



WORLDFOOD İSTANBUL 2 Eylül’de başlıyor.

33. WORLDFOOD İSTANBUL, KAPILARINI AÇIYOR!

Türk gıda sektörünün en uzun süredir düzenlenen fuarı olma özelliğini taşıyan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul, sektörel iş birliklerinin merkezi olmaya devam ediyor. Fuar, 2–5 Eylül 2025 tarihleri arasında Tüyap Kongre ve Fuar Merkezi’nde ziyaretçilerini ağırlayacak.

Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul, birçok yeni ürün ve en son teknolojileri gıda sektörüne tanıtacak. Yurt içi ve yurt dışından yoğun talep gören fuar, 2-5 Eylül 2025 tarihlerinde 100 ülkeden 900’ü aşkın satın almacıyı **Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi’nde** bir araya getirecek.

Amerika Birleşik Devletleri, Brezilya, İtalya, Fransa, Polonya, Çin, Hindistan, Güney Kore, Tayland, Endonezya, Mısır, Nijerya, Birleşik Arap Emirlikleri, Suudi Arabistan, Rusya, Gürcistan ve Arnavutluk gibi farklı coğrafyalardan katılımcıyı ağırlayacak olan WorldFood İstanbul Fuarı, bölgesinde ve dünyada iş hacmi oluşturarak, ticaret hareketliliğini, yerli üreticilerin ihracat potansiyellerini artırmak için fırsat sunmasının yanı sıra aynı zamanda, fuar süresince gerçekleştirilecek oturumlarla, sektöre dair hedefler, uzman isimler tarafından paylaşılarak Türkiye’nin gıda ve gıda teknolojileri sektörünün öngörülerıyla, “bölgesel ve uluslararası bir vizyon platformu” özelliğini güçlendirmeye devam edecek.

Güçlü küresel ağını gıda sektörüne aktararak yeni iş birlikleri, ortaklıklar ve satın alma fırsatları yaratmayı hedefleyen fuarla ilgili değerlendirmede bulunan **Fuar Direktörü Semi Benbanaste**, “*Türk gıda sektörünün en uzun soluklu fuarı olma özelliğini taşıyan 33. WorldFood İstanbul, yalnızca gıda ürünleri ve teknolojilerinin sergilendiği bir platform değil; aynı zamanda sektörün gelişimine yön veren bir buluşma noktasıdır. Fuarımız, katılımcılara yeni iş fırsatları yaratırken, bilgi paylaşımını teşvik eden paneller, oturumlar ve etkinliklerle de zengin bir içerik sunuyor. İnovasyonu destekleyen yapısıyla hem sektör profesyonellerine hem de yeni girişimlere kendilerini tanıtmaya imkânı sağlıyor. Bu yıl da WorldFood İstanbul’u, gıda sektörünün geleceğini şekillendiren fikirlerin ve iş birliklerinin doğduğu güçlü bir ekosistem olarak konumlandırıyoruz.*”

4 gün boyunca 4 ana tema altında 30’u aşkın tematik etkinliğin düzenleneceği fuarda gıda sektöründeki 80’den fazla öncü isim, iklim dostu çözümlerden yapay zekâ destekli gıda inovasyonlarına, yeni nesil tarımdan etik üretime kadar birçok konuyu ilham veren oturumlarla FOOD ARENA sahnesine taşıyacak.

Gıda dünyasının bugünü ve yarınına 360° bakış sunan FOOD ARENA Etkinlikleri’nde 2 Eylül Salı günü, “**Büyük Resim: Gıda ve Tarımın Uyanışı**” temasıyla küresel ve yerel trendler, tedarik zinciri kırılganlıkları, pestisit regülasyonları ve gıda güvenliği krizleri masaya yatırılacak. 3 Eylül Çarşamba “**Gezegenin Tabakası**”



İklim Dostu Akıllı Gıda” temasıyla onarıcı tarımın geleceği, bireyden sisteme uzanan sorumluluk ve dayanıklı gıda modelleri tartışılacak. 4 Eylül Perşembe **“Geleceğin Kodu: Veriden Tabaka”** oturumu ile gıdanın dijital geleceği bugünden yazılacak. Biyoteknolojik hasatlardan veri temelli üretim kararlarına, hücre temelli gıdalardan topraksız tarıma kadar yepyeni bir ekosisteme odaklanılacak. Fuarın son günü olan 5 Eylül Cuma tarihinde ise **‘Girişimcinin Mutfak: Yarın Ne Yiyeceğiz?’** oturumuyla, sektörün değerli profesyonelleri, bugünün tüketim alışkanlıkları ve yarının beklentileri üzerine WorldFood İstanbul’da bir araya gelecek.

