

Ak Gıda- İçim Süt'e WorldFood İstanbul'da büyük ilgi

Gıda sektöründeki son yenilikleri ve trendleri sergileme ve keşfetme imkânı sağlayan Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı – WorldFood İstanbul 3-6 Eylül 2024 tarihinde Tüypap Kongre ve Fuar Merkezi'nde gerçekleştirildi. Türkiye'nin en fazla süt ve süt ürünleri üretimini gerçekleştiren şirketi Ak Gıda- İçim Süt, ev dışı tüketim (EDT) pazarına yönelik yenilikçi ürünleriyle fuarda büyük ilgi gördü.

Süt ve süt ürünleri sektörünün en fazla üretim yapan şirketi Ak Gıda- İçim Süt, bu yıl 32.'si gerçekleştirilen Uluslararası Gıda Ürünleri Teknolojileri Fuarı WorldFood İstanbul'a katıldı. Türkiye'deki firmaları uluslararası markalarla buluşturan WorldFood İstanbul, dünya genelinde gıda sektörünün en önemli etkinliklerinden biri olma özelliğiyle öne çıkıyor. Ak Gıda- İçim Süt Demo Şefi Cemil Çengel ve ekibi tarafından İçim, Président ve Masterini ürünleriyle hazırlanan lezzetlerin sunulduğu stant, fuar ziyaretçilerinin yoğun ilgisini çekti.

BAŞAR HAMAMCI: "WORLDFOOD İSTANBUL ÖNEMLİ BİR PLATFORM"

Ak Gıda- İçim Süt Markalı Ürünler Ülke Satış Direktörü Başar Hamamcı, WorldFood İstanbul'un, gıda sektöründeki son yenilikleri ve gıda trendlerini ziyaretçilerine taşıyan önemli bir platform olduğuna dikkat çekerek şöyle devam etti: "Ar-Ge ve inovasyon yatırımlarımızın sonucunda geliştirdiğimiz yenilikçi ürünlerimizle yer aldığımız bu fuar bize aynı zamanda sektör profesyonellerinin ihtiyaç ve beklentilerini de dinleme imkânı sağlıyor. Ürünlerimizin performanslarını sergileyebildiğimiz fuarları özellikle ev dışı tüketim pazarının ihtiyaçlarını anlamak ve bu alanda geliştirdiğimiz çözümleri



Başar Hamamcı

anlatmak açısından büyük bir fırsat olarak görüyorum. Hedef kitlemizle doğrudan iletişim kurabildiğimiz, farklı ülkelerden ziyaretçiler ve sektör profesyonelleriyle bulduğumuz bu tür fuarlar ürünlerimizin farklı kullanım alanlarını göstermek açısından da önemli bir platform sunuyor."

HEDEF EDT SEKTÖRÜNÜN GÜÇLÜ OYUNCULARINDAN BİRİ OLMAK

Artan şehirleşme ve hızlı yaşam temposuna paralel olarak büyüyen ev dışı tüketim pazarının güçlü oyuncularından olmayı hedefleyen Ak Gıda- İçim Süt, bu pazarda faaliyet gösteren işletmelerin ihtiyaçlarına yönelik ürünler sunuyor. Türkiye'nin her ilini kapsayan yaygın dağıtım ağı ve satış ekiplerinin uzmanlığıyla ev dışı tüketim profesyonellerine ulaşan Ak Gıda- İçim Süt, en önem verdiği konulardan olan inovasyon yatırımları ve güçlü Ar-Ge alt yapısı sayesinde müşterilerinin ihtiyaçlarını karşılayan üretimler yapıyor. Büyümekte olan ev dışı tüketim pazarının değişen ihtiyaçlarını anlama konusunda şefler ve yeme- içme sektörü profesyonellerini iş ortakları olarak konumlayan Ak Gıda- İçim Süt sunduğu çözüm önerileriyle fuarlarda yer almayı da önemsiyor.

EDT PAZARI İÇİN İNOVATİF ÜRÜNLER GELİŞTİRDİ

Ev dışı tüketim kanalına özgü yenilikçi ürünler geliştiren Ak Gıda- İçim Süt, bu yıl içinde EDT pazarı için kruvasan başta olmak üzere pastane ürünlerinin yapımına özel Président Profesyonel Tereyağı, yine müşterilerin tercihleri doğrultusunda kafelere özel barista süt ve krema, pizzacılar için özel rende mozzarella

ve restoranlar için dilimli peynirler gibi ürünler geliştirdi. Başta ev dışı tüketim pazarına yönelik markası Masterini olmak üzere, İçim ve Président markalarıyla pazarda yer alan Ak Gıda- İçim Süt, pazardaki konumunu güçlendirmek için organizasyonel yapısını da genişletiyor.

