

درخشش مجموعه نمایشگاه‌های صنعت غذا و نوشیدنی کشور

۲۰ تیرماه در پنجمین دوره از مجموعه نمایشگاه‌های صنعت غذا HRCC چه گذشت

اهمیت غذا و نوشیدنی در دنیای امروز بر کسی پوشیده نیست؛ صنعت غذا یک صنعت در حال رشد است که تأثیر بسزایی بر اقتصاد و سلامت جهانی دارد. ساختن بل و ایجاد نوآوری در همه حوزه‌های صنعت غذا، در نمایشگاه‌های بزرگ محقق می‌شود. این رویدادها تولیدکنندگان، تأمین‌کنندگان، توزیع‌کنندگان، مصرف‌کنندگان و خریداران صنعت را به صورت شبکه به یکدیگر متصل می‌کنند تا اتفاقی متفاوت رقم بزنند. بی‌تردید آینده غذا و نوشیدنی کشور هم‌زمان با تبادل تجربه متخصصان، فعالان و ذی‌نفعان در این نمایشگاه‌ها ساخته می‌شود. از این رو در پنجمین دوره از نمایشگاه‌های صنعت غذا و نوشیدنی با حضور بیش از ۱۲۰ شرکت و حضور ده‌ها متخصص به همت شرکت مبادلات نوین هزاره سوم - برگزارکننده این رویداد تأثیرگذار و با هدف هم‌افزایی در انتقال تجارب، اطلاعات و ارتباطات تجاری - در شهر نمایشگاهی شهر آفتاب، نمایشگاهی فاخر و برجسته از ۲۰ تا ۳۳ تیرماه برگزار شد. نمایشگاه‌های HORCA عنوانی جهانی است که در بخش هتل، رستوران و کافه خدمات تجهیزات، مواد اولیه و... ارائه خدمت می‌کنند و پنجمین نمایشگاه تهران نیز در این راستا است. پنجمین مجموعه نمایشگاه‌های تخصصی بین‌المللی صنعت غذا و نوشیدنی (تجهیزات آشپزخانه صنعتی و کنترینگ، رستوران، فست‌فود، کافی‌شاپ، کنترینگ، قنادی، محصولات آرد و نان، بستنی و آبمیوه و محصولات پخت غذا و نوشیدنی) به اعتقاد صاحبان صنایع و دست‌اندرکاران بزرگ‌ترین و تأثیرگذارترین رویدادهای نمایشگاهی صنعت غذا و نوشیدنی در ایران است. تا پیش از سال ۹۵ صنعت میهمان‌نوازی در ایران به صورت مستقل صاحب نمایشگاهی تخصصی از تولیدکنندگان، واردکنندگان و مصرف‌کنندگان حوزه هورکا نبوده است. از سال ۱۳۹۵ شرکت مبادلات نوین هزاره سوم، دارای نمایندگی بیش از ۲۵ نمایشگاه بین‌المللی برای نخستین بار اقدام به برگزاری نمایشگاه هورکا در ایران کرده است. مجموعه نمایشگاه‌های صنعت غذا و نوشیدنی هرساله با رشد و رضایتمندی در خورتوجهی روبه‌رو بوده است و امسال با پشت سر گذاشتن دوران کرونا پنجمین دوره آن با استقبال گسترده و حضور مقامات عالی‌رتبه کشوری، مدیران مطرح کشور، نمایندگان مجلس، متخصصان، کارآفرینان، تولیدکنندگان و فعالان حوزه صنعت غذا و نوشیدنی برگزار شد و مانند نگین زمرد بر دیگر فعالتهای این حوزه درخشید.



مختلف در نمایشگاه، ضمن ایجاد رقابت در بازار چه در زمینه نوآوری در طراحی و تولید محصولات و چه کیفیت ساخت آنها، به بازدیدکنندگان کمک می‌کند با مقایسه محصولات از نزدیک و به‌صورت حضوری، راحت‌تر و بهتر بتوانند برای خرید محصول مورد نظر خود تصمیم‌گیری کنند.

