

## WORLDFOOD İSTANBUL 26'INCI YILINDA 16.085 ZİYARETÇİYİ AĞIRLADI

**ITE Turkey tarafından bu yıl 26. kez düzenlenen Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı -WorldFood İstanbul'u bu sene 16.085 kişi ziyaret etti.**

**Fuarda 'Gıda 360 Deneyimi' kapsamında sektöre yönelik işletme ve pazar odaklı seminerler düzenlenirken 200'ün üzerinde yerli ve yabancı profesyonel alıcı alım heyeti programı çerçevesinde ağırlandı. Fuar tabak sunumları ve yeme-içme tadımları ile renkli sahnelere de ev sahipliği yaptı.**

Bu yıl 26'ıncısı düzenlenen WorldFood İstanbul fuar süresince içecek, süt ve süt ürünleri, et ve tavuk ürünleri, yaş 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 aldığı katılımcı profiline 5-8 Eylül tarihleri arasında ev sahipliği yaptı.

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, T.C. Ticaret Bakanlığı, KOSGEB, Gastronomi Turizmi Derneği (GTD), 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) ve Aşçılar Derneği tarafından desteklenen WorldFood İstanbul, gıda zincirini oluşturan tedarikçiler, perakendeciler ve tüketicilerin bir araya geldiği bir platform olma özelliği taşıyor.

5 Eylül'de 26'ıncı kez kapılarını açan WorldFood İstanbul'da hem ITE Turkey hem de T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından alım heyeti programları uygulanırken fuar kapsamında bu sene Türkiye'nin de aralarında bulunduğu Suudi Arabistan, Katar, Rusya, Almanya, BAE, Azerbaycan, Irak, Belçika, Kazakistan ve Kolombiya ülkelerinden 200'ün üzerinde yerli ve yabancı profesyonel alıcı ağırlandı. Fuar süresince katılımcılar ile profesyonel alıcılar arasında 1.500'e yakın toplantı gerçekleşti ve yeni iş birliklerine imza atıldı.

**30 ülkeden 400'ün üzerinde katılımcıyı 16.085 ziyaretçi ile buluşturduk.**

Bu yıl 26'ıncısı düzenlenen WorldFood İstanbul hakkında görüşlerini dile getiren **ITE Group Bölge Direktörü Kemal Ülgen**: "Geçtiğimiz yıl 29 ülkeden 354 katılımcı ve 13.198 ziyaretçi ağırlayan WorldFood İstanbul'da bu sene bu rakamın üzerine çıkmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Bu yıl WorldFood İstanbul kapsamında 30 ülkeden 400'ün üzerinde katılımcıyı 16.085 ziyaretçi ile buluşturduk. Fuar süresince yoğun bir katılım oldu, gördüğümüz ilgiden çok memnunuz. Aynı şekilde katılımcı ve ziyaretçilerimizden de olumlu geri dönüşler alıyoruz. 4 gün boyunca sektöre dair pek çok konuyu alanında uzman isimlerle masaya yatırdık. ITE

Group'un global düzeydeki gücünü de arkamıza alarak hem T.C. Ticaret Bakanlığı hem de kendi bünyemizde uyguladığımız Alım Heyeti Programları sayesinde ulaştığımız sonuçtan son derece memnunuz. Fuar süresince katılımcılar ile profesyonel alıcılar arasında 1.500'e yakın toplantı gerçekleşti ve bu sayede yeni işbirliği fırsatlarının doğmasına vesile olduk.

