

25 Nisan / 25 April 2025

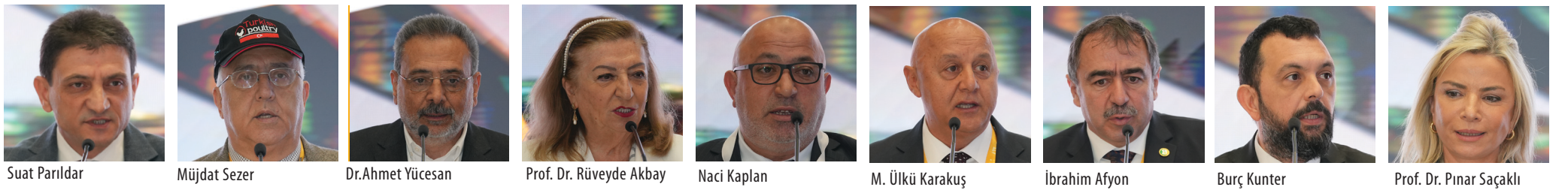
17. GIDA İŞLEME TEKNOLOJİLERİ ULUSLARARASI İHTİSAS FUARI / 17th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES

FOTEĞ İSTANBUL 2025 17. Kez Kapılarını Açtı: Gıda İşleme Sektörünün Liderleri Bir Arada!

FOTEĞ ISTANBUL 2025 Opened Its Doors for 17th time : Leaders of the Food Processing Industry Under Same Roof!

Gıda işleme sektörünün en prestijli etkinliklerinden biri olan Foteğ İstanbul 2025, HKF Fuarcılık A.Ş. organizasyonu ile dün, 24 Nisan tarihinde kapılarını İstanbul Fuar Merkezi'nde 17. kez açtı. 5 ve 6. salonlarda düzenlenen Foteğ İstanbul 2025, en yeni teknolojileri ve sektördeki trendleri keşfetmek isteyenler için kaçırılmayacak bir fırsat sunuyor.

Foteğ Istanbul 2025, one of the most prestigious events of the food processing industry, opened its doors for the 17th time yesterday, April 24, at the Istanbul Expo Center with the organization of HKF Trade Fairs in Halls 5 and 6. Foteğ Istanbul 2025 offers an unmissable opportunity for those who want to discover the latest technologies and trends in the sector.



26 Nisan'a kadar devam edecek olan fuar, ziyaretçilerine gıda işleme makinelerinden ambalaj çözümlerine, kalite kontrol sistemlerinden gıda güvenliği hizmetlerine kadar geniş bir yelpazede ürün ve hizmet tanıtımı yapma imkânı sağlıyor. Yoğun ilgi gören fuarın açılışına sektörün önde gelen isimleri katıldı. Açılış konuşmaları T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, İstanbul İl Müdürü Suat Parıldar, İstanbul Su ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği Başkanı Müjdat Sezer, Kırmızı Et Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (ETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Vet. Dr. Ahmet Yücesan, Bilimsel Tavukçuluk Derneği (WPSA) Türkiye Şubesi Başkanı Prof. Dr. Rüveyde Akbay, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR) Yönetim Kurulu Başkanı Naci Kaplan, Türkiye Yem Sanayicileri Birliği (TÜRKİYEM – BİR) Başkanı M. Ülkü Karakuş, Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR) Başkanı İbrahim Afyon, Veteriner Sağlık Ürünleri Sanayicileri Derneği (VİSAD) Yönetim Kurulu Başkanı Burç Kunter, Veteriner Tavukçuluk Derneği (VTD) Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Pinar Saçaklı tarafından gerçekleştirildi.