کاشانی، شرکت گازسو: همه‌ساله در رویداد تخصصی صنعت هورکا ایران HRCC غرفه‌دار بودیم و از نتایج حاصله راضی هستیم. این نمایشگاه مانند نمایشگاه‌های خارجی و بر اساس اصول علمی و کاربردی برگزار شده؛ رویکرد تخصصی آن متمایز از سایر نمایشگاه‌های کشور است. ارتباطات تجاری که ایجاد شد فراتر از پیش‌بینی‌های ما بود. از همه عوامل برگزاری قردران هستیم و خداقوت می‌گویم.



شیخ‌اسلامی، نرم‌افزار رستوران حامی: نمایشگاه HRCC رویداد تخصصی صنعت غذا و نوشیدنی بوده است؛ در سال‌های اخیر استقبال افراد متخصص از این نمایشگاه مطلوب و مفید بود؛ اما امسال با توجه به‌اضافه شدن لاین قهوه، نوشیدنی و قنادی و پیگیری همچنین گسترش سالن‌ها شاهد افزایش کیفیت برگزاری بودیم. به‌عنوان فعال این صنعت قردران زحمات افرادی هستیم که سعی در ارتقای این مهم دارند.



محمود مرشدی؛ ماشین‌سازی مرشد گوهر: تولیدکننده ماشین‌آلات نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم هستیم، برای اولین بار در نمایشگاه هورکا ایران HRCC مشارکت کردیم، آنچه که پیش‌بینی می‌کردیم و توقع داشتیم از بازدیدکنندگان تخصصی این نمایشگاه تحقق پیدا کرده است. ماشین‌آلات تولیدشده در داخل کشور توانایی رقابت با نمونه‌های خارجی را دارند، با توجه به توانمندی‌های برگزاری که در این نمایشگاه دیده می‌شد،



از برگزارکننده می‌خواهیم برای دوره آتی هیئت‌های تجاری خارجی را در برنامه‌های برگزاری قرار دهند و زمینه صادرات بیشتر را برای غرفه‌داران مهیا کنند.

سعید عرفان، برند روبل، فعال در حوزه موناژ و تولید قهوه‌سازهای خانگی: مدت زمان زیادی بود که قصد داشتیم شرایطی فراهم بشود که بتوانیم با همکاری فعال در حوزه قهوه و قهوه‌سازهای خانگی تعامل داشته و برند را معرفی کنیم. پنجمین نمایشگاه تخصصی قهوه و صنایع وابسته به آن (HRCC) بهترین فرصت بود برای معرفی برند و آشنایی همکاران با مجموعه روبل بود که با شکر خدا محقق شد و این شرکت به اهداف خود در این نمایشگاه رسید و این پیش‌بینی‌های ما بود. از مدیر اجرایی و همه دست‌اندرکاران که در برگزاری این رویداد تلاش کردند، کمال تقدیر و تشکر را دارم.



نیره کارگر، قهوه‌نیگار کافی: یکی از رخدادهای به‌یادماندنی و تخصصی صنعت غذا و نوشیدنی در سال ۱۴۰۲ نمایشگاه هورکا HRCC بود که تأثیر مثبتی در تمامی بخش‌های صنعت، هم برای بازدیدکنندگان و هم برای غرفه‌داران به همراه داشت. از تیم برگزارکننده و خداقوت جانانه برای اتفاق این رخداد تخصصی با رویکرد علمی و تخصصی سیاست‌گذار و خدا قوت جانانه به برگزارکننده این رویداد می‌گویم.



