

16. FOTEG İSTANBUL Fuarı, Dün Açıldı!

16th edition of Foteg Istanbul 2023 kicked off yesterday!

Gıda İşleme endüstrisinin merkez noktası FOTEG İSTANBUL Fuarı, HKF Fuarcılık A.Ş. organizasyonu ile 06 temmuz tarihinde 16. Kez kapılarını sektöre açtı. 232 sektör lideri katılımcıya ev sahipliği yapan ve 10.000 ziyaretçi gelmesi beklenen fuar 08 Temmuz tarihlerine kadar ziyaret edilebilir.

FOTEG İSTANBUL, the focal point of food processing industry opened its doors to the food market for the 16 th time with the organization of HKF Trade Fairs on July 6 th. This year the fair will host more than 232 companies and expects more than 10.000 buyers active in the food sector. The fair can be visited until July 8th.



FOTEG İSTANBUL 2023, 3 gün boyunca gıda endüstrisinin ticari bir merkezi olacak

Açılış konuşmaları T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, İstanbul İl Müdüğü Ahmet Yavuz Karaca, Bilimsel Tavukçuluk Derneği (WPSA) Türkiye Şubesi Başkanı Prof. Dr. Rüveyde Akbay, BESD-BİR Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Naci Kaplan, Türkiye Yem Sanayicileri Birliği (TÜYEM) Başkanı M.Ülkü Karakuş, Veteriner Sağlık Ürünleri Sanayicileri Derneği (VİSAD) Yönetim Kurulu Başkanı Ramazan Bayhan, Veteriner Tavukçuluk Derneği (VTD) Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Pinar Saçaklı, YUM-BİR Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Yönetim Kurulu Başkanı İbrahim Afyon, ASÜD Ambalajlı Süt Ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği Genel Sekreteri Burhan Sakkaoglu, ETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Yücesan, SOSİAD Soğutma Sanayi İş İnsanları Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Hayati Can, İstanbul Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği Başkanı Müjdat Sezer, Kazakistan Tavukçuluk Birliği Başkanı, Ruslan Ismailovich Sharipov tarafından gerçekleştirildi. tarafından gerçekleştirildi.

FOTEG İSTANBUL generates a commercial hub for the food industry for 3 days

16 th International Trade Fair for Food Processing Technologies FOTEG İSTANBUL 2023 was officially opened yesterday following the speeches of Ahmet Yavuz Karaca, Director of Istanbul Directorate Of Provincial Agriculture And Forestry, Burhan Sakkaoglu, Secretary General of ASÜD, Ahmet Yücesan, Chairman of ETBİR and Hayati Can, Chairman of SOSİAD, Prof. Dr. Rüveyde Akbay, President of World's Poultry Science Association (WPSA) Turkish branch, Naci Kaplan, Chairman of Association of Poultry Meat Producers and Breeders, M.Ülkü Karakuş, Chairman of Turkey Feed Manufacturers Association, İbrahim Afyon, Chairman of Turkish Egg Producers Association, Prof. Dr. Prof. Dr. Pinar Saçaklı, Chairman of Veterinary Poultry Association, Ramazan Bayhan, the President of Association of Turkish Animal Health Industry, President of Fishery and Animal Products Exporters Association, Müjdat Sezer, The President of Union Poultry of Kazakhstan, Ruslan Ismailovich Sharipov.



BETA-PAK Hall 4 B02 nolu standında ziyaretçilerini ağırlıyor



1997 yılında kurulan ve hali hazırda ambalaj sektöründe 85 ülkeye ihracat yapan BETA-PAK Hall 4 B02 nolu standında ziyaretçilerini ağırlıyor. Yaptığı yatırımlar ile 12.000 m2 lik yeni fabrikasında 250 kişilik ekibiyle büyümeye hızla devam ediyor. Yüksek standartlarda termoform ve özel ambalaj makinaları üretiminde, Türkiye'nin önde gelen firmaları arasında yer alan firma, sektöre ürettiği ürün yelpazesinin yanında müşteriye ihtiyaçlarına özel makinaların üretilmesiyle de ön plana çıkıyor.

