

## 2022 YILI İSTATİSTİĞİ

14.347

Ziyaretçi

311

Firma

1.754

Yabancı Ziyaretçi

4.740

Otel Satın Alma Yetkilisi

3.932

Restaurant/Cafe Satın Alımcısı

900

Şef Aşçı

57

Uluslararası Şef

157

Otel B2B Alanı Katılımcı Otel

346

Şef B2B Alanı Katılımcı Şef



## FUAR ALANI



Türkiye'nin en büyük, en modern, en yeni fuar merkezi olarak Fuarizmir'de son teknolojik donanımlarla sağlanmış teknik bir alt yapıya sahip;



- > 4 adet hol,
- > 119.400 m<sup>2</sup> açık ve kapalı sergi alanı
- > 15.600 m<sup>2</sup> fuaye
- > 16.000 m<sup>2</sup> cafeler ve restoranlar
- > 93.000 m<sup>2</sup> (2.500 araç) otopark
- > 330.000 m<sup>2</sup> toplam alan
- > 4 seminer salonu bulunmaktadır.

2022 yılında fuara katılan her bir firma adına  
**1 fidan** dikilmiştir.

DOĞA  
dostu

### Destekleyenler (Ulusal)



### Destekleyenler (Yerel)



### Katkılarıyla



### Organizasyon



Ankara Cad. No:97 Kat:6 Bornova / İZMİR  
Tel: 0 232 347 80 33 -- Faks: 0 232 347 80 53 -- GSM: 0 507 941 36 62 - 0 507 941 36 61 - 0554 533 40 36  
E-posta: info@glplatformfuarcılık.com - sales2@glplatformfuarcılık.com - satis3@glplatformfuarcılık.com

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

# HORECA FAIR

4. Uluslararası

Otel, Restaurant, Cafe, Çamaşırhane Ekipmanları,  
Ağırlama ve Konaklama Teknolojileri Fuarı

15-18 ŞUBAT 2023



www.horecafuarcılık.com / f horecafair

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



# HORECA SEKTÖRÜNÜN SATIN ALMACILARI BU FUARDA...

5 milyar dolar iş hacmine sahip sektörün ticaret odaklı organizasyonu "HORECA FAIR"da; otel ve mutfak ihtiyaçlarının yanında restoran, pastane, ve kafe ve catering şirketlerinin kurulumundan nihai müşteriye ulaşan sürece kadar tüm ihtiyaçlarını karşılayacak ürünler yer alırken, sektörün önde gelen markaları ile üretici ve tedarikçiler Türkiye'nin en büyük fuar alanı Fuarizm'de 4 gün boyunca 4. kez bir araya geliyor.

2022 yılında gerçekleşen fuarımızda;  
311 firma/marka stant açarken onları;  
900 executive chef, 1.754 yabancı, 12.593 yerli, toplamda 14.347 genel profesyonel ziyaretçi ile buluşturduk.

## ZİYARETÇİ ÇALIŞMALARI

2023 hazırlıklarını sürdürdüğümüz bu süreçte profesyonel ziyaretçileri sizlerle buluşturma hazırlıklarımız hızla devam etmekte olup başta T.C. Ticaret Bakanlığı, pek çok kurum ve STK ile işbirliği içindeyiz.

Ayrıca; hotel restoran satınalmacılarının yanında yurtlar, hastaneler, misafirhaneler, konuk evleri, toptancılar, marketler, büyük ölçekli fabrikalar olmak üzere ziyaretçi çalışmalarımızda çeşitliliği artırma yönünde çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.



## ZİYARETÇİ PROFİLİ

- > Otel ve ağırlama tesis profesyonelleri
- > Restoran işletmecileri
- > Pastane, kafe ve bar işletmecileri
- > Belediyeler, kamu kurumlarının satınalma yetkilileri
- > Askeri kuruluşların satınalma yetkilileri
- > Hastane yöneticileri ve satınalmacıları
- > Üniversiteler, özel okullar
- > Fabrika, banka vb. kurum satınalma yetkilileri
- > Fırın, kafeterya ve kantin işletmecileri
- > Endüstriyel yemek üreticileri
- > Marketler, toptancılar
- > Şef aşçılar
- > Kuru temizleme ve çamaşırhane işletmecileri
- > Mimarlar, iç mimar, mühendisler, teknik personel
- > Proje ve taahhüt firma yöneticileri
- > Danışmanlık ve hizmet firmaları



## ULUSLARARASI ZİYARETÇİLER

Fuarımız bunun yanında uluslararası kapsamda yer almakla birlikte Birleşik Arap Emirlikleri, Amerika Birleşik Devletleri, Yunanistan, Adalar, Güney Afrika, İspanya, İtalya, Gürcistan, Azerbaycan, Irak, Bulgaristan, Fas, Kuzey Kıbrıs, Almanya, Bosna Hersek gibi ülkelerden alım heyetleri çalışmaları yapılmaktadır.

2022 yılında 311 katılımcı firma ve markayı, 28 ülkeden gelen 1754 kişiden oluşan uluslararası alıcılar ile yeni anlaşmalara zemin oluşturduk.

Firmalarımızın daha sağlıklı görüşmeler gerçekleştirebilmesi içinse ziyaretçilerimizin 3 gece konaklamaları ve transferleri tarafımızdan karşılanmaktadır.