دهدیبلانی، قهوه‌موا: اطلاع‌رسانی و فرهنگ‌سازی از مهم‌ترین رسالت این شرکت بوده و رویداد تخصصی صنعت هورکا HRCC که به‌صورت منجم و یکپارچه صنعت غذا و نوشیدنی است، در این مسیر قدم بزرگی بود. ارتباط با مجموعه‌هایی مانند هتل‌ها، رستوران‌ها، اماکن گردشگری از دستاوردهای این نمایشگاه بود که در سایر نمایشگاه‌های صرفاً قهوه‌تعداد آن به‌شدت کم و در حد ناچیز بود. پیشنهادها برای تولیدکنندگان بزرگ و کوچک قهوه و سایر فعالین مربوط به این صنعت گردهم‌آیند در این رویداد بوده و با مشارکت و همکاری برای بزرگ‌تر شدن سهم کل بازار تلاش کنیم.



آقاعلی، قهوه‌فلوه: دهکده برشته‌کاری در ایران برای اولین مرتبه در ایران در این نمایشگاه اتفاق افتاد. به نظرم با توجه به اهمیت فرهنگ‌سازی و اطلاع‌رسانی خاص و آداب قهوه به متخصصین و احداث مردم‌برگاری اولین مرتبه دهکده برشته‌کاری در ایران بسیار بجا و هوشمندانه بوده و همه چیز قابل قبول بود. نمایشگاه HRCC کمک شایانی به صنعت قهوه در معرفی این نوشیدنی در صنعت هورکا کرد. ارتباطی که



با کافی‌شاپ‌ها، توزیع‌کنندگان، هتل‌ها و رستوران‌ها برای معرفی و فروش قهوه به وجود آمد، وجه تمایز این رویداد بود که رضایت همه غرفه‌داران را جلب کرد. خدا قوت جانانه به برگزارکنندگان نمایشگاه HRCC

حیات پنجمین نمایشگاه صنعت غذا و نوشیدنی
- شرکت نمایشگاه‌های بین‌المللی شهرآفتاب/ - شهرداری تهران/ - وزارت میراث فرهنگی و گردشگری/ - جامعه هتلداران ایران/ - کانون کارآفرینان برتروشور/ - بنیاد گردشگری پروفیسور جعفری/ - اتحادیه صنایع پرودتی، تهیه مطبوع و لباسشویی/ - انجمن صنفی آشپزبان و سرآشپزبان/ - دانشگاه آزاد اسلامی/ - کمیسیون تخصصی چای/ - کافه‌یاب/ - ستاد گردشگری شهر تهران/ - مرکز خدمات مشاوره ایرانیان خارج از کشور/ - اتحادیه صنف دارندگان رستوران، رستوران سنتی و سلف‌سرویس تهران/ - پارک ملی علوم و فناوری‌های نسر و صنایع فرهنگی/ - اتحادیه صنف سوپر مارکت و مواد پروتئینی تهران/ - Tea masters cup/ - مدرسه عالی هتلداری گردشگری دیپار/ - گروه رسانه‌های هتل‌نیوز/ - شرکت مبادلات نوین هزاره سوم.

