

WorldFood

29. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı
29th International Food Products and Processing Technologies Exhibition

9-12 Eylül / September 2021
TÜYAP - Büyükçekmece

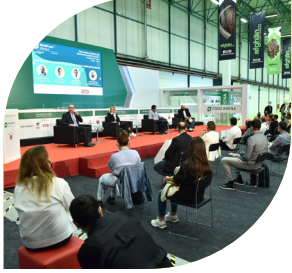
www.worldfood-istanbul.com



FUAR SONUÇ RAPORU POST SHOW REPORT

Organizatör / Organiser





İÇİNDEKİLER CONTENTS

WORLDFOOD İSTANBUL HAKKINDA

ABOUT WORLDFOOD ISTANBUL

3

KATILIMCILAR HAKKINDA

ABOUT THE EXHIBITORS

4

Katılımcı Anket Sonuçları / Exhibitor Survey Results

5

Katılımcı Görüşleri / Exhibitor Feedback

6-8

ZİYARETÇİLER HAKKINDA

ABOUT THE VISITORS

9-11

Ziyaretçi Anket Sonuçları / Visitor Survey Results

12

Satın Alma Yetkilileri Görüşleri / Hosted Buyer Feedback

13-15

FOOD ARENA ETKİNLİKLERİ

FOOD ARENA EVENTS

16

Konuşmacılarımızı, Şeflerimizi ve
Girişimcilerimizi Tanıyın!

Meet Our Speakers, Chefs & Entrepreneurs!

17

Konferans Sahnesi / Conference Stage

18

Show Mutfağı Şef Atölyeleri

Show Kitchen Chef Workshops

19

Food Master Class Özel Fuar Turu

Food Master Class Curated Exhibition Tour

20

Food Tech Garage Start-Up Alanı

Food Tech Garage Start-Up Zone

21

Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması "All Stars" Şovu

Turkey's Best Plate Challenge "All Stars" Show

22

Konuşmacılarımızın Görüşleri / Speaker Feedback

23-24

Food Arena Etkinlikleri İş Birlikleri

Food Arena Event Collaborators

25

ORGANİZATÖR

ORGANISER

26

Destekleyenler / Supporters



İşbirliğiyle / In Cooperation with



Organizatör / Organiser



WORLDFOOD İSTANBUL HAKKINDA ABOUT WORLDFOOD ISTANBUL

Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı - WorldFood İstanbul, gıda ürünleri almak isteyen perakende zincir ve toptancı temsilcileriyle doğrudan iletişime geçerek satışları arttıran, ürünleri tanıtan ve yeni müşteriler kazandıran uluslararası bir platformdur.

International Food Products and Processing Technologies Exhibition WorldFood Istanbul, is an effective tool for increasing sales, promoting products and attracting new clients by making direct contact with a large number of representatives from retail chains and wholesale businesses interested in purchasing food products.



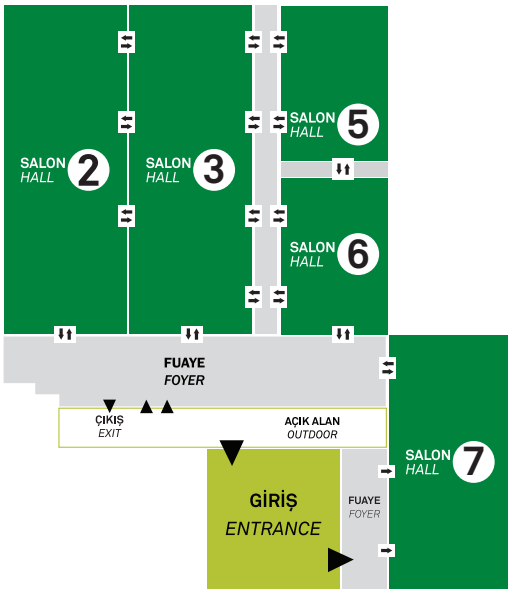
398 katılımcı
exhibitors



15 ülke
countries

22.800

toplam ziyaretçi
total visitors



129 ülke
countries

5.237 yabancı ziyaretçi
international visitors

KATILIMCILAR HAKKINDA ABOUT THE EXHIBITORS

398 katılımcı
exhibitors
15 katılımcı ülke
countries



Katılım gösteren 5 ülke / 5 exhibiting countries



Türkiye
Turkey

358

firma
companies



Afganistan
Afghanistan

17

firma
companies



Rusya
Russia

6

firma
companies



Sri Lanka
Sri Lanka

5

firma
companies



Litvanya
Lithuania

2

firma
companies

Katılımcı Profili / Exhibitor Profile



temel gıdalar ve yağlar
grocery & oils



şekerli mamüller
confectionery



gıda bileşenleri
food ingredients



unlu mamüller & kuruyemiş
confectionery & nuts



içecekler
beverages



süt ve süt ürünleri
milk and dairy



et ve tavuk ürünleri
meat and poultry



yaş meyve ve sebze
fruits & vegetables



deniz ürünleri
seafood



dondurulmuş ürünler
frozen food



soğuk zincir lojistiği
coldchain



özel ve yöresel ürünler
traditional products



doğal ve organik ürünler
natural & organic foods

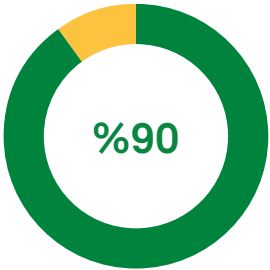


hijyen grubu
hygiene & cleaning products

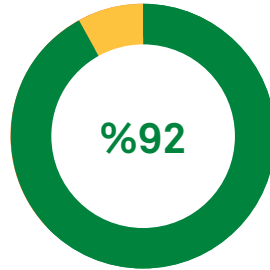


mağaza & market ekipmanları
retail store equipments

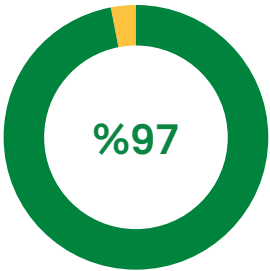
KATILIMCI ANKET SONUÇLARI EXHIBITOR SURVEY RESULTS



Katılımcıların %90'ı 2022 yılında yeniden fuara katılacaklarını belirtti.
90% of the exhibitors are likely to exhibit next year.



Katılımcıların %92'si fuara katılım sonucunda yatırımlarının getirisini alacağını düşünüyor.
92% of the exhibitors expect to get a satisfactory ROI from the event.



Katılımcıların %97'si WorldFood İstanbul'un işleri açısından önemli olduğunu düşünüyor.
97% of the exhibitors consider the show important for their business.



Katılımcıların %99'u genel olarak fuardan memnun ayrıldıklarını belirtti.
99% of the exhibitors were generally satisfied with the exhibition.



KATILIMCI GÖRÜŞLERİ EXHIBITOR FEEDBACK

WorldFood İstanbul'da yeni pazarlar ve yeni müşterilerle görüşüyoruz ve bu noktada Türk çayının dünya pazarlarına satışını sağlıyoruz. Bulgaristan'ı, Etiyopya'yı, Amerika'yı sayabiliriz, bunun bize ciroasal anlamda olumlu yansıyacağını düşünüyorum.

We see new markets and meet new customers at WorldFood Istanbul and facilitate the sales of Turkish tea to other markets in the world such as Bulgaria, Ethiopia and the USA. I think it will reflect positively in terms of revenue.

Hamdi Kutlu
Pazarlama Daire Başkanı / Head of Marketing
Çaykur

Bizim için yerli fuarımız WorldFood İstanbul'da müşteriyle temasımız çok önemli ve WorldFood bunu çok iyi sağlıyor. Bize geçmişte kattığınız ve yeni getirdiğiniz müşterilerle beraber global pazarda hacimimizi büyütmemize veya mevcut hacimimizle müşterilerle iletişim kurmamıza yardımcı oluyorsunuz. Bu sene getirdiğiniz VIP alıcılardan müşterilerimiz oldu. Onlarla temasa geçtik. Kendileri de burada ne istediğini bilen, sektörü bilen, firmaları tanıyan insanlar genelde. O yüzden işimiz daha da kolay oldu. Ayrıca bu seneki fuar performansından da memnunuz.

Contacting customers at our local exhibition WorldFood Istanbul is crucial for us and WorldFood Istanbul provides this successfully. Along with the customers you've gained us in the past, you help us in increasing our volume in the global market and connect with customers with our existing volume. Some of the VIP buyers you've brought this year have become our customers. We contacted them. They are usually people who know what they want, know the industry and the companies. This made our job easier. Additionally, we are satisfied with the performance of this year's exhibition.

Enes Memiş
İhracat Uzmanı / Export Expert
Başhan

WorldFood İstanbul'da birçok anlaşma yaptık. Tüm kadro olarak buradayız. Fuar çok kalabalık, çok yoğun ve çok başarılı geçiyor. Birçok ülkeyle de sözleşme imzaladık. Bu konuda çok mutluyuz. Organizasyon firmasına çok teşekkür ediyorum. Orta Doğu'dan, Avrupa'dan, Afrika'dan müşteriler var. Birçok kıtadan müşterilerimiz geldi. Ürünlerimize ilgi gösteriyorlar. Anlaşmaları ve sözleşmeleri burada yapıyoruz. WorldFood'da yapmış olduğumuz anlaşmalarla ihracat gerçekleştirdiğimiz ülke sayımızı 53'ten 70'in üzerine çıkarttık. Çok güçlü iş ortaklarıyla çalışma fırsatı bulduk biz burada.

We made a lot of deals at WorldFood Istanbul. Our whole team is here. The exhibition is crowded, busy and successful. We signed contracts with a lot of countries as well. We are very happy about it. Thanks a lot to the organizing team. There are customers from the Middle East, Europe and Africa. Our customers from different continents are here. They are showing interest in our products. We are making deals and signing contracts here. Thanks to the deals we made at WorldFood Istanbul, we increased the number of countries we export to 70 from 53. Here we found the opportunity to work with very strong business partners.

Serdar Avvurur
Satış Müdürü / Sales Manager
48 Grup – Enerji İçeceği

WorldFood bizim için çok önemli bir organizasyon. Bu sene yanılmıyorsam 5. yılımız oldu artık. Her sene büyük verim alıyoruz. Bizim için özellikle hem Avrupa hem Orta Doğu pazarında yer aldığı için iki taraftaki müşterilere de dokunmamızda büyük fayda sağlıyor. İlk 2 gündeki izlenimimiz şu şekilde; kesinlikle Dünya'nın dört bir tarafından hem satın alımcılar hem firma sahipleri ve yetkilileri gelmiş.

WorldFood Istanbul is a very important event for us. This is our 5th year if I'm not mistaken. Each year we get big returns. Because it's both in the European and the Middle Eastern markets, it benefits us greatly to contact customers in both areas. Our impression after the first two days is that there are buyers, company owners and representatives from around the world here.

