

Gıda Sektörünün İhracat Kapısı WorldFood İstanbul, 'Gıda 360 Deneyimi' ile Farkını Ortaya Koyuyor

World Gourmet Society'nin düzenlediği uluslararası "Best Plate Challenge" yarışmasının özel ortağı bu yıl WorldFood İstanbul oldu.

ITE Turkey tarafından bu yıl 5-8 Eylül tarihleri arasında TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde 26'ıncı kez düzenlenecek olan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul, gıda sektöründe üretim, işletme ve tüketime dair tüm süreçleri alanında uzman isimlerle masaya yatırırken sektördeki en güncel bilgileri ve son teknolojileri paylaşımına açarak 360 derece deneyimi hedefliyor. 'Gıda 360 Deneyimi' kapsamında fuarda sektöre yönelik işletme ve pazar odaklı seminerler, tabak sunumları ve yeme-içme tadımları ile renklenecek, uluslararası satın alma heyetlerinin ağırlanacağı ve B2B iş görüşmelerinin organize edileceği dopdolu bir etkinlik programı katılımcıları bekliyor.

T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, T.C. Ekonomi Bakanlığı, KOSGEB, Türkiye Perakendeciler Federasyonu (TPF), TÜGİDER (Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği), PAKDER (Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat İşletme ve Paketleme Sanayicileri Derneği), MARSAP (Marmara Bölge Satınalma Yöneticileri Platformu), PLAT (Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği), MÜSİAD Kıbrıs ve Aşçılar Derneği tarafından desteklenen fuar gıda zincirini oluşturan tedarikçiler, perakendeciler ve tüketicilerin bir araya geldiği bir platform oluşturuyor. WorldFood İstanbul sadece sektöre özel yönetmelik, yasa ve teknik konuları değil, aynı zamanda pazar odaklı, gelecekteki yatırımlara dair konuları da kapsayarak profesyonel gelişimi destekleyecek, sektörü şekillendirecek ve gıdanın geleceğini belirleyecek.

WorldFood İstanbul, konferanslar ve yemek şovları aracılığıyla gıda sektörünün hem ekonomik hem de renkli yönünü farklı endüstri uzmanları ile ele almayı hedeflerken, "gıda ve ekonomi", "gıda ve mevzuat", "gıda ve pazarlama", "gıda ve işletme", "gıda ve trendler", "gıda ve teknoloji", "gıda ve inovasyon" kesişimlerinde sektörün trend konularını mercek altına alacak. "Gıda Sektörü Yol Haritası", "Bir Sonraki Adım: Nasıl Yapıyorlar?", "Peki Ya Şimdi: Gıdanın Geleceği" ve "Ustalardan İpuçları" bölümlerinde sektöre ışık tutacak ve yön verecek, ulusal ve uluslararası endüstri uzmanlarının konuşmacı olacağı etkinliklere ev sahipliği yapacak.



'Şef'in En İyi Tabağı Yarışması' ile en iyi ve en yaratıcı tabaklar ödüllendirilecek TURKEY

WorldFood İstanbul, dünyanın önde gelen şef, gurme, yemek yazarı, gazetecileri ve restoran işletmecilerinin üye olduğu World Gourmet Society ile işbirliği yaparak uluslararası "Best Plate Challenge" yarışmasının özel ortağı oldu. İşbirliği kapsamında bu sene WorldFood İstanbul, Türkiye'de ilk kez düzenlenecek olan "Şef'in En İyi Tabağı Yarışması" ile Türk şeflerini en iyi ve en yaratıcı tabaklarını sergilemeye davet ediyor. Yarışma ile Türkiye'nin dört bir yanındaki şeflerin uluslararası platformda tanınmaları, yerel ürünleri tanıtmaları, bölge ve kültürlerini paylaşmalarında bir köprü olunması amaçlanıyor.

Yarışmaya katılmak isteyen yüksek kaliteli, üstün niteliklerle yemek yapan ve servis eden otel/restoran/kafe şeflerin 3 dakikadan fazla olmayacak şekilde, videografikler ile en etkili şekilde hazırlanmış, tabaklarının neden yaratıcı olduğunu ve neden eşsiz bir şef olduklarını anlatan, yerel malzemeler kullanarak ülke/bölgelerini temsil eden videolarını sefinenyitabagi@ite-turkey.com adresine göndermeleri yeterli olacak.

Yarışma ile ilgili daha ayrıntılı bilgiye ise <https://www.worldfood-istanbul.com/etkinlikler/sefin-en-iyi-tabagi-yarismasi> adresinden ulaşılabilir.

B2B Görüşmeler ile Yeni İş Fırsatları Katılımcıları Bekliyor

Geçtiğimiz yıl 29 ülkeden 354 katılımcı ve 13.198 ziyaretçi ağırlayan WorldFood İstanbul, bu sene 30 ülkeden 400'ün üzerinde katılımcıyı 15.000'e yakın ziyaretçi ile buluşturmaya hazırlanıyor. Bu sene Suudi Arabistan, Katar, Rusya, Almanya, BAE, Azerbaycan, Avusturya, Irak, Belçika, Kazakistan ve Kolombiya ülkelerinden uluslararası satın alma heyetinin ağırlanacağı ve B2B iş görüşmelerinin organize edileceği Worldfood İstanbul, 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 mamuller, unlu mamuller ve kuruyemiş ile gıda katkı maddeleri başta olmak üzere pek çok ürünün yer alacağı katılımcı profiline ev sahipliği yapacak.

ITE Turkey Hakkında

ITE Turkey, 20 ülkede 32 ofisi, 1.000'i aşkın deneyimli personeliyle dünya çapında yılda 240 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



EUF – E Uluslararası Fuar Tanıtım Hizmetleri Hakkında

ITE Turkey'nin bünyesinde yer alan EUF - E Uluslararası Fuar Tanıtım Hizmetleri A.Ş., enerji, iş makineleri, gıda, mobilya, kırtasiye, promosyon, su ve atık su arıtma, turizm, raylı sistemler ve lojistik sektörlerinde 1999 yılından beri fuarlar düzenlemiştir. Uluslararası fuarcılık şirketi ITE Group'un küresel bilgi ağı, tecrübesi ve global işbirliklerinin de desteğiyle EUF A.Ş.; EMITT (Doğu Akdeniz Uluslararası Seyahat ve Turizm Fuarı), EURASIA RAIL (Uluslararası Demiryolu, Hafif Raylı Sistemler, Altyapı ve Lojistik Fuarı) ve WORLDFOOD İSTANBUL'u (Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı) gerçekleştirmektedir.

Detaylı bilgi için:

Bersay İletişim Danışmanlığı

Erkan Yılmaz / +90 532 556 27 93 / erkan.yilmaz@bersay.com.tr

Gökür Acar Erbakış / +90 553 604 64 10 / goknur.acar@bersay.com.tr