## B2B İKİLİ GÖRÜŞMELER

HORECA FAIR ayrıcalığında oluşturulan B2B özel alanında fuar katılımcılarımız turizm bölgeleri yoğunluklu işletmelerin satınalmacıları ile önceden randevu yöntemi ile görüşme olanağı bulmaktadır.

Bu sayede 2022 yılında 570'in üzerinde satınalmacı 311 katılımcı firma ve marka ile görüşme olanağı sağlamıştır.

Siz de HORECA FAIR'a katılarak turizm sektörünün profesyonelleri, otellerin ilgili departmanlarının yetkilileri ile B2B alanlarımızda birebir görüşmelerinizi organize edebilir, yeni bağlantılarla hedeflerinizi sene başından planlayabilirsiniz.

## WORKSHOP VE ETKİNLİKLER



Eş zamanlı gerçekleşen workshop ve etkinlikler kapsamında;

- > Ünlü gezgin ve müzisyen **Ayhan SİCİMOĞLU**,
- > Master Chef **Hazer AMANİ**,
- > Ünlü yemek programı sunucu **Sahrap SOYSAL**,
- > İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı **Tunç SOYER**,
- > S.S. İzmir Tarımsal Kalkınma ve Diğer Tarımsal Amaçlı Kooperatifler Birliği Yönetim Kurulu Başkanı **Neptün SOYER**,
- > TAFED üyesi tanınmış şeflerin mutfak atölyeleri ve katılımcı firma etkinlikleri renkli anlar oluştururken,
- > Gazeteci **Nedim ATILLA** moderatörlüğünde alanında tanınmış isimler ile söyleşiler gerçekleştirildi.

Yeni dönem için sürpriz isimlerle gücüne güç katan HORECA FAIR, sektördeki en güçlü fuarı olma yolunda emin adımlarla ilerlemektedir.

## HORECA EXECUTIVE CHEF CLUB



Horeca Executive Chef Club'ün 700 aşkın üyesi (sadece çalışan ve yönetici karar verici aşçılardan oluşan) şeflerimiz özel aktiviteler workshoplar ve ikili görüşmeler ile stant açan firmalarımız ile sezonun satın alımlarını gerçekleştiriyorlar.

3 gece konaklamaları ve transferleri tarafımızdan karşılanmaktadır.



## KATILIMCI PROFİLİ

### ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI

- > Pişirici cihazlar ve muhafaza ekipmanları
- > Catering ve servis ekipmanları
- > Sebze ve hamur hazırlama makineleri
- > Yıkama makineleri
- > Tezgahlar, bar ekipmanları
- > Masa üstü servis ekipmanları
- > Yiyecek ve içecek makineleri
- > Çay, kahve, içecek otomatları ve makineleri
- > Depolama ve istifleme üniteleri

### SOĞUTMA GRUPLARI

- > Soğuk teşhir vitrin ve reyonları
- > Soğuk oda ve depolama sistemleri
- > Derin dondurucular, buz makineleri
- > Dondurma makineleri
- > Isıtma - soğutma sistem ve ekipmanları

### ENDÜSTRİYEL ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI

- > Yıkama - kurutma makineleri
- > Yarı endüstriyel makineler
- > Çamaşır katlama makineleri
- > Kuru temizleme makineleri, ütüler
- > Çamaşır istifleme arabaları

### MOBİLYALAR

- > Otel mobilyaları konsept ve tasarımları
- > Restoran, kafe, pastane, bar mobilyaları
- > Mutfak - banyo ve bahçe - plaj mobilyaları
- > Spa mobilyaları
- > Ofis mobilyaları
- > İç dizayn ve dekoratif ürünler, aynalar

### TEKSTİL

- > Otel oda tekstili
- > Otel banyo tekstili
- > Restoran tekstili
- > Halı, tüm zemin ve duvar kaplamaları
- > Dekoratif tekstil ürünleri
- > Üniforma

### AYDINLATMA, TEKNOLOJİ ve GÜVENLİK SİSTEMLERİ

- > Aydınlatma ürünleri ve sistemleri
- > Ses-ışık, görüntü teknolojileri
- > Asansör sistemleri
- > TV ve tüm işitsel-görsel sistemler
- > Konferans sistemleri
- > Otel ve restoran yazılımları
- > Otel odaları için kapı ve kilit teknolojileri
- > Oda içi kasa sistemleri
- > Yangın, uyarı ve güvenlik sistemleri

### SPA, HAVUZ EKİPMANLARI VE AKSESUARLARI

- > Spa tasarımları
- > Havuz, sauna ekipmanları ve aksesuarları
- > Su teknolojileri ve uygulamaları
- > Aquapark, yüzme havuzları
- > Profesyonel bakım ve spa ürünleri
- > Fitness ekipmanları

### DİĞER OTEL - RESTORAN ÜRÜNLERİ ve EKİPMANLARI

- > Mini bar
- > Saç - el kurutma makineleri
- > Buklet malzemeleri ve WC / banyo aksesuarları
- > Yön levhaları, panolar, tabelalar
- > Masaüstü yemek takımları
- > Menü sistemleri
- > Ofis ve kırtasiye ürünleri