



WorldFood
Istanbul

ufi
Approved
Event

powered by **TGP** Türkiye Gıda
Platformu

FOOD ARENA'DA BİLGİ VE İLHAM ODAKLI ETKİNLİKLER

PROGRAM

FOOD ARENA HOSTS
KNOW-HOW & INSPIRATION LED EVENTS



SEKTÖREL OTURUMLAR
SECTORAL SESSIONS



ŞEF ATÖLYELERİ
CHEF WORKSHOPS



ÖZEL TURLAR
CURATED TOURS



INFLUENCER SOHBETLERİ
INFLUENCER TALKS



START-UP SUNUMLARI
START-UP PITCHES

SALON / HALL 12A

FOOD ARENA ETKİNLİKLERİ

FOOD ARENA EVENTS

03.09.2024 - Salı / Tuesday		04.09.2024 - Çarşamba / Wednesday		05.09.2024 - Perşembe / Thursday				06.09.2024 - Cuma / Friday							
GÜN TEMASI / DAY THEME: PAZAR POTANSİYELİ: İHRACAT FIRSATLARI, EKONOMİK ÖNGÖRÜLER, GIDA TRENDLERİ / MARKET POTENTIAL: EXPORT OPPORTUNITIES, ECONOMIC FORECASTS, FOOD TRENDS		GÜN TEMASI / DAY THEME: İKLİM İÇİN GIDA: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, ÇEŞİTLİLİK, İNOVATİF ÜRETİM YOLLARI FOOD FOR CLIMATE: SUSTAINABILITY, DIVERSITY, INNOVATIVE PRODUCTION METHODS		GÜN TEMASI / DAY THEME: GÜVENİLİR TATLARDA YENİLİK: KALİTE PARAMETRELERİ, SAĞLIKLI BESLENME, ESENLİK INNOVATION IN TRUSTED FLAVORS: QUALITY PARAMETERS, HEALTHY EATING, WELL-BEING				GÜN TEMASI / DAY THEME: GELECEĞİN TADI: YAPAY ZEKA, DENEYİM TASARIMI, DÖNÜŞÜM EKOSİSTEMİ TASTE OF THE FUTURE: ARTIFICIAL INTELLIGENCE, EXPERIENCE DESIGN, TRANSFORMATION ECOSYSTEM							
KONFERANS SAHNESİ CONFERENCE STAGE		KONFERANS SAHNESİ CONFERENCE STAGE	ATÖLYE MUTFAĞI WORKSHOP KITCHEN	ÖZEL FUAR TURU CURATED EXHIBITION TOUR	KONFERANS SAHNESİ CONFERENCE STAGE	ATÖLYE MUTFAĞI WORKSHOP KITCHEN	ÖZEL FUAR TURU CURATED EXHIBITION TOUR	ÖZEL FUAR TURU CURATED EXHIBITION TOUR	KONFERANS SAHNESİ CONFERENCE STAGE	ATÖLYE MUTFAĞI WORKSHOP KITCHEN	ÖZEL FUAR TURU CURATED EXHIBITION TOUR				
11:00-11:15	KÜRESEL PAZARLARDA YENİ DÖNEM: SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA VE İHRACAT NEW ERA IN GLOBAL MARKETS: SUSTAINABLE FOOD AND EXPORT	11:00-11:15	TEKNOLOJİ BİZİ BESLER Mİ? CAN TECHNOLOGY FEED US?	GLOBAL INFLUENCERLAR VE ŞEFLER İLE YENİ ÜRÜN KEŞFİ VE B2B GÖRÜŞMELER	11:00-11:15	SIFIR ATIKLA GÜÇLÜ MUTFAK: YERLİ ÜRÜNLE SÜRDÜRÜLEBİLİR GELECEK STRONG KITCHEN WITH ZERO WASTE: SUSTAINABLE FUTURE WITH LOCAL PRODUCT	GLOBAL INFLUENCERLAR VE ŞEFLER İLE YENİ ÜRÜN KEŞFİ VE B2B GÖRÜŞMELER	FOOD MASTER CLASS BY ESMİYÖR	11:00-11:15	GIDA 4.0: TAT VE DENEYİMLERİN DİJİTAL DÖNÜŞÜMÜ FOOD 4.0: THE DIGITAL TRANSFORMATION OF TASTE AND EXPERIENCES					
11:15-11:30		11:15-11:30			11:15-11:30										
11:30-11:45		11:30-11:45			11:30-11:45										
