



WorldFood Istanbul

★ TÜRKİYE ŞEFİN EN İYİ TABAĞI YARIŞMASI ★

400.000+ GÖRÜNTÜLENME

EN YARATICI TABAĞINI GÖNDER, ŞEF OLARAK KİŞİLİĞİNİ GÖSTER!

SON BAŞVURU TARİHİ  
24 TEMMUZ 2020

Türkiye Ödül Töreni - WorldFood Istanbul, 2-5 Eylül 2020  
Global Ödül Töreni - Londra, 25 Ocak 2021

İş Birliği ile



Destekleyenler



favori  
Lezzetler  
Türk ve Dünya Mutluluğundan Lezzetler

GTD  
GASTRONOMİ  
TÜRKİYE  
DERNEĞİ

Organizatör



## TÜRKİYE “ŞEFİN EN İYİ TABAĞI YARIŞMASI” ŞARTNAMESİ

1. YARIŞMA HAKKINDA
2. YARIŞMAYA ÇAĞRI
3. KİMLER KATILABİLİR
4. NEDEN KATILMALISINIZ?
5. KATEGORİLER
6. KAZANAN FOTOĞRAF - VİDEO OLMA İPUÇLARI
7. YARIŞMACILARDAN İSTENENLER
8. TEKNİK KOŞULLAR
9. FOTOĞRAF / VİDEO GÖNDERİM ŞEKLİ
10. ÖNEMLİ KURALLAR
11. DÜZENLEYENLER
12. İLETİŞİM
13. KATILIM FORMU

## 1. YARIŞMA HAKKINDA

WorldFood İstanbul, dünyanın önde gelen şef, gurme, yemek yazarı, gazetecileri ve restoran işletmecilerinin üye olduğu World Gourmet Society (WGS) ile iş birliğini devam ettirerek uluslararası “Best Plate Challenge” yarışmasının bu sene de özel ortağı oldu.

2018 yılında Türkiye’de ilki gerçekleşen bu dijital yarışmanın başarılı iş sonuçları almasının ardından WorldFood İstanbul, Türkiye’de üçüncü kez düzenlenecek olan Türkiye “Şefin En İyi Tabağı Yarışması” ile Türk şeflerini en iyi ve en yaratıcı tabaklarını sergilemeye davet ediyor.

WGS iş birliği ve Aşçılar Derneği, Favori Lezzetler ve Gastronomi Turizmi Derneği destekleriyle düzenlenen yarışma ile Türkiye’nin dört bir yanındaki şeflerin uluslararası platformda tanınmaları, yerel ürünleri tanıtmaları, bölge ve kültürlerini paylaşmalarında bir köprü olunması amaçlanıyor.

## 2. YARIŞMAYA ÇAĞRI

Dünyanın dört bir yanındaki birçok gurme, farklı ülkelerdeki şeflerin yemeklerini nasıl hazırladığını ve sunduğunu bilmiyor. Bir şef olarak kişiliğinizi ve yemeğinizi tabak üzerinde ne kadar yaratıcı bir şekilde sunabileceğinizi tüm dünyaya gösterin!

WorldFood İstanbul tarafından ve World Gourmet Society ortaklığında Türkiye’de üçüncü kez düzenlenen “Şefin En İyi Tabağı Yarışması”na en yaratıcı tabağınızla hemen katılın!

Bize en yaratıcı tabağınızı, sizi, ülke veya bölgenize dair yerel malzemeler kullanılarak kültürünüzü yansıtan bir video veya fotoğraf yollayın. Bu fotoğraf veya videoda restoranınızı, tekniklerinizi, malzemelerinizi, ekibinizi, tabağınızı ve en önemlisi de kişiliğinizi görmek istiyoruz!

Yarışmaya katılmak için; geçtiğimiz yıllarda World Gourmet Society’ye (WGS) gönderilen en iyi 10 videoyu inceledikten sonra, uzunluğu 3 dakikadan fazla olmayacak şekilde, videografikler ile en etkili şekilde hazırlanmış videonuzda; tabağınızın neden yaratıcı olduğunu ve neden eşsiz bir şef olduğunuzu anlatan, yerel malzemeler kullanarak ülke/bölgenizi temsil eden videonuzu bize gönderin. Hem mutfağınıza tanıtın hem ülkenizi ve bölgenizi gururla temsil edin!

## 3. KİMLER KATILABİLİR?

Yüksek kaliteli, üstün niteliklerle yemek yapan ve servis eden tüm otel/restoran/kafe şefleri ve bağımsız şefler katılabilir.

