

# FOOD - TECH

Eurasia  
2017

12. Uluslararası Gıda ve İçecek Teknolojileri Fuarı

25-28 Ekim 2017

Çarşamba - Cumartesi

Sweet  
Tech

Dairy  
tech

ColdChain\*



food  
safety

[www.foodtecheurasia.com](http://www.foodtecheurasia.com)



Destekleyen  
Kuruluş



TÜRKİYE FUAR  
YAPIMCILARI DERNEĞİ  
Üye Kuruluş



İSTANBUL

TÜYAP FUAR VE KONGRE MERKEZİ

Büyükkçekmece, İstanbul / Türkiye



Reed | TÜYAP

Reed Tüyap Fuarçılık A.Ş.

# FOOD-TECH EURASIA

## FUARI

Yiyecek ve içecek üreticilerinin markalarına ve ürünlerine değer katacak yenilikçi, güvenilir, yüksek kalitede çözümler bulabilecekleri Food-Tech Eurasia Fuarı; bölgesinin en çok tercih edilen etkinliği Avrasya Ambalaj Fuarı ile güçlerini birleştirerek; çikolata, şekerleme ve pastacılık ekipmanlarından et ve süt ürünleri teknolojilerine, soğuk zincir teknolojilerinden gıda güvenliğine, işleme ve dolumdan ambalaj üretimine kadar geniş bir yelpazede tüm çözümleri bir araya getiren buluşma noktası olmaya devam ediyor.

# FOOD-TECH

## Eurasia

### 2017

12. Uluslararası Gıda ve İçecek Teknolojileri Fuarı



## AVRASYA

### AMBALAJ FUARI;

Yaşamımızdaki her ürüne hayat veren ambalaj ürünleri, gıda işleme - ambalaj makine ve ekipmanlarına yönelik çözümlerin bir arada sergilendiği; 37 ülkeden 1100'den fazla katılımcısı ve 94 ülkeden 55.000'in üzerinde ziyaretçisi ile her yıl büyüyen; gıda ve gıda dışı tüm endüstrilerin çözüm arayışları ve yatırımları için bölgesinin en çok tercih edilen ticari platformudur.



# FOOD-TECH EURASIA FUARI ÖZEL BÖLÜMLERİNDE KİMLERLE BULUŞACAKSINIZ?



Çikolata, Şekerleme,  
Bisküvi, Kuruyemiş ve  
Pastacılık Teknolojileri,  
Makine ve Ekipmanları  
Özel Bölümü

## İŞİNİZİ TATLIYA BAĞLAYIN!

Çikolata Üreticileri  
Kakao ve Kahve Ürünleri Üreticileri  
Şekerli Ürünler Üreticileri  
Gofret Üreticileri  
Unlu Mamul Üreticileri  
Kuruyemiş Üreticileri  
Helva ve Reçel Üreticileri  
Fırın ve Pastaneler  
Otel, Restoran ve Catering Firmaları  
Fast Food Zincirleri  
Üretim Müdürleri



Süt ve Süt Ürünleri  
Teknolojileri Özel Bölümü

## SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNE ÖZEL TAPTAZE ÇÖZÜMLER İÇİN

Süt ve Süt Ürünleri Üreticileri  
Süt Üretici Birlikleri  
Soğutulmuş ve Dondurulmuş Gıda Üreticileri  
Bebek Maması Üreticileri  
Toptancı ve Perakendeci Firmalar  
Üretim Müdürleri  
Gıda Mühendisleri  
Teknik Müdürler  
Kalite Kontrol Yöneticileri  
Pest Kontrol Müdürleri  
Laboratuvar Uzmanları



Soğuk Zincir, Depolama  
Sistemleri, Soğutma,  
Havalandırma ve Lojistik  
Özel Bölümü

## BÜYÜME POTANSİYELİNİZİ SOĞUK ZİNCİR İLE SAĞLAMLAŞTIRIN

Gıda Sanayi  
Yaş Sebze Meyve Üreticileri  
Süt ve Süt Ürünleri Üreticileri  
Beyaz ve Kırmızı Et Ürünleri Üreticileri  
Su Ürünleri Üreticileri  
Fast Food Zincirleri  
Otel, Cafe ve Restoran İşletmecileri  
İlaç ve Kimya Sanayi  
Ecza Depoları  
Soğuk Hava Depo İşletmecileri