11:45-12:00		11:45-12:00			11:45-12:00				11:45-12:00						
12:00-12:15		12:00-12:15			12:00-12:15				12:00-12:15	12:00-12:15		12:00-12:15	12:00-12:15	12:00-12:15	12:00-12:15
12:15-12:30	12:15-12:30	12:15-12:30	12:15-12:30	12:15-12:30	12:15-12:30	12:15-12:30	12:15-12:30	12:15-12:30							
12:30-12:45	12:30-12:45	12:30-12:45	12:30-12:45	12:30-12:45	12:30-12:45	12:30-12:45	12:30-12:45	12:30-12:45							
12:45-13:00	YENİ GIDA ÇAĞI: TARLADAN SOPYAYA KÖZLERE DAYANIKLI BİR GIDA SİSTEMİ NASIL YARATILABİLİR? NEW FOOD ERA: HOW TO CREATE A CRISIS-RESILIENT FOOD SYSTEM FROM FARM TO TABLE?	12:45-13:00	İKLİM İÇİN BİRLİKTE: GIDA SEKTÖRÜNDE DAYANIKLILIK VE İŞ BİRLİĞİ TOGETHER FOR THE CLIMATE: RESILIENCE AND COLLABORATION IN THE FOOD SECTOR	Pursuit of new products and B2B meetings in curated exhibition tour	12:45-13:00	SAĞLIKLI NESİLLER İÇİN GÜVENİLİR BESİN: DÖNGÜSEL ÜRETİM YETERLİ Mİ? SAFE FOOD FOR HEALTHY GENERATIONS: IS CIRCULAR PRODUCTION ENOUGH?	İkili İş Görüşmeleri Alanı BUYERS' LOUNGE (SALON / HALL 12A)	ÖZEL FUAR TURU CURATED EXHIBITION TOUR	12:45-13:00	GELECEĞİN GIDA MİMARİ: YAPAY ZEKA THE ARCHITECT OF FUTURE FOOD: AI					
13:00-13:15		13:00-13:15			13:00-13:15				13:00-13:15			13:00-13:15	13:00-13:15	13:00-13:15	13:00-13:15
13:15-13:30		13:15-13:30			13:15-13:30				13:15-13:30			13:15-13:30	13:15-13:30	13:15-13:30	13:15-13:30
13:30-13:45		13:30-13:45			13:30-13:45				13:30-13:45			13:30-13:45	13:30-13:45	13:30-13:45	13:30-13:45
13:45-14:00		13:45-14:00			13:45-14:00				13:45-14:00			13:45-14:00	13:45-14:00	13:45-14:00	13:45-14:00
14:00-14:15	BAŞKANLAR OTURUMU İHRACATIN KALBİNDEKİ GIDA SEKTÖRÜ VE 2025 YOL HARİTASI CHAIRPERSONS' SESSION THE FOOD INDUSTRY AT THE HEART OF EXPORTS AND THE 2025 ROADMAP	14:00-14:15	SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA: BİZE VE GELECEĞE İYİ GELEN BİR GIDA SİSTEMİ OLUŞTURMAK SUSTAINABLE FOOD: CREATING A FOOD SYSTEM THAT IS GOOD FOR US AND THE PLANET	İkili İş Görüşmeleri Alanı BUYERS' LOUNGE (SALON / HALL 12A)	14:00-14:15	DÜNYA TURU TABAĞINDA: GEZGİN ŞEFLERİN KEŞFETTİĞİ YENİ TATLAR WORLD TOUR ON YOUR PLATE: NEW FLAVORS DISCOVERED BY TRAVELING CHEFS	İkili İş Görüşmeleri Alanı BUYERS' LOUNGE (SALON / HALL 12A)	ÖZEL FUAR TURU CURATED EXHIBITION TOUR	14:00-14:15	OPTİMİZASYON ANAHTAR, YAPAY ZEKA GÜCÜ: AKILLI TEDARİK ZİNCİRİ OPTIMIZATION IS KEY, AI IS POWER: THE SMART SUPPLY CHAIN					
14:15-14:30		14:15-14:30			14:15-14:30				14:15-14:30			14:15-14:30	14:15-14:30	14:15-14:30	14:15-14:30