Can Şatvan
Genel Müdür Yardımcısı / Vice President
Ereğli Agrosan

Biz WorldFood fuarından zaten memnunuz. Bu bizim 4. veya 5. Katılımımız. Bizim Türkiye içerisinde efektif bulduğumuz ve gerek sektörel bazda gerek beraber çalışabileceğimiz iyi bir fuar olduğunu düşünüyoruz. Bu yüzden biz bu fuara yatırım yapmaya devam edeceğiz, bizce gerekli bir fuar. Güzel görüşmelerimiz oldu. Mesela Rusya güzel bir pazar. Yabancı ülkelerde Dünya'nın çeşitli bölgelerinden insanlarla görüştük, tek bir coğrafyaya bağlı kalmadan ürünlerimizi bütün Dünya'da tanıtabilmek bizim için önemli oldu.

We have already been satisfied with WorldFood Istanbul. This is either our 4th or 5th time participating. We think it's a good exhibition which we find to be effective in Turkey and can work together with. This is why we will continue investing in this exhibition. We think it's a necessary one. We had pleasant meetings. Russia, for example, is a good market. We met people from a variety of places in the world. It's been important for us to be able to showcase our products to the whole world as opposed to just one geography.

Barış Pişkin
Satış Yönetmeni / Sales Director
Güzel Ada Gıda



KATILIMCI GÖRÜŞLERİ EXHIBITOR FEEDBACK

Öncelikle biz üreticiler, aynı zamanda iş ortaklarımız ve müşterilerimiz WorldFood'u çok özlemişiz. İlk gün müthiş bir kalabalık vardı. 2. gün ondan daha büyük bir kalabalık vardı. Gerçekten hem hedef hem kalite noktasında çok doğru iş ortaklarıyla burada buluşma imkanı bulduk. Sadece Amerika pazarından 6 tane çok ciddi alıcı ile görüşme fırsatı yakaladık burada. Güzel anlaşmalar da imzaladık.

We, the manufacturers, and our business partners and customers missed WorldFood a lot. There was a great crowd on the first day. The second day was even more crowded. We had the chance to meet the right business partners both in terms of our goals and quality. We had the opportunity to meet 6 serious buyers just from the US market. We signed great contracts as well.

Enes Örer
CEO
Oğuz Gıda

Biz çok uzun yıllardır WorldFood'a katılıyoruz. Bizim için çok önemli ve çok faydalı bir fuar, çünkü çok güçlü bir yurt içi pazarımız mevcut, hem yurt içindeki zincir marketten gelen müşterilerimiz ve yurt genelindeki birçok bayiimizle yüz yüze görüşme imkanı buluyoruz. Bunun dışında yurt dışından da çok fazla misafir geliyor. Özellikle Irak, Suriye, Lübnan gibi Orta Doğu Ülkeleri'nden, Azerbaycan, Etiyopya, Libya gibi birçok ülkeden müşterilerimiz geliyor. Ayrıca Avrupa'dan, Amerika ve Rusya'dan da müşterilerimiz geldi. Düzenli olarak katılmaya devam edeceğiz.

We have been exhibiting at WorldFood Istanbul for many years now. It is a crucial and beneficial exhibition for us because we get to meet our customers from local chain stores and many of our franchises from around the country face-to-face. In addition, a lot of visitors from abroad come here. Our customers from a lot of places, especially from countries in the Middle East such as Iraq, Syria, Lebanon and countries like Azerbaijan, Ethiopia and Libya. Moreover, some of our customers from Europe, America and Russia have also come here. We'll continue to participate regularly.

Tuba Memiş
Genel Müdür / General Manager
Tat Bakliyat

Biz WorldFood'ta yer alarak 34 farklı ülkeyle anlaştık. Bu 34 farklı ülke içerisinde Venezuela, Çin, Polonya, Fransa, Hollanda, Almanya, Nijerya, Macaristan gibi büyük ülkeler yer almaktadır. Her gün akşam WorldFood fuarından çıktıktan sonra küçük bir toplantı yapıyoruz, ve biz bu görüştüğümüz ülkeler arasında yaklaşık 16 tane anlaşma imzaladığımızı gözlemledik. WorldFood fuarının yeri bizim için çok ayrı.

We made deals with 34 different countries by exhibiting at WorldFood. Among these 34 countries, there are big countries like Venezuela, China, Poland, France, Holland, Germany, Nigeria, Hungary. Every evening after WorldFood, we have a little meeting and we observed that we made contracts with nearly 16 countries out of the ones we had met. WorldFood has a special place at our company.

Dilay Ercan Yağbasan
Dijital Pazarlama Uzmanı / Digital Marketing Specialist
Oba Makarna

Biz burada kendimizi ev sahibi olarak görüyoruz, yıllardır aynı yerdeyiz. Bugün pazar olarak hedefimiz Afrika. Ve Afrika pazarında bugün WorldFood bize ciddi bir ivme kazandırdı. Bunun dışında güzel bir hikayeden bahsedeyim. WorldFood aslında bize hem distribütörlük anlamında, hem firmamızı tanıtmaya anlamında yardımcı oluyor: 2012 yılında WorldFood İstanbul fuarında tanışarak distribütörlük anlaşması yaptığımız bir müşterimizle, 1-2 yıl kadar önce ortak bir üretim tesisi kurmaya karar verdik. Ve bugün bu fabrikanın ortak temelini attık.

We feel like we're at home here, exhibiting at the same spot for years. Today, our target market is Africa and WorldFood accelerated our business greatly in the African market today. Let me tell you a nice story as well: Actually, WorldFood has been helping us both in terms of distributorships and promoting our brand. 1-2 years ago, we decided to create a joint production facility with one of our customers, who we'd met at WorldFood Istanbul in 2021 and made a distributorship deal. And today, we laid the joint foundation of that factory.

Müjdat Bahadır
Yönetim Kurulu Başkanı / Chairman of the Board
Burcu Gıda

Bu sene ziyaretçi sayısı hem sayıca hem de geldikleri ülkelere göre çok geniş. Bu sebeple katılımdan memnunuz. Pandemi sürecinde böyle bir kalabalık beklemiyorduk açıkçası. Ziyaretçi sayısı ve alıcı sayısı bizi çok memnun etti. Hem yurt içinden hem yurt dışından birçok satın alımcıyla görüştük. Özellikle Orta Doğu'dan beklediğimiz gibi bir trafik aldık. Güney Amerika'dan beklediğimizin çok üzerinde bir ilgi var. Bu açıdan yeni bir pazara açıldığımız için memnunuz olduğunuz.

This year, the number of visitors is very high both in terms of quantity and the countries they come from. Because of this, we are happy to exhibit. To be honest, we weren't expecting this crowd during the pandemic. We are very satisfied with the number of visitors and buyers. We met with a lot of buyers both local and from abroad. We especially saw a heavy traffic from the Middle East just as we expected. There's interest from South America, way more than we expected. We are happy to reach a new market.

Ahmet Kadioğlu
Yönetici Ortak / Managing Partner
Hayfene



KATILIMCI GÖRÜŞLERİ EXHIBITOR FEEDBACK

“Türkiye harika bir konum. Avrupa, Asya ve Orta Doğu’nun merkezinde. Ulaşım ve teslimatlar için de gerçekten harika. Eğer firmalar Arap pazarlarını görmek istiyorlarsa buraya gelmelidirler. Bu fuar iyi bir fırsat. Bazı müşterilerle tanıştık. Türkiye’nin konumu hem onlar hem de bizim için çekici. Bu yüzden burada iş yapmak istiyoruz. Orta Doğu ve Amerika’dan ilginç kişilerle tanıştık. Uzun iş birliklikleri kurmayı umuyoruz.

Turkey is a great location, you have Europe, you have Asia and you have Middle East, and also really great for transportation and deliveries. So, if companies would like to see Arabic market, they should come here. And this fair is a good opportunity. We met some customers, Turkish location is very attractive for them and also attractive for us. So that’s why we want to make business here. Actually we met very interesting people, from Middle East and also USA. Hope that we can establish long partnerships.

Nasko Stoyanov
CEO

Contest Distribution

“WorldFood Istanbul’a uzun yıllardır katılıyoruz. WorldFood özellikle hem iç pazarda hem dış pazarda bizi potansiyel müşterilerimizle buluşturan bir platform. Bu açıdan çok farklı sayıda farklı kişilere ulaşabilme şansımız oluyor. Onun dışında söylemem gereken önemli bir konu var: fuar bu yıl çok farklılaşmış, özellikle bir ihracat fuarına dönüşmüş. Bu çok güzel bir gelişme olmuş bizim açımızdan. Bizim hem potansiyel müşterilerimizle görüşme şansımız oldu, hem de Kuzey Afrika, Güneydoğu Asya ülkeleri, özellikle Orta Doğu ülkelerinden çok yoğun bir ziyaretçi akımı oldu.

We have been exhibiting at WorldFood Istanbul for many years. WorldFood Istanbul is a platform that enables us to meet our potential customers both from local and foreign markets. This creates the opportunity to reach a lot of different people. Apart from this, there’s something important I need to tell you. The exhibition became different this year and morphed into an export exhibition. This is a great development for us. We’ve had the chance to meet our potential customers and there have been a heavy influx of visitors from North African, Southeast Asian and Middle Eastern countries.

Dilek Eker
Pazarlama Müdürü / Marketing Manager
Orkide

“İlk gün yaklaşık 20 toplantı yaptık. WorldFood Istanbul’un çevresinde büyük bir pazar var. Türk alıcılar bile Suriye, İran, Irak’taki diğer müşterilerle ilgileniyorlar. Bu pazarlara ulaşmak bizim için bazen zor oluyor.

In the first day we have around 20 meetings. In Worldfood Istanbul there is a huge market around. And even Turkish buyers, they care about other customers in Syria, Iran, Iraq. For us it is sometimes difficult to reach such markets. It is also some change of connections and business.

