

Gıda ürünleri ve teknolojileri alanının buluşma noktası 27. WorldFood İstanbul Fuarı , TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleştirildi. WorldFood İstanbul, bir önceki yıla göre toplam ziyaretçi sayısını yüzde 29 artırırken uluslararası ziyaretçi sayısında ise yüze 87'lik bir artış sağladı.

27. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı-WorldFood İstanbul, 45 ülkeden 500 katılımcıyı ve 20.746 ziyaretçiyi ağırladı

27. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı -WorldFood İstanbul, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde 4-7 Eylül tarihleri arasında ziyaretçilerini ağırladı. ITE Türkiye tarafından düzenlenen Fuarın destekçileri T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, T.C. Ticaret Bakanlığı, KOSGEB, Gastronomi Turizmi Derneği (GTD), TÜGİDER (Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği), PAKDER (Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat İşletme ve Paketleme Sanayicileri Derneği), İHBİR (İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamülleri İhracatçıları Birliği), ETÜDER (Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği), MARSAP (Marmara Bölge Satınalma Yöneticileri Platformu) ve Aşçılar Derneği idi.

WorldFood İstanbul Fuarı'nın 27.'sinin başarıyla tamamlandığını ifade eden **WorldFood İstanbul Fuar Direktörü Semi Benbanaste**, her yıl daha çok katılımcı ile yol almaktan dolayı mutlu olduklarını ifade etti. Benbanaste şöyle devam etti: "Fuarımız bu yıl yükselen bir grafikte **45 ülkeden, 500 katılımcı** ve **20,746** ziyaretçiyi ağırladı. Fuarımız 2018 yılında 29 ülkeden 430 katılımcı, 133 ülkeden 16 bin 85 ziyaretçiye ev sahipliği yapmıştı. Bölgede durağanlaşan ekonomik durum göz önüne alındığında yüzde **29'luk** bu büyüme ile önemli bir başarı sağladığımıza inanıyoruz. Ayrıca uluslararası ziyaretçi oranında ise geçen seneye kıyasla yüzde **87'lik** rekor bir büyüme sağladık.

27. Worldfood İstanbul'da İHBİR ile düzenlenen, 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 alıcı ağırlandı. Fuarda katılımcılar ile alıcılar arasında **3.000'in** üzerinde B2B toplantı gerçekleşerek yeni iş birliklerine imza atıldı.

27. WorldFood İstanbul Gıda Fuar'ında neler vardı?

27. WorldFood İstanbul'da perakende zincirleri, içecek, süt ve süt ürünler, 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 katılımcı ve **1.000'i** aşkın markanın yer aldığı Fuarda, son dönem tüketim trendleri ile birlikte yükselen bir başka değer olan özgün yöresel lezzetler de fuarın ilgi odağı olarak katılımcı ve ziyaretçilerle buluşturuldu.

Dört gün boyunca Fuarla eş zamanlı gerçekleştirilen etkinlik programında konferanslar, katılımcı tarif ve tadım atölyeleri, şef şovları, yarışmalar ve tadım şovları ile sektörün üst düzey karar vericileri, departman direktörleri, yerel yöneticiler, akademisyenler, ünlü şefler, gıda girişimcileri, gastronomi uzmanları, teknoloji uzmanları ve gazeteciler bir araya geldi. Gıda ve içecek sektöründe faaliyet gösteren üretici, toptancı, perakendeci ve ithalatçı sektör profesyonelleri yanında Fuarda, lojistik çözümler ve sağlık ürünleri kategorisinden de önemli isimler programda yer aldı. Fuara özel tasarlanan Konferans Sahnesi ve Show Mutfağı'na ev sahipliği yapan Food Arena'da, gıda ekonomisi, HoReCa satın alması, gıdada sıfır atık, gastronomiyle inovasyon, tüketici yönelimleri, gıda güvenliği ve tarımda ulaşılabilirlik konuları gündeme taşındı. WorldFood İstanbul katılımcıları ve ziyaretçileri; 2020'nin hedeflerini belirlemek, yeni satış stratejileri oluşturmak ve müşterilerinin memnuniyetini üst düzeye çıkaracak yöntemlerini güçlendirmek için yardımcı olacak pek çok güncel bilgi ve trendlere ilişkin bilgilere sahip oldular.

Ünlü Şefler Show Mutfağında yemek şovlarını gerçekleştirdi!