Open until April 26, the fair offers visitors the opportunity to promote a wide range of products and services, from food processing machinery to packaging solutions, from quality control systems to food safety services. Leading names of the sector attended the opening ceremony of the fair, which attracted great interest. Opening speeches were delivered by Suat Parıldar - Director of Istanbul Directorate Of Provincial Agriculture And Forestry, Müjdat Sezer - President of Fishery and Animal Products Exporters Association, Dr. Ahmet Yücesan - Chairman of the Board of Association of Red Meat Industrialists and Producers (ETBİR), Prof. Dr. Rüveyde Akbay – Chairman of the Board of The World's Poultry Science Association (WPSA Turkish Branch), Naci Kaplan - Chairman of the Board of Association of Poultry Meat Producers and Breeders (BESD – BİR), M. Ülkü Karakuş – Chairman of the Board of Turkish Feed Industrialists' Association (TÜRKİYEM – BİR), İbrahim Afyon - Chairman of the Board of Turkish Egg Producers Association (YUM-BİR), Burç Kunter - Chairman of the Board of Association of Turkish Animal Health Industry (VİSAD) and Prof. Dr. Pinar Saçaklı - Chairman of the Board of World Veterinary Poultry Association (VTD).

Destekleri ile / Supporters:

Resmi Havayolu / Official Airlines

Organizator / Organizer:



GEMAK, Foteg İstanbul'da Gıda Proses Teknolojilerindeki Gücünü Sergiliyor



Temelleri 1969 yılında atılan GEMAK, özellikle süt ve süt ürünleri tesislerine yönelik ekipman üretimi, otomasyon ve anahtar teslim tesis kurulmasında öncü kuruluştur. GEMAK süt ve meyve suyu tesislerinin yanı sıra, yağ, çikolata, bisküvi, şurup, karamel, salça, ketçap, mayonez ve fermente ürünler gibi diğer gıda prosesleriyle, kimya ve ilaç sanayine yönelik çözümleriyle de müşterilerine modern, hijyenik, otomatik ve son teknoloji sistemler sunmaktadır. İngiltere ve Fransa başta olmak üzere KKTC, Ukrayna, Bulgaristan, Romanya, Yunanistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Mısır, Libya, Cezayir, Nijerya, Kazakistan, Türkmenistan, Azerbaycan, Özbekistan, İran, Irak, Suriye, Ürdün, Yemen, Malezya ve Suudi Arabistan'da faaliyet gösteren uluslararası şirketler, yeni projeleri için tekrar tekrar GEMAK kalitesini tercih etmektedir.

GEMAK Showcases Its Strength in Food Processing Technologies at Foteg Istanbul

Founded in 1969, GEMAK is a pioneer in the production of equipment, automation and turnkey plants, especially for dairy plants. GEMAK offers its customers modern, hygienic, automated and state-of-the-art systems for dairy and juice plants as well as other food processes such as oil, chocolate, biscuit, syrup, caramel, tomato paste, ketchup, mayonnaise and fermented products and solutions for the chemical and pharmaceutical industries. International companies operating in TRNC, Ukraine, Bulgaria, Romania, Greece, Greece, United Arab Emirates, Egypt, Libya, Algeria, Nigeria, Kazakhstan, Turkmenistan, Azerbaijan, Uzbekistan, Iran, Iraq, Syria, Jordan, Yemen, Malaysia and Saudi Arabia, especially in the UK and France, repeatedly prefer GEMAK quality for their new projects.

Kesimhane Teknolojilerinde Uzman Dokunuş : MEZTAŞ



MEZTAŞ; günümüz kesimhane sistemlerinin gerek sağlık, gerekse teknolojik yönden eksiklerini saptayarak bu eksiklikleri uzman kadrosuyla gidermek için tüm dünyada hizmet vermektedir. MEZTAŞ; uzman kadrosuyla küçük ve büyük çaplı firmaların tüm ihtiyaçlarına karşılık vermek için anahtar teslim projelere imza atmaktadır.

Kesimhane sistemleri üzerine tüm dünyadaki teknolojik gelişmeleri takip ederek küçük çaplı işletmelerin büyüme hedeflerine ortak olmak istemektedir. Gerek projelendirme, gerekse danışmanlık üzerine profesyonel çözümlere imza atan MEZTAŞ; müşterilere teknolojiyi ucuza sunmayı hedefler.

Expert Touch in Slaughterhouse Technologies: MEZTAŞ

MEZTAŞ serves all over the world to identify the deficiencies of today's slaughterhouse systems in terms of both health and technology and to eliminate these deficiencies with its expert staff. MEZTAŞ; With its expert staff, it carries out turnkey projects to meet all the needs of small and large companies.