14:30-14:45		14:30-14:45			14:30-14:45				14:30-14:45			14:30-14:45	14:30-14:45	14:30-14:45	14:30-14:45
14:45-15:00		14:45-15:00			14:45-15:00				14:45-15:00			14:45-15:00	14:45-15:00	14:45-15:00	14:45-15:00
15:00-15:15		15:00-15:15			15:00-15:15				15:00-15:15			15:00-15:15	15:00-15:15	15:00-15:15	15:00-15:15
15:15-15:30	TARİHİN İZİNDE İKLİM İÇİN SÜRDÜRÜLEBİLİR TARİFLER SUSTAINABLE RECIPES FOR THE CLIMATE: TRACING HISTORY'S FOOTSTEPS	15:15-15:30	BİRİNİN ÇÖPÜ DİĞERİNİN ZİYAFETİ ONE'S WASTE, ANOTHER'S FEAST	Pursuit of new products and B2B meetings in curated exhibition tour	15:15-15:30	AKDENİZ'İN SAKLI MUTFAK HAZİNELERİ İLE BULUŞUN MEET THE HIDDEN CULINARY GEMS OF THE MEDITERRANEAN	İkili İş Görüşmeleri Alanı BUYERS' LOUNGE (SALON / HALL 12A)	ÖZEL FUAR TURU CURATED EXHIBITION TOUR	15:15-15:30	GELECEĞİN SOKAK LEZZETLERİ: YARATICI ŞEFLERDEN 2054'ÜN MENÜLERİ THE STREET FLAVORS OF THE FUTURE: CREATIVE CHEFS' MENUS FOR 2054					
15:30-15:45		15:30-15:45			15:30-15:45				15:30-15:45			15:30-15:45	15:30-15:45	15:30-15:45	15:30-15:45
15:45-16:00		15:45-16:00			15:45-16:00				15:45-16:00			15:45-16:00	15:45-16:00	15:45-16:00	15:45-16:00
16:00-16:15		16:00-16:15			16:00-16:15				16:00-16:15			16:00-16:15	16:00-16:15	16:00-16:15	16:00-16:15
16:15-16:30		16:15-16:30			16:15-16:30				16:15-16:30			16:15-16:30	16:15-16:30	16:15-16:30	16:15-16:30
16:30-16:45	TARİHİN İZİNDE İKLİM İÇİN SÜRDÜRÜLEBİLİR TARİFLER SUSTAINABLE RECIPES FOR THE CLIMATE: TRACING HISTORY'S FOOTSTEPS	16:30-16:45	BİRİNİN ÇÖPÜ DİĞERİNİN ZİYAFETİ ONE'S WASTE, ANOTHER'S FEAST	Pursuit of new products and B2B meetings in curated exhibition tour	16:30-16:45	AKDENİZ'İN SAKLI MUTFAK HAZİNELERİ İLE BULUŞUN MEET THE HIDDEN CULINARY GEMS OF THE MEDITERRANEAN	İkili İş Görüşmeleri Alanı BUYERS' LOUNGE (SALON / HALL 12A)	ÖZEL FUAR TURU CURATED EXHIBITION TOUR	16:30-16:45	GELECEĞİN SOKAK LEZZETLERİ: YARATICI ŞEFLERDEN 2054'ÜN MENÜLERİ THE STREET FLAVORS OF THE FUTURE: CREATIVE CHEFS' MENUS FOR 2054					
16:45-17:00		16:45-17:00			16:45-17:00				16:45-17:00			16:45-17:00	16:45-17:00	16:45-17:00	16:45-17:00
17:00-17:15		17:00-17:15			17:00-17:15				17:00-17:15			17:00-17:15	17:00-17:15	17:00-17:15	17:00-17:15
17:15-17:30		17:15-17:30			17:15-17:30				17:15-17:30			17:15-17:30	17:15-17:30	17:15-17:30	17:15-17:30
17:30-17:45		17:30-17:45			17:30-17:45				17:30-17:45			17:30-17:45	17:30-17:45	17:30-17:45	17:30-17:45
17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00	17:45-18:00				