FOOD ARENA, **Konferans Sahnesi** ile sektörel oturumlara, **Mutfak Sahnesi**’nde şeflerden tematik söyleşiler, uygulamalı sunumlar, özel reçeteler ve atölyelere, **Food Tech Garage** ile start-uplar buluşmasına, **Master Class** ile tematik stant ziyaretleri içeren özel fuar turlarına ev sahipliği yapacak.

Show Mutfak Atölyeleri ve Şef Sohbetleri WorldFood İstanbul’da!

Bu yıl **“Doğadan Dijitale, Tohumdan Tabaka: Gıda Uyanıyor!”** temasıyla usta şeflerle sohbetler, unutulmuş ve sürdürülebilir tariflerin ortaya çıkarılacağı özel reçeteler ve katılımcı firmalardan tedarik sağlanacak ürünlerle sunumlar ile renkli bir program hazırlayan WorldFood İstanbul, mutfak köşesinde çeşitli söyleşiler ve atölyeler düzenleyecek.

Şef, MasterChef Türkiye Jüri Üyesi **Somer Sivrioğlu**, Fireroom Foods Kurucu & Yönetici Şef **Hazer Armani**, Şef, Youtuber, Yazar & Tanınmış Kişi **Refika Birgül**, Yemek Tasarımcısı & Hikâye Anlatıcısı **Ceyda Artun**, Şef & İçerik Üreticisi **Ferhat Bora**, Şef, Fonksiyonel Beslenmeci **Yasin Taze**, Ziyade Fasil İşletmeci Şef & TV Programcısı **Özlem Mekik**, Şef, **Yağız İzgöl** ağırlanacak şeflerden bazıları olacak.

Food Tech Garage ile Start-up Buluşması

WorldFood İstanbul, geliştirdikleri yenilikçi ve sürdürülebilir teknolojileri ile ezber bozan işler yapan start-up’ları sektör ile buluşturuyor. 5. yılında olan Food Tech Garage programı bu sene **Kök Project** ve **Yeni Çiftçi Platformu** iş birliğindeki seçkiyle ziyaretçilere ilham veren bir buluşma noktası sunulacak. Gıda üretimi, tarım, tedarik zinciri, enerji ve su yönetimi alanlarında akıllı teknolojileri kullanarak verimliliği artıran, doğayı koruyan, iklim eylemlerine katkı sunan çözümleriyle dikkat çeken start-uplar, fuar boyunca özel tasarlanan Food Tech Garage standında olacak.

Master Class ile Tematik Stant Ziyaretleri İçeren Özel Fuar Turları

Birden çok heyeti ağırlayarak tematik turlar organize eden WorldFood İstanbul, bu sene protein bazlı beslenme, iklim dostu üretim, tatlı ve fırın ürünleri, marka hikâyeleri ve yeni nesil içecekler gibi başlıklarda rehber eşliğinde katılımcılarını fuar koridorlarında keşfe çıkaracak.

2 Eylül Salı Günü **“Güçlü Tabak: Bol Protein Turu”** geleneksel ve alternatif protein seçenekleri keşfedilirken 3 Eylül Çarşamba günü ise **“Mutluluk Isırıkta: Tatlı Turu”** ile katılımcılar, tatlı mirasın modern dokunuşlarla buluşmasına tanıklık edecek. 4 Eylül Perşembe günü gerçekleştirilecek **“Topraktan Rafa: Ekolojik Tatlar Turu”**nda, doğallığın peşinden gidenler doğanın izindeki ürünleri deneyimleme fırsatı bulacak. Fuarın son günü olan 5 Eylül Cuma tarihinde ise **‘Demle, Canlan, Yudumla: İçecek Turu’** düzenlenecek. Alanında uzman rehberler eşliğinde, içerik odaklı anlatımlarla yerinde ürün deneyimi ve tanıtımı sunacak turlara; Sanki Atölye kurucusu şef ve yemek tasarımcısı **Ceyda Artun**, Yemek.com’dan



tanıdığımız ünlü şef ve içerik üreticisi **Ferhat Bora** ile marka yönetimi uzmanı ve influencer **Ömürden Sezgin** eşlik edecek.

Konferans Sahnesi'nde düzenlenecek sektörel oturumlarda konuşma yapacak isimleri tanımak için [linkteki](#) web sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Detaylı bilgi için:

Bersay İletişim Danışmanlığı

Ayben Cumalı, +90 554 84468 05, ayben.cumali@bersay.com.tr