رئیس فراکسیون گردشگری مجلس: آمادگی مجلس برای حمایت و توسعه صنعت غذا

محمدرضا دشتی‌اردکانی، رئیس فراکسیون گردشگری مجلس در این مراسم از اعلام آمادگی مجلس و فراکسیون گردشگری برای حمایت و کمک به توسعه صنعت غذا، نوشیدنی و احیای خوراک ایرانی خبر داد و گفت: فراکسیون گردشگری آنچه را در توان خود دارد، برای کمک به این صنعت به کار می‌گیرد و آمادگی دارد تا حلقه اتصال فعالان این صنعت با بخش دولت باشد. امیر اسلان‌زاده، معاون گردشگری مرکز خدمات ایرانیان خارج از کشور و عضو شورای سیاست‌گذاری پنجمین نمایشگاه با اشاره به اینکه در صنعت گردشگری یکی از ارکان اصلی، بخش خوراک و نوشیدنی است، گفت: ارائه خدمات در این حوزه به همان اندازه که یک کشور، شهر، مرکز اقامتی و... را به اوج می‌رساند به همان اندازه هم می‌تواند آسیب وارد کند و فعالیت در این حوزه، حرکت بر لبه تیغ است. دکتر احمدیان، دبیر فراکسیون کارآفرینی مجلس شورای اسلامی نیز با تشریح اهمیت نمایشگاه‌های تخصصی و ضرورت حمایت از اصناف و کارآفرینان، از رؤسای اتحادیه‌های صنفی و مسئولان نمایشگاه‌خواستار همکاری و تعامل مشترک برای هرچه موفق‌تر برگزارشدن این رویداد تخصصی و بهره‌برداری تمامی ذی‌نفعان شد. احمدفتح الهی، نایب‌رئیس انجمن صنایع غذایی ایران و مدیر کمیته تخصصی کسب‌وکار کمیسیون یونسکو در ایران با اشاره به اینکه صنعت غذا برای گردشگری بسیار شمر ثمر است، گفت: ایران به لحاظ طعم و غذا جزء نخستین کشورهای دنیاست اما در این صنعت ما کار نکرده‌ایم و باید متولیان کشور حامی فعالان این حوزه باشند. بهروز فروتن، پیش‌کسوت کارآفرین حوزه صنعت غذا در ادامه این مراسم گفت: در کشور‌های اروپایی هر فرد ۵۰۰ کیلو مواد غذایی استفاده می‌کند. در صورتی‌که این رقم در ایران دوبرابر است، مردم ایران از سوختن‌غذیه رنج می‌برند و آن به دلیل این است که ما الگوی مصرف نداریم. حسن تقی‌زاده‌انصاری، رئیس شورای سیاست‌گذاری مجموعه نمایشگاه‌های صنعت غذا و نوشیدنی کشور گفت: از مهم‌ترین اهداف نمایشگاه پنجم توجه به توسعه پایدار و احیای خوراک ایرانی بوده و در نتیجه رونق گردشگری خوراک را به دنبال خواهد داشت. با توجه به تنوع در مکتب غذای ایرانی و ظرفیت‌های بی‌ظنیر غذای بومی و محلی در ایران متأسفانه در حوزه برندینگ غذا و احیای خوراک ایرانی موفقیت چندانی حاصل نشده که در این راستا فدراسیون گردشگری خوراک وزارت گردشگری برنامه‌های مختلفی برای این مهم دارد، در نمایشگاه پنجم به دلیل حضور گسترده بخش‌های مختلف صنعت غذایی کشور امکان معرفی مطلوب شهرهای غذا و خوراک ایرانی فراهم خواهد بود، براساس پیش‌بینی‌های به عمل آمد علاوه بر استقبال شایان توجه از این نمایشگاه و رویداد تخصصی نمایشگاه شهر آفتاب، در این نمایشگاه و حضور غرفه‌داران درسطوح متفاوت را نیز شاهد خواهیم بود.



محمدحسن امامی؛ رئیس انجمن مدیریت سبزی ایران از ضرورت توجه پنجمین نمایشگاه صنعت غذا و نوشیدنی به موضوع توسعه پایدار و کاهش آلودگی زیست‌محیطی خبر داد و گفت: اقدام مؤثری که در این نمایشگاه به آن خواهد پرداخت، بحران کلیدی زیست‌محیطی است. حلاج‌زاده، رئیس مرکز خدمات مشاوره ایرانیان خارج از کشور از صنعت غذا به‌عنوان شاخص‌ترین بخش جذب گردشگر یاد کرد و گفت: ۳۶۰ هزار نخبه در خارج از کشور داریم که می‌توانیم از پتانسیل آنها در حوزه برندینگ صنعت غذا بهره‌مند شویم. سپس فکوری رئیس اتحادیه سوپرمارکت‌داران با ارائه توضیحاتی درباره توانمندی‌های توزیعی در محصولات غذایی براهمیت هرگونه همکاری در برگزاری این نمایشگاه تخصصی تأکید کرد. در ادامه نشست با رونمایی از پنج پوستر مجموعه نمایشگاه‌های صنعت غذا و نوشیدنی ستاد برگزاری نمایشگاه فعالیت رسمی خود را آغازکرد.