Algimantas Kvedaras
Satış Direktörü / Sales Director
Frusela – Lithuania

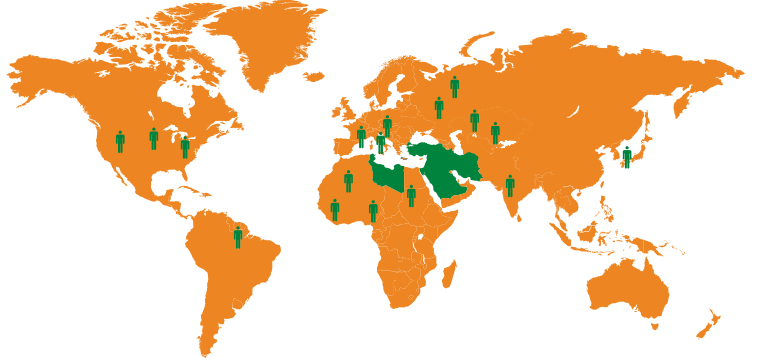
“Sri Lanka düzenli olarak katılıyor, 5 yıldır katılıyoruz. Çok yüksek sayıda katılımcı var. Oldukça cesaret verici. Bu yıl da öyle. Buranın coğrafi konumu oldukça stratejik. Avrupa, Orta Doğu ve Afrika’nın ortasında. İstanbul’u bir fırsat olarak kullanmaya çalışıyoruz. Afrika ve özellikle Avrupa’da baharatlarda bir marka oluşturmaya çalışıyoruz. Türkiye bunun merkezi. Seylan tarçını benzersiz bir ürün. Bölgede bir marka oluşturmaya çalışıyoruz. WorldFood İstanbul çok fazla cesaret ve yaratıcılık veriyor. Türk pazarına ulaşmak çok güzel.

Sri Lanka is a regular participant, for 5 years we have been participating. There was a huge number of participants here. It’s very encouraging. In this year as well. Here, the geographical location is very strategic. It leads to Europe, also Middle East and Africa. We are trying to use Istanbul as an opportunity. We are trying to make a brand on the spices to African and especially European regions. Turkey is the hub. The ceylon cinnamon is a unique product. We are trying to make a brand in the region. This exhibition, WorldFood Istanbul fair gives a lot of courage and creativity. It is very good to reach Turkish market.

Mohamed Rizvi Hassen
Elçi / Ambassador
Sri Lanka Tea Board



ZİYARETÇİLER HAKKINDA ABOUT THE VISITORS



129

ülke / countries

Ziyaretçi Profili Visitor Profile

- Gıda Toptancısı ve Dağıtıcısı
Food Wholesale and Distributor
- Gıda Perakendecisi
Food Retail
- Süper, Hiper, Gross Marketler
Super, Hyper, Gross Markets
- HoReCa (Hotel-Restoran-Cafe)
HoReCa

22.800

ziyaretçi / visitors

5.237

yabancı ziyaretçi / international visitors

- Catering Firmaları
Catering Companies
- İhracatçılar - İthalatçılar
Exporters - Importers
- Gıda Firma Yöneticileri
Executives of Food Companies
- Sektörel ve Ulusal Basın
Sectoral and National Press

40 ülkeden
countries

179 Alım Heyeti
Hosted Buyers



Azerbaycan, Bahreyn, Bosna Hersek, Brezilya, Kamerun, Şili, Kolombiya, Kıbrıs (Güney), Kıbrıs (Kuzey), Danimarka, Mısır, Etiyopya, Fransa, Gürcistan, Almanya, Yunanistan, İran, Irak, Ürdün, Makedonya, Fas, Umman, Pakistan, Filistin, Polonya, Uganda, Ukrayna, İngiltere, Katar, Rusya, Surinam, İsveç, BAE, ABD, Özbekistan, Kazakistan, Kenya, Kırgızistan, Lübnan, Türkiye

Azerbaijan, Bahrain, Bosnia and Herzegovina, Brazil, Cameroon, Chile, Colombia, Cyprus (South), Cyprus (North), Denmark, Egypt, Ethiopia, France, Georgia, Germany, Greece, Iran, Iraq, Jordan, Macedonia, Morocco, Oman, Pakistan, Palestine, Poland, Uganda, Ukraine, England, Qatar, Russia, Suriname, Sweden, UAE, USA, Uzbekistan, Kazakhstan, Kenya, Kyrgyzstan, Lebanon, Turkey.



WorldFood İstanbul'da İHBİR ile düzenlenen, sektör oyuncularına yeni alım, iş, iş geliştirme ve ortaklık fırsatları sunan Alım Heyeti Programı ile Azerbaycan, Kolombiya, K.K.T.C., Etiyopya, Gürcistan, İran, Kırgızistan gibi birçok ülkeden yabancı profesyonel alıcı ağırlandı.

Thanks to the Hosted Buyer Program held in cooperation with İHBİR, which provides new recruitment, business, business development, and partnership opportunities to industry players, foreign professional buyers from around the world such as Azerbaijan, Colombia, Cyprus (North), Ethiopia, Georgia, Iran, Kyrgyzstan were at the exhibition.



Hyve Connect uygulaması üzerinde fuar süresince 2.645 B2B toplantı gerçekleşti ve yeni iş birliklerine imza atıldı. Uygulama, fuardan sonraki hafta da katılımcı ve alım heyetlerinin görüşmelerini tamamlamaları için açık kaldı. Hyve Connect uygulaması ile katılımcılarımız İngiltere, Ekvador, Japonya, Papua Yeni Gine, Tayland, Malezya, Nijerya, Mozambik ve Filistin'den alıcılar ile görüşme fırsatı yakaladı.

More than 2,645 B2B meetings were held during the exhibition through our app, Hyve Connect, and as a result, a lot of new business partnerships were built. The app stayed active for one more week after the exhibition ended in order to allow our exhibitors and buyers to finalize their meetings. Thanks to the app, our exhibitors were able to meet buyers from UK, Ecuador, Japan, Papua New Guinea, Thailand, Malaysia, Nigeria, Mozambique, and Palestine.

ZİYARETÇİLER HAKKINDA ABOUT THE VISITORS



Ziyaret Amaçları

Purpose of Visiting the Exhibition

10.168 ziyaretçi / visitors

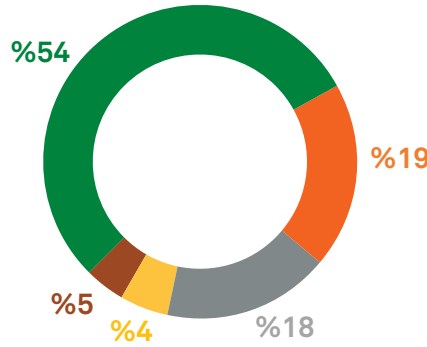
Ürün ve hizmet almak
To source products and services

942 ziyaretçi / visitors

Ürün ve hizmet tanıtmak
To promote my own products
and services

753 ziyaretçi / visitors

Eğitimsel nedenler
Educational purposes



3.578 ziyaretçi / visitors

Genel bilgi edinmek
To obtain general information

3.389 ziyaretçi / visitors

Kişisel ilgi / Personal interest

Ziyaretçilerin Firmalarındaki Görevi

Visitor Profiles by Level of Responsibility

4.896 ziyaretçi / visitors

Firma Sahibi - Genel Müdür
Company Owner - General Manager

188 ziyaretçi / visitors

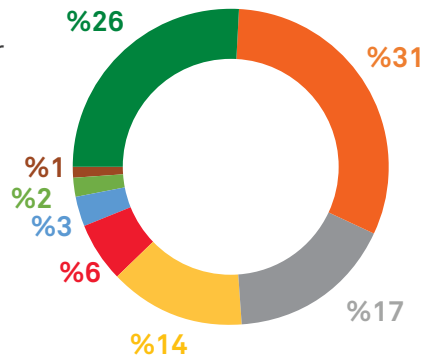
Medya Mensubu / Press

377 ziyaretçi / visitors

Aşçı / Chef

565 ziyaretçi / visitors

Diğer / Other



5.837 ziyaretçi / visitors

Satış / Sales

3.201 ziyaretçi / visitors

Pazarlama / Marketing

2.636 ziyaretçi / visitors

Satın Alma Müdürü
Purchasing Manager

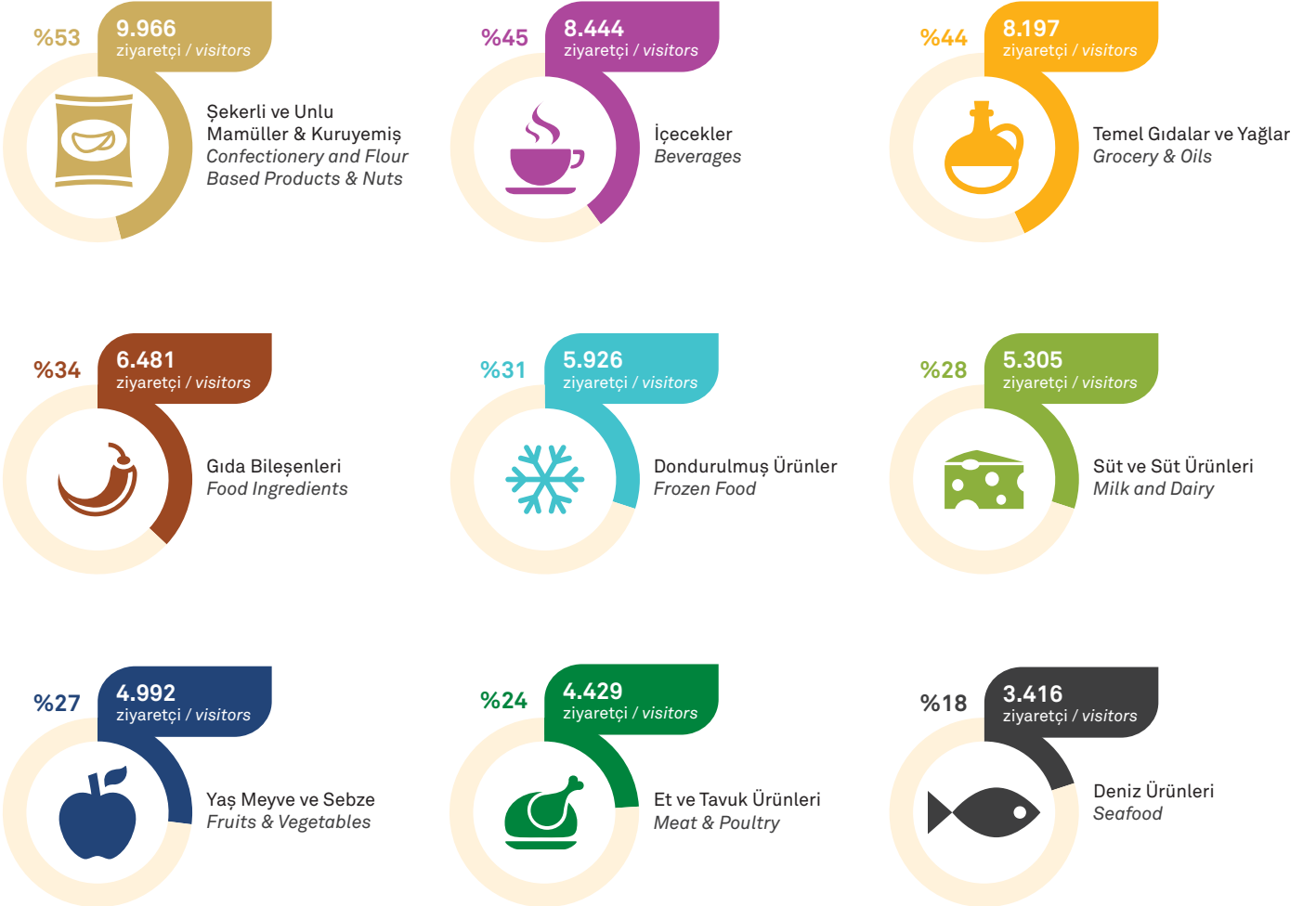
1.130 ziyaretçi / visitors

Kalite Kontrol / Üretim
Quality Control / Production

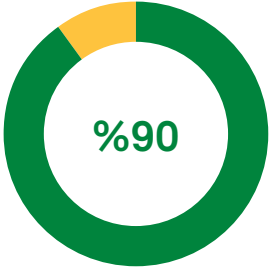
ZİYARETÇİLER HAKKINDA ABOUT THE VISITORS



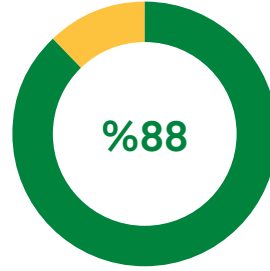
Ziyaretçilerin İlgilendiği Ürün Grupları Products of Interest to Visitors