Tüm etkinliklerimiz **YouTube** hesabımızda canlı yayınlanacaktır.

All our events will broadcast live on our **YouTube** channel.

SALON / HALL 12A

ETKİNLİK PROGRAMINI
İNDİRMİYİ UNUTMAYIN!

DOWNLOAD OUR EVENT PROGRAMME!



3 EYLÜL, SALI / SEPTEMBER 3, TUESDAY

GÜNÜN TEMASI PAZAR POTANSİYELİ: İHRACAT FIRSATLARI, EKONOMİK ÖNGÖRÜLER, GIDA TRENDLERİ
DAY THEME MARKET POTENTIAL: EXPORT OPPORTUNITIES, ECONOMIC FORECASTS, FOOD TRENDS

12:00 - 13:00 Küresel Pazarlarda Yeni Dönem: Sürdürülebilir Gıda ve İhracat
New Era In Global Markets: Sustainable Food and Export



Moderatör

Ahmet Tiryakioğlu
TİM Sektör Kurulu Başkanı
Türkiye Exports Assembly Chairman of Sector Board



Ahmet Güldal
T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO)
Genel Müdürü / Director General of Turkish Grain Board,
Republic of Türkiye Ministry of Agriculture and Forestry



Mehmet Ali Kılıçkaya
T.C. Ticaret Bakanlığı İhracat Genel Müdürü
Director General of Export, Republic of Türkiye Ministry of Trade



Melisa Tokgöz Mutlu
TİM Tarım Kurulu Başkanı
Türkiye Exports Assembly Chairperson of Agriculture Committee

TIM İş Birliğiyle / In Collaboration with TIM

13:15 - 14:15 Yeni Gıda Çağı: Tarladan Sofraya Krizlere Dayanıklı Bir Gıda Sistemi Nasıl Yaratılabilir?
New Food Era: How To Create A Crisis-Resilient Food System From Farm To Table?



Moderatör

İlgaç Gürsoy
Gazeteci, Yazar, İstanbul Sanayi Odası Sürdürülebilirlik
Platformu Üyesi / Journalist, Author, Sustainability Platform
Member of Istanbul Chamber of Industry



Dr. Ayşegül Seluşık
Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Türkiye Temsilci
Yardımcısı / United Nations Food and Agriculture Organization
(FAO) Türkiye Representative Assistant



Semra Sevinç
Sürdürülebilirlik Akademisi Yönetim Kurulu Üyesi
Sustainability Academy Türkiye Board Member



Dr. Tamer Atabarut
Boğaziçi Üniversitesi Çevre Bilimleri Enstitüsü Öğretim Üyesi,
UN SDSN Türkiye YK Üyesi / Boğaziçi University Institute of
Environmental Sciences, UN SDSN Türkiye Member of the Board

14:30 - 16:00 Başkanlar Oturumu: İhracatın Kalbindeki Gıda Sektörü ve 2025 Yol Haritası
Chairpersons' Session: The Food Industry At The Heart Of Exports and The 2025 Roadmap



Moderatör

İrfan Donat
Bloomberg HT Tarım Editörü
Agricultural Editor of Bloomberg HT



Ahmet Tiryakioğlu
Türkiye İhracatçılar Meclisi Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve
Mamulleri Sektör Kurulu Başk. / Chairman of Türkiye Exporters
Assembly Cereals, Pulses, Oilseeds and Products Sector Board



Celal Kadooğlu
Güneydoğu Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve
Mamulleri İhr. Birliği Başk. / President of Southeast Anatolian
Cereals, Pulses, Oilseeds and Products Exporters' Association



Cihat Alagöz
TOBB Türkiye Fuarçılık Sektör Meclisi Başkanı & ALZ Grup Yönetim
Kurulu Başkanı / President of TOBB Türkiye Fair Sector Assembly
& ALZ GRUP Chairman of the Board



Demir Şarman
Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF)
Yönetim Kurulu Başkanı / President of the Federation of Food and
Drink Industry Associations Of Türkiye



Eren Günhan Ulusoy
Karadeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri
İhracatçıları Birliği Başkanı / President of Black Sea Cereals,
Pulses, Oilseeds and Products Exporters' Association



Kazım Taycı
İstanbul Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri
İhracatçıları Birliği Başkanı / President of Istanbul Cereals,
Pulses, Oilseeds and Products Exporters' Association



Melih Şahinöz
Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
President of Food Service Suppliers Association



Muhammet Öztürk
Ege Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları
Birliği Başkanı / President of Aegean Cereals, Pulses, Oilseeds
and Products Exporters' Association



Nihat Uysallı
Orta Anadolu Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhr.
Birliği Başk. / President of Middle Anatolian Cereals, Pulses,
Oilseeds and Products Exporters' Association



Semi Benbanaste
WorldFood İstanbul Fuar Direktörü
WorldFood İstanbul Event Director



Veyssel Memiş
Akdeniz Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhr. Birliği
Başk. / President of Mediterrenian Cereals, Pulses, Oilseeds and
Products Exporters' Association

Türkiye Gıda Platformu İş Birliğiyle / In Collaboration with Türkiye Gıda Platformu

4 EYLÜL, ÇARŞAMBA / SEPTEMBER 4, WEDNESDAY

GÜNÜN TEMASI İKLİM İÇİN GIDA: SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, ÇEŞİTLİLİK, İNOVATİF ÜRETİM YOLLARI
DAY THEME FOOD FOR CLIMATE: SUSTAINABILITY, DIVERSITY, INNOVATIVE PRODUCTION METHODS

12:00 - 13:00 Teknoloji Bizi Besler Mi?
Can Technology Feed Us?