برنامه‌های جانبی نمایشگاه

در پنجمین دوره از نمایشگاه‌های بین‌المللی صنعت غذا و نوشیدنی ورکشاپ‌های آموزشی مختلف و متنوع هم‌زمان با نمایش آخرین محصولات و فناوری‌های بروز در فضای نمایشگاه، مهارت‌های تخصصی صنفی و صنعتی نیز به علاقه‌مندان ارائه که مورد استقبال علاقه‌مندان قرار گرفت. در این دوره از نمایشگاه «سمینار تغذیه چهره قهوه» توسط دامیان بورجز از ایتالیا «فرانچایز در صنعت قهوه» توسط دامیان بورجز از ایتالیا نشست «میهمان‌نوازی بی‌دلیل» با حضور امیدرضا کاظمی، غزل یک‌کلام، سناز کرویی، کیانا طحالی نشست «کاست کنترل و مهندسی منو» با حضور مجید رضایی نشست پرشس و پاسخ «پخت و آماده‌سازی توسط دو سرآشپز» نشست «تغذیه سالم» توسط استیو تحقیقات و تغذیه نشست «گردشگری خوراک» / در حضور حسین دهقان‌منشادی، نشست «نقشه‌برداری هویت آشپزی» با حضور روشن بابایی، نشست «فنون جذب و حفظ مشتریان در رستوران و کافی‌شاپ‌ها» با حضور محمود رویت‌پور، اعطای نمایندگی رسمی WFA و مرکز رسمی آزمون انجمن جهانی فلیر در ایران توسط گروه فلیر هاس و همچنین برگزاری کارگاه آموزشی تخصصی «چای» توسط استاد حسن افشاری ازجمله برنامه‌های جانبی این دوره از نمایشگاه بود.

آنچه غرفه‌داران می‌گویند



برندها و غرفه‌داران مطرح به اعتبار و از نقاط قوت هر نمایشگاه محسوب می‌شوند و نظرات غرفه‌داران و شرکت‌کنندگان در برگزاری هرچه بهتر نمایشگاه سال‌های آتی می‌تواند مؤثرتر باشد که بخشی از نظرات آنان درباره برگزاری نمایشگاه و کیفیت آن می‌پردازیم: شایان حنیفی، مدیر برند بروج: حضور شرکت‌هایی از کشور ترکیه با عرضه محصولات و دستگاه‌های متعدد و هیئت‌های تجاری از کشورهای مختلف آسیایی و اروپایی و همچنین برگزاری هم‌زمان نمایشگاه نوشیدنی‌های سرد و گرم، قهوه، کافه قنادی و کارگاه‌های آموزشی متنوع که در این دوره اتفاق افتاد، کمک کرد به سطح نمایشگاه‌های معتبر خارجی نزدیک‌تر شویم، وجود برندهای

در این رویداد حضور داشته و آخرین دستاوردهای تحقیقاتی در قالب تجهیزات و لوازم مورد نیاز در معرض نمایش فعالان صنعت قرار می‌گیرد.

قائم‌مقام سازمان شهرداری‌ها و دهیاری‌های وزارت کشور: پیشرفت چشمگیر متخصصان صنعت غذا

مسعود نصرتی با تأکید بر پیشرفت‌های بسیار چشمگیر متخصصان صنعت رستوران و تجهیزات آشپزخانه صنعتی در کشور، برگزاری این چنین نمایشگاه‌های تخصصی را برای ارتقای این صنعت ضروری دانست و حمایت‌های هرچه بیشتر شهرداری‌های کشور را برای رشد ظرفیت‌های خدمات‌پذیری در زمینه گردشگری شهری و نیز شهرهای خلاق خوراک مهم و لازم ارزیابی کرد.