Gıda Güvenliği,  
Hijyen ve Kalite  
Kontrol Teknolojileri  
Özel Bölümü

## GÜVENLİK, KONTROL VE HİJYEN İÇİN BİLİNÇLİ ÇÖZÜMLER

Gıda Firmaları  
İçecek Firmaları  
Gıda Mühendisleri  
Teknik Müdürler  
Kalite Kontrol Yöneticileri  
Laboratuvar Uzmanları  
Fast Food Zincirleri  
Perakende Sektörü  
Otel, Cafe ve Restoran İşletmecileri



# 2016 FUARI KATILIMCI İSTATİSTİKLERİ

**37** ülkeden **1.114** katılımcı firma ve firma temsilciliği

## TEMSİL EDİLEN İLK 10 ÜLKE



## KATILIMCILARIN;

**%92'si**

2017 YILINDA FUARA  
KATILACAĞINI  
BELİRTİYOR

**%92'si**

FUARIN  
ŞİRKET İMAJINI  
GÜÇLENDİRDİĞİNİ  
BELİRTİYOR

**%91'i**

İŞ BAĞLANTILARINI  
GELİŞTİRDİĞİNİ  
BELİRTİYOR



**MYTÜYAP**  
TÜYAP RESMİ MOBİL UYGULAMASI

Katılımcılar Ürünler Etkinlikler Navigasyon Fuar Bilgileri E-Yaka Kartı Favoriler Ödüller

**HEMEN  
İNDİRİN**  
[mytuyap.com/app](http://mytuyap.com/app)

**FUARDA ARADIĞINI BULMANIN  
EN KOLAY YOLU**

App Store'dan  
Hemen İndirin

Google Play  
Hemen İndirin

# 2016 FUARI ZİYARETÇİ İSTATİSTİKLERİ

**55.704**  
toplam ziyaretçi

**49.762**  
yurt içi  
ziyaretçi

**5.942**  
yurt dışı  
ziyaretçi

**900+**  
üst düzey  
satılma  
yetkilisi



## Uluslararası Ziyaretçilerin Coğrafi Dağılımı



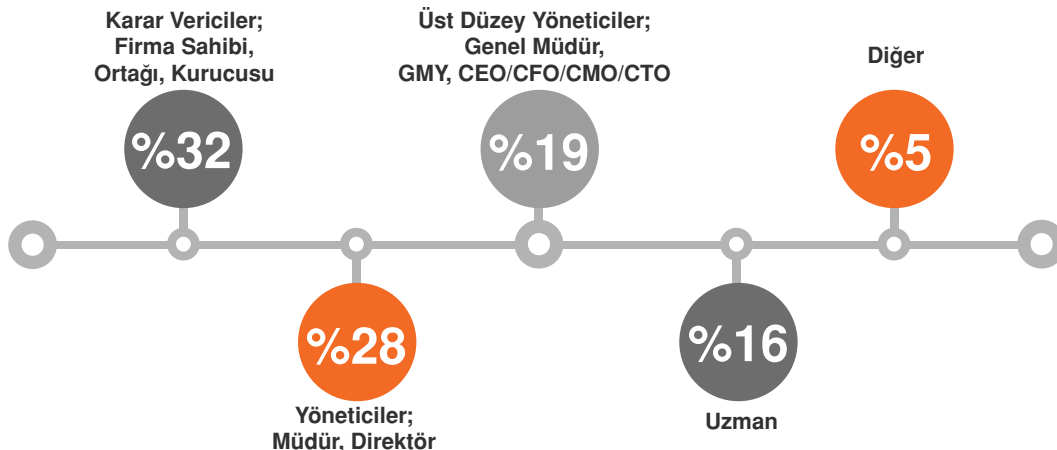
- %30 Balkanlar& Doğu Avrupa
- %22 Orta Doğu
- %18 Afrika
- %14 Batı & Orta Asya
- %9 Batı Avrupa
- %5 Kafkasya
- %1 Doğu Asya & Pasifik
- %1 Kuzey-Güney Amerika