It wants to be a partner in the growth targets of small-scale enterprises by following the technological developments all over the world on slaughterhouse systems. MEZTAŞ, which provides professional solutions on both project design and consultancy; aims to offer technology to customers at a cheap price.

PROTEK ANALİTİK, En Son Teknoloji Ürünleriyle Foteg İstanbul'da



Laboratuvar teknolojileri alanında uzmanlaşan PROTEK ANALİTİK, uzun yıllara dayanan deneyimi ve alanında uzman teknik kadrosuyla anahtar teslim laboratuvar kurulumları, laboratuvar ekipmanları, proses kontrol ve hat tipi analiz çözümleri, sistem çözümleri ve kalibrasyon servis ve bakım hizmetleri sunmaya devam ediyor. Dünyada hızla değişen pazar dinamiklerini yakından takip eden PROTEK ANALİTİK, en son teknolojileri kısa sürede iş ortaklarıyla buluşturarak sektörün ihtiyaçlarına yönelik esnek ve yenilikçi çözümler üretiyor. Bu yıl Foteg İstanbul Fuarı'nda ürünlerini sergileyecek olan PROTEK ANALİTİK, gelişmiş laboratuvar sistemleri ve analiz teknolojilerini ziyaretçilerle buluşturarak sektöre yön veren çözümlerini tanıttacak.

PROTEK ANALİTİK is at Foteg Istanbul with its Lates Technology Products

Specializing in laboratory technologies, PROTEK ANALİTİK continues to provide turnkey laboratory installations, laboratory equipment, process control and inline analysis solutions, system solutions, as well as calibration, service, and maintenance services with its extensive experience and expert technical team. By closely monitoring rapidly changing market dynamics worldwide, PROTEK ANALİTİK delivers the latest technologies to its partners in a short time, offering flexible and innovative solutions tailored to industry needs. This year, at Foteg Istanbul 2025, PROTEK ANALİTİK will showcase its products, presenting advanced laboratory systems and analytical technologies to visitors while introducing industry-leading solutions.

Bertocchi: Patentli Yenilikçi Meyve ve Sebze İşleme Hattı



1984 yılında kurulan Bertocchi, meyve ve sebze püreleri için eksiksiz Patentli Soğuk Ekstraksiyon Hatları üreten küresel bir lider haline gelmiştir. Yenilikçiliğiyle tanınan firma, uluslararası pazarda en yüksek verim ve kalite standartlarını karşılayan son teknoloji ekipmanlar tasarlamakta ve üretmektedir. Soğuk, sıcak (geleneksel) ve dondurulmuş ekstraksiyon yöntemlerinin yanı sıra domates işleme alanında da uzmanlığa sahip olan Bertocchi, sektörün önde gelen üreticilerine hizmet vermektedir. Hassas mühendislik ile kaliteye olan bağlılığını bir araya getiren Bertocchi'nin ekstraksiyon süreçleri, dünya çapında önde gelen püre ve posalı meyve suyu / smoothie üreticilerinin tercih ettiği yöntem haline gelmiştir. Foteg İstanbul 2025'teyiz ve yenilikçi ürünlerimizi sergilemekten heyecan duyuyoruz!

Bertocchi: Innovative Patented Fruit and Vegetable Processing Line

Since its founding in 1984, Bertocchi has grown into a global leader in manufacturing complete Patented Cold Extraction Lines for fruit and vegetable puree. Renowned for its innovation, the company designs and builds cutting-edge equipment that meets the highest yield and quality standards of the international market. With expertise spanning Cold, Hot (traditional), and Frozen Extraction methods, as well as tomato processing, Bertocchi caters to the industry's top producers. By combining precision engineering with a commitment to quality, Bertocchi's extraction processes have become the preferred choice for leading puree and pulpy juice / smoothies manufacturers worldwide. We are at the Foteg Istanbul 2025 and excited to showcase our innovative products!



Yayın Sahibi : HKF FUARCILIK A.Ş.
Editör : Buğu PAYPAY
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

