



9th ZEYTİN, ZEYTİNYAĞI, SÜT ÜRÜNLERİ,
ŞARAP VE TEKNOLOJİLERİ FUARI
Olive, olive oil, dairy products,
wine & technologies fair

Çeşit çeşit zeytinyağları Olivtech'te sergilendi

Olivtech – 9.Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknoloji Fuarı'nda her yörenin çeşit çeşit zeytinyağı sergilenirken, katılımcı bir firma tarafından tanıtılan çikolata ve trüf aromalı seçenekler ilgi gördü.

İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde İZFAŞ tarafından 6 - 9 Mart tarihleri arasında gerçekleşen Olivtech – 9. Zeytin, Zeytinyağı, Süt Ürünleri, Şarap ve Teknolojileri Fuarı, birbirinden özel zeytin ile zeytinyağını sektör profesyonelleri ve son tüketici ile buluşturdu. Fuara gelen binlerce ziyaretçi her yörenin kendine özgü zeytin ve zeytinyağını tatma imkanı buldu. Olivtech'e katılan tüm firmaların zeytin ve zeytinyağları; İZFAŞ'ın organizasyonu ile Uluslararası Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) temsilcileri ve Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği öğrencileri tarafından Olive Oil Bar ve Olive Bar'da da tanıtıldı. Ayrıca oluşturulan Hosted Buyer alanında zeytin ve zeytinyağı katılımcıları ikili görüşmeler gerçekleştirdi.

Çocukları hedefledik

Fuarda katılımcı bir firma, yaklaşık 6 ay önce piyasaya çıkardığı çikolata ve trüf aromalı zeytinyağını tanıttı. Yurt dışı fuarlarda sonra ilk defa Olivtech'te yeni ürünlerini sunduklarını ifade eden Katılımcı firmanın Fabrika Direktörü Ahmet Topçu, ortaya çıkardıkları ürünün özelliklerini anlattı. Topçu, “Aslında dünyada kullanılan bir konsept. Özellikle trüf İtalya ve Avrupa'da kullanılan bir düzen. Çikolata yeni bir şey. Çikolatanın genel yapısı zeytinyağı ile uyumlu. Biraz daha çocukları zeytinyağına nasıl yaklaştırırız diye düşündük. Sabah kahvaltılarında tüketmelerini sağlar mıyız diye fikir ürettik. İyi gidiyor, inovatif bir ürün oldu. piyasaya değişik bir soluk kattı” dedi.

Yeni sürprizler olacak

Son tüketicilerin biraz daha alışması gerektiğini ifade eden Topçu, “Çok yeni bir ürün. Türkiye'de zeytinyağının içine bir şey kattığımızda onu kabullenmek zaman alıyor. Tüketmeye başlanırsa, düzgün bir ürünse kalıcı olur. Bundan sonra da değişik türlerde zeytinyağları çıkarmayı düşünüyoruz. İnovasyonlar devam edecek, yeni sürprizler çıkacak. Birbiriyle uyumlu olacak. Tüketicinin bir defada kullanmak isteyeceği şekle sokmak istiyoruz. Birkaç şeyi bir araya getirip kullanmak yerine ‘buyurun hazırı’ diyeceğiz” şeklinde konuştu.