**Yarışmaya katılım ücretsizdir.**

## 4. NEDEN KATILMALISINIZ?

- ✓ Mutfağınızı, ülkenizi ve kendinizi uluslararası platformda gururla temsil etme şansı elde edecek, hazırladığınız iyi bir videonun gelecekte “sosyal medyadaki iziniz” olabilmesi fırsatı yakalayacaksınız.
- ✓ Kabul edilen tüm fotoğraf ve videolar World Gourmet Society’nin global topluluğuna ve de WGS tarafından belirlenen dünya klasmanında bir jüriye sunulacaktır.

- ✓ WGS'nin prestijli üyelerinden oluşan 50.000'i aşkın global gurme ağına gönderilen 10'den fazla haber bülteni ve çeşitli duyurular ile 3.000'den fazla gazeteciye doğrudan gönderilen basın bültenleri ve 35'ten fazla basın, radyo ve TV içeriği çalışmalarında yer alma şansı sizin olabilir.
- ✓ Finalist ve kazanan fotoğraf/videolar World Food İstanbul'un sosyal medya hesaplarında paylaşılacak. WGS'nin kendi websitesinde ve duyuru kanallarında gösterilecektir.
- ✓ Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışmasına kabul edilen tüm yarışmacılar global yarışmaya da doğrudan katılma hakkı kazanacak. Global final ise 25 Ocak 2020 tarihinde Londra'da gerçekleşecek ve dünyanın dört bir yanından ünlü şefleri ağırlayacak.

## 5. KATEGORİLER

Gönderilen videolar ve fotoğraflar 8 ayrı kategoride değerlendirilecek ve her kategori için finalistler ve bir kazanan belirlenecek. Videonuz veya fotoğrafınız birden fazla kategoride yarışıp farklı kategorilerde birinci olabilir. Bu sene belirlenen 8 kategori içinde ise yıldız kategoriler: **“Şef Olarak Kişiliğini Göster!”** ve **“En Profesyonel Hazırlanmış Fotoğraf/Video”**

1. Şef Olarak Kişiliğini Göster – **2020 yılının Yıldız Kategorisi**
2. En Profesyonel Hazırlanmış Fotoğraf/Video – **2020 yılının Yıldız Kategorisi**
3. En Yaratıcı Tabak
4. En İyi Malzeme Kullanımı
5. En İyi Pişirme Tekniği
6. En İyi Yerel Lezzet
7. En Eğlenceli Video
8. En İyi Sosyal Medya Etkileşimi

## 6. KAZANAN FOTOĞRAF - VİDEO OLMA İPUÇLARI

- a. World Gourmet Society web sitesinde 2018 ve 2019 yılında Türkiye'den ve diğer ülkelerden gönderilen en iyi 10 videoyu inceleyin. Sitede bu yıl yeni açılan fotoğraf kategorisinden örneklerle de ulaşabilirsiniz.
- b. Videonun uzunluğu 3 dakikadan fazla olmamalıdır.
- c. İyi bir videografiker bulun ve videonun en etkili şekilde nasıl hazırlanacağını konuşun.
- d. Videonuzu kişiselleştirin; tabağınızın neden yaratıcı olduğunu ve neden eşsiz bir şef olduğunuzu gösterin.
- e. Yerel malzemeler kullanarak Türkiye mutfağını, bölgenizi ve kültürünüzü gururla temsil edin.
- f. Videonuzu zevkle hazırlayın ve iyi bir videonun gelecekte “sosyal medyadaki iziniz” olabileceğini unutmayın.
- g. Şeflerin yaratıcılıklarını ön planda tutmaları, özgün tabak fotoğrafları iletmelerini öneririz. Daha önce kullanılmamış süslemeler, bir hikayesi olan yemek seçimleri sizi bir adım öne geçirecektir.
- h. Fotoğraf-video eğlenceli hatta belki de izleyiciyi şaşırtacak nitelikte olmalı ve insanların şefin işleri hakkında bilgi sahibi olmasını sağlamalıdır. Fotoğraf-video “içten” ve orijinal olmalıdır.