Moderatör

Shirley Kaston
Kök Proje Kurucu Ortağı
Kök Proje Founding Partner



Aygen Savaş Alkan
Kybele's Garden Kurucusu Ortağı & Genel Müdür
Kybele's Garden Co-Founder & CEO



Burcu Arıkan
Myconom, Kurucu Ortak
Myconom Co-Founder



Cihan Baltepe
EatVappy Kurucusu, Arkeolog, Girişimci & Fütürolog
EatVappy Founder, Archaeologist, Entrepreneur & Futurologist



Murat Badur
Mayamilk Kurucusu, CEO
Mayamilk Founder, CEO

Esmiyor İş Birliğiyle / In Collaboration with Esmiyor

13:15 - 14:15 İklim İçin Birlikte: Gıda Sektöründe Dayanıklılık ve İş Birliği
Together For The Climate: Resilience and Collaboration In The Food Sector



Moderatör

Utku Güven
Esmiyor Kurucu Ortağı
Co-Founder of Esmiyor



Arzu Kaymanlı Örsel
Tiryaki Agro Global Kurumsal İletişim Direktörü
Tiryaki Agro Global Corporate Communications Director



Esra İren
PepsiCo Türkiye Kurumsal İlişkiler ve Sürdürülebilirlik Kıdemli
Direktörü / PepsiCo Türkiye Corporate Affairs and Sustainability
Senior Director



Selda Susal Saatçi
Anadolu Efes Grup Kurumsal İletişim ve İlişkiler Direktörü
Anadolu Efes Group Chief Corporate Communications and
Affairs Officer



Serra Tükel
Arkas Denizcilik Grubu Sürdürülebilirlik Direktörü
Arkas Maritime Group Sustainability Director

Esmiyor İş Birliğiyle / In Collaboration with Esmiyor

14:30 - 15:30 Sürdürülebilir Gıda: Bize ve Gezegene İyi Gelen Bir Gıda Sistemi Oluşturmak
Sustainable Food: Creating A Food System That Is Good For Us and The Planet



Moderatör

Utku Güven
Esmiyor Kurucu Ortağı
Co-Founder of Esmiyor



Ecem Asma
Anadolu Meraları Programlar Yöneticisi
Anadolu Meraları Programs Manager



Gülbanu Altunok Dertli
UN Women Türkiye Program Analisti
UN Women Türkiye Programme Analyst



Prof. Dr. Utku Perktas
Hacettepe Üniversitesi Biyoloji Bölümü Öğretim Üyesi, Ekolog ve
Evrimsel Biyolog / Hacettepe University Biology Department
Faculty Member, Ecologist and Evolutionary Biologist

Esmiyor İş Birliğiyle / In Collaboration with Esmiyor

15:45 - 16:30 Birinin Çöpi Diğerrinin Ziyafeti
One's Waste, Another's Feast



Berat Çokal
Yemek Yazarı, Influencer "Mösyö Şokola"
Food Writer, Influencer "Mösyö Şokola"



Ceyda Artun
Şef, Sanki Atölye Kurucusu, Yemek Tasarımcısı
Chef, Sanki Atelier Founder, Food Designer

16:45 - 17:30 Tarihin İzinde İklim İçin Sürdürülebilir Tarifler
Sustainable Recipes For The Climate: Tracing History's Footsteps



Ömür Akkor
Şef, Seyyah, Araştırmacı
Chef, Traveller, Researcher

5 EYLÜL, PERŞEMBE / SEPTEMBER 5, THURSDAY

GÜNÜN TEMASI **GÜVENİLİR TATLARDA YENİLİK: KALİTE PARAMETRELERİ, SAĞLIKLI BESLENME, ESENLİK**
DAY THEME **INNOVATION IN TRUSTED FLAVORS: QUALITY PARAMETERS, HEALTHY EATING, WELL-BEING**

11:00 - 11:45 Sıfır Atıkla Güçlü Mutfak: Yerli Ürüne Sürdürülebilir Gelecek
 Strong Kitchen with Zero Waste: Sustainable Future with Local Product



Mehmet Yalçınkaya
 MYK Gastro Arena Kurucusu & Yönetici Şef, MasterChef Türkiye Jüri Üyesi
 MYK Gastro Arena Founder & Executive Chef, MasterChef Turkey Jury Member



12:00 - 13:00 Lezzette Güven, Sağlıkta Yenilik: Besin Ötesi Güç
 Trust In Taste, Innovation In Health: Power Beyond Nutrition



Samet Serttaş
 Gıda İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Merkezi (GİFT) Yönetim Kurulu Başkanı / Chairman of Food and Agriculture Policy Research Center