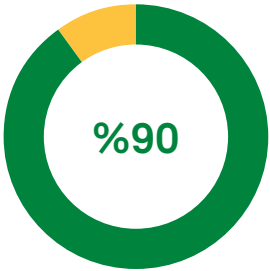
ZİYARETÇİ ANKET SONUÇLARI VISITOR SURVEY RESULTS



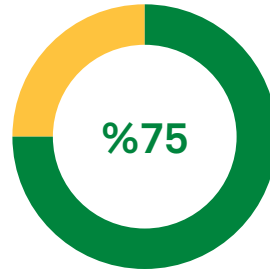
Ziyaretçilerin %90'ı, 2022 yılında fuarı tekrar ziyaret edeceklerini belirtti.
90% of the visitors are likely to visit next year.



Ziyaretçilerin %88'i genel olarak fuardan memnun ayrıldıklarını belirtti.
88% of the visitors were generally satisfied with the exhibition.



Ziyaretçilerin %90'ı yeni tedarikçi ve iş ortakları bulunduğunu belirtti.
90% of the visitors found new suppliers and business partners.



Ziyaretçilerin %75'i yeni ürün ve yenilikleri gördüğünü belirtti.
75% of the visitors saw new products and innovations.



SATIN ALMA YETKİLİLERİ GÖRÜŞLERİ HOSTED BUYER FEEDBACK

Kolombiya da faaliyet gösteriyoruz, sadece Kolombiya'da değil Latin Amerika'da da faaliyet gösteriyoruz. Latin Amerika'da Türkiye'den fabrikaların temsilciliğini yapıyoruz. Bugün 13-15 fabrika ile çalışıyoruz. Tabii ki gıda sektöründeyiz. WorldFood'a gelmeden önce Hosted Buyer olarak, gerçekten beklentimiz çalıştığımız firmalarla ticaretlerimizi geliştirmek, ilişkilerimizi daha sıcak bir yöne götürmekti ve ayrıca müşterilerimiz için aradığımız bazı ürünler vardı, onlar için de buraya geldik. Ve de tabii ki buraya geldiğimizde her zamanki gibi çok güzel bir fuarla karşılaştık. Güzel firmalar var, aradığımız ürünleri bulabildik. Çalıştığımız firmalarla oturduk, sohbet ettik, konuştuk bu pandemi döneminde birbirimizi göremediğimiz için canlı olarak orada ticaretlerimizi genişlettik. Ve de kısacası yani gerçekten WorldFood'tan çok memnun olarak ayrılıyoruz.

We operate in Colombia, not only in Colombia, but also in Latin America. What we do is we represent factories from Turkey for Latin America. Today we work with 13-15 factories. Of course we are in the food industry. Before coming to WorldFood, as a Hosted buyer, our expectation was to develop our trade with the companies we work with, to take our relations to a warmer direction, and there were some products we were looking for our customers, we came here for them. And of course, when we came here, we encountered a very nice fair as always. There are good companies, we were able to find the products we were looking for. We sat, chatted, talked with the companies we worked with, since we couldn't see each other during this pandemic period, we expanded our trade there live. And in short, we leave Worldfood very satisfied.

Cenk APA

INVERSIONES EURO ASIA – Kolombiya / Colombia

Daveti kabul ettiğimde bu fuarda Türk firmalarıyla tanışmayı bekliyordum çünkü Türkiye'nin çok iyi potansiyeli, çok iyi ürünleri olduğunu düşünüyorum. Bu yüzden Kolombiya'da kaliteli, iyi fiyatlara sahip ve rekabetçi olabilecek firmalar bulmaya çalışıyorum. Bence fuar çok güzeldi. Birçok ürün çeşidi, birçok seçenek, kalite ve fiyatlar açısından çok iyi olan birçok firma bulabiliyoruz. Bu yüzden aslında beklentilerimi karşıladı. Evet, burada olduğum için gerçekten müteşekkirim, gerçekten iyi fırsatlara sahip olabiliriz, ürünleriniz Kolombiya'da gerçekten iyi olabilir. Burada olmaktan memnunum. Teşekkürler.

Well I expect this fair when I accept the invitation is to meet Turkish companies because I think Turkey has so good potential, many good products so I am trying to find companies who have good quality, good prices and they can be competitive in Colombia. I think the exhibition was really good. We can find many types of products, many options, many companies that they are so good with quality, prices. So it actually met my expectations. Yes I mean I am really thankful to be here we can have really good opportunity, your products really can be good in Colombia. I am glad to be here. Thank you.

Valeria DIAZ

RB SUPPLIES – Kolombiya / Colombia

Ülke genelinde 25 şubesi, mağazası olan bir firmayız. Öncelikle WorldFood İstanbul'a bu harika etkinliğe ev sahipliği yaptığı için çok teşekkür ederiz. Mevcut senaryoda, korona durumunda bile böyle büyük bir olayın gerçekleştiğini görmek çok güzel. Burada ürünlerini sergileyen birçok firma var. Pakistan pazarında bu kadar çok satılabilir firma ve ürün görmek çok güzel. Bu yüzden çok sayıda insanı ziyaret ettik ve Türk ürünlerinin Pakistan raflarında yer alma olasılığını konuştuk. Türkiye, yiyecek içecek sektöründe ve özellikle helal ürünlerde liderdir. O yüzden inşallah önümüzdeki yıl Pakistan'da daha fazla Türk ürünü olacağına eminim.

We are a company which has 25 branches, stores across the country. First of all, we are very thankful to WorldFood Istanbul for hosting this great event. Even in the current scenario, the corona situation, it is very nice to see such a big event taking place. So many companies here exhibiting their products. It is very nice to see so many companies and products that are very sellable in Pakistan market. So we visited a lot of people and talked about the possibility of having the Turkish products on the Pakistani shelves. Turkey is a leader in the food & beverage industry and especially the halal products. So inshallah, I am sure in the next year there will be more Turkish products in Pakistan.

Rizwan WARAICH

PUNJAB CASH & CARRY – Pakistan



SATIN ALMA YETKİLİLERİ GÖRÜŞLERİ HOSTED BUYER FEEDBACK

Firmamız, Rusya'da konserve sebze, meyve ve yoğunlaştırılmış süt ve bazı diğer ürünlerin tedarikçisi ve lider ithalatçılarından biridir. Rusya'nın pek çok şehirlerinde ofislerimiz var. Biz ayrıca ürünlerimizin BDT (Bağımsız Devletler Topluluğu) ülkelerine ve diğer bazı ülkelere ihracatı ile de ilgileniyoruz. Bu fuarın organizatörlerine bize bu şansı verdikleri, Alım Heyeti Programı'nın bir parçası olduğumuz için çok müteşekkirimiz. Çünkü birçok tedarikçi bulduk. Ham ürünler, ayrıca konserve gıdalar, sebzeler ve diğer bazı ürünler ithal ediyoruz. Yeni tedarikçiler ve yeni trendler bulmak için muhteşem bir fırsat ve ben de kesinlikle Türk firmaları ile verimli, uzun süreli iş birlikleri oluşturdum. Gerçekten de bu yıl farklı türde konserve zeytinler, farklı paketler tedarik eden birçok şirket buldum ve bu Rusya pazarı için de çok ilgi çekici.

Our company is one of leading importer and supplier of canned vegetables, fruits and condensed milk and some other products in Moscow. We have offices in several cities of Russia. We also deal with the export of our products to CIS countries and some other countries. We are very much appreciated to organizers of this fair. To give us the chance, to take part in the Hosted Buyer Programme because we have found many suppliers. We do import raw material and also the canned foods, vegetables and some other products and it is a perfect chance to find the new suppliers, to find the new trends which indeed I found. To install fruitful, long-term cooperation with Turkish companies. Indeed, this year I found many companies which do supply different kind of canned olives, different package and it is also very interesting for Russian market.

Natalia SAFRONOVA

ERCONPRODUCT LLC – Rusya / Russia

Bu fuara Türkiye'den ve dünyanın dört bir yanından gıda için gelen uluslararası tedarikçiler ve girişimlerle tanışmak için geliyoruz. Ve bu güzel fuarı gezdikten sonra, Türkiye'den ve dünyanın her yerinden büyük şirketler, gelecek vaat eden uluslararası şirketlerden birçok teslimatlar, tedarikçiler ve girişimler bulduk. Ve bu etkinliğin sonucu olarak Brezilya, Paraguay ve Güney Amerika'daki şirketlerimiz için çok sayıda yeni tedarikçi edinmeyi bekliyorum. Teşekkürler.

We are coming to this exhibition to meet international suppliers and ventures for food from Turkey and all over the world. And after visiting this very nice exhibition, we found lots of delivers, suppliers and ventures from Turkey and all over the world. Big companies, international companies that have future to grow and I expect the result from this event to have lots of new suppliers to our companies in Brazil and Paraguay and South America. Thank you.

Rami KHALILI

PETRA INTERNACIONAL SA – Brezilya / Brazil

Polonya'nın en büyük gıda ithalatçısıyız. Bu fuara işimiz için yeni ortaklar, yeni iş birlikleri ve yeni olasılıklar bulmak için katıldık. Bu fuara geldiğimde beklentilerim de bu yöneydi. Fuar güzel geçti. Gerçekten harika bir organizasyon, yardımsever insanlar, yardımsever çevreydi. Güzel toplantılar, iyi iş ortakları ve olasılıkları vardı. Buna ek olarak bence bu fuar sonrasında yeni iş fırsatları, yeni iş ortakları bulacağız. Portfolyomuz artacak ve eğer bu fuar gibi başka fuarlar olursa, kesinlikle onu da listemize ekleyeceğiz. Teşekkürler!