### **WorldFood İstanbul ile çalışma ve iş birliklerimizi sürdüreceğiz**

WorldFood İstanbul hakkında görüşlerini dile getiren **Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe**, "Gastronomi Turizmi Derneği olarak, WorldFood İstanbul bizim için çok önemli bir fuar ve bu fuara destek vermenin önemli olduğuna inanıyoruz. Önümüzdeki sene bu desteğimiz daha da artacak. Bu fuarın bir rakibi yok; belki Fransa'nın Lyon Bölgesi'nde yapılan dünyanın en önemli gastronomi fuarı Sirha ile birlikte değerlendirebiliriz. Bu sene çok değerli konuşmacıların yer aldığı paneller gerçekleştirildi. Aynı zamanda birbirinden önemli şefler harika şovlar gerçekleştirdi. Fuarda gastronomik ürünler tanıtıldı ama; gastronominin turizmle bağlantısını 2019 yılında daha da ön plana çıkartacağız. Bu yıl Beyrut, fuar süresince kendi standında kinoa gibi ülkeye has gastronomik ürünlerinin tanıtımını yaptı. Türk ürünleri de gastronomi turizmine entegre olduğu takdirde değer kazanacaktır. Gelecek yıllarda, Gastronomi Turizmi Derneği olarak fuara katılan ülke sayısının artırılması ve ürün yelpazesinin genişlemesi için WorldFood İstanbul ile çalışma ve iş birliklerimizi sürdüreceğiz" dedi.

### **30'dan fazla sektör uzmanı ve lider, 15'in üzerinde etkinlik WorldFood İstanbul'da buluştu**

WorldFood İstanbul, bu sene gıda sektöründe üretim, işletme ve tüketime dair tüm süreçleri alanında uzman 30'dan fazla isimle masaya yatırırken sektördeki en güncel bilgileri ve son teknolojileri paylaşımına açtı.

Fuar alanı içinde kurulan Food Arena'da 'Gıda 360 Deneyimi' kapsamında 4 gün boyunca, 30'dan fazla konuşmacı, 15'in üzerinde etkinlik ile yine pek çok gündem konusu ele alındı. Food Arena'nın içinde tasarlanan Konferans Sahnesi ve Show Mutfağı ile WorldFood İstanbul, seminerler, söyleşiler, paneller, tabak sunumları ve yeme-içme tadımları ile renklenen dopdolu bir etkinlik programı ile katılımcıları ve ziyaretçileri ile buluştu.

Sektörün öncü kurum, kuruluş ve uzmanlarıyla şekillenen etkinlik programının iş birlikleri arasında; Aşçılar Derneği, Gastronomi Turizmi Derneği (GTD), Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Marmara Bölge Satınalma Yöneticileri Platformu (MARSAP), Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği (PAKDER), Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği (PLAT Türkiye), Temel İhtiyaç Derneği (TİDER), Türkiye Perakendeciler Federasyonu (TPF), Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği (TÜGİDER) Satın Alma Profesyonelleri ve Yöneticileri Derneği (TÜSAYDER) ve World Gourmet Society (WGS) yer alıyor.

## Türkiye “Şef’in En İyi Tabacağı” Yarışması ile en iyi ve en yaratıcı tabaklar ödüllendirildi

WorldFood İstanbul, dünyanın önde gelen şef, gurme, yemek yazarı, gazetecilerin ve restoran işletmecilerinin üye olduğu World Gourmet Society ile iş birliği yaparak bu sene itibarıyla uluslararası “Best Plate Challenge” yarışmasının Türkiye özel ortağı oldu. İş birliği kapsamında WorldFood İstanbul, Türkiye’de ilk kez düzenlenen “Şefin En İyi Tabacağı” yarışması ile Türk şeflerini en iyi ve en yaratıcı tabaklarını ödüllendirdi. Yarışmanın kazananları 7 Eylül Cuma günü düzenlenen tören ile ödülleri kavuştu.

Yarışmada En Yaratıcı Tabak ödülünü Ömer Faruk Yılmaz, En İyi Malzeme Kullanımı ödülünü Hayrettin Sucu, En İyi Pişirme Tekniği ödülünü Nurgül Büyükçolpan, En İyi Yerel Lezzet ödülünü Mehmet Altaş, En Profesyonel Hazırlanmış Video ödülünü İsmail Muhacir alırken En İyi Sosyal Medya Etkileşimi ödülünü ise Mehmet Fatih Kalaycıoğlu aldı.