Beta-Pak features its thermoforming machinery portfolio

Beta-Pak features its thermoforming machinery portfolio BETA-PAK, which was established in 1997 and currently exports to 85 countries in the packaging industry has been hosting the visitors in Hall 4 B02 booth. With its investments, Betapak continues to grow rapidly with a team of 250 people in its new factory of 12.000 m2. Beta-Pak is among the leading companies in Turkey in the production of high-standard thermoforming and special packaging machines. In addition to the product range it also comes to the fore with the production of specialized machines for the needs of the customers.

“Özel Alım Heyeti” programı ile 35 ülkeden gelen alıcılar katılımcılarla buluşuyor

Türkiye Cumhuriyeti Ticaret Bakanlığı organizasyonu ile organize edilen, Ortadoğu, Kuzey Afrika, Avrupa ve Asya'daki gıda endüstrisinin en önemli alıcılarını barındıran olan “Alım Heyeti”, fuarı 3 gün boyunca ziyaret ederek katılımcı firmalar ile birebir görüşmeler gerçekleştiriyor.



ORTADOĞU	AFRİKA	AVRUPA	ASYA
Katar	Tunus	İtalya	Rusya
Kuveyt	Libya	Arnavutluk	Kazakistan
Bahreyn	Cezayir	Kosova	Özbekistan
Lübnan	Fas	Bosna	Gürcistan
Suudi Arabistan	Mısır	Sırbistan	Azerbaycan
Umman	Sudan	Makedonya	Türkmenistan
Filistin	Kenya	Bulgaristan	
Birleşik Arap Emirlikleri	Senegal	Yunanistan	
İran, Irak	Nijer	Romanya	
İsrail	Kamerun	Moldova	
Ürdün			

Top Buyers from 35 Countries with Buyer Delegation Program

16th FOTEG ISTANBUL welcomes Top Buyer Delegations, through an organization of the Ministry of Commerce of the Republic of Turkey and the guest of HKF Fairs. The main purpose of the buyer delegation program is to hold B2B meetings with the exhibitors.

Abdullah Şen (Apack) : “Oyuncu değil oyun kurucu olmak istiyoruz”



“Dış ülkelerle ticaret yaparken çok şey öğrendik. Bunların içinden en doğrularını süzerek kendi firma stratejimizi çizip 2024 hedeflerimize odaklandık. Gıda ve Medikal sanayimize dünyadaki en iyi ambalaj çözümlerini sunmayı istiyoruz. Gelecekte sektörümüzde oyuncu değil, oyun kurucu olabilmek amacıyla yol haritamızı tekrar tekrar güncelleyerek hedefimize emin adımlarla yürüyoruz. Dünya pazarında varlığımızı sürdürebilmemiz ve onlarla rekabet edebilmemiz için artık bu şart. Bu uzun ve yorucu maratonda bizlere eşlik edecek paydaşlara ihtiyacımız var. Sektörel fuarlarımızda, Türk Makinecilığının gelişimini gururla izliyoruz. İstanbul’u ambalaj oyununda daha aktif görmek istiyoruz. İstanbul’u ambalaj dünyasının merkezi haline getirmek istiyoruz.”

Abdullah Sen (Apack) - “We want to be a playmaker, not a player”

“We have learned a lot while trading with foreign countries. We have drawn our own company strategy by filtering the most accurate ones and focused on our 2024 targets. We want to offer the best packaging solutions in the world to our Food and Medical industry. We are taking firm steps towards our goal by updating our road map again and again in order to become a playmaker, not a player, in our sector in the future. This is a must for us to maintain our presence in the world market and compete with them. We need stakeholders to accompany us in this long and tiring marathon. At our sectoral fairs, we proudly watch the development of Turkish Machinery. We want to see Istanbul more active in the packaging game. We want to make Istanbul the center of the packaging world.”

Bemak , Gıda İşleme Makinaları ile Türk Gıda Pazarına hizmet ediyor



Türkiye'nin en büyük ticaret merkezi Perpa'da 2003 yılında kurulmuş olup esas amacı Türkiye'de gelişmekte olan gıda ve et gıda sanayisi için üreticilere projeleri bazında küçük büyük demeden et gıda mamulleri üretimi, et işleme ve mamul hale getirmede gerekli makineler ile bunların paketlenmesi, ambalajlanması ile ilgili tüm makine ve materyalleri firmaların ihtiyaçları doğrultusunda temin etmektir.