Moderatör



Ayşen Can
 Ak Gıda Ar-Ge Yöneticisi
 R&D Executive Ak Gıda



Prof. Dr. İsmet Taner
 Acıbadem Maslak Hastanesi Fonksiyonel Tıp Kliniği
 Acıbadem Maslak Hospital Functional Medicine Clinic

GİFT İş Birliğiyle / In Collaboration with GİFT

13:15 - 14:15 Geleceğin Menülerine Hazır Mısınız?
 Are You Ready For The Future Menus



Hande Beceren
 Kantar Insights Türkiye Genel Müdürü
 Kantar Insights General Manager

Moderatör



Murat Deniz Temel
 Alaf Kurucu Şef
 Alaf Chef & Owner

Unilever Food Solutions İş Birliğiyle / In Collaboration with Unilever Food Solutions

14:30 - 15:30 Sağlıklı Nesiller İçin Güvenilir Besin: Döngüsel Üretim Yeterli Mi?
 Safe Food For Healthy Generations: Is Circular Production Enough?



Taner Öztürk
 Agro TV Haber Spikeri
 Agro TV News Anchor

Moderatör



Sencer Solakoğlu
 Feyz Çiftliği Kurucusu, Çiftçi
 Founder of Feyz Farm, Farmer



Zeynep Arpacıoğulları
 Pulat Çiftliği Kurucusu
 Founder of Pulat Çiftliği

15:45 - 16:30 Dünya Turu Tabağında: Gezgin Şeflerin Keşfettiği Yeni Tatlar
 World Tour on Your Plate: New Flavors Discovered by Traveling Chefs



Oğuz Otay
 Radyocu, Gezgin ve Seyahat İçerik Üreticisi
 Radio Broadcaster, Traveler and Travel Content Creator

Moderatör



Jomon Kuriakose
 Şef, İçerik Üreticisi, The Tiffin Box Mutfak Direktörü / Chef, Content Creator, The Tiffin Box Culinary Director



Louise Lindberg
 Pasta Sanatçısı, Tatlı Danışmanı ve İçerik Üreticisi
 Cake Artist, Pastry Consultant & Content Creator



Gezimanya İş Birliğiyle / In Collaboration with Gezimanya

16:45 - 17:30 Akdeniz'in Saklı Mutfak Hazineleri ile Buluşun
 Meet the Hidden Culinary Gems of the Mediterranean



Tanya Kilitkayalı
 Şef, MasterChef Türkiye 20/23 Dönem Yarışmacısı
 Chef, MasterChef Turkey 20/23 Season Contestant



Kıbrıs Türk Sanayi Odası İş Birliğiyle / In Collaboration with Kıbrıs Türk Sanayi Odası



6 EYLÜL, CUMA / SEPTEMBER 6, FRIDAY

GÜNÜN TEMASI **GELECEĞİN TADI: YAPAY ZEKA, DENEYİM TASARIMI, DÖNÜŞÜM EKOSİSTEMİ**
DAY THEME **TASTE OF THE FUTURE: ARTIFICIAL INTELLIGENCE, EXPERIENCE DESIGN, TRANSFORMATION ECOSYSTEM**

11:00 - 11:45 Gıda 4.0: Tat ve Deneyimlerin Dijital Dönüşümü
 Food 4.0: The Digital Transformation of Taste and Experiences



M. Serdar Kuzuloğlu
 Teknoloji Yazarı
 Tech Writer



Oğul Türkkan
 Yiyecek ve İçecek Uzmanı
 Food & Beverage Expert

12:00 - 13:00 Yeni Nesil Gıda Teknolojileri İle Şekillenen Ürünler
 Products Shaped With Next-Generation Food Technologies



Emrah İnce
 Yeni Çiftçi Platformu Kurucusu
 Founder of Yeni Çiftçi Platform

Moderatör



Can Kayacılar
 Endüstriyel Bilim İnsanı
 Industrial Scientist



Anıl Ünver
 Veggy Genel Müdürü
 Veggy General Manager



Can Aydemir
 Doehler Genel Müdürü
 Doehler General Manager



Gökçe Uyanık Yaman
 Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı Program Uzmanı
 Technology Development Foundation of Türkiye Program Specialist

Yeni Çiftçi Platformu İş Birliğiyle / In Collaboration with Yeni Çiftçi Platformu

13:15 - 14:15 Geleceğin Gıda Mimarı: Yapay Zeka
 The Architect of Future Food: AI



Emrah İnce
 Yeni Çiftçi Platformu Kurucusu
 Founder of Yeni Çiftçi Platform

Moderatör



İker Mehmet Sağlam
 İmeceMobil Tarım Platformu Genel Müdür / İmeceMobil Agriculture Platform General Manager