## En Çok Ziyaretçi Gelen İlk 10 Ülke

- İRAN
- BULGARİSTAN
- MAKEDONYA
- TUNUS
- CEZAYİR
- ALMANYA
- İRAK
- İSRAİL
- YUNANİSTAN
- LİBYA



## Ziyaretçilerin Pozisyonlarına göre Dağılımı



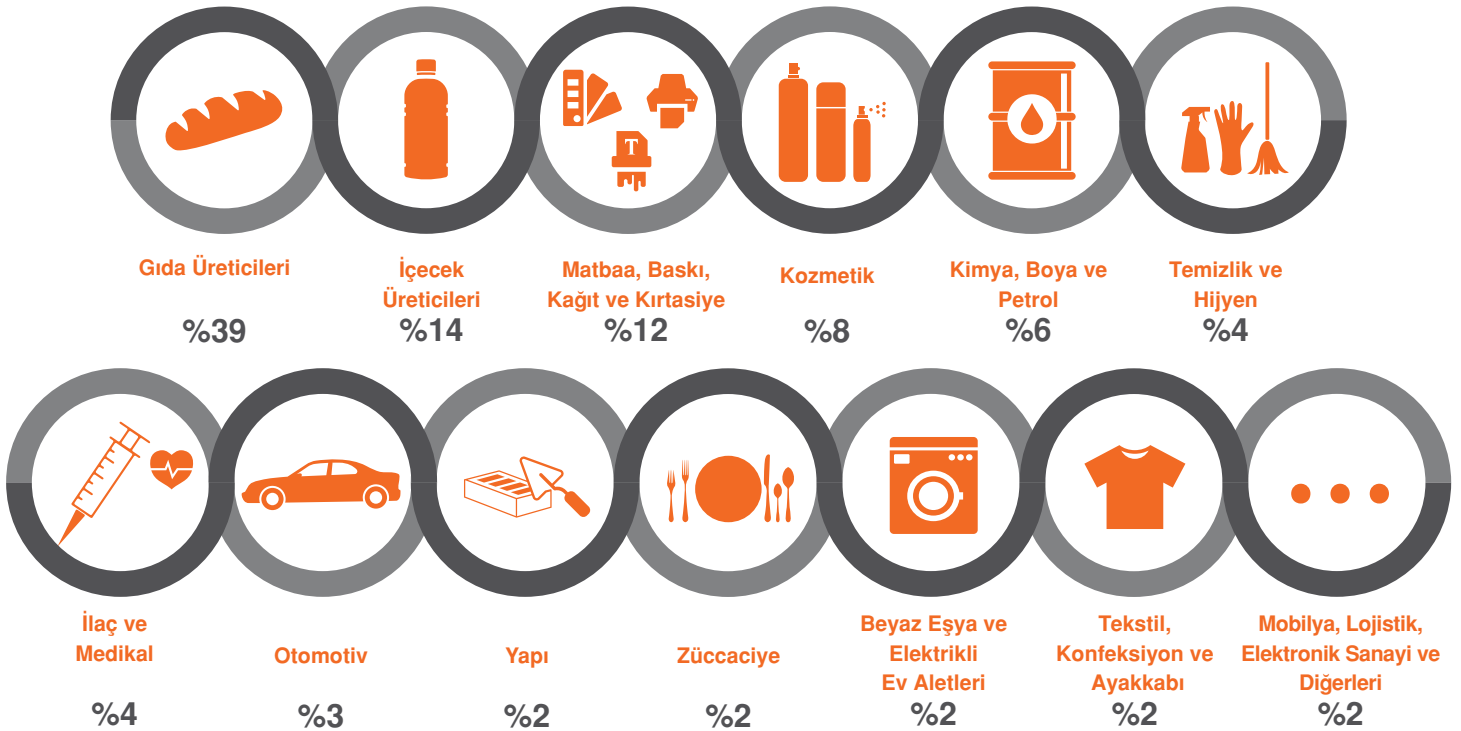
## Ziyaretçilerin Firma Faaliyet Türü



## Ziyaretçilerin;

- %98'i** Avrasya Ambalaj Fuarı 2017'yi ziyaret edeceğini teyit etti
- %97'si** Sektör hakkında genel bilgi edindi
- %96'sı** Fuardan memnun ayrıldı
- %93'ü** Avrasya Ambalaj Fuarı'nı iş çevresine tavsiye edeceğini belirtti

