

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 ve uluslararası satın alma heyetlerinin ağırlanacağı ve B2B iş görüşmelerle birlikte tabak sunumları ve yeme-içme tadımları ile renklenecek dopdolu bir etkinlik programı katılımcıları bekliyor.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, T.C. Ticaret 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.

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

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 "Şefin 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 tanıtılmaları, bölge ve kültürlerini paylaşmalarında bir köprü olunması amaçlanıyor.

Yarısmaya 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 sefineni-yitabaqi@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.

WorldFood İstanbul Food Areana Etkinlikleri ile 4 Gün Boyunca Türk Gıda Sektörünü Konuşacak!

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.

WorldFood İstanbul’un ilk paneli Gıdanın Yol Haritası – Gıda Enflasyonu bölümü ile başlayacak. 5 Eylül Çarşamba günü, Ekonomist Dr. Can Fuat Gürlelel’in moderatörlüğünü yapacağı **‘Gıda Enflasyonu ile Başa Çıkma Yöntemleri’** başlıklı panelde gıda enflasyonunu tetikleyen nedenler ve enflasyonu düşürmek için alınan tedbirler ele alınırken bu tedbirlerin uzun vadedeki avantaj ve dezavantajları tartışılacak ve şirketler bazında alınması gereken önlemlere yer verilecek.

‘Gıdada Sonraki Adım -Yeni Kodeksin Sunduğu Fırsatlar’ bölümü ile devam edecek programın ikinci konuşmacısı Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanlığı / Gıda Yüksek Mühendisi Emel Molla olacak. Emel Molla, **‘Türk Gıda Kodeksi ve Tüketici Bilgilendirme Yöntemleri’** konulu konuşmasında Yeni Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde gıda üreticileri ve pazarlama profesyonellerini etkileyen pek çok değişikliği aktaracak. Molla, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından uygun bilgilendirmelerin neler olduğuna, mevzuata uygun olarak nasıl dizayn edileceğine, sahaya yeni sunulacak ürün etiketlerinin bu kapsamda nasıl hazırlanacağına ve bu bilgilerin broşür ve reklam tanıtımında nasıl kullanılacağına dair konularda bilgi verecek.

TÜSAYDER (Satınalma Profesyonelleri ve Yöneticileri Derneği) iş birliği ile düzenlenecek Gıdanın Geleceği – Satın Alma Stratejileri bölümünün **‘Satın Alma Stratejileri ve Beklentileri’** başlıklı panelinin konuşmacıları arasında TÜSAYDER Uluslararası İlişkiler ve Eğitim Komite Başkanı Dr. Sevgi Yılmaz Ötkünç, TÜSAYDER Yönetim Kurulu Üyesi ve Saymanı / TAMEK Satın Alma Yöneticisi Selda Yüksekbaş olacak. Moderatörlüğünü TÜSAYDER Yönetim Kurulu Başkan Yrd. Ve Hacı Sayid Satın Alma Müdürü Murat Altun’un yapacağı panelde endüstri 4.0 ile gelişen akıllı teknolojilerden bahsedilirken gelişen teknolojilerin satın alma stratejileri üzerindeki olumlu etkilerini ve karlılığın nasıl artırılabilirini anlatılacak.

İlk günün son bölümü ise ‘Ustalardan İpuçları’ olacak ve yeni medya gıda tüketimini nasıl etkiliyor? sorusunun cevabı aranırken yeni jenerasyonun yeme alışkanlıkları da masaya yatırılacak.

Fuarın ikinci günü olan 6 Eylül Perşembe günü tüm katılımcıları yine birbirinden ilgi çekici ve verimli panellerden oluşan bir program bekliyor. İkinci günün ilk paneli Gıdanın Yol Haritası – Satın Al(ma) bölümü altında başlayacak. MARSAP iş birliği ile düzenlenecek panelde MARSAP Eş Başkanı Ali Işıldar, Pizza Bulls Restoranları Satın Alma Müdür Yardımcısı Çiğdem Akarsu, MARSAP Başkan Yrd. Taksim International Group Hotels Satın Alma Müdürü İlyas Akça, Apleona Satın Alma Müdürü Mümin Tunaboşlu ve Pera Palaca Hotel Satın Alma Direktörü Yiğitçakmakaya ‘**Tedarikçi Belirlemede Doğru Karar Nasıl Alınır?**’ sorusunun cevabını paylaşacaklar. Panelde doğru tedarikçileri belirlerken dikkat edilmesi gereken önemli noktalarla birlikte, karlılığı artıracak öneriler ve büyük kararlar alma sürecinde yol gösterecek bilgiler ortaya konacak.