Start-Up Sunumları / Pitches:



Behlül Can Şengül
 MOVE ON
 İş Geliştirme Müdürü
 MOVE ON Business Development Manager



Deniz Sapaz
 Soilbiom
 Kurucu Ortak
 Soilbiom Co_Founder



Hasan İmge Çelik
 Farmlabs CEO,
 Kurucu Ortak
 Farmlabs CEO, Co_Founder



Mine Okyay
 Wastespresso Kidemli İş Geliştirme Uzmanı
 Senior Business Development Specialist

Yeni Çiftçi Platformu İş Birliğiyle / In Collaboration with Yeni Çiftçi Platformu

14:30 - 15:30 Optimizasyon Anahtar, Yapay Zeka Güç: Akıllı Tedarik Zinciri
 Optimization is Key, AI is Power: The Smart Supply Chain



Ayşe Aysin Işıkgece
 TANIŞIK Danışmanlık Şirket Sahibi, 27. Dönem Bakan Yardımcısı / TANIŞIK Consulting Company Owner, Deputy Minister at 27th Government



Meltem Pekperdahçı
 Metro Grossmarket Kalite Güvence ve Sürdürülebilirlik Grup Müdürü
 Metro Grossmarket Quality Assurance and Sustainability Group Manager



Furkan Akiner
 G2M Genel Müdür
 G2M General Manager



Hasan Yeşilyurt
 BigChefs Strateji Direktörü
 BigChefs Strategy Director



Özlem Sezer Yarış
 Sofra/Compass Group Türkiye Satınalma Genel Müdür Yardımcısı
 Compass Group Turkey Purchasing Assistant General Manager

ETÜDER İş Birliğiyle / In Collaboration with ETÜDER

15:30 - 17:00 Geleceğin Sokak Lezzetleri: Yaratıcı Şeflerden 2054'ün Menüleri
 The Street Flavors of the Future: Creative Chefs' Menus for 2054



Akif Budak
 Gastronomi & Seyahat Yazarı
 Gastronomy & Travel Writer

Moderatör



Özlem Mekik
 Ziyade Fasil İşletmecisi Şef & TV Programcısı
 Ziyade Fasil Manager Chef & TV Presenter



Erkan Yeşil
 Num Num & Street Food Marka Şefi
 Num Num & Street Food Brand Chef



Muhittin Fidan
 Sheraton İstanbul Levent Otel Yönetici Şef
 Sheraton İstanbul Levent Hotel Executive Chef



Hazer Amani
 Yönetici Şef, Fireroom Foods Fast Food Restoran Kurucusu
 Executive Chef, Founder of Fireroom Foods Fast Food Restaurant



Şenol Demirtaş
 Yönetici Şef, BigChefs
 Türkiye Mutfak Direktörü
 Executive Chef, BigChefs Turkey Culinary Director



Ufuk Karadağ
 Grand Harilton Hotel İstanbul Yönetici Şefi
 Grand Harilton Hotel İstanbul Executive Chef



Es-
mi-
yor.



WorldFood
İstanbul
powered by TGP Türkiye Gıda Platformu

Food Master Class Özel Turu ile Derinlemesine Fuar Deneyimi

DÜNYANIN TADINI DOĞADAN ALIN!

Sürdürülebilirlik • İnovasyon • Verimlilik

Esmiyor ile WorldFood Fuarı'nda İlham
Dolu Bir Keşif Turuna Davetlisin 🌱🌍

5 Eylül 2024, Perşembe

Özel Fuar Turu 10:30-16:30

Başvuru ve Buluşma Noktası: **FOOD ARENA - Salon 12A**

YILDIZ ETKİNLİKLERİ KAÇIRMA!

FOOD ARENA  Salon Hall **12A**

**Ömür
Akkor**

Şef, Seyyah,
Araştırmacı



4 Eylül Çarşamba
16:45 – 17:30

**TARİHİN İZİNDE
İKLİM İÇİN
SÜRDÜRÜLEBİLİR
TARİFLER**

**Mehmet
Yalçinkaya**

MYK Gastro Arena
Kurucusu & Yönetici Şef,
MasterChef Türkiye
Jüri Üyesi



5 Eylül Perşembe
11:00 – 11:45

**SIFIR ATIKLA
GÜÇLÜ MUTFAK:
YERLİ ÜRÜNLE
SÜRDÜRÜLEBİLİR
GELECEK**

**M.Serdar
Kuzuloğlu**

Teknoloji
Yazarı



6 Eylül Cuma
11:00 – 11:45

**GIDA 4.0: TAT VE
DENEYİMLERİN
DİJİTAL DÖNÜŞÜMÜ**

**Oğul
Türkkan**

Yiyecek ve İçecek
Uzmanı



WorldFood
Istanbul

UFI
Approved
Event

powered by **TFP** Turkish Food
Platform

3 - 6 EYLÜL / SEPTEMBER 2024
SALON / HALL 12A

FOOD TECH GARAGE

GIDA VE TARIMDA EZBER BOZAN
START-UPLAR İLE TANIŞIN!