We are the biggest food importer of Poland. We come to this exhibition for find a new partner, new cooperation and new possibilities for our business. My expectation when I come here was like the same so and it was fine, was a really great organization, helpful people, helpful environment, nice meeting, good business partners possibilities and I think so in addition after this fair we are going to find new business opportunities, new business partners. Our portfolio going to be increased and if there will be another fair like this one, we are surely going to add it to our list. Thank you!

Grzegorz GALKA

LIMPOL SP Z. O. O. – Polonya / Poland

SATIN ALMA YETKİLİLERİ GÖRÜŞLERİ HOSTED BUYER FEEDBACK



Uganda'nın dünya pazarına sunduğu ürünleri tanıtmak için bir özveriyle buraya geldik. Dolayısıyla WorldFood İstanbul fuarından memnunuz ve katılmaya devam edeceğiz çünkü fuardan elde ettiğimiz faydaların çok büyük olduğunu biliyoruz ve bunun için mutluyuz. Çok teşekkürler!

"...as promoters of trade and investment we have come here with a dedication that is going to showcase products that Uganda put on to the world market. So we are happy with WorldFood Istanbul exhibition and we are going to continue attending because we know that benefits are so big and we are happy for that. Thank you very much!"

Yasin SSEKAMATTE

AGRICULTURAL & TRADE PROMOTION ALLIANCE – Uganda

Aylin marketing şirketinin genel müdürüyüm. 40 senedir Avrupa'da yaşıyorum. Bu fuara her zaman katılıyorum. Fuardaki beklentilerimin çok daha fazlasını buldum. Aynı zamanda buradaki yaklaşık 25 görüşme yaptım. Bu görüşmelerim çerçevesinde ülkemizin değerli insanlarıyla tanışma fırsatımız oldu. Çeşitli iş ortaklıkları imzalandı. Birlikte çalışma imkanları oluşturuldu. Kendim de aynı zamanda yaptığım toplantılarda çok başarılı şeyler elde ettim. Bundan sonra da bu fuarın devam etmesini ve böylelikle ülkemize bu hizmetin yapılmasını çok gönülden diliyorum.

I am the general manager of Aylin marketing company. I am living in Europe for 40 years. I always attend this fair. I found much more than my expectations at the fair. I also had about 25 meetings here. Within the framework of these meetings, we had the opportunity to meet valuable people of our country. Various business partnerships were signed. Opportunities to work together were created. I myself have also achieved very successful things in the meetings I held. I sincerely hope that this fair will continue in the future and this service will be provided to our country.

Hayreddin TIGU

AYLIN MARKETING – Almanya / Germany

Gıda maddeleri şirketiyiz ve Ürdün ve Dubai'de dağıtım yapıyoruz. Genelde gıda ile ilgileniyoruz. Fuarla geldik ve çok iyi bir fuar olmasını bekliyoruz, beklentimiz bu. Fuarı beğeniyoruz, bazı anlaşmalar yapıyoruz ve bazı çok iyi iş bağlantılarını yapıyoruz. Umarım gelecek yıl daha büyük olur ve daha çeşitli ürünler devam eder. Çok teşekkür ederim.

We have food stuff company and we do distribution in Jordan and Dubai. We are interested usually food stuff, we came to exhibition, we are expecting it is very good exhibition, it is our expectation. We like it, we do some deals and we do some business contacts very well. I hope the next year will be bigger and continue more variety products. Thank you so much.

Shadi NAGRASH

AL WASSANCO FOODSTUFF TRADING – BAE / UAE

Özbekistan'ın Korzinka adlı en büyük zincirinde ticari direktörüyüm. Türk firmalarında satın almada bakış açıları, nasıl iş birliği yapılır, müşterilerimize en iyi kalite, en iyi fiyat, yabancı ülkelerden en iyi iş birliği yatırımı ile yardımcı olmak için doğrudan ithalatımızı nasıl artırabiliriz, bunun ipuçları için geldim. Şimdi mağazalarımızda nicelik olarak gücümüzü iki veya üç kattan fazla artıracacağız.

I am a commercial director at the largest chain in Uzbekistan named after Korzinka. Now we are going to increase our power in our quantite our stores more than two or three times to that i came to an a lead. Perspectives in purchasing in Turkish companies how to be can cooperate, how can increase our direct import to help the our customers given the best quality, best prices, best cooperation investment from the foreign countries.

Sherzod MAKHMUDOV

KORZINKA (ANGLESEY FOOD) – Özbekistan / Uzbekistan

Kamerun Türkiye Büyükelçiliği'nden bizi davet ettiler ve geldik. Buraya gelmemiz çok iyi oldu. Hem Türkiye'nin genel sanayi sektöründe özellikle gıda olarak ne yapabileceğini gördük ve birkaç ilişkide de bulunduk ve çok memnun kaldık. En son şunu söylemek istiyorum, bu programın benzerini Kamerun'da yapabilirsek daha iyi olur ve Kamerun-Türkiye arası ilişki sağlayabilir. Aynı anda kültürel anlamda, teknoloji transferi anlamında çok verimli olacağını düşünüyorum. Çok teşekkür ederim. Umarım benzer bir program devam edecektir.

They invited us from the Cameroon Turkish Embassy and we came. It was great that we came here. We saw what Turkey could do in the general industrial sector, especially in terms of food, and we had a few relationships and we were very satisfied. Lastly, I would like to say that if we can do a similar program in Cameroon, it would be better and it could provide a relationship between Cameroon and Turkey. I think it will be very productive in terms of cultural and technology transfer at the same time. Thank you so much. Hopefully a similar program will continue.

Philippe Tagne NOUBISSI

DOVV DISTRIBUTION SARL – Kamerun / Cameroon



FOOD ARENA ETKİNLİKLERİ FOOD ARENA EVENTS

Türk gıda sektöründeki en son ürün, hizmet ve teknolojilerin sergilenmesine öncülük eden WorldFood İstanbul, gıda sektöründe üretim, işletme ve tüketime dair tüm süreçleri alanında uzman isimlerle masaya yatırırken sektördeki en güncel bilgileri ve son teknolojileri paylaşma açarak 360 derece deneyimi hedefledi.

Sektörün gündemine ışık tutan konferanslar, başarılı şeflerin atölyeleri, girişimcilerin en yeni ürün ve teknolojileri, ünlü şefler ile özel fuar turu ve Türkiye Şefin En İyi Tabağı Yarışması "All Stars" buluşması ile renklenen dopdolu bir etkinlik programı **FOOD ARENA** çatısı altında ziyaretçilerle buluştu. Dijital mecraları entegre ettiğimiz hibrit etkinlik programı, Instagram ve Youtube hesaplarımız üzerinden fuar alanına gelemeyen ziyaretçiler tarafından takip edildi

This year, WorldFood Istanbul, which pioneered the showcasing of the latest products, services, and technologies in the Turkish food industry, aimed for a 360-degree experience by opening all processes in the food industry up for a discussion with experts while sharing the most up-to-date information and cutting-edge technologies in the industry.

*An extremely rich event program, embellished with conferences that shed light on the current and future industry agendas, workshops presented by leading chefs, the latest products and technologies from entrepreneurs, a special exhibition tour with celebrity chefs, and the "All Star" meeting of Turkey's Best Plate Challenge, welcomed the attendees at the **FOOD ARENA**. Visitors who were not able to make it to the venue were able to follow the hybrid event program on our Instagram and YouTube accounts.*

Food Arena Etkinlikleri / Events



**KONFERANS SAHNESİ
OTURUMARI**
Conference Stage Sessions



**SHOW MUTFAĞI
ATÖLYELERİ**
Show Kitchen Workshops



**FOOD MASTER CLASS
ÖZEL FUAR TURU**
Curated Exhibition Tour



**FOOD TECH GARAGE
START-UP ALANI**
Start-Up Zone



**TÜRKİYE ŞEFİN EN İYİ TABAĞI
YARIŞMASI "ALL STARS"**
Turkey's Best Plate Challenge "All Stars"



93 Konuşmacı & Şef
93 Speakers & Chefs



17 Oturum
17 Sessions



23 İş Birliği
23 Partnerships



3 Show Mutfağı
Şef Atölyesi
3 Show Kitchen
Chef Workshops



10 Food
Master Class
Stand Ziyareti
Stand Visits



6 Girişimci
6 Start-ups



2 Türkiye Şefin En İyi
Tabağı Yarışması
"All Stars" Şovu
Turkey's Best Plate
Challenge
"All Stars" Show



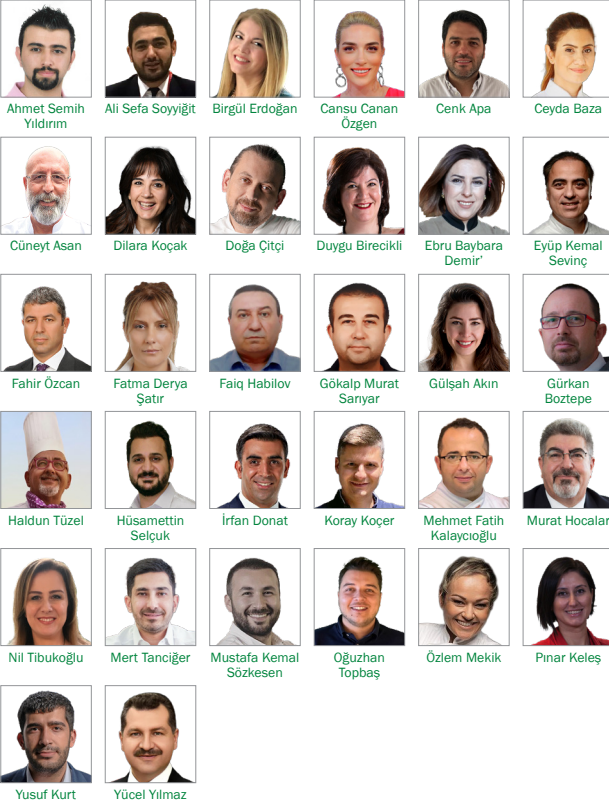
2100+ Ziyaretçi
2,100+ Attendees



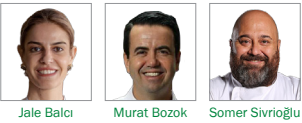
KONUŞMACILARIMIZI, ŞEFLERİMİZİ VE GİRİŞİMCİLERİMİZİ TANIYIN!
MEET OUR SPEAKERS, CHEFS & ENTREPRENEURS!



