

Geçen yıl toplamda 339 milyon Euro'nun üzerinde yeni iş hacmi potansiyeli yaratan WorldFood İstanbul hedefi büyüdü

27. WorldFood İstanbul Fuarı gıda sektörünün geleceğini masaya yatırmaya hazırlanıyor

Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma noktası olan 27. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul, 4-7 Eylül 2019 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde, 1.000'den fazla markanın katılımıyla gıda dünyasını birçok yeni ürünle tanıştırmaya hazırlanıyor. 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 Fuar'da olacak.

2018 yılında 29 ülkeden 430 katılımcı, 133 ülkeden 16.085 ziyaretçiye ev sahipliği yapan WorldFood İstanbul'un 27.'si 4-7 Eylül 2019 tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek. Fuar, 4 gün süresince gıda sektöründeki temsilciler ile birlikte **45 ülkeden 500 katılımcı ve 20 binden fazla ziyaretçiyi** ağırlayacak.

Fuar, 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), İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamülleri İhracatçıları Birliği (İİB), ETÜDER (Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği), MARSAP (Marmara Bölge Satınalma Yöneticileri Platformu), PLAT (Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği) ve Aşçılar Derneği tarafından destekleniyor.

Fuar, 27 yıldır gıda ve içecek üreticilerinin buluşma noktası olarak dikkat çekiyor

Düzenlendiği ilk günden bugüne gıda sektöründe bulunan yerli ve yabancı firmaların Türk gıda sektörünü keşfetmesini, sektörde bulunan önemli kişi ve alıcılar ile bağlantı kurulmasını sağlayan Fuar, geçen yıl toplamda **339 milyon Euro'nun** üzerinde yeni iş hacmi potansiyeli yaratarak şirketler arası satış gerçekleştirme ve yeni müşteri elde etme açısından önemli bir başarıya imza atmıştı.

Özellikle son 10 yılda Türkiye'nin artan ithalat oranı ile toplumsal trendler arasında değişen tüketim alışkanlıkları ile yabancı firmaların Türkiye'ye daha fazla ihracat yapma şansı artıyor. Perakendeciler, toptancılar, özel ihracatçılar ve çok sayıdaki gıda ve içecek sektörü oyuncuları için Fuar kaçınılmaz bir fırsat sunuyor.

27. WorldFood İstanbul Fuarı için heyecanlı olduklarını dile getiren **Fuar Direktörü Semi Benbanaste**, "27 yıldır düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz WorldFood İstanbul Fuarı'nda her geçen yıl daha çok katılımcı ile yol almaktan dolayı mutluyuz. Bu yıl gıda sektörünün önde gelen markaları ile gerçekleştirdiğimiz iş birlikleri ile yine katılımcıların ve ziyaretçilerin çok memnun kalacağı bir Fuar düzenleyeceğiz. Bu sene **İstanbul İhracatçı Birlikleri** 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 Amerika gibi birçok ülkeden 100'ün üzerinde yabancı profesyonel alıcıyı WorldFood İstanbul kapsamında ağırlayacağız" şeklinde görüşlerini paylaştı.

Sözlerine Fuar'a ilişkin değerlendirmeler ile devam eden **Benbanaste**, "Gıda sektörünü enine boyuna WorldFood İstanbul Fuarı'nda ele alacağız. 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" dedi.

WorldFood İstanbul Fuarı'nın yemek dünyasını bir araya getirmesi açısından büyük önem taşıdığı için altını çizen **Şoray Çikolata Fabrika Müdürü Metin Sallı**, "WorldFood İstanbul, birçok sektör lideri firma için ihracat ve uluslararası iş birlikleri açısından bölgedeki en önemli fuarlardan biri. Şoray Çikolata için fuarın bilinirliğinin yüksek oluşu, katılımcı ve ziyaretçi sayılarının her yıl artması ve sektörün fuarı bir buluşma noktası olarak görmesinin de katılımlarında etkisi var. Aynı zamanda dış pazar faaliyetlerini geliştirmek, yeni pazarlar bulmak ve müşterilerin ürünler hakkındaki duygu ve düşüncelerini görüp değerlendirmek adına en doğru platform. Son yıllardaki her WorldFood İstanbul katılımlarında yaklaşık 25 ciddi alıcı ile önemli ikili iş görüşmesi gerçekleştiren Şoray Çikolata, bu görüşmelerin %40'unu müşteri portföyüne dönüştürmeyi başarıp, yerel satışlarını ve ihracat payını önemli ölçüde artırmış oldu" şeklinde görüşlerini paylaştı.

