve sektörün bu yönde ilerlemesini sağlayan kuruluşlarla korunabileceğini söyledi. Şahinöz şöyle devam etti: “Bu nedenle ev dışı tüketimin gerçekleştiği otel, kafe, pastane, yemekhane, fabrika, okul, hastane, restoran gibi mekânlarda yüksek standart ve kalite kontrol ihtiyaçlarını karşılayacak koşulların sağlanması çok önemli, bunu sağladığımız zaman da gelişmiş bir toplumun temelini atmış oluruz.”

### **Alım heyeti programı bu yıl da uluslararası iş birliklerine imkân sunacak**

WorldFood İstanbul Fuarı'nın en etkili alanlardan biri olan 'Alım Heyeti Programı' ITE Turkey ve İHBİR ortaklığında gerçekleşecek. Alım heyeti programı ile katılımcı firmalara ihracat potansiyeli yaratan Fuar'a, Çin, Fransa, Almanya, Rusya, İngiltere, Hindistan, Hollanda ve Amerika'nın da aralarında bulunduğu birçok ülkeden 100'den fazla yabancı alıcının gelmesi hedefleniyor.

### **Fuar'da neler var?**

27. WorldFood İstanbul'da perakende zincirleri, içecek, süt ve süt ürünleri, et ve tavuk ürünleri, yaş sebze-meyve, deniz ürünleri, dondurulmuş ürünler, temel gıdalar ve yağlar, şekerli mamuller, unlu mamuller, hububat ve kuruyemiş gibi başlıklarda pek çok marka ve üretici 27. WorldFood İstanbul'da olacak. 350'den fazla yerli katılımcının yer alacağı Fuar'da, son dönem tüketim trendleri ile birlikte yükselen bir başka değer olan özgün yöresel lezzetler sunulacak.

Dört gün boyunca Fuar'la eş zamanlı gerçekleşecek etkinlik programında konferanslar, katılımcı sunumları, şef şovları, yarışmalar ve tadım şovları ile sektörün üst düzey karar vericileri, departman direktörleri, ünlü şefler ve teknoloji uzmanları bir araya gelecek. Gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren üretici, toptancı, perakendeci ve ithalatçı sektör profesyonelleri yanında, lojistik çözümler ve sağlık ürünleri kategorisinden de önemli isimler programda yer alacak. WorldFood İstanbul katılımcıları, 2020 yol haritalarını çizmek, yeni satış stratejileri oluşturmak ve müşterilerinin memnuniyetini üst düzeye çıkaracak yöntemler belirlemek konusunda yardımcı olacak pek çok güncel bilgiye erişecekler.

### **Ünlü Şefler Show Mutfağında!**

**Aşçılar Derneği** iş birliği ve **Kayalar Mutfak** “mutfak ekipmanları sponsorluğunda gerçekleşen tadım şovlarda mutfak profesyonelleri malzemeyi tanıma ve trendlere hâkim olma şansını yakalayacak. Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkanı **İsmail Ay**, Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı **Necat Çuhadar**, Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Üyesi **Fatih Açıkcı**, Suvla Executive Chef **Ersin Avşar** ve Executive Chef **Rüzgar Sünbül** şov yapacak şefler arasında. Ayrıca katılımcı firmaların yeni ürünler ve yeni tekniklerle yapacakları yemek şovları tüm ziyaretçiler için ilham kaynağı olacak. Şef **Emrah Fandaklı**, Şef **Rafet İnce** ve Şef **Burçin Bilge** Show Mutfağında hünerlerini sergileyecekler.

### **“Şefin En İyi Tabağı” Yarışması ile en yaratıcı tabaklar ödüllendirilecek**

Türkiye ayağının World **Gourmet Society** iş birliği, **Aşçılar Derneği**, **Favori Lezzetler** ve **Gastronomi Turizmi Derneği** desteğiyle WorldFood İstanbul kapsamında düzenlendiği “**Türkiye Şefin En İyi Tabağı**” yarışması ile Türkiye’nin dört bir yanından katılım gösterecek şefler en yaratıcı tabakları sunmak üzere kıyasıya rekabet içerisinde olacaklar. Türkiye “Şefin En İyi Tabağı Yarışması” kazananı 6 Eylül’de WorldFood İstanbul’da gerçekleşecek seremonide madalyasını alacak ve global yarışmaya doğrudan katılmaya hak kazanacak.

### **WorldFood İstanbul’da ihtiyaç sahipleri de unutulmayacak!**

WorldFood İstanbul’un önemli destekçilerinden olan **Temel İhtiyaç Derneği (TİDER)**ve ITE Turkey bu sene de iş birliği yaparak fuar kapsamında bir de sosyal sorumluluk projesine imza atacak. Geçen sene olduğu gibi bu sene de fuar sonrası katılımcıların standlarında kalan ve geri götürmeyecekleri gıda ürünleri bağış olarak toplanacak. Bu çerçevede; makarna, salça, konserve, baharat, bisküvi ve çikolata gibi muhtelif ürünlerin toplanacağı bu ürünler TİDER’in Bağcılar Destek Marketi aracılığıyla ihtiyaç sahipleri ile buluşturulacak.

---

### **ITE Turkey Hakkında**

ITE Turkey, 20 ülkede 32 ofisi, 1.000’i aşkın deneyimli personeliyle dünya çapında yılda 130’un üzerinde fuar ve konferans düzenleyen, uluslararası fuarcılık şirketi ITE Group’un Türkiye ofisidir. Türkiye’nin lider sektörlerinde lider fuarlar düzenleyen ITE Turkey, **YEM Fuarcılık**, **EUF - E Uluslararası Fuar Tanıtım Hizmetleri** ve **Platform Uluslararası Fuarcılık** şirketlerinden oluşmaktadır.

**Yapı, turizm, kozmetik, gıda, raylı sistemler ve lojistik** sektörlerinde Türkiye’nin lider fuarlarını düzenleyen ITE Turkey gücünü, Türkiye ve bölgedeki deneyiminin yanı sıra grup şirketleri arasında yer aldığı ITE Group’un küresel ağından alıyor. ITE Turkey, fuarcılık sektöründeki güçlü küresel ağını içinde yer aldığı her bir sektöre aktararak, düzenlediği fuarlarda yeni iş, iş birliği ve satın alma fırsatları yaratıyor, bu sektörlerin gelişmesine katkıda bulunuyor.

[www.ite-turkey.com](http://www.ite-turkey.com)

**Detaylı bilgi için:**

**Bersay İletişim Danışmanlığı**

Ayben Cumalı / +90 554 844 68 05 / [ayben.cumali@bersay.com.tr](mailto:ayben.cumali@bersay.com.tr)

Erdi Gürel/ +90 535 508 23 65 / [erdi.gurel@bersay.com.tr](mailto:erdi.gurel@bersay.com.tr)