Aşçılar Derneği iş birliği ve **Kayalar Mutfak** "mutfak ekipmanları sponsorluğunda gerçekleşen tadım şovlarda mutfak profesyonelleri malzemeyi tanıma ve trendlere hâkim olma şansını yakaladı. Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkanı **İsmail Ay**, Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı **Necat Çuhadar**, Aşçılar Derneği Yönetim Kurulu Üyesi **Fatih Açıkkça**, Suvla Executive Chef **Ersin Avşar**, Gezi İstanbul Executive Chef **Ayvaz Akbacak**, Cheddar Burger Executive Chef **Halis Aydın** ve Executive Chef **Rüzgâr Sünbül** şovlarını gerçekleştirdi. Ayrıca katılımcı firmaların yeni ürünler ve yeni tekniklerle yeni tat ve tariflere dair ip uçları verdikleri yemek şovları tüm ziyaretçiler için ilham kaynağı oldu. Şef **Emrah Fandaklı**, Şef **Rafet İnce**, Şef **Fevzi Şener** ve Şef **Burçin Bilge** Show Mutfağında hünerlerini sergiledi.

"Şefin En İyi Tabağı" Yarışması ile en yaratıcı tabaklar ödüllendirildi

Türkiye ayağı, World Gourmet Society iş birliği, Aşçılar Derneği, Favori Lezzetler ve Gastronomi Turizmi Derneği desteğiyle WorldFood İstanbul kapsamında düzenlenen "Şefin En İyi Tabağı" yarışmasında Türkiye'nin dört bir yanından katılım gösteren şefler en yaratıcı tabakları sunmak üzere yarıştılar.

Yarışmaya katılan yüksek kaliteli, üstün niteliklerle yemek yapan ve servis eden otel/restoran/kafe şefleri, gönderdikleri videolar ile en etkili şekilde hazırlanmış tabaklarının neden yaratıcı olduğunu ve neden eşsiz bir şef olduklarını kanıtladılar. Yerel malzemeler kullanarak bölgelerini ve mutfağımızı temsil ettiler. Kabul edilen tüm videolar World Gourmet Society'nin (WGS) global topluluğuna ve de WGS tarafından belirlenen dünya klasmanındaki jüriye sunulurak 8 ayrı kategoride değerlendirildi ve her kategori için finalistler belirlendi.

Yıldız Kategorinin "Şef Olarak Kişiliğini Göster!" olduğu bu yılki yarışmada, diğer kategoriler şu şekildeydi: En Yaratıcı Tabak - En İyi Malzeme Kullanımı - En İyi Pişirme Tekniği - En İyi Yerel Lezzet - En Profesyonel Hazırlanmış Video - En Eğlenceli Video - En İyi Sosyal Medya Etkileşimi.

Türkiye "Şefin En İyi Tabağı Yarışması" ve diğer kategorilerdeki finalistler, 6 Eylül'de WorldFood İstanbul'da gerçekleşen ödül töreninde açıklandı. Yarışmada bu yılın Yıldız

Kategorisi olan “Şef Olarak Kişiliğini Göster” kategorisinde Türkiye birincisi Şef Serkan Akçiçek oldu.

Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması’na kabul edilen tüm yarışmacılar global yarışmaya da doğrudan katılma hakkı kazandı. Global final ise Ocak 2020’de Londra’daki prestijli Institute of Directors’ta gerçekleşecek.

Türkiye Şefin En İyi Tabağı 2019 Yarışması (Best Plate Challenge, Turkey) kazananları şöyle:

Şef Olarak Kişiliğini Göster! – Yıldız Kategori – Serkan Akçiçek

En Yaratıcı Tabak – Ömer Faruk Yılmaz

En İyi Malzeme Kullanımı – Yılmaz Sucu

En İyi Pişirme Tekniğı – Ömer Faruk Yılmaz

En İyi Yerel Lezzet – Yusuf Kılıç

En Profesyonel Hazırlanmış Video – Serkan Akçiçek

En Eğlenceli Video – Serkan Akçiçek

En İyi Sosyal Medya Etkileşimi – Yasin Yalçın

WorldFood İstanbul’da ihtiyaç sahiplerini de unutmadı

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

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, düzenlediğı fuarlarda yeni iş, iş birliğı ve satın alma fırsatları yaratıyor, bu sektörlerin gelişmesine katkıda bulunuyor.

www.ite-turkey.com

Detaylı bilgi için:

Bersay İletişim Danışmanlığı

Ayben Cumalı / +90 554 844 68 05 / ayben.cumali@bersay.com.tr

Erdi Gürel/ +90 535 508 23 65 / erdi.gurel@bersay.com.tr