Fuar'da katılımcı ve ziyaretçiler için birbirinden ilginç etkinlikler düzenlenecek

WorldFood İstanbul 2019'da gerçekleşecek kapsamlı etkinlik programı ile gıda sektörü 360 derece ele alınarak, üretim, işletme ve tüketime dair tüm konular sektör profesyonelleri ve sektörün önemli paydaşlarıyla masaya yatırılacak.

T.C. Ticaret Bakanlığı ve **KOSGEB** tarafından desteklenen WorldFood İstanbul'da, konferans programı partnerleri arasında; İstanbul Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar Ve Mamulleri İhracatçıları Birliği (**İİB**), Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (**ETÜDER**), Favori Lezzetler, Gastronomi Turizmi Derneği (**GTD**), Marmara Bölge Satın Alma Yöneticileri Platformu

(**MARSAP**), Özel Markalı Ürünler Sanayicileri Ve Tedarikçileri Derneği (**PLAT**), Temel İhtiyaç Derneği (**TİDER**) ve **Güvenilir Ürün Platformu** yer alıyor.

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 profesyoneller buluşacak. 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.

Fuar'da gerçekleşecek konferans ve panellerin başlıkları şöyle:

- Gıda Sektörünün 2020 Gündemi
- Gıda Ekonomisi, İhracat ve İthalat
- HoReCa Satın Almasında Doğru Bilinen Yanlıklar
- Hızlı Tüketim Sektörüne Dair Gelişmeler
- Değişen Tüketici Davranışları ve Ayak Uydurmak için Çözümler
- Yeni Gıda Alternatifleri ve Teknolojileri
- Tarımda Güvenilirlik, Ulaşılabilirlik, Sürdürülebilirlik
- Gıdada Sıfır Atık ve Doğal Döngüyü Sağlayarak Karı Artırmak

Konferans Programında yer alacak konuşmacılardan bazıları ise İİB Başkanı ve Simit Sarayı Onursal Kurucu Başkanı **Haluk Okutur**, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER) Yönetim Kurulu Başkanı **Melih Şahinöz**, Temel İhtiyaç Derneği (TİDER) Kurucu Başkanı **Serhan Süzer**, Marsap Başkan Yardımcısı **İlyas Akça**, Dilek Pastaneleri Satın Alma Müdürü **Ece Altunyurt**, Şef ve Yazar **Haldun Tüzel**, Blogger **Aydan Terzi**, Executive Şef **Ayvaz Akbacak**, Yazar, Blogger **Birgül Erdoğan**, Güvenilir Ürün Platformu Genel Başkanı **Celal Toprak**, Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı **Gürkan Boztepe**, Şef **Umut Karakuş**.

Ünlü Şefler Show Mutfağında!

Aşçılar Derneği iş birliği ve **Kayalar Mutfak** "Mutfak Ekipmanları Sponsorluğu"nda gerçekleşen tadım şovlarda mutfak profesyonelleri malzemeyi tanıma ve trendlere hakim olma şansını yakalayacak. 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** 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** ve Şef **Rafet İnce** Show Mutfağında hünelerini 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 **“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 Fuarçılık şirketi ITE Group'un Türkiye ofisidir. Türkiye'nin lider sektörlerinde lider Fuarlar düzenleyen ITE Turkey, **YEM Fuarçılık**, **EUF - E Uluslararası Fuar Tanıtım Hizmetleri** ve **Platform Uluslararası Fuarçılık** 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, Fuarçılık 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

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