بازدید بیش از ۱۴ هزار نفر

در چهار روز برگزاری پنجمین نمایشگاه Hrcع بیش از ۱۴ هزار نفر از فعالان این صنعت از نمایشگاه تخصصی بازدید کردند که در نوع خود کم‌نظیر بود، بازدیدکنندگان و غرفه‌داران از برگزاری حرفه‌ای نمایشگاه رضایت حداکثری داشتند. نمایشگاه در دو سالن به مساحت ۱۶ هزار متر مربع برگزار شد و میزان بسیاری از مسئولان، متخصصان و رؤسای اتحادیه‌های مختلف بود. محمدجواد کریمی، رئیس اتحادیه نان‌های قانتزی (حجیم و نیمه‌حجیم)، لزومیان، رئیس اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان نان، سیدمحمدرضا موسوی‌مجد، معاون اداره بازرگانی خارجی سازمان صنعت معدن و تجارت استان تهران، حسن میرزایی، امور بازرگانی و توسعه تجارت سازمان صنعت، معدن و تجارت استان تهران، نادر فتاری، مالک رستوران‌های زنجیره‌ای فتاری، و بسیاری مدیران برندهای مطرح رستوران‌های کشور، مدیران امور رفاهی سازمان‌ها و کارخانجات، مدیران هتل‌ها، رستوران‌ها و کنترینگ‌ها بخشی از بازدیدکنندگان این دوره از نمایشگاه بودند.

برگزاری نشست خبری و رسانه‌ای با میزبانی وزارت گردشگری

اطلاع‌رسانی جزء اهداف اصلی هر نمایشگاه است، نشست خبری و رسانه‌ای پنجمین نمایشگاه صنعت غذا و نوشیدنی با همکاری و حمایت وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی در سالن خلیج فارس معزاد گردشگری و با حضور مصطفی فاطمی مدیرکل توسعه گردشگری داخلی تقدسی‌نژاد معاونت تعاون شرکت نمایشگاهی شهر آفتاب و رامین قاسم‌پور مدیر اجرایی نمایشگاه و خبرنگاران و اهالی رسانه برگزار شد و در این نشست رسانه‌ای ابعاد برگزاری این نمایشگاه برای نمایندگان رسانه‌ها تشریح شد. مصطفی فاطمی، مدیرکل گردشگری داخلی وزارت میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری، گفت: مبحث خوراک با صنعت گردشگری کاملاً مرتبط است. سیاست کلی وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی، حمایت از رویدادهای مرتبط با حوزه گردشگری است که در نقاط مختلف کشور برگزار می‌شود. این نمایشگاه توانست بخش عمده‌ای از زیرساخت‌های مجموعه‌های خوراک، نوشیدنی و رستورانی را گرد هم آورد تا دست‌اندرکاران این حوزه بتوانند فعالیت خود را توسعه دهند. امیدواریم وجود چنین نمایشگاه‌هایی به بهبود فعالیت‌ها و به‌روزرسانی ماشین‌آلات و آشنایی با گردشگری روز دنیا بویژه گردشگری خوراک کمک کند. عباس تقدسی‌نژاد، مدیرعامل نمایشگاه شهر آفتاب، نیز در دیدار با نمایندگان رسانه‌ها اظهار کرد: پنجمین دوره مجموعه نمایشگاه‌های صنعت غذا در فضای ۱۶ هزارمتری برگزار می‌شود و برای ۵۰ درصد فضای نمایشگاهی بیشتری اختصاص یافته است. در این دوره نمایندگان از کشورهای مختلف جهان در نمایشگاه حضور خواهند داشت. از هدف اصلی این نمایشگاه، کمک به تولیدکنندگان داخلی است و در سال رشد تولید و مهارت‌تورم باید به تأثیر نمایشگاه‌هایی از این دست در رشد تولید برسیم. در ادامه این نشست رامین قاسم‌پور، مدیر اجرایی و برگزارکننده نمایشگاه، نیز بیان کرد: در این نمایشگاه بیش از ۱۲۰ غرفه‌دار به همراه شرکت و برندهای مطرح حضور دارند. او افزود: براساس تقاضا و پیش‌بینی‌ها علاوه بر افزایش در خورتوجه غرفه‌ها، بازدیدکنندگان امسال نیز در مقایسه با سال گذشته صددرصد افزایش خواهد داشت. قاسم‌پور در پاسخ به سؤال یکی از خبرنگاران مبنی بر اینکه برگزاری این نمایشگاه چه تأثیری بر رونق صادرات و تولید داخل دارد، اظهار کرد: کشور ما در تولید تجهیزات و دستگاه‌های آشپزخانه در منطقه پیشرو است و حتی از کشوری مانند ترکیه دستگاه‌های ما کیفیت بالاتری را دارد و همچنین در بحث سلامت و مصرف انرژی این دستگاه‌ها بهینه‌سازی شده که باعث می‌شود در مصرف برق و آب صرفه‌جویی شود. او ادامه داد: ما امیدواریم که با برگزاری این نمایشگاه و حضور کشورهای خارجی بتوانیم ارتباطات بیشتری با کشورهای خارجی برقرار کنیم، چون کشور ما پتانسیل این را دارد که به‌عنوان صادرکننده مطرح در حوزه دستگاه‌ها و تجهیزات کنترینگ و آشپزخانه صنعتی باشیم.