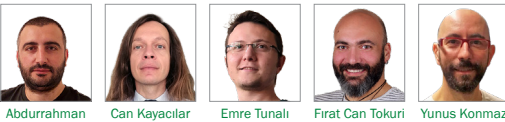
KONFERANS SAHNESİ KONUŞMACILARI VE ŞEFLERİ / CONFERENCE SPEAKERS AND CHEFS



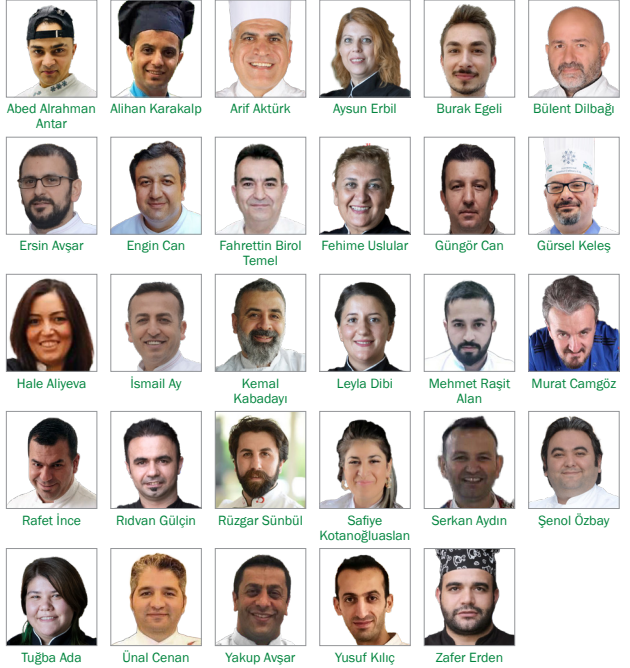
FOOD MASTER CLASS ŞEFLERİ / FOOD MASTER CLASS CHEFS



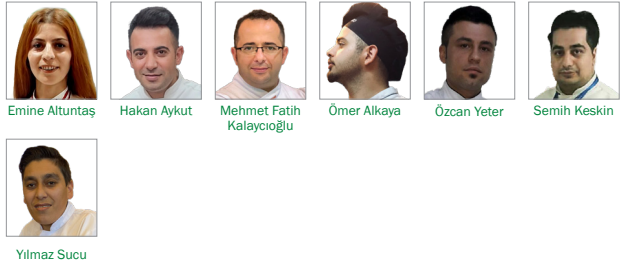
FOOD TECH GARAGE GİRİŞİMCİLERİ / FOOD TECH GARAGE ENTREPRENEURS



SHOW MUTFAĞI ŞEFLERİ / SHOW KITCHEN CHEFS



TÜRKİYE ŞEFİN EN İYİ TABAĞI YARIŞMASI "ALL STARS"
TURKEY'S BEST PLATE CHALLENGE ALL STARS



KONFERANS SAHNESİ CONFERENCE STAGE

Sektöre yön veren kurum ve kuruluşların iş birliğinde, sektör uzmanları ve influencerlar; trendler, teknolojik gelişmeler, ihracat, yasal mevzuatlar, gıda israfı ve markalaşma gibi konu başlıklarını yabancı yatırımcılar, yerel üreticiler, satın almacılar ve karar vericilere yönelik panellerinde mercek altına aldılar

In cooperation with the institutions and organizations that shape the future of the industry, industry experts and influencers examined trends and topics ranging from technological developments, exports, applicable legislations, food waste to branding in their respective panels designed for foreign investors, local producers, buyers, and decision makers.



Üretim ve Ticaret Modellerinin Yeniden Şekillendiği Dönemde Sahadan Deneyimler
Experiences from the Field During the Reshaping of Production and Trade Models



Gastronomi Mirasını Markalaştıran Şehir Olmak
Being a Brand City with its Gastronomy Heritage



Yeni Trend Beslenme Çeşitleri
New Trend Nutrition Types



E-Ticaret, Perakendeyi Ele Geçirir mi?
Will E-Commerce Take Over Retail?



Gıda İsrafına Dur Demenin Vakti Geldi!
It's Time to Stop Wasting Food!



Gastronomi İhracatında Şefler ve Özel Markalı Ürünlerin İş Birliği
The Pursuit of Private Label Products with Leading Chefs in Gastronomy Export



Küresel Ticaretin Sınırlarını Kaldıran Hibrit B2B'ye Hazır Mıyız?
Are We Ready for Hybrid B2B that Removes the Boundaries of Global Trade?



Toprağı Yeniden Düşünmek ve Geri Kazanmak
Rethinking and Reclaiming the Soil



Ezberlerin Bozulduğu Yeni Dönem Analizi ve Gıda Sektörü Gelecek Öngörülleri
New Era Analysis and Food Sector Future Predictions at Extraordinary Times



Kolajen ile Sütü Birleştiren Bir Ar-Ge Başarı Hikayesi
An R&D Success Story Combining Collagen and Milk



Gıdada Yenilikçi Ürün ve Servis Deneyimi için Teknolojik Çözümler
Technological Solutions for Innovative Product and Service Experience in Food

SHOW MUTFAĞI ŞEF ATÖLYELERİ SHOW KITCHEN CHEF WORKSHOPS

Aşçılar Derneği iş birliği ve Öztiryakiler mutfak sponsorluğunda düzenlenen, Kütahya Porselen tabak sponsorluğunda ve Sedef Fuar Hizmetleri mutfak kurulum sponsorluğunda desteklenen **SHOW MUTFAĞI**'nda ağırladığımız HoReCa sektörünün önemli şefleri 9 ve 11 Eylül tarihlerinde FOOD ARENA Etkinlikleri kapsamında Show Mutfak Şef Atölyelerinde yer aldı.

Aşçılar Derneği üyesi executive cheflerimiz, hazırlayacakları menülerin malzemelerini tedarik etmek için fuarın katılımcı firmaların stantlarını ziyaret etti ve keyifli söyleşiler gerçekleştirdi. **Coğrafi İşaretli Ürünler** üzerine bilgi alarak ülkemizin gastronomik çeşitliliğini show mutfakına taşıdılar. Dijital mecraları da entegre ettiğimiz bu hibrit projede şefler Instagram hesabımızı ele geçirerek stant ziyaretlerini WorldFood İstanbul Instagram hesabından (@worldfoodistanbul) yayınladılar.

Fuarın son gününde ise İstanbul Büyükşehir Belediyesi İSMEK Hayat Boyu Öğrenme Merkezi'nin kadın şeflerinden oluşan deneyimli ekibi, pasta süsleme tüyoları vererek fuara renk kattılar.

The leading chefs of the HoReCa sector, whom we welcomed as part of the **SHOW KITCHEN**, organized under the sponsorship of the **Cooks' Association** and the **Öztiryakiler** kitchen, and supported with the sponsorships of **Kütahya Porselen** plates and **Sedef Exhibition Services** kitchen installation, took part in the Show Kitchen Chef Workshops as part of the **FOOD ARENA** Events between September 9 and 11.

Our executive chefs, who are members of the **Cooks' Association**, visited the stands of the exhibitor companies in order to procure the ingredients for the menus they would prepare, and had pleasant interviews. They introduced the gastronomic diversity of our country to the show kitchen by receiving information on **geographically marked products**. As part of this hybrid project, in which we also integrated digital channels, the chefs took over our Instagram account and published their stand visits via the WorldFood İstanbul Instagram account (@worldfoodistanbul).



Coğrafi İşaretli Ürünlerle
Yıldızlaşan Şef Tabakları - I

Starry Chef Plates with Geographically
Marked Products



Coğrafi İşaretli Ürünlerle
Yıldızlaşan Şef Tabakları - II

Starry Chef Plates with Geographically
Marked Products - II



Hayatı Tatlandıran Renkli Dokunuşlar
Colorful Touches That Sweeten Life

Show Mutfak Şef Atölyeleri Ürün Tedarikçileri / Show Kitchen Chef Workshops Product Suppliers





FOOD MASTER CLASS ÖZEL FUAR TURU FOOD MASTER CLASS CURATED EXHIBITION TOUR

Bu sene kapsamını daha da genişlettiğimiz Food Master Class'ta MasterChef Türkiye Jürisi **Somer Sivrioğlu** ile birlikte Şef **Murat Bozok** ve Şef **Jale Balcı** da bizlerle birlikte oldu. **Gastronomi Turizmi Derneği** iş birliğiyle, 10 Eylül Cuma günü gerçekleşen etkinliğin açılışında GTD Başkanı **Gürkan Boztepe** moderatörlüğünde şeflerle bir panel oturumu gerçekleştirildi.

Ön başvuru koşullarını yerine getirerek sınıfa dahil olan 15 sektör profesyoneli, 10 Eylül 2021 tarihinde, “**Gastronomi İhracatında Başroldeki Şefler, Özel Markalı Ürünlerin Peşinde!**” teması çerçevesinde katılımcı stantlarını gezerek; markalaşma, güncel trendler, müşteri davranışlarındaki değişim, pandeminin restoran kültürü üzerindeki etkisi, şeflerin kendi markalarını çıkarması ve satın alma kriterleri üzerine sohbet ettiler.

*Chef Murat Bozok and Chef Jale Balcı accompanied us along with Somer Sivrioğlu, MasterChef Turkey Jury in the Food Master Class, the scope of which we expanded further this year. At the opening of the event which took place on Friday, September 10, a panel session in cooperation with the **Gastronomy Tourism Association** was held with the chefs under the moderation of **Gürkan Boztepe**, President of GTA.*

*On 10 September 2021, 15 professionals from the industry, who were included in the class upon fulfilling the pre-application conditions, visited the exhibitor stands within the context of the theme “**The Leading Chefs In Gastronomy Exports Are In Pursuit of Private Label Products!**”, and had conversations on branding, current trends, changes in customer behavior, the effect of the pandemic on restaurant culture, chefs launching their own brands, and procurement criteria.*



Food Master Class Kapsamında Ziyaret Edilen Firmalar / Exhibitors Visited Under the Scope of Food Master Class



FOOD TECH GARAGE START-UP ALANI FOOD TECH GARAGE START-UP ZONE

Biyoteknolojiden gıda israfına, katkı maddesiz gıda üretiminden şehiriçi tarım tekniklerine, sürdürülebilir gıdalardan yeni nesil veri tabanlı gıda tüketimine, sektöre damga vuran teknoloji tabanlı gıda girişimcileri 4 gün boyunca FOOD ARENA Etkinlik Alanı kapsamında kurulan FOOD TECH GARAGE içinde ilgili ziyaretçilerle buluştu.

Technology-based food start-ups, which left their mark on the industry, from biotechnology to food waste, from additive-free food production to urban farming techniques, and from sustainable foods to new generation data-based food consumption, came together with curious attendees at the FOOD TECH GARAGE, which was established as part of the FOOD ARENA Event Area for 4 days.