## Ziyaretçilerin Sektörel Dağılımı



# FUAR KAPSAMI

## ◆ GIDA İŞLEM MAKİNE VE EKİPMANLARI

### • Et ve Et Ürünleri Teknolojileri

Dilimleme Ekipmanları  
Dondurulmuş Et Teknolojileri  
Enjeksiyon Ekipmanları  
Et Dövücüler  
Et Taşıma Sistemleri  
Haşlama Ekipmanları  
Kanca ve Ray Sistemleri  
Karıstırıcı (Mixing) Ekipmanlar  
Kesim Hücre ve Ekipmanları  
Kıyma Makineleri  
Komple Üretim, Otomasyon ve Kontrol Teknolojileri  
Parçalama Ekipmanları  
Paslanmaz Ekipmanlar  
Pişirme - Tütsüleme Fırın ve Ekipmanları  
Presler  
Sucuk, Salam ve Sosis Üretim Ekipmanları

### • Yaş Sebze Meyve ve Konserve

Üretim Teknolojileri  
Ayıklama ve Sınıflandırma  
Doğrama  
Haşlama  
İşleme Makine ve Ekipmanları  
Kabuk Soyma  
Sap ve Çekirdek Alma  
Soğutma  
Yıkama

### • Bakliyat İşleme Teknolojileri

Ayıklama ve Sınıflandırma  
İşleme Makine ve Ekipmanları  
Kabuk Soyma  
Sap ve Çekirdek Alma

## ◆ SWEETECH - ÇİKOLATA, ŞEKERLEME, BİSKÜVİ, KURUYEMİŞ VE PASTACILIK TEKNOLOJİLERİ MAKİNE VE EKİPMANLARI ÖZEL BÖLÜMÜ

Çikolata Üretim Makineleri  
Çikolata, Şeker Kalıpları  
Gofret Üretim Makineleri  
Helva, Reçel, Bal Üretim Makineleri  
Kek Üretim Makineleri  
Kuruyemiş Üretim Makineleri  
Paslanmaz Tank, Mikserler  
Şekerli Ürünler Üretim Makineleri

## ◆ DAIRYTECH - SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNOLOJİLERİ ÖZEL BÖLÜMÜ

Klarifikasyon Sistemleri  
Evaporasyon Sistemleri  
Homojenizatör Sistemleri  
Separatör Ekipmanları  
Sterilizasyon ve Filtrasyon Sistemleri  
Pastörizasyon Sistemleri  
CIP Sistemleri  
UHT Sistemleri

Plakalı Isı Eşanjörleri  
Süt Depolama Tankları ve Ekipmanları  
Süt Nakil Ekipmanları  
Süt Soğutma Ekipmanları  
Komple Üretim, Otomasyon ve Kontrol Teknolojileri  
Paslanmaz Ekipmanlar  
Boru, Pompa ve Fittingler  
Gıda Güvenliği, Hijyen ve Kalite Kontrol Teknolojileri  
Soğutma, Havalandırma, Depolama ve Lojistik Teknolojileri

## ◆ COLD CHAIN - SOĞUK ZİNCİR, DEPOLAMA SİSTEMLERİ, SOĞUTMA, HAVALANDIRMA VE LOJİSTİK ÖZEL BÖLÜMÜ

### • Soğuk Depolama Altyapısı

Her Türlü Bölmeli Soğuk Depolar  
Soğuk Oda Panelleri, Depo Kapısı ve Kapı Kolları  
Soğutma Alanı Enerji Tasarruflu Işıklandırma Teknolojileri  
Hava Perdeleri ve Hava Kanalları

### • Soğuk Oda Soğutma Sistem ve Teknolojileri

Soğutma Üniteleri, Kondanser ve Evaporatör  
Sıcaklık Kontrol Ekipmanları ve Soğutucu Gazlar  
Boru ve Bağlantı Vanaları  
Nem Alıcılar ve Kurutucular  
Sızdırmazlık ve Yalıtım Malzemeleri

### • Buzdolapları

Soğuk Teşhir Vitrin ve Reyonlar  
Derin Dondurucular ve Buz Makinaları  
Süpermarketler için Soğuk Depo Dolapları  
Laboratuvar Buzdolabı Ekipmanları

### • Soğuk Zincir Depolama ve Yükleme Ekipmanları

Dolaplar, Raflar, Paletler, Forklift ve Vinçler

### • Soğuk Zincir Nakliye Araç ve Ekipmanları

Denizcilik, Demiryolu ve Havacılık için Soğutma Konteynırı  
Soğutmalı Ticari Araçlar ve Soğutmalı Konteynırlar  
Araç Soğutma Üniteleri, Parçaları ve Buzdolapları