WorldFood İstanbul kapsamında düzenlenen Türkiye “Şef’in En İyi Tabacağı” Yarışması Ödül Töreninde konuşan **World Gourmet Society Kurucusu & Başkanı - Matthias Baur**, şunları söyledi: “World Gourmet Society olarak 50 bin gurme üyemiz, çok sayıda Michelin Yıldız’lı şefimiz var. Yalnızca profesyonellere değil yemek yapmayı veya sadece yemeği seven üyelerimize de ev sahipliği yapıyoruz. Türkiye Şefin En İyi Tabacağı Yarışması için WorldFood İstanbul ile ilk iş birliğimiz. Bu iş birliği sırasında beraber çalıştığımız ekibin profesyonelliği, hedef odaklı çalışmaları ve ortaya çıkan sonuç bizi büyük ölçüde tatmin etti. WorldFood İstanbul ile yaklaşık 3-4 ay önce yola çıktık. Bu kadar kısa bir sürede Türkiye’nin her yerinden iletilen videolar beklentilerimizin üzerine çıktı. Bu anlamda hem bizim için hem de WorldFood İstanbul için bu iş birliğinin oldukça verimli olduğunu düşünüyorum.

Bu yarışma ile ülkelerin yemek kültürlerini anlatmayı ve ülke mutfaklarının bilinirliğini arttırmayı hedefliyoruz. Bu anlamda Türk şefler, hazırladıkları yemekler ve sundukları tabaklarla Türk mutfağını ve yemek kültürünü uluslararası bir platformda tanıtmaya imkân buluyorlar. Çünkü herkes ülke olarak Türkiye’yi bilse dahi, mutfağı ve kültürü hakkında fikir sahibi olmayabiliyor.

Bir ülkenin mutfağını anlamak için kültürüne bakabilirsiniz. Ben Türk mutfağını ilk olarak bundan 30 yıl önce, 17 yaşındayken İstanbul’da deneyimledim. İstanbul’dan Almanya’ya gitmeden 2 gün önce tüm paramı tüketmiş ve yemek yiyememiştim. Kapalı Çarşı’da gezerken girdiğim bir dükkân sahibi bana bir t-shirt almamı önerdiğinde param olmadığını anlattım. Dükkân sahibi bana yemek yedirdi ve geri kalan 1,5 gün boyunca beni misafir etti. Son gün arabasıyla beni havaalanına bırakırken son bir akşam yemeği ısmarlamayı da ihmal etmedi. Bu misafirperverlik sayesinde hem Türk kültürünü tanıma hem de Türk mutfağını deneyimleme imkânı buldum.”

Türkiye’de ki yarışmaya katılan ve finalist olan şeflerin World Gourmet Society’nin global yarışma sürecinde finalist ve kazanan olma şansları devam ediyor. Global Final, Fransa’nın Monako şehrinde, Kasım 2018’de Chef World Summit kapsamında düzenlenecek.

WorldFood İstanbul, Aşçılar Derneği’nin de desteklediği yarışmayla Türk mutfağını, Türk şeflerini ve gastronomik çeşitliliğimizi uluslararası arenada tanıtmayı ve hak ettiği yere kazandırmayı amaçlıyor. Detaylı bilgi için: [www.worldfood-istanbul.com](http://www.worldfood-istanbul.com)

## **WorldFood İstanbul'da ihtiyaç sahipleri de unutulmadı**

WorldFood İstanbul'un önemli destekçilerinden olan Temel İhtiyaç Derneği (TİDER) ve ITE Turkey iş birliği yaparak fuar kapsamında bir de sosyal sorumluluk çalışmasına imza attılar. Fuar sonrası katılımcıların standlarında kalan, geri götürmeyecekleri gıda ürünlerinin israf olmaması ve ihtiyaç sahiplerine ulaşması adına bu ürünler bağış olarak toplandı. Bu çerçevede; makarna, salça, konserve, baharat, bisküvi ve çikolata gibi muhtelif ürünlerin toplandığı fuarda yer alan bu ürünler TİDER'in Bağcılar Destek Marketi aracılığıyla ihtiyaç sahipleri ile buluşturuluyor.

### **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](http://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](mailto:erkan.yilmaz@bersay.com.tr)

Gökür Acar Erbakış / +90 553 604 64 10 / [goknur.acar@bersay.com.tr](mailto:goknur.acar@bersay.com.tr)