

26. WorldFood İstanbul Tüm Hızıyla Devam Ediyor

ITE Turkey tarafından bu yıl 26. kez düzenlenen Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul sektöre ışık tutan, zengin etkinlik programı ile tüm hızıyla devam ediyor.

Fuarda 'Gıda 360 Deneyimi' kapsamında sektöre yönelik işletme ve pazar odaklı seminerler düzenlenirken uluslararası satın alma heyetleri de ağırlanıyor. B2B iş görüşmelerinin organize edildiği fuar tabak sunumları ve yeme-içme tadımları ile renkli sahnelere de ev sahipliği yapıyor. TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde 5 Eylül Çarşamba günü kapılarını açan fuarın son günü 8 Eylül Cumartesi.

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 fuar gıda zincirini oluşturan tedarikçiler, perakendeciler ve tüketicilerin bir araya geldiği bir platform oluşturuyor.

5 Eylül'de kapılarını 26'ıncı kez açan WorldFood İstanbul'da hem ITE Turkey hem de T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından alım heyeti programları uygulanıyor. 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 ağırlanıyor.

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 alacağı katılımcı profiline ev sahipliği yapıyor.

30 ülkeden 400'ün üzerinde katılımcıyı 17.000'e yakın ziyaretçi ile buluşturuyoruz

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 30 ülkeden 400'ün üzerinde katılımcıyı 17.000'e yakın ziyaretçi ile buluşturuyoruz. İlk iki günü son derece yoğun bir katılımı geçirdik, gördüğümüz ilgiden çok memnunuz. Aynı şekilde katılımcı ve ziyaretçilerimizden de olumlu geri dönüşler alıyoruz" dedi.

'Gıda Enflasyonu ile Başa Çıkma Yöntemleri'

5 Eylül Çarşamba günü düzenlenen "Gıdanın Yol Haritası – Gıda Enflasyonu" bölümünde, Ekonomist Dr. Can Fuat Gürlelel'in moderatörlüğünü yaptığı '**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 tartışıldı. Panelde söz alan **PAKDER&TUGİDER Genel Sekreteri Melahat Özkan** şöyle konuştu: "Dünyada en pahalı eti yiyoruz, fiyatlar artınca ithal etmeye başladık. Katma değerli ürünleri kendimiz üretebilmeliyiz. Örneğin neden hammaddesi endemik bitkiler olan bir marka üretemeyelim? Dünyada kozmetik sektöründe örnekleri mevcut. Bunların örnek alınması gerekir. Toprakların ölçülmesi, tarımsal envanterlerin sayılması verilerin ortaya çıkarılması gerekiyor."

Bir diğer konuşmacı olan **Dünya Gazetesi Genel Yayın Yönetmeni Hakan Güldağ** ise Türkiye'nin ithalata bağımlı olduğunu belirterek doğru bir tarım politikası ve üretime dayalı bir modelin olmamasının gelinen durumda etkili olduğunu söyledi. Güldağ: "Üretici kazanç sağlayamayınca üretimden kopuyor, sanayici üretim yapabilmek için ithalata yöneliyor ve maliyetler yükseliyor. Marketlerle ilgili mutlaka bir çalışma yapılmalı. Şu anda aracı kesim marketler, marketler yasası düzenlenmeli."

Sürdürülebilirlik raporları şirketlerin bugüne ve yarınına ışık tutuyor...

PLAT Türkiye (Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği) iş birliği ile 6 Eylül Perşembe günü düzenlenen "Gıdanın Geleceği – Sürdürülebilir Büyüme" bölümünde, '**Büyümenin Olmazsa Olmaz Faktörü 'Rekabet'** içinde 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 alındı.

Yaşanabilir bir dünya için ortak bir paydada hareket etme gerekliliğine vurgu yapan **PLAT Türkiye Müdürü Burak Aksoy** Türkiye'de sürdürülebilirlik raporu açıklayan şirket sayısının her geçen gün arttığını ve BIST'e kayıtlı 71 şirketin sürdürülebilirlik endeksi yayınladığını söyledi. Doğru hazırlanmış bir sürdürülebilirlik raporunun şirketler için en iyi iletişim aracı olduğunu söyleyen Aksoy bu raporların şirketlerin bugüne ve yarınına ışık tuttuğunu sözlerine ekledi.

'Gıda sektöründe Marka Olmak, Gastronomiyle Farklılaşmak'

Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) iş birliği ile 8 Eylül Cumartesi günü saat 12.00'de düzenlenecek Gıda '**Gıda sektöründe Marka Olmak, Gastronomiyle Farklılaşmak**' başlıklı panelde fark yaratarak marka olmayı başarmış isimlerle bir araya gelinecek ve rekabetçi gıda sektöründe "pazarlama" dokunuşunun önemi konuşulacak. Bu panelin moderatörlüğünü Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe yaparken, konuşmacıları ise Türk &

Osmanlı Mutfağı Uzmanı, MasterChef Aydın Demir, Şef, Nicole Restaurant Kurucusu Aylın Yazıcıoğlu ve Fütürist, Otelci Dr. Cem Kınay olacak.

FOOD ARENA Etkinlikleri kapsamında Konferans Sahnesi'nin diğer başlıkları ise şöyle;

7 Eylül Cuma günü de "Gıda Araştırmaları Sektörün Geleceğini Nasıl Etkiliyor? Gıda Güvenilirliğinde Laboratuvarların Rolü" masaya yatırılırken, "Geleceğin Beslenme Biçimini Ne Belirliyor? Gıda Teknolojileriyle Gelişen, Küresel Eğilimlerle Şekillenen Sağlık ve Beslenme" paneli gündemde merak edilenlere mercek tutacak.

'Türkiye Şef'in En İyi Tabağı Yarışması' ile en iyi ve en yaratıcı tabaklar 7 Eylül'de ödüllendirilecek

WorldFood İstanbul, dünyanın önde gelen şef, gurme, yemek yazarı, gazetecilerin ve restoran işletmecilerinin üye olduğu World Gourmet Society ile iş birliği yaparak bu sene itibariyle uluslararası "Best Plate Challenge" yarışmasının Türkiye özel ortağı oldu. İş birliği kapsamında bu sene WorldFood İstanbul, Türkiye'de ilk kez düzenlenen "Şefin En İyi Tabağı Yarışması" ile Türk şeflerini en iyi ve en yaratıcı tabaklarını ödüllendirecek. Yarışmanın kazananları 7 Eylül Cuma günü saat 15.00-17.00 saatleri arasında düzenlenecek ödül töreni ile ödülleri kavuşacak.

WorldFood İstanbul, Aşçılar Derneği'nin de desteklediği yarışmayla Türk mutfağını, Türk şeflerini ve gastronomik çeşitliliğimizi uluslararası arenada tanıtmayı ve hak ettiği yere kazandırmayı amaçlıyor.

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