- i. Fotoğraf-video şefin menşe ülkesinin mirasını da kapsayabilir. Tabak düzeni veya yemek içeriyle bu duyguyu sağlayabilir diğer yarışmacılar arasında fark yaratabilirsiniz.
- j. Yaratıcı arka planlarla fotoğrafınızı hareketlendirebilir, sadece tabağınızla değil mizanpajınız ile de pek çok kategoride adaylık şansı yakılabılırsınız. Tabağınızın tek fotoğrafına ek olarak tabakla verdiğiniz bir poz da paylaşmanızı önerebiliriz.
- k. Yüksek çözünürlük ve doğru ışık ile tabak fotoğrafınızın-videonuzun kalitesini arttırıp, daha başarılı bir sunum yakalayabilirsiniz.
- l. Geçmiş yarışmalardan kazanan videoları aşağıdaki linklerden izlemenizi tavsiye ederiz.  
[https://www.youtube.com/watch?v=X8xrabM\\_VTM](https://www.youtube.com/watch?v=X8xrabM_VTM)  
<https://www.youtube.com/watch?v=Zh1TN1JSxEU>  
<https://www.youtube.com/watch?v=qb9E2eGhkJg>  
<https://www.youtube.com/watch?v=G-F4OZbLqLA>  
<https://www.youtube.com/watch?v=MvT4Wpi7asY>

## 7. YARIŞMACILARDAN İSTENENLER

- a. Şefler fotoğraf ve videolarında yaratıcı olmaktan çekinmemelidir. **En önemlisi ise fotoğrafın/videonun, şefin kişiliğini yansıtmasıdır. Şefin kişiliği ve yemek yapma tarzı başvurunuzu eşsiz kılacaktır.**
- b. Fotoğraf ve/veya video, şefin yaratıcılığını, fikirlerini, yeteneklerini ve yemek yapma sanatındaki yetkinliğini göstermelidir.
- c. Video eğlenceli olmalı, bir ihtimal izleyenleri şaşırtmalı ve insanların, şefin işleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamalıdır. Video aynı zamanda samimi ve özgün olmalıdır.
- d. Şef aynı zamanda ekibini, restoranını, malzemelerini, tekniklerini vb. de gösterebilir.
- e. Gönderilen fotoğraf/videolar eşsiz olmalı, orijinalliklerini göstermeli, ilgili mutfağa adanmış olmalı, eğitimsel nitelik taşımalı ve en önemlisi de izleyiciler için eğlenceli olmalıdır.
- f. Video, şefin ülkesinin kültürel mirasını sergilemelidir. Yemeğin nereden geldiğini ve ilgili ülkedeki yemek kültürünü açıklamanızı öneririz.
- g. Video, şefin kendini rahatlıkla ifade edebileceği herhangi bir dilde olabilir. İngilizce dilindeki kayıtlar ve altyazılar sizlere sosyal medyada en iyi sonucu veren kayıtlar olacaktır.
- h. Videonun son karesi her zaman ŞEFİN EN İYİ TABAĞI olmalıdır.

## 8. TEKNİK KOŞULLAR

- a. Videonun 3 dakikadan uzun olmamasını öneririz.
- b. Videolar, 1920 x 1080 çözünürlüğünde veya en az 1280 x 720 çözünürlüğünde kaydedilmeli ve düzenlenmelidir. Günümüzde piyasada bulunan neredeyse her video kamera, hatta telefon kameraları bu çözünürlüklere ulaşabilmektedir.
- c. Bu süreçte tabağın üzerinde yeterli seviyede ışıklandırma olması çok önemlidir; aksi takdirde tabak gölgede kalacaktır.
- d. Şef herhangi bir cihaz kullanabilir; akıllı telefonlar da buna dahildir. İnternette kamera ve telefonla çekilmiş birçok harika video bulabilirsiniz.
- e. Sabit çekimler için bir tripod, hareket halinde çekimler için ise bir gimbal kullanmanızı öneririz.

- f. Videoda seslendirme için kameranın ortam sesini almaması için yaka mikrofonu kullanmanız önerilir.
- g. Fotoğraflardan video yapmak sizin için pek ideal sonuçlar yaratmayacaktır.
- h. Video kameralarda Elle Odaklama ve Açıklık ayarları olmalıdır; böylelikle kameranın sallanması durumunda odağın videodaki kişiden kaçması veya arka aydınlatmada sorunlar olması önlenecektir.
- i. Cep telefonu ile kaydı yatay modda yapmak en iyi sonucu verecektir. Telefon kamerasının ayarı “Manuel” olarak belirlenmelidir; bunu yapmanıza yardımcı olacak uygulamalar da mevcuttur.
- j. Filmin montajı, müzik eklenmesi vs. için akıllı telefon kullanıldığında takdirde film prodüksiyon uygulamalarını kullanabilirsiniz.

