

Sirha

İSTANBUL

RESTORAN, OTEL VE YİYECEK İÇECEK
SEKTÖRÜNÜN ULUSLARARASI BULUŞMASI

16 | 18
KASIM 2017
İSTANBUL
KONGRE MERKEZİ
(ICC) HARBİYE
5. BULUŞMA



www.sirha-istanbul.com

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ (TOBB)
DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR

Sirha İSTANBUL

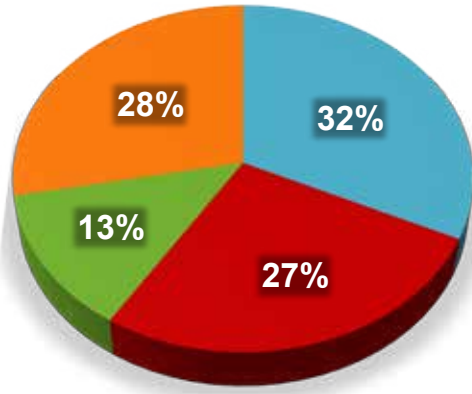
SEKTÖRÜN EN KAPSAMLI BULUŞMASI



RAKAMLARLA SIRHA İSTANBUL 2016

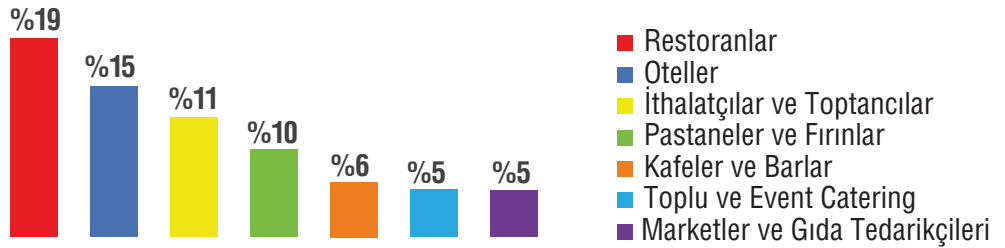
309 Katılımcı ve Marka / 10.815 Profesyonel Ziyaretçi

Ziyaretçi Profili



- Genel Müdür
- Executive Şef ve Pasta Şefi
- F&B ve Satın Alma Müdürleri
- Diğer (İç Mimar, Mimar, Barman, Barista, Komi, Steward, Garson, Kat Hizmetleri, Danışman, Pazarlamacı, Akademisyen, Öğrenci, Satış Temsilcisi, Gazeteci, Dernek)

Ziyaretçilerin Sektörel Dağılımı



Katılımcıların %82'si memnun veya çok memnun!

Kaynak: Sirha İstanbul 2016 anketi

(Bilgi paylaşımında bulunmayan genel ziyaretçi profili: Danışmanlık firmaları, basın, sektörel dernekler, mimarlık ofisleri, otelcilik, mutfak okulları ve diğerleri)

- ✓ Türkiye'de gıda ve gıda dışı ürün ve hizmetlerin bir arada sunulduğu **tek platform**
- ✓ **Harbiye'de İstanbul Kongre Merkezi'nde** kolayca ulaşılabilen bir konum
- ✓ **Sadece profesyonellere özel**, sektörel buluşma noktası
- ✓ Sektörün karar vericileri ve basın tarafından yoğun ilgi gösterilen **uluslararası etkinliklerle dolu** bir fuar
- ✓ **Yöresel mutfak konseptleri ve özel konferanslarla** sektöre değer katan bir platform
- ✓ Dünyaca ünlü **GL events'in** uluslararası tecrübesi ve bilgi birikimi sayesinde **güvenilir ve kurumsal** bir organizasyon





SIRHA İSTANBUL 2017 SEKTÖRÜN NABZINI TUTACAK

İŞİNİ GELİŞTİRMEK İSTEYENLER İÇİN SIRHA

Hedef:
400
KATILIMCI
ve
MARKA

- ✓ Gıda ürünleri
- ✓ Mutfak ekipmanları
- ✓ Ekmek ve pastacılık ürün ve ekipmanları
- ✓ Kafe-bar ürünleri ve içecekler
- ✓ Masaüstü servis ekipmanları
- ✓ Mobilya, dekorasyon ve tekstil
- ✓ Sektöre yönelik hizmet ve teknolojiler
- ✓ Hijyen ve temizlik ürünleri
- ✓ Kullan at ve ambalaj ürünleri

“Ulusal pazara açılma hedefimiz doğrultusunda 2016’da ilk kez Sirha İstanbul’a katıldık. Sirha’da ulusal zincir marketlerin karar vericileri ile tanıştık ve bunların büyük kısmıyla iletişimimiz hala devam ediyor. Sirha’ya katılarak çok doğru bir karar verdiğimizizi görüyoruz. 2017’de daha büyük bir stant ile yer alarak kendimizi daha çok göstermeyi planlıyoruz.”