Geçen sene bir ilke imza atarak gıda sektöründe faaliyet gösteren girişimcileri ağırladığımız ve FOOD TECH GARAGE adını verdiğimiz bir alan oluşturduk. 2021 senesinde bu alanımızı büyütüp yeni girişimlere kucak açtık. En yeni ürün ve teknolojileriyle dikkat çeken gıda girişimcilerine özel ayrılan Food Tech Garage, yapay zeka ve drone teknolojileri ile tarım alanları analizi, beslenme alışkanlıklarına göre kişiselleşen cihazlar, biyoteknoloji ile katkı maddesiz ürünler, şehiriçi tarım teknikleri ve gıda israfına yönelik teknolojik çözümler gibi ürün ve servislere ev sahipliği yaptı.

Last year, we broke new ground and created an area called FOOD TECH GARAGE, where we welcome start-ups operating in the food industry. In 2021, we expanded this area further and embraced new start-ups. Food Tech Garage, which was reserved for food start-ups that stand out with their latest products and technologies, welcomed products and services such as the analysis of agricultural areas through artificial intelligence and drone technologies, devices personalized according to nutritional habits, additive-free products relying on biotechnology, urban farming techniques, and technological solutions for food waste.



TÜRKİYE ŞEFİN EN İYİ TABAĞI YARIŞMASI “ALL STARS” ŞOVU TURKEY’S BEST PLATE CHALLENGE “ALL STARS” SHOW

2018 yılından bu yana World Gourmet Society partnerliğinde gerçekleştirdiğimiz Türkiye Şefin En İyi Tabak Yarişması kazananları “All Stars”da buluştu. Son 3 senenin şampiyon şefleri, kazanan tabaklarını canlı atölye çalışması ile hazırladılar ve mutfak profesyonellerine yarışma tabağı hazırlamanın tekniklerini paylaştılar.

“En Profeyonel Hazırlanmış Video”, “En İyi Yerel Lezzet”, “En İyi Malzeme Kullanımı”, “En Yaratıcı Tabak” ve “En İyi Pişirme Tekniği” gibi kategorilerin kazanan şeflerinin mutfak çalışması büyük ilgi gördü.

The winners of the Turkey’s Best Plate Challenge, which we have been holding in partnership with the World Gourmet Society since 2018, came together for the “All Stars”. The champion chefs of the last 3 years prepared their plates which helped them win their challenges during a live workshop and shared the techniques of preparing a plate for the challenge with the kitchen professionals.

The culinary work of the chefs, who won categories such as the “The Most Professionally Prepared Video”, “The Best Local Taste”, “The Best Use of Ingredients”, “The Most Creative Plate” and “The Best Cooking Technique” attracted great attention.

TÜRKİYE ŞEFİN EN İYİ TABAĞI YARIŞMASI “ALL STARS” TABAK SUNUMLARI



EMİNE ALTINTAŞ
2020
“En İyi Malzeme Kullanımı”



HAKAN AYKUT
2020
“En Eğlenceli Video”



M. FATİH KALAYCIOĞLU
2018
“En İyi Sosyal Medya Etkileşimi”



ÖMER ALKAYA
2020
“En İyi Yerel Lezzet”



ÖZCAN YETER
2020
“En İyi Malzeme Kullanımı”



SEMİH KESKİN
2020
“En İyi Sosyal Medya Etkileşimi”



YILMAZ SUCU
2019
“En İyi Malzeme Kullanımı”

İŞ BİRLİĞİYLE



MUTFAK SPONSORU



TABAK SUNUM SPONSORU



MUTFAK KURULUM SPONSORU



KONUŞMACILARIMIZIN GÖRÜŞLERİ SPEAKER FEEDBACK



Hepimizin birbirine ihtiyacı olduğu ve gıda kaynaklarının azaldığı bir dönemde, böyle bir fuarın ve bu kadar yoğun bir etkinliğin yapılması çok anlamlı. Biliyorsunuz gıda kaynaklarıyla birlikte iklim krizinin etkilerinin de çok fazla yaşandığı bir dönemdeyiz. Özellikle gıdanın kaynağı toprağı maalesef çok fazla inciterek ve tahrip ederek kullandık ve şu anda bunun bize verdiği zararların etkilerini yaşıyoruz. Bu açıdan WorldFood İstanbul'da "Toprağı nasıl iyileştiririz? Gıdanın sürdürülebilirliğini nasıl sağlayabiliriz?" konularını konuştuk, çözümler sunduk. İlgili olan insanlara doğru mesajları verdiğimiz inaniyoruz. Desteğiniz ve bu konuyu gündeme getirdiğiniz için teşekkür ediyorum.

At a time when we all need each other and food resources are scarce, it is very meaningful to organize such an exhibition and such an intense event. As you know, we are in a period where the effects of the climate crisis as well as food resources are experienced. Especially we have mistreated the soil, the source of food and unfortunately, we are now experiencing the effects of the damage it has done to us. In this respect, we talked about "How do we improve the soil?" How can we ensure the sustainability of food? and we offered solutions at WorldFood Istanbul. We believe that we have given the right messages to the people concerned. Thank you for your support and for raising this issue.

Ebru Baybara Demir
Sosyal Girişimci, Şef
Social Entrepreneur, Chef

Yeni beslenme trendleri üzerine konuştuğumuz, sağlıklı ve kaliteli ürünleri tanıdığımız, çok güzel bir etkinlik oldu. Teşekkür ederim.

It was a very nice event where we talked about new nutrition trends and got to know healthy and quality products. Thank you.

Eyüp Kemal Sevinç
EKS Mutfak Kurucusu, Şef
Founder of EKS Mutfak, Chef

Pandeminin sebep olduğu 1.5 yıllık bir ayrılık sonrasında tekrar böyle önemli bir fuar da buluşmak ve gıda sektöründe böyle bir birlikteliği sağlıyor olmak çok önemliydi bence. Fuar bu konuda güzel bir öncülük ediyor. Güzel bir etkileşim oldu. Teşekkürler.

I think it was very important to meet again at such an important exhibition after a 1,5 year separation caused by the pandemic and to provide such a unity in the food industry. The exhibition is a good pioneer in this regard. It was a nice interaction. Thanks..

Oğuzhan Topbaş
Saray Muhallebicisi Yönetim Kurulu Üyesi
Member of the Board of Directors of Saray Muhallebicisi

Food Master Class projesi kapsamında WorldFood İstanbul'da bulunmak, farklı firmaları stantlarında ziyaret edip ürünlerini öğrenmek çok keyifliydi. Çünkü ben de buraya gelen sektör arkadaşlarım kadar değişik fikirler ve bilgiler edindim. Gıda sektöründeki dostlarla tanışma fırsatım oldu. Tabi bu tarz konuşmaların, sohbetlerin ve oluşumların şöyle bir katkısı oluyor; hem birbirimizle tanışıyoruz, hem birlik olmayı öğreniyoruz, hem de acaba ülkemizde yerel üreticiler ne yapıyor ve nerede nasıl yetiştiriyor bunu öğrenmiş oluyoruz. Bu da bizim için çok büyük bir katkı sağlıyor. Gastronomi adına sektörde daha iyi şeyler yapmak için güzel planlarımız oldu. Teşekkürler.

It was a pleasure to be at WorldFood Istanbul as part of the Food Masterclass project, visiting different companies at their stands and learning about their products. Because I got as many different ideas and information as my friends from the industry who came here. I had the opportunity to meet friends in the food industry. Of course, such conversations and formations contribute a lot; we get to know each other, we learn to be united, and we learn what the local producers in our country do, where and how they grow their products. This makes a huge contribution to us. We made good plans to do better things in the gastronomy sector. Thank you.

Jale Balci
Şef, Yemek Kitabı Yazarı, Menü Danışmanı
Chef, Cookbook Author, Menu Consultant

Fazla Gıda olarak WorldFood İstanbul Fuarı'na hem standımızla hem de yaptığımız panel ile katıldık. Panelimizde A101, Eker ve Gıda Kurtarma Derneği ile gıda israfının ne boyutta olduğunu ve nasıl engelleneceğini konuştuk. Diğer taraftan, standımızda da akıllı tartı ürünümüzü tanıtarak; gıda israfıyla mücadelede sunduğumuz teknolojik ürünleri katılımcılara göstermiş olduk. Gördüğümüz kadarıyla fuara katılım oldukça fazla ve fuar gerçekten yoğun bir şekilde devam ediyor. Dolayısıyla burada olmaktan dolayı çok mutluyuz. Teşekkür ederiz.

We participated in the WorldFood event both with our stand and with the panel we held. In our panel we hosted A101 and Eker, as well as the Food Rescue Association. In the event where we talked about the extent of food waste and how to prevent it. On the other hand, by introducing our smart scale product at our stand, we showed the participants the technological products we offer in the fight against food waste. As we can see, the participation in the exhibition is quite high and it continues intensely. So, we are very happy to be here. We thank you.

Koray Koçer
Fazla Gıda Pazarlama Müdürü
Fazla Gıda Marketing Manager

Biz gıdanın sürdürülebilirliği ile ilgili, israf ve yoksullukla mücadele eden bir derneğiz. Pandemide gıdanın sürdürülebilirliğinin önemini ve gıdanın ulaşımının değerini anladık. Bu fuarı, pandemi sonrası bizi bir araya getirdiği için çok kıymetli buluyorum. Çok keyifli bir organizasyondur. Bugün bunca yaşanan afetten sonra afet bölgelerinde rehabilitasyon anlamında toprağı ne yapabiliriz konusunu konuştuk. Çok da faydalı olduğunu düşünüyorum. Bütün organizasyonda yer alanların ellerine sağlık. Çok teşekkür ediyorum.

We are an association dealing with the sustainability of food, fighting waste and poverty. In the pandemic, we understood the importance of food sustainability and the value of food transportation. I find this exhibition very valuable as it brings us together after the pandemic. It was a very enjoyable event. Today, after so many disasters, we talked about what we can do to the soil in terms of rehabilitation in disaster areas. I think it is very helpful. Well done to all those involved in the organization. Thank you very much.

Nil Tibukoğlu
TİDER Genel Müdürü
General Manager of TİDER

KONUŞMACILARIMIZIN GÖRÜŞLERİ SPEAKER FEEDBACK



“Bugün bu fuarda olmaktan çok keyif aldım. Keyo digital olarak E-Ticaret perakendeyi ele geçirir mi konusu üzerinde konuştuk. İyi ki böyle bir fuar yapılıyor. Gıda sektörünün tüm oyuncuları burada ve biz de e-ticaret hizmet verenleri olarak gıdacılarla buluşmaktan ve böyle verimli bir etkinlikte yer almaktan dolayı çok mutluyuz. Teşekkürler.