### • Soğuk Zincir Ulaştırma Kutuları (ecza sınıfı ve yemek sınıfı için)

### • Soğuk Zincir İzleme ve Bilgi Sistemleri

### • Soğuk Zincir Lojistik Hizmetleri

Gıda, İlaç ve Kimya Sanayi için Soğuk Zincir Lojistik Sağlayıcılar

### • Soğuk Zincir Ambalajlama Çözümleri



## ◆ FOOD SAFETY - GIDA GÜVENLİĞİ, HİJYEN VE KALİTE KONTROL TEKNOLOJİLERİ ÖZEL BÖLÜMÜ

Belgelendirme Hizmetleri  
Biyoteknolojik Ürünler  
Hassas Teraziler  
Haşere Mücadele Ekipmanları  
Hijyen Sağlayıcı Malzeme ve Ekipmanlar  
Hijyenik Aydınlatma Ekipmanları  
Hijyenik Boya Malzemeleri  
Hijyenik Duvar ve Tavan Kaplama Malzemeleri  
Hijyenik Zemin Kaplama Malzemeleri  
Kalite Kontrol Cihazları  
Laboratuvar Tezgâh ve Donanımları  
Laboratuvar ve Analiz Cihazları  
Laboratuvar ve Analiz Hizmetleri  
Metal Dedektörler  
Personel Hijyen Ürün ve Ekipmanları  
Sıcaklık ve Nem Tayin Cihazları  
Temizlik ve Dezenfekte Ürünleri ve Ekipmanları  
Test, Ölçüm Cihazları ve Hizmetleri

## ◆ GIDA KATKI VE YARDIMCI MADDELERİ

## ◆ AMBALAJ ÜRÜNLERİ

## ◆ TAMAMLAYICI AMBALAJ ÜRÜNLERİ

## ◆ AMBALAJ ÜRETİMİNE YÖNELİK HAMMADDE VE ARA ÜRÜNLER

## ◆ AMBALAJ SANAYİİ İÇİN HİZMETLER

## ◆ AMBALAJ TASARIM HİZMETLERİ

## ◆ AMBALAJ GERİ DÖNÜŞÜM TEKNOLOJİLERİ

## ◆ DEPOLAMA / İSTİFLEME / LOJİSTİK / TAŞIMA



## ◆ PRINTPACK - AMBALAJ BASKI TEKNOLOJİLERİ, OLUKLU MUKAVVA-KAĞIT-KARTON AMBALAJ ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ ÖZEL BÖLÜMÜ

## ◆ AMBALAJ MAKİNE VE EKİPMANLAR



## ◆ DRINKTECH Eurasia - İçecek ve Sıvı Gıda Teknolojileri Özel Bölümü

## ◆ ÜRETİME YÖNELİK YARDIMCI CİHAZ, DONANIM VE SİSTEMLER

## ◆ DİĞER



**Avrasya'da tek çatı altında, uluslararası standartlara sahip en büyük; Fuar ve Kongre Merkezi**

- 14 Sergi Salonu
- 120.000 m<sup>2</sup> Kapalı Alan
- 25.000 m<sup>2</sup> Açık Alan
- 33 Toplantı Salonu
- 14 Kafeterya, 2 A La Carte Restaurant
- Uluslararası Standartlarda Dizayn Edilmiş Fuar Alanı
- 5 Yıldızlı Tüyap Palas, 630 Odası ile Hizmetinizde

AVRUPA ASYA  
TÜRKİYE  
AFRİKA ORTA DOĞU



## PROJE SATIŞ VE PAZARLAMA GRUBU

**E-posta:** foodtech@reedtuyap.com.tr

**Tel :** +90 212 867 11 52

**Fax :** +90 212 886 93 59

## REED TÜYAP FUARCILIK A.Ş.

### FUAR ALANI / MERKEZ OFİS



www.tuyap.com.tr

**Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi**  
Cumhuriyet Mah.  
Eski Hadımköy Yolu Cad.  
9/1,34500  
Büyükkçekmece / İSTANBUL

**Tel :** +90 212 867 11 00

**Faks :** +90 212 886 67 48

**Web :** www.reedtuyap.com.tr

## TÜYAP YURTDIŞI OFİSLERİ

**MOSKOVA-RUSYA:** Tel : +7 495 775 3145 Faks : +7 495 775 3147 [tuyapmoscow@tuyap.com.tr](mailto:tuyapmoscow@tuyap.com.tr)