MEET THE DISRUPTIVE START-UPS OF FOOD & AGRICULTURE

Yeni Nesil Gıda Teknolojileri
New Generation Food Technologies

İleri Dönüşüm Gıda Üretimi
Upycled Food Production

Yapay Zeka Tabanlı Prosesler
AI Based Processes

Akıllı Tarım Uygulamaları
Smart Agriculture Applications

Sağlıklı ve Organik Formüller
Healthy and Organic Formulas



VEGGY



FOOD ARENA ETKİNLİKLERİ İŞ BİRLİKLERİ FOOD ARENA EVENTS COLLABORATORS

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

KONFERANS SAHNESİ / CONFERENCE STAGE

İÇERİK ORTAKLARI / CONTENT PARTNERS



DESTEKLEYENLER / SUPPORTERS



T.C. TARIM VE
ORMAN BAKANLIĞI



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
TİCARET BAKANLIĞI



SHOW MUTFAĞI / SHOW KITCHEN

MUTFAK SPONSORU
KITCHEN SPONSOR

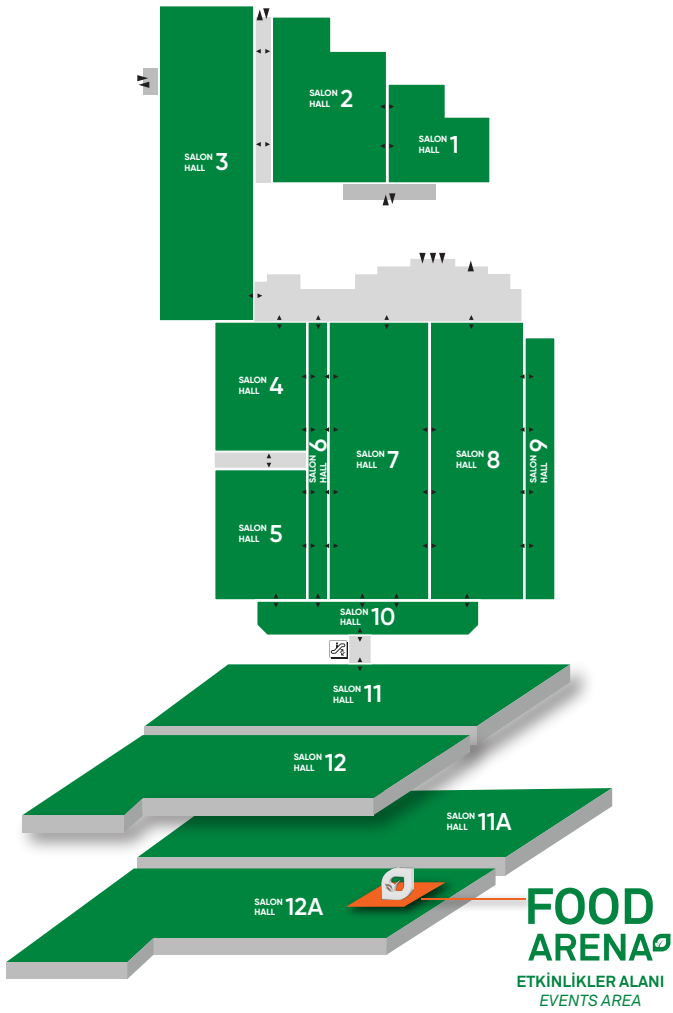


MUTFAK EKİPMAN SPONSORU
KITCHEN EQUIPMENT SPONSOR



MUTFAK KURULUM SPONSORU
KITCHEN INSTALLATION SPONSOR





Tüm etkinliklerimiz  YouTube hesabımızda canlı yayınlanacaktır.

All our events will be broadcast live on our  YouTube channel.

WorldFood İstanbul programda değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
WorldFood İstanbul reserves the right to change the programme at any time without prior notice.

DETAYLI BİLGİ İÇİN / FOR MORE INFORMATION



www.worldfood-istanbul.com

Bizi takip edin! Follow us!

#WorldFood2024



worldfoodistanbul



gidafuari



worldfood-istanbul



worldfoodistanbul