Gıdada Sonraki Adım – Nasıl? bölümünün panel başlığı ise ‘**Değişen Perakende Sektöründe Nasıl Rafta Kalınır?**’ olacak. TPF iş birliği ile düzenlenecek panelde rafta ve hanelerde sağlam bir yer edinebilmek için sektörün hangi yönde atılımlar yapması gerektiği, inovasyonun oynayacağı kilit rol masaya yatırılacak. Panelin konuşmacıları ise TPF Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı, Doğu Anadolu PERDER Başkanı, Düzgün Marketler Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Ömer Düzgün, Maltepe Üniversitesi İşletme Fakültesi Dekanı **Prof. Dr. S. Gonca Telli** ve Özhan Marketler Zinciri Genel Müdürü İbrahim Özhan olacak.

Hemen ardından PLAT Türkiye iş birliği ile başlayacak Gıdanın Geleceği – Sürdürülebilir Büyüme bölümünde, ‘**Büyümenin Olmazsa Olmaz Faktörü ‘Rekabet’ İçinde Sürdürülebilirlik**’ başlığı altında rekabetin yoğun olarak yaşandığı sektörde nitelikli ve sürdürülebilir büyüme için atılması gereken adımların “neler” ve “nasıl” olacağına dair öngörüler endüstri uzmanları tarafından ele alınacak. Oturumun konuşmacısı PLAT Türkiye Müdürü Burak Aksoy olacak.

Fuarın ikinci günü yine ‘Ustalardan İpuçları ile sona erecek. Bu bölümde Veranda Pera & Alaçatı ve Fiko Ocakbaşı Ortağı Doruk Doruk ve Şef, Lets Danışmanlık ve Zula İstanbul Kurucu Ortağı Üryan Doğmuş, konsept belirlemeden menü tasarımına, mekan dekorasyonundan sosyal medyanın kullanımına kadar fark yaratacak adımları nasıl attıklarını keyifli bir sohbetle aktaracaklar.

Fuarın üçüncü günü olan 7 Eylül Cuma günü, Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü iş birliğiyle düzenlenen ‘Gıdanın Yol Haritası – Gıda Araştırmaları’ bölümü ile başlayacak. Bu bölümde Yüksek Ziraat Mühendisi Dr. Nazan Çöplü, ‘**Gıda Araştırmaları Sektörün Geleceğini Nasıl Etkiliyor? Gıda Güvenilirliğinde Laboratuvarların Rolü**’ başlıklı konuşmasında ulusal düzeyde gerçekleştirilen farklı gıda kontrol sistemleri uygulamalarından bahsedecek. Çöplü, gıda ürünlerinin yanında, gıda maddeleri ile temasta bulunan ambalaj ve benzeri malzemelerin

kontrolünün de ithalat ve ihracat izinlerinde oynadığı rol, gıda kontrol hizmetleri sürecinin hangi şehirler ve kuruluşlarda ne şekilde yürütüldüğüne dair bilgilere de değinecek.

Üçüncü günün 'Gıdada Sonraki Adım – İsrif Etmeyin! bölümünde TİDER (Temel İhtiyaç Derneği) iş birliğinde 'Gıda Artıklarını Fırsata Çevirmek' konulu bir panel düzenlenecek. Panelde dezavantajlı kesimlere destek olmak adına TİDER'in gıda atıklarını değerlendirmek için gerçekleştirdiği uygulamalardan, zincir marketlerle yapılan anlaşmalardan ve bu soruna çözüm geliştirebilmek için bireysel ve şirketler düzeyinde neler yapabileceğinden söz edilecek. Panelin konuşmacıları arasında Jacobs Douwe Egberts Türkiye Genel Müdürü Banu Erkorkmaz, Nefista Kurucu Ortağı Eren Merzeci ve İDER Kurucu Başkanı, EKO GROUP Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Serhan Süzer yer alacak.

Üçüncü günün son konuşmacısı Herbalife Güneydoğu Avrupa Direktörü Samet Serttaş ise 'Sağlıklı Beslenmede Yeni Ürünler ve Eğilimler' başlığı altında tüketicilerin yeni beslenme alışkanlıklarına dair istatistikler, sağlıklı beslenme pazarı dinamikleri ve büyüme trendleri, değişen tüketim alışkanlıklarına uyum sağlayabilmek için hem üretim hem pazarlama alanında kurumların atması gereken adımlar hakkında bilgi verecek.

WorldFood İstanbul'un son gününde ise GTD (Gastronomi Turizmi Derneği) iş birliği ile 'Gıda Sektöründe Marka Olmak, Gastronomiyle Farklılaşmak' bölümü düzenlenerek fark yaratarak marka olmayı başarmış isimlerle bir araya gelinecek. Panelde rekabetçi gıda sektöründe 'pazarlama' dokunuşunun önemi konuşulacak. Şef, Nicole Restaurant Kurucu Ortağı Aylin Yazıcıoğlu ve Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe panelin konuşmacıları arasında yer alacak.

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

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