**SOFYA-BULGARİSTAN:** Tel : +359 2 951 6827 Faks : +359 2 951 6876 [tuyapsofia@tuyap.com.tr](mailto:tuyapsofia@tuyap.com.tr)

**TİFLİS-GÜRCİSTAN:** Tel : +99 5322 251-781 Faks : +99 5322 251-149 [tuyapgeorgia@tuyap.com.tr](mailto:tuyapgeorgia@tuyap.com.tr)

**TAHRAN-İRAN:** Tel : +98 21 881 910 17 Faks : +98 21 881 910 16 [tuyaptehran@tuyap.com.tr](mailto:tuyaptehran@tuyap.com.tr)

**ÜSKÜP-MAKEDONYA:** Tel/Faks : +389 2 322 04 69 [tuyapkopje@tuyap.com.tr](mailto:tuyapkopje@tuyap.com.tr)

**KAHİRE-MISIR:** Tel : +20 2 333 69 717 Faks : +20 2 333 69 718 [tuyapcairo@tuyap.com.tr](mailto:tuyapcairo@tuyap.com.tr)

## TÜYAP YURTIÇİ OFİSLERİ

**ANKARA:** Tel: 0312 440 89 92 (Pbx) Faks: 0312 440 85 01 [tuyapankara@tuyap.com.tr](mailto:tuyapankara@tuyap.com.tr)

**ADANA:** Tel: 0322 256 90 90 (Pbx) Faks: 0322 256 90 50 [tuyapadana@tuyap.com.tr](mailto:tuyapadana@tuyap.com.tr)

**BURSA:** Tel: 0224 211 50 81 - 89 Faks: 0224 211 22 16 [tuyapbursa@tuyap.com.tr](mailto:tuyapbursa@tuyap.com.tr)

**DIYARBAKIR:** Tel: 0412 339 01 02 (pbx) Faks: 0412 339 03 33 [tuyapdiyarbakir@tuyap.com.tr](mailto:tuyapdiyarbakir@tuyap.com.tr)

**ESKİŞEHİR:** Tel: 0530 641 35 61 [tuyapeskisehir@tuyap.com.tr](mailto:tuyapeskisehir@tuyap.com.tr)

**GAZİANTEP:** Tel: 0342 232 34 00 - 04 Faks: 0342 232 95 95 [tuyapgaziantep@tuyap.com.tr](mailto:tuyapgaziantep@tuyap.com.tr)

**İZMİR:** Tel: 0232 464 92 01 - 464 26 39 Faks: 0232 464 39 83 [tuyapizmir@tuyap.com.tr](mailto:tuyapizmir@tuyap.com.tr)

**KAYSERİ:** Tel: 0352 222 86 68 Faks: 0352 222 19 72 [tuyapkayseri@tuyap.com.tr](mailto:tuyapkayseri@tuyap.com.tr)

**KONYA:** Tel: 0332 346 29 30 (Pbx) Faks: 0332 346 29 47 (3 Hat) [tuyapkonya@tuyap.com.tr](mailto:tuyapkonya@tuyap.com.tr)

**SAKARYA:** Tel: 0264 274 40 35-36 (Pbx) Faks: 0264 274 40 37 [tuyapsakarya@tuyap.com.tr](mailto:tuyapsakarya@tuyap.com.tr)

**SAMSUN:** Tel: 0362 435 88 55 (Pbx) Faks: 0362 435 88 50 [tuyapsamsun@tuyap.com.tr](mailto:tuyapsamsun@tuyap.com.tr)

**TRABZON:** Tel: 0462 400 00 61 - 411 00 61 Faks: 0462 310 00 61 [tuyaptrabzon@tuyap.com.tr](mailto:tuyaptrabzon@tuyap.com.tr)

**ÇALIŞTIĞINIZ YERDE  
DİNLENMENİN  
KONFORUNU YAŞAYIN!**

Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi'nin içinde yer alan 5 yıldızlı Tüyap Palas, 630 odası, 33 toplantı salonu, keyifli dinlenme alanları, yeni yiyecek ve içecek noktalarıyla hizmetinizde.

**Online otel rezervasyonu ve ayrıntılı bilgi için:** [tuyappalas.com](http://tuyappalas.com)  
T: 0212 867 1414 - 0532 111 0897



[f](https://www.facebook.com/tuyappalas) [i](https://www.instagram.com/tuyappalas) [/tuyappalas](https://www.tuyappalas.com)