## 9. FOTOĞRAF / VIDEO GÖNDERİM ŞEKLİ

- a. Bir dosya oluşturun. Dosyanız içinde olması gerekenler:
  - i. Fotoğraf yarışmasına katılacaklar için: tabağınızın yüksek çözünürlüklü fotoğrafı
  - ii. Video yarışmasına katılacaklar için: videonuz (2GB’yi aşmayacak boyutta) ve tabağınızın son halinin fotoğrafı (Videonuzun son karesinin tabağınızla bitmesi gerektiği için videonuzdan bir kare de kullanabilirsiniz)
  - iii. Şartnamenin son sayfasında yer alan **Katılım Formunun** doldurulmuş ve imzalanmış taralı kopyası
  - iv. Kısa biyografiniz Word A4 formatında
  - v. Yüksek çözünürlüklü fotoğrafınız jpeg. formatında
- b. Tüm yukarıdaki belgelerin olduğu dosyanızı **24 TEMMUZ 2020**’ye kadar [content@hyve.group](mailto:content@hyve.group) adresine mail olarak göndermeniz gerekmektedir.

## 10. ÖNEMLİ KURALLAR

- a. Şef, fotoğrafının/videosunun içeriğinden bizzat sorumludur. Bu içerik, Fikri Mülkiyet Kanunlarına ve Telif Haklarına uygun olmalıdır. Örneğin, fotoğraf veya müzik hakları ihlal edilemez.
- b. Sadece ücretsiz olan veya telif hakkını aldığınız şarkıları kullanınız. Telif haklarını ihlal eden ya da ihlal edip etmediği belirsiz olan videoları kullanamıyoruz.
- c. WGS ve WorldFood İstanbul, yarışma kapsamında herhangi bir fotoğraf ya da videoyu kabul etme veya etmeme hakkını saklı tutar.
- d. WGS ve WorldFood İstanbul, kendi logolarını ve diğer öğeleri videolara yerleştirme hakkını saklı tutar. Bu işlem ekibimiz tarafından ücretsiz bir şekilde yapılacaktır.
- e. Gönderilen bir fotoğraf ve/veya videonun “Şefin En İyi Tabağı Yarışması”na kabul edilmesine ve değerlendirmeye alınmasına dair nihai karar, WGS tarafından oluşturulan jüri tarafından verilecektir.
- f. Fotoğraf ve/veya video gönderen her yarışmacı, fotoğrafının/videosunun WorldFood İstanbul ve World Gourmet Society tanıtım kanallarında gösterilebileceğini kabul eder.

## 11. DÜZENLEYENLER

### a. **WORLDFOOD İSTANBUL 2020 hakkında:**

Türk gıda sektörünün uluslararası buluşma noktası olan 28. WorldFood İstanbul Fuarı, 2-5 Eylül 2020 tarihleri arasında gıda dünyasını birçok yeni ürünle tanıştırmaya hazırlanıyor. WorldFood İstanbul Gıda Fuarı 1.000'den fazla markanın katılımıyla gıda sektörüne, TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde ev sahipliği yapacak.

Hyve Group Türkiye Ofisi tarafından düzenlenen 28. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı WorldFood İstanbul 2020, 4 gün süresince içecek, süt ve süt ürünleri, et ve tavuk ürünleri, yağ meyve ve sebze, deniz ürünleri, dondurulmuş ürünler, temel gıdalar ve yağlar, şekerli mamüller, unlu mamüller ve kuruyemiş ve gıda katkı maddeleri başta olmak üzere pek çok ürünün yer alacağı katılımcı profiline ev sahipliği yapacak. Detaylı bilgi için: <https://www.worldfood-istanbul.com/>

### b. **WORLD GOURMET SOCIETY hakkında:**

Dünyanın önde gelen şefleri, yazarları, restoran yöneticileri ve gurmelerinden oluşan özel bir birlik olan WGS, dijital platformlarında ise 50.000'i aşkın takipçiye sahip. Amaçları yeni mutfaklar ve yeni yetenekler keşfetmek ve desteklemek!

Detaylı bilgi için: <http://world-gourmet-society.com/en/about>

## 12. İLETİŞİM

### İletişim:

HYVE Group Türkiye Pazarlama Direktörlüğü  
Fuarlar İçerik ve Etkinlikler Departmanı (Show Content)  
+90 212 970 84 04  
[content@hyve.group](mailto:content@hyve.group)

## 13. KATILIM FORMU

KİŞİ ADI	
ÇALIŞILAN YER ADI	
WEBSİTESİ	
EPOSTA	
CEP TELEFONU	
ADRES	
ŞEHİR	
Şartnameyi okudum, kabul ediyorum.	(imza)