

**Gıda sektörünün ihracat kapısı WorldFood İstanbul, bu sene 'Gıda 360 Deneyimi' ile Farkını Ortaya Koyacak! Gıda sektöründe üretim, işletme ve tüketime dair her şey tüm boyutları ile WorldFood İstanbul'da...**

## 26. WorldFood İstanbul Kapılarını Açtı

***ITE Turkey tarafından bu yıl 26. kez düzenlenecek olan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul 5 Eylül Çarşamba günü kapılarını açtı. TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi'nde 5-8 Eylül tarihleri arasında devam edecek fuarda 'Gıda 360 Deneyimi' kapsamında sektöre yönelik işletme ve pazar odaklı seminerler düzenlenirken uluslararası satın alma heyetleri de ağırlanıyor.***

***T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, T.C. Ticaret Bakanlığı ve sektörün önde gelen kuruluşlarından WorldFood İstanbul'a tam destek. B2B iş görüşmelerinin organize edileceği fuarda 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, 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 alıcının ağırlanacak. WorldFood İstanbul, 4 gün 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 buluşturacağız!**

Bu yıl 26'incisi 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. WorldFood İstanbul olarak ilk organizasyonundan bu yana sektörün gelişimine öncülük etmeyi amaçlayıp, bu hedef doğrultusunda her yıl farklı bir konsept ile sektörün önde gelen paydaşlarını bir araya getiriyoruz. Bu yıl “Gıda 360 Deneyimi” başlığı altında gıda sektörünün üretim, işletme ve tüketime dair tüm konuları, karar verici uzmanlar tarafından sektöre yön vermek ve bilgi paylaşımı sağlamak adına WorldFood İstanbul’da olacak. Diğer bir ifadeyle WorldFood İstanbul kapsamında sadece sektöre özel yönetmelik, yasa ve teknik konuları değil, aynı zamanda pazar odaklı, gelecekteki yatırımlara dair konuları da kapsayarak profesyonel gelişimi destekleyecek, pazardaki en yeni teknolojik gelişmeleri, tüketici tercihlerini ve Türkiye’nin en güçlü sektörlerinden biri olan gıda sektörünün geleceği masaya yatırılıyor. Bu kapsamda ilham almak, birikimlerini artırmak ve de sektördeki lider karar vericileri, gıda strateji uzmanlarını, üst düzey ulusal ve uluslararası konuşmacıları, akademisyenleri ve teknoloji alanından konuşmacıları dinlemek isteyen herkesi WorldFood İstanbul’a davet ediyoruz.”* dedi.

#### **4 gün boyunca 30’dan fazla sektör uzmanı ve lider, 15’in üzerinde etkinlik WorldFood İstanbul’da!**

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 açacak. 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 konusunu ele alacak. Food Arena’nın içinde tasarlanan Konferans Sahnesi ve Show Mutfağı ile WorldFood İstanbul, seminerler, söyleşiler, paneller, tabak sunumları ve yeme-içme tadımları ile renklenecek dopdolu bir etkinlik programı ile katılımcıları ve ziyaretçilerini bekliyor.

Fuarın dikkat çeken başlıkları ise şöyle sıralanıyor: **‘Gıda Enflasyonu ile Başa Çıkma Yöntemleri’**, **‘Büyümenin Olmazsa Olmaz Faktörü ‘Rekabet’ İçinde Sürdürülebilirlik’**, **‘Gıda Artıklarını Fırsata Çevirmek’**, **‘Gıda sektöründe Marka Olmak, Gastronomiyle Farklılaşmak’**, **‘Ustalardan İpuçları’**, **‘Şef Şovları’** ve **‘Türkiye Şefin En İyi Tabacağı Yarışması’**.

5 Eylül Çarşamba günü saat 11.00’de, “Gıdanın Yol Haritası – Gıda Enflasyonu” bölümünde, Ekonomist Dr. Can Fuat Gürlehel’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. Panelin konuşmacıları arasında Ekonomist, Marmara Üni. İşletme Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Burak Arzoa, Akademisyen ve Ekonomist Piri Reis Üni. Rektör Yardımcısı Prof. Dr.