Mehmet Ata Kasap
İpek Bulgur
Yönetim Kurulu Başkanı

- ✓ Otel ve restoran sahipleri ile genel müdürleri
- ✓ Executive şefler ve pasta şefleri
- ✓ F&B müdürleri ve satın alma müdürleri
- ✓ Barmen ve baristalar
- ✓ Toplu ve event catering sektörü yöneticileri
- ✓ Toptan ve perakende sektör yöneticileri
- ✓ İthalatçılar, toptancılar, bayiler
- ✓ Mimarlar, tasarımcılar

Hedef:
13.000
PROFESYONEL
ZİYARETÇİ

“Başladığı günden beri katıldığımız Sirha’da hedef müşteri kitlemiz olan restoran sahipleri, işletmeciler, satın alma yöneticileri ve şeflere aynı çatı altında ulaşabilmek bizim için çok önemli. Fuara ulaşımın da çok kolay olması özellikle şeflerin de fuarı ziyaretini artırıyor. Bu sayede Sirha sektörteki önemli bir açığı kapatıyor ve işimizi kolaylaştırıyor.”

Semih Somer
Somer Endüstriyel Mutfak
Firma Sahibi





SEKTÖRÜN GÖZÜ BU ETKİNLİKLERDE!



Bocuse d'Or Türkiye Finali

Dünyanın en prestijli şef yarışması Bocuse d'Or'un Türkiye şampiyonu Sirha'da belli oluyor. Türkiye'nin en önemli şeflerinin ve sektörel basının yakından takip ettiği yarışmanın birincisi Türkiye'yi Avrupa'da temsil edecek.

Omnivore İstanbul

Dünya çapındaki "Mutfakta Yaratıcılık Festivali" Omnivore'un İstanbul ayağında usta şefler, yerel malzemeleri kullanarak restoran yöneticileri ve şefler için menülerinde farklılaşma önerilerini paylaşacak.

Coupe du Monde de la Pâtisserie Türkiye Finali

Dünyanın en iyi pasta şeflerinin seçileceği yarışmanın Türkiye elemelerinde, yetenekli pasta şefleri Türkiye'nin en iyisi olmak ve Avrupa elemelerine katılmak için yarışacak.



Sektöre Özel Konferanslar

İşini geliştirmek, yenilemek isteyen sektörün karar vericileri ve yatırımcıları, gündemin dikkat çeken konularının konuşulacağı, yol gösterici konferanslarda buluşacak.

Kahve Merkezi

Sirha İstanbul'da kahve sektörüne yönelik ilk kez gerçekleştirilecek konseptte, farklı bölgelerden kahve çekirdekleri tanıtılacak, yapılacak workshoplarda herkes içindeki baristayı ortaya çıkaracak.

Türkiye'nin Lezzetleri

Yerel şefler tarafından kaybolmaya yüz tutmuş ürünlerle hazırlanan yemeklerin sunulacağı bu alanda işletmeciler, satın almacılar ve şefler yerli üreticilerin ürünlerini de keşfetme imkanı bulacak.

İNOVASYON ALANI

Az veya tek ürünü olan firmalar için oluşturulacak özel alanda butik üreticiler ve ithalatçılar Sirha'da kendilerini sektöre tanıtmaya imkanı bulacaklar.

- ✓ Butik gıda üreticileri ve ithalatçıları
- ✓ Ekipman ve yeni teknoloji firmaları
- ✓ Tasarım ve dekorasyon firmaları

İLETİŞİM İÇİN

Abel VILLEMIN / Koordinatör
abel.villemin@gl-fuarcilik.com
+90 533 629 94 92

Gökhan KÖKSAL / Satış Müdürü
gokhan.koksall@gl-fuarcilik.com
+90 530 773 02 06

Burçin KIRPICI / Satış Yetkilisi
burcin.kirpici@gl-fuarcilik.com
+90 530 282 78 60

Sirha, dünya çapında 300'den fazla fuar, sergi ve yarışma düzenleyen GL events'in bir organizasyonudur. Sirha İstanbul, uluslararası ağıımızın bir üyesidir.

www.sirha-istanbul.com

Bizi takip edin



JOIN SIRHA INTERNATIONAL NETWORK