I really enjoyed being at this exhibition today. As Keyo digital, we talked about whether e-commerce will take over retail. It is good that such an exhibition is being held. All the players of the food industry are here, and we, as e-commerce service providers, are very happy to meet with food vendors and take part in such a productive event. Thanks.

Mustafa Kemal Sözkese
Keyo Digital Kurucu Ortağı
Keyo Digital Co-Founder

“Öncelikle bana bu fırsatı verdiğiniz için çok teşekkür ederim. Gerçekten çok fuar gezdim. E-İhracat Türkiye olarak uluslararası bazı fuarlara da katılım gösterdik. Fuarın koridorları çok doluydu ve harika bir organizasyondur. Bu anlamda değerli imalatçıların ve değerli markaların, benim gördüğüm kadarıyla e-ihracata yani gerek B2B ihracat; sipariş üzerine online olarak pozisyon alıp yeni yeni müşteri edinme, gerek ise amazon.com özelinde yurt dışında kendi markalarıyla pozisyon alıp ürün satma anlamında bence biraz daha hızlı hareket etmeleri lazım. Bir an önce bu noktada pozisyon almak bence firmalar açısından WorldFood İstanbul'a katılmak, sundukları etkinlik ve ticaret olanlarından faydalanmak çok doğru bir vizyon olacaktır. Teşekkürler.

First of all, thank you very much for giving me this opportunity. I've been to a lot of exhibitions. As E-Export Turkey, we also participated in some international exhibitions. The corridors of the exhibition were full, and it was a great organization. In this sense, as far as I can see, valuable manufacturers and valuable brands need to move a little faster in terms of e-export, that is, in terms of both B2B export and amazon.com in particular, taking their place abroad with their own brands and selling products. I think it will be a very correct vision for companies to take a position at this point as soon as possible. Thanks.

Mert Tancığer
E-İhracat Türkiye Başkanı
Head of E-Export Turkey

“Öncelikle bizi bugün davet ettiğiniz ve bu güzel insanlarla bir araya getirdiğiniz için çok teşekkürler. Bütün üreticilerin ve bu ülkenin insanların ürettiği ürünleri satmanın, pazarlamanın ve restoranlarımızda, otellerimizde kullanmanın bir aracı olmanın, bütün şeflerin boynunun borcu olduğunu düşünüyorum. Bu vasıta ile bizi bir araya getirdiğiniz için çok teşekkür ediyorum. Kendi adıma da çok öğretici oldu. Her bir üreticinin özellikle Ar-ge çalışmalarından ve ihracata yönelik çalışmalarından çok şeyler öğrendim ve esinlendim. Hep birlik olarak gelişeceğiz ve birlikte büyüyeceğiz. Sizlere çok teşekkür ediyorum.

First of all, thank you very much for inviting us today and bringing us together with these beautiful people. I think it is the duty of all chefs to be an intermediary in selling, marketing and using the products produced by all producers and people of this country in our restaurants and hotels. Thank you so much for bringing us together through this means. It has been very instructive for me as well. I learned a lot and was inspired by the R&D studies and export-oriented studies of each manufacturer. We will always develop together and grow together. Thank you very much.

Murat Bozok
Şef, MBK İstanbul Restoran Dan. Kurucusu
Chef, MBK İstanbul Restaurant Dan. Founder

“WorldFood İstanbul benim hayatımda çok önemli bir yerde çünkü WorldFood İstanbul 29 yıldır var olan bir fuar ve ben Şef Özlem Mekik olarak bu güzel fuarın içinde her daim var olmaktan onur duyuyorum. Çünkü öyle güzel bir aile ki, öyle güzel bir fuar anlayışı var ki burada gerçekten hem katılımcılar hem buraya gelip ziyaret eden misafirler; herkes birbiriyle doğru buluşma noktasında buluştuğunu hissedebiliyor. Burada birincisi – benim için en önemli şeylerden bir tanesi – bölümlerin güzel ayrılmış olması. Hele ki şu dönem pandemi sürecinde fuar organize etmek zor ama burada o kadar güzel önlemler alınmış ki herkesin rahatlıkla gelebileceği bir yer olduğunu düşünüyorum. Herkes sırasıyla giriyor, herkes hes kodunu okutuyor herkesin ateşi ölçülüyor ve hiç kimse maskesiz durmuyor. İnanılmaz güzel ve bu da ne kadar profesyonel bir ekiple yürüdüğünü gösteriyor. Bunun dışında tabii ki bu bir lezzet ve gıda fuarı. Sonuç olarak da yiyecek bizim hayatımızın en önemli yerinde. İyi ki varsın WorldFood İstanbul. Mutlaka hepiniz buraya gelin. Türkiye'nin ve Dünyanın değerli markalarının neler yaptığını bu fuarda görün ve tanıyın. Ticari anlamda da onlarla güzel iş birlikleri sağlayın derim.

WorldFood Istanbul has a very important place in my life. Because WorldFood Istanbul is an exhibition that has existed for 29 years, and I, as Chef Özlem Mekik, am honored to always be present at this beautiful event. Because it is such a beautiful family, there is such a beautiful understanding that both the participants and the visitors can feel that they meet each other at the right meeting point. The first thing here is that the sections are well separated, and I think this is the most important thing in an exhibition. Especially during the current pandemic period, holding an exhibition is a difficult process, but such good measures have been taken here that I think it is a place where everyone can come with a peace of mind. It's very crowded right now, it's a nice environment. Everyone enters in order, everyone reads their HEPP code, everyone's temperature is measured, and everyone wears a mask. It's an incredibly beautiful thing and that shows what a professional team is behind it. Apart from that, of course, this is an exhibition for flavors and food. As a result, food is the most important part of our lives. I hope WorldFood Istanbul will have many more editions as long as we live. Good luck, WorldFood Istanbul. All of you should definitely come here. See and get to know what the valuable companies of Turkey and the world are doing at this fair. In the commercial sense, you can establish good cooperation with them. Thank you.

Özlem Mekik
İşletmecisi Şef
Executive Chef

FOOD ARENA ETKİNLİKLERİ İŞ BİRLİKLERİ FOOD ARENA EVENT COLLABORATORS



Destek ve İş Birliğiniz İçin Teşekkür Ederiz / Thank You for Your Support & Collaboration

KONFERANS SAHNESİ / CONFERENCE STAGE

AGE
PROVOCATEUR
Teknoloji ve Yazılım Ajansı

Aynes

BALIKESİR
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

E-İHRACAT
TÜRKİYE

FAZLA
GIDA

GTD
GASTRONOMİ
TÜRKİYE
DERNEĞİ

key
DIGITAL SOLUTIONS

Kent
BORINGER

orkide

tider
Türkiye İhracat Derneği

ZER GROUP

SHOW MUTFAĞI ŞEF ATÖLYELERİ / SHOW KITCHEN CHEF WORKSHOPS

İŞ BİRLİĞİYLE
IN COLLABORATION WITH



İSMEK
İTALYAN-ÇİFTLİKLERİ DERNEĞİ

MUTFAK SPONSORU
KITCHEN SPONSOR

öztiryakiler

TABAK SUNUM SPONSORU
SHOW PLATE SPONSOR

KUTAHYA
PORSELEN

MUTFAK KURULUM SPONSORU
KITCHEN INSTALLATION SPONSOR

sedefgrup
FAIR AND CONGRESS SERVICES

FOOD MASTER CLASS

İŞ BİRLİĞİYLE / IN COLLABORATION WITH

GTD
GASTRONOMİ
TÜRKİYE
DERNEĞİ

TÜRKİYE ŞEFİN EN İYİ TABAĞI YARIŞMASI "ALL STARS" / TURKEY'S BEST PLATE CHALLENGE "ALL STARS"

İŞ BİRLİĞİYLE / IN COLLABORATION WITH



DESTEKLERİYLE / SUPPORTER



FOOD TECH GARAGE GİRİŞİMCİLER ALANI / FOOD TECH GARAGE START-UP ZONE

İŞ BİRLİĞİYLE / IN COLLABORATION WITH

AGE
PROVOCATEUR
Teknoloji ve Yazılım Ajansı

AGROVISIO

avokadio

TEKNO GİRİŞİMLER / START UPS

Hydromood

FUWELL

srst
Swiss Recovery Systems Türkiye

sugar



ORGANİZATÖR ORGANISER

Hyve Turkey, 14 ülkede 17 global ofisi ve 1.000'in üzerinde deneyimli personeliyle dünya genelinde 120'nin üzerinde fuar ve konferans düzenleyen uluslararası fuarcılık şirketi Hyve Group'un Türkiye ofisidir.

Hyve Group, amacı dünyanın her köşesinden gelen müşterilerin olağanüstü anlar paylaştığı ve sektör inovasyonunu şekillendirdiği kaçırılmayacak etkinlikler düzenlemek olan yeni nesil bir fuar şirketidir. Hyve Group plc, Dönüşüm ve Büyüme (TAG) programının ardından Eylül 2019'da ITE Group plc'nin yeni ismi olarak duyuruldu. Vizyonumuz, dünyanın en önde gelen içerik odaklı ve mutlaka gidilmesi gereken etkinlik portföyünü oluşturarak müşterilerimize muazzam bir deneyim ve yatırım getirisi sağlamaktır.

Türkiye'de ise Hyve Group gücünü bölgedeki küresel ağdan alarak inşaat (Yapı Fuarı – Turkeybuild İstanbul), turizm (EMITT), kozmetik (BeautyEurasia), gıda (WorldFood İstanbul), raylı sistemler ve lojistik (Eurasia Rail) sektörlerinde Türkiye'nin öncü fuarlarını düzenlemektedir.

Organizatör / Organiser



Hyve Group is an international exhibition company which organizes more than 130 exhibitions and conferences worldwide with 17 global offices in 14 countries with more than 1,000 experienced personnel.

Hyve Group is a next generation global events business whose purpose is to create unmissable events, where customers from all corners of the globe share extraordinary moments and shape industry innovation. Hyve Group plc was announced as the new brand name of ITE Group plc in September 2019, following its significant transformation under the Transformation and Growth (TAG) programme. Our vision is to create the world's leading portfolio of content-driven, must-attend events delivering an outstanding experience and ROI for our customers.

In Turkey; Hyve Group organizes the leading exhibitions of Turkey in the industries of construction (Yapı – Turkeybuild İstanbul), tourism (EMITT), cosmetics (BeautyEurasia), food (WorldFood İstanbul), rail systems and logistics (Eurasia Rail), takes its strength from global network in the region.

WorldFood İstanbul

30th
YIL
ANNIVERSARY

1 - 4 Eylül / September 2022

Tüyap, Büyükçekmece / İstanbul

Detaylı bilgi için / For more information
+90 212 291 83 10
turkey.hyve.group

Bizi takip edin / Follow us