مراسم رونمایی از پوسترها با برگزاری هم‌انديشي فعالان صنعت غذا



مراسم رونمایی از پوسترهای پنجمین مجموعه نمایشگاه‌های تخصصی بین‌المللی تجهیزات آشپزخانه صنعتی، رستوران، فست‌فود، کافی‌شاپ، کنترینگ، قنادی، محصولات آرد و نان، بستنی و آبمیوه و محصولات پخت غذا و نوشیدنی‌ها با حضور تولیدکنندگان برتر، مدیران صاحبان F&B، متخصصان امور رفاهی و پذیرایی و فعالان مرتبط در هتل اسپیناس تهران درسال ۱۴۰۱ برگزار شد.



مراسم رونمایی با نشست هم‌اندیشی همراه شد و نمایندگان مجلس، رؤسای ۱۴ اتحادیه صنفی صنعت غذا و جامعه هتلداران، تنگ‌لها و نهادهای مرتبط، فعالان حوزه گردشگری حضور داشتند.

محمدرضا دشتی‌اردکانی، رئیس فراکسیون گردشگری مجلس و عضو هیئت‌نایس مجلس شورای اسلامی، امیر اسلان‌زاده، معاون گردشگری مرکز خدمات ایرانیان خارج از کشور، رامین قاسم‌پور، مدیر اجرایی نمایشگاه، احمدیان،

دبیر فراکسیون کارآفرینی مجلس، احمد فتح‌الهی، نایب‌رئیس انجمن صنایع غذایی ایران، بهروز فروتن، پیش‌کسوت و کارآفرین صنعتی، مدیر برند بروج: حضور شرکت‌هایی از کشور ترکیه با عرضه محصولات و دستگاه‌های متعدد و هیئت‌های تجاری از کشورهای مختلف آسیایی و اروپایی و همچنین برگزاری هم‌زمان نمایشگاه نوشیدنی‌های سرد و گرم، قهوه، کافه قنادی و کارگاه‌های آموزشی متنوع که در این دوره اتفاق افتاد، کمک کرد به سطح نمایشگاه‌های معتبر خارجی نزدیک‌تر شویم، وجود برندهای



اعضای شورای سیاست‌گذاری پنجمین دوره نمایشگاه‌ها
آقایان حسن تقی‌زاده‌انصاری، رامین قاسم‌پور، عباس بیدگلی، نادر فتاری، حامد داوودی، امیر اسلان‌زاده، مسعود منتجبی، مهدی حسینی، علیرضا احمدیان، بهروز فروتن و خانم آزاده عابدین‌زاده با برگزاری نشست‌های لازم و اعمال سیاست‌ها و حمایت‌های لازم از تیم مدیریت و برگزاری، تلاش فراوانی برای برگزاری هرچه باشکوه‌تر و متفاوت‌تر این دوره از نمایشگاه‌های hrcc داشتند.

شهر آفتاب میزبان مراسم افتتاح رسمی و نمایشگاه

آغاز به کار رسمی پنجمین نمایشگاه صنعت غذا و نوشیدنی HRCC با حضور و استقبال بی‌ظنیر فعالان، متخصصان و مدیران کشور روبه‌رو بود و شور و شوق زیادی در بین غرفه‌داران و شرکت‌کنندگان وجود داشت. در مراسم رسمی افتتاحیه نمایشگاه چند نفر از مسئولان به سخنرانی پرداختند.

رئیس کمیسیون صنایع و معادن مجلس شورای اسلامی: حمایت مجلس از توسعه نوآوری و فناوری در صنعت غذا



عزت‌الله اکبری تالاریشتی گفت: مجلس از توسعه، نوآوری و فناوری در صنایع رستورانی و غذایی در راستای افزایش بهره‌وری، ارتقای سلامت و کیفیت ارائه خدمات طیف‌گذا و نیز رشد اشتغال و کارآفرینی کشور حمایت می‌کند. او ضمن تقدیر از دستاوردهای جدید و نوآورانه صنعت خوراک و رستوران حاضر در نمایشگاه با اشاره به ضرورت استفاده از ظرفیت‌های اشتغال‌آفرینی و توسعه کسب‌وکار در بخش‌های کوچک و متوسط، این حوزه را در بخش اقتصاد مردم‌محور بسیار مهم ارزیابی کرد و بر حمایت مجلس شورای اسلامی از توسعه ظرفیت‌های اقتصادی که سبب ارائه کیفیت بهتر در همه ابعاد و نیز ارتقای بهره‌وری و دانش‌بنیان در تولید و ارائه خوراک سلامت به شهروندان می‌شود، تأکید کرد.

مدیرکل خدمات کسب‌وکار وزارت صنعت، معدن و تجارت: توجه به نمایشگاه‌های صنعت غذا ضروری است

امیر حسین اسدی گفت: برگزاری برنامه‌ها و نمایشگاه‌های نوآورانه و فناوری‌ها با توجه به اهمیت و ضرورت ارتقای کسب‌وکارهای این حوزه سبب پویایی، ارتقای کیفیت خدمات و افزایش چرخه حیات برند و ماندگاری هرچه بیشتر کسب‌وکارهای زنجیره خدمات غذایی و رستورانی می‌شود که باید بیش‌ازپیش به آن پرداخته شود.

مدیرکل گردشگری داخلی وزارت میراث فرهنگی و گردشگری: نمایشگاه‌ها به بهبود فعالیت و به‌روزرسانی ماشین‌آلات کمک می‌کنند

مصطفی فاطمی گفت: وجود چنین نمایشگاه‌هایی به بهبود فعالیت‌ها و به‌روزرسانی ماشین‌آلات و آشنایی با گردشگری روز دنیا کمک می‌کنند. امیدوارم این نمایشگاه بتواند جایگاه خود را در بین نمایشگاه‌های کشور پیدا کند. ما درباره ثبت خوراک‌های بومی در سطح ملی و جهانی تلاش‌هایی داشتیم تا خوراک‌های ایرانی به مجامع بین‌المللی معرفی شوند، به‌طور متوسط ۲۵ درصد هزینه‌های گردشگری برای تهیه غذا و نوشیدنی صرف شده