Erhan Aslanoglu, Dünya Gazetesi Genel Yayın Yönetmeni Hakan Güldağ ve PAKDER&TUGİDER Genel Sekreteri Melahat Özkan yer alacak.

PLAT Türkiye (Özel Markalı Ürünler Sanayicileri ve Tedarikçileri Derneği) iş birliği ile 6 Eylül Perşembe günü saat 15.00’de düzenlenecek “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 alınacak. Oturumun konuşmacıları PLAT Türkiye Müdürü Burak Aksoy, Oğuz Gıda Satış Direktörü Enes Örer, Sultanlar Grup Satış ve Pazarlama Direktörü Fikret Yıldırıcı, Coca Cola İçecek Pazarlama Müdürü Gözde Aksoğan ve Aynes Gıda Satış Müdürü Mustafa Yıldız olacak.

7 Eylül Cuma günü ise, “Gıdada Sonraki Adım – İsrif Etmeyin!” bölümünde TİDER (Temel İhtiyaç Derneği) iş birliğinde **‘Gıda Artıklarını Fırsata Çevirmek’** konulu panel saat 11.30’da düzenlenecek. Panelde dezavantajlı kesimlere destek olmak adına TİDER’in gıda artıklarını 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 Ülke Müdürü Banu Erkorkmaz, Nefista Kurucu Ortağı Eren Merzeci ve TİDER Kurucu Başkanı Serhan Süzer yer alacak.

5, 6 ve 8 Eylül tarihlerinde günün son etkinlikleri olan **“Ustalardan İpuçları”** bölümlerinin de fuarın en çok ilgi çeken etkinlikleri olması bekleniyor. 5 Eylül’de Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe ve Alaf Kuruçeşme Şef ve Ev Sahibi Deniz Temel ‘Yeni medya gıda tüketimini nasıl etkiliyor?’ sorusunu gündeme getirirken yeni jenerasyonun yeme alışkanlıklarını da masaya yatıracak. 6 Eylül’de ise **‘Bir Şefin ve Bir Girişimcinin Restoran Hikayesi, Fark Yaratmanın Aktörleri’** başlıklı sohbette 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.

Gastronomi Turizmi Derneği (GTD) iş birliği ile 8 Eylül Cumartesi günü saat 12.00’da 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 Aysin Yazıcıoğlu ve Fütürist, Otelci Dr. Cem Kınay olacak.

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

5 Eylül'de Gıdada Sonraki Adım: Yeni Kodeksin Sunduğu Fırsatlar bölümünde Türk Gıda Kodeksi ve Tüketici Bilgilendirme Yöntemleri ve Gıdanın Geleceği bölümünde TÜSAYDER iş birliği ile Satın Alma Stratejileri ve Beklentileri seminerlerine ev sahipliği yapacak.

6 Eylül'de ise MARSAP iş birliğinde “Tedarikçi Belirlemede Doğru Karar Nasıl Alınır?” ve TPF iş birliğinde “Değişen Perakende Sektöründe Nasıl Rafta Kalınır?” panelleri programda yer alacak.

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.

### **Fuarın Tadını Çıkarın, Şef Showlar ile Ünlü Şeflerin Özgün Tabaklarını Deneyimleyin!**

5, 6, 7 ve 8 Eylül tarihleri boyunca WorldFood İstanbul fuar alanı Salon 5'te yer alan Food Arena, Show Mutfağı'na ev sahipliği yapacak. Kayalar Mutfak ekipmanlarıyla tasarlanan mutfak, Aşçılar Derneği iş birliğinde ünlü restoran ve otellerin şeflerinin her güne özel konseptlerle hazırladıkları şovlarla renkli görüntülere sahne olacak.

### **'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 itibarıyla 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](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)

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