Bemak Services to Turkish Meat market with its Meat Food Processing Machinery

-We are BEMAK MAKİNA , Established in the year 2003 for Meat Food Processing Machinery, where progressing meat foods in the Türkiye Market. We have several European machines and REPRESENTATIONS from EU Countries, And JAPAN .We will wait all foreign visitors in our stand.



Yayın Sahibi : HKF FUARCILIK A.Ş.
Editör : Zerrin OSKAY
Mizanpaj : Barış KURUER
Fotograf : Pub Medya
Baskı : Yeniköy Reklam Hizmetleri

Yönetim Yeri : HKF FUARCILIK AŞ
Adres : Barbaros Bulv. 163 / 2 34349 Beşiktaş / İstanbul
Tel : +90 (212) 216 40 10
Faks : +90 (212) 216 33 60
E-mail : info@hkf-fairs.com



ANA SPONSOR / MAIN SPONSOR

CEMSAN

HALL 4 A30

CEMSAN sektör ihtiyaçlarına en üst kalitede cevap vermeyi amaçlıyor



1 987'den beri Dünya çapında 560'den fazla tesis referansı ile profesyonel bilgisi, yenilikçi AR-GE teknolojisi, üretim kalitesi ve satış sonrası kusursuz hizmetleri ile 36 yılı aşan çalışmalarını FOTEG 2023 İstanbul fuarında sektör ihtiyaçlarına yine en üst kalitede cevap vermeyi amaçlıyor.

CEMSAN, büyüklüğü ne olursa olsun tam ve kesintisiz bir ürün hattı için proje üretir ve makineler sağlar. CEMSAN endüstriyel güvenliğin yanı sıra işyeri ergonomisi için kapsamlı kalite standartlarını uygun hale getirirken, üretimlerinde hijyene, ergonomiye, güvenliğe, kaliteye, son derece önem verir. CEMSAN, üstlendiği bütün projelerde üretim, montaj ve satış sonrası hizmetlerde en yüksek standartları karşılar, tasarlar ve uygular.

CEMSAN bünyesinde bulunan tescilli markalar:

Kurumsal ana marka CEMSAN A.S.

Kırmızı et işleme sektörüne hizmet veren kesim ekipmanları LALE Cutting Tools
Endüstriyel ürünler ve hijyenik geçiş üniteleri gamında ise geniş ürün yelpazesi ile HANNDER
Küçük kapasiteli kesimhane projeleri SMART SLAUGHTERING SOLUTIONS
İç mekan yönlendirme ve sınıflandırma otomasyonları, konveyör sistemleri için CEMSAN
CONVEYORS

CEMSAN'nın anahtar teslimi çözüm sağladığı sektörler;

KONVEYÖR SİSTEMLERİ
KIRMIZI ET VE BALIK ET İŞLEME SİSTEMLERİ
MOBİL KIRMIZI ET İŞLEME SİSTEMLERİ
MOBİL TAVUK ET İŞLEME SİSTEMLERİ
GIDA İŞLEME HİJYEN TEKNOLOJİLERİ
HİJYENİK GEÇİŞ ÜNİTELERİ
KESİM EKİPMANLARI
SOĞUKODA

ABOUT CEMSAN

With its professional know-how, innovative R&D technology, production quality and perfect after-sales services with more than 560 facility references around the world since 1987, the company aims to respond to the sector's needs with the highest quality at the FOTEG ISTANBUL 2023 fair.

CEMSAN produces projects and provides machines for a complete and uninterrupted product line, regardless of its size. While CEMSAN adapts comprehensive quality standards for workplace ergonomics as well as industrial safety, it gives utmost importance to hygiene, ergonomics, safety and quality in its production. CEMSAN meets, designs and implements the highest standards in production, assembly and after-sales services in all projects it undertakes.

Soğutma Sanayi İş İnsanları Derneği



Soğutma sektörünün kurumsal ve sürdürülebilir gelişimini sağlama, sektörün sorunlarına çözüm üretme, üyeler arası dayanışma ve iş ortamını geliştirme, sektörel gelişmelerden eş zamanlı olarak bilgilenme, bilgi ve deneyimleri paylaşmak amacıyla kurulan bir sivil toplum kuruluşudur.

Pendik Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde kurduğumuz SOSİAD Endüstriyel Soğutma Laboratuvarı ile gençlerin daha nitelikli eğitim almalarına olanak sağlamaktadır.

Bir AB projesi olan Real Alternatives 4 LIFE Projesi kapsamında karbondioksit ve hafif yanıcı tutuşucu akışkanlar konusunda eğitimci yetiştirmek ve eğitim vermek konusunda yetkili kurumdur. Üye ilişkilerini düzenli bilgilendirme, kahvaltılı toplantı, akşam yemekleri, ulusal ve uluslararası toplantılar ve tavla turnuvası gibi etkinlikler ile canlı tutmaktadır.

SOSİAD, Belçika merkezli uluslararası sivil toplum kuruluşlarının üye olduğu AREA (Air Conditioning and Refrigeration European Association) derneğinin üyesidir. Bu sayede AB ülkelerindeki mevzuat gelişmelerini üyeleri ile paylaşmakta ve sektöre sunmaktadır. Bünyesinde bulunan komisyonları vasıtasıyla başta eğitim, mevzuat geliştirme, iklim değişikliği konuları olmak üzere sektöre faydalı çalışmalar yürütmektedir.

TOBB İklimlendirme Meclisi üyesi olup, düzenli olarak sektörel gelişmeleri takip etmekte ve fikri katkılar sunmaktadır.

İSİB (İklimlendirme İhracatçıları Birliği) üyesi olarak ihracat çalışmalarını takip ve teşvik etmektedir.

ISKAV mütevelli heyeti üyesi olarak ortak çatı kurumumuzu geleceğe taşıyan çalışmalara katkı vermektedir.

Sektörde yer alan diğer sivil toplum kuruluşları (İskid, Essiad, Ttmd, Mtmd vb.) ile sektörel toplantılar yapmakta ve birçok ortak çalışmanın örgütlenmesinde görev almaktadır.

Association of Turkish Refrigeration Industry and Businesspeople (SOSIAD)

Association of Turkish Refrigeration Industry and Businesspeople (SOSIAD) is a non-governmental organization established with the aim of ensuring the corporate and sustainable development of the cooling sector, providing solutions to sectoral problems, enhancing solidarity and the working environment among members, staying informed about sectoral developments in a timely manner, and sharing knowledge and experiences.

Through the establishment of SOSIAD Industrial Refrigeration Workshop at Pendik Borsa İstanbul Vocational and Technical High School, we are providing young people an opportunity to get a high-quality education.

As a social partner of the EU Real Alternatives 4 LIFE Project, SOSIAD is a lead institution for training technicians and instructors on CO2 and flammable refrigerants.

SOSIAD maintains active member relations through regular updates, social events, national/international conferences, and backgammon tournaments.

SOSIAD is a member of AREA (Air Conditioning and Refrigeration European Association), an international non-governmental organization based in Belgium, which allows us to share and present legislative developments in EU countries with our members. Through its commissions, SOSIAD carries out valuable work for the industry, particularly in the areas of education, legislative development, and climate change.

As a member of the ISIB (Turkish HVAC-R Exporters Association) and TOBB HVACR Assembly, SOSIAD tracks and promotes export activities, regularly monitors sectoral developments, and provides intellectual contributions.

SOSIAD is a member of the Board of Trustees of ISKAV (Air-Conditioning Research and Education Foundation (ISKAV), SOSIAD contributes to initiatives that shape the future of our umbrella organization.

SOSIAD organizes sectoral meetings with other non-governmental organizations in the industry such as ISKID, ESSIAD, TTMD, MTMD and actively participates in various collaborative efforts.



Meztaş teknolojiyi ucuza sunmayı hedefliyor



Deneyimli kadrosuyla küçük ve büyük çaplı firmaların tüm ihtiyaçlarına karşılık vermek üzere anahtar teslim projelere imza atan Meztaş kesimhane sistemleri üzerine küçük çaplı işletmelerin büyüme hedeflerine yönelik ürünleriyle FOTEG İstanbul Fuarında yerini alıyor. Gerek projelendirme gerekse danışmanlık üzerine profesyonel efektif ve yenilikçi çözümlere imza Atan Meztaş'ın en büyük hedefi müşterilerine teknolojiyi ucuza satmak.

Meztaş targets to sell technology with an affordable price

Meztaş with its experienced staff carries out turnkey projects to meet all the needs of small and large-scale companies, takes its place in FOTEG Istanbul with its products on slaughterhouse systems for the growth targets of small-scale enterprises. The biggest goal of Meztaş, which has put its signature under professional, effective and innovative solutions on both project design and consultancy, is to sell technology to its customers with an affordable price.

IceMach® Yaprak Buz Makineleri Kırmızı ve Beyaz Et Üretim Tesislerinde



Üretimin istenilen her aşamasında kullanılmaya uygun yaprak buz makinamız tesislerde kullanılmak üzere modüler, korozyona dayanıklı, verimli olacak şekilde tasarlanmıştır. IceMach profesyonel bir üretici olarak, yaprak buz makinesinde gemide üretim teknolojisini geliştirdi ve Kırmızı ve Beyaz Et üretim tesislerinde kullanılan çeşitli yaprak buz makinesi modelleri üretti.

IceMach® Flake Ice Machines in Red and White Meat Production Facilities

Our ice flaking machine is suitable for use at every stage of production, designed to be modular, corrosion-resistant and efficient in industrial facility environment. Being a professional manufacturer, IceMach® has developed an in-house production technology used in our flake ice machine and produced various models of flake ice machines used in Red and White Meat production facilities.

Kromtech membran filtrasyon sistemleri ile fuarda



TSS marka adı ile KROMTECH firması 2014 yılında kurulmuş ve günümüz gıda sanayisini gelişen teknoloji hizmetleri ile buluşturmaya amaçlamış bir firmadır. Kromtech, membran filtrasyon sistemleri teknolojisini üretimini Türkiye'de üretim faaliyetine geçirerek son yıllarda süzme peynir, yoğurt, süt tozu, peynir altı suyu gibi ürünlerin işlenmesinde kullanılan membran filtrasyon sistemlerini ürün portföyüne almıştır. Membran filtrasyon sistemlerinin yanında pastörizasyon sistemleri, blender, CIP sistemleri ve ısı değiştirici ürün gruplarını profesyonel kadrosu ile müşterilerinin hizmetine sunmaktadır.

Kromtech joins the fair with its latest membrane filtration systems

KROMTECH is a company that was founded in 2014 with brand name TSS, aiming to bring today's food industry with developing technology services. company culture has always aimed for being the first, and included membrane filtration systems used for processing products such as pot cheese, yoghurt, milk powder, whey in its portfolio by integrating membrane filtration systems technologies production in production activities in Turkey in recent years. In addition to membrane filtration systems, it also provides its customers with pasteurization systems, blenders, CIP systems and heat exchanger product groups with its professional staff.

TOMRA Food, Türkiye pazarındaki yerini güçlendiriyor



Verimliliği artıran ve israfı en aza indiren çözümleriyle gıda alanında sensör tabanlı optik ayıklama makinelerinin lider üreticilerinden olan TOMRA Food, Türkiye'de gıda işleme endüstrisinin en büyük buluşmalarından biri olan FOTEG İSTANBUL fuarında en yenilikçi teknolojileri ve çözümleri ile yerini alıyor. Fuara TOMRA İşlenmiş Gıda bölümüyle katılan TOMRA Food, farklı ürün grupları ve ayıklama hatları için geniş yelpazedeki optik ayıklama çözümlerini sunarken TOMRA 5C makinesini de sergiliyor.

Tomra is to boost its place in Turkish food market with TOMRA 5C

TOMRA Food, one of the leading manufacturers of sensor-based optical sorting machines in the food market with its solutions that increase efficiency and minimize waste, is taking its place with its most innovative technologies and solutions at FOTEG ISTANBUL.

TOMRA Food presents a wide range of optical sorting solutions for different product groups and sorting lines and displays TOMRA 5C machine.



Yayın Sahibi : HKF FUARCILIK A.Ş.
Editör : Zerrin OSKAY
Mizanpaj : Barış KURUER
Fotograf : Pub Medya
Baskı : Yeniköy Reklam Hizmetleri

Yönetim Yeri : HKF FUARCILIK AŞ
Adres : Barbaros Bulv. 163 / 2 34349 Beşiktaş / İstanbul
Tel : +90 (212) 216 40 10
Faks : +90 (212) 216 33 60
E-mail : info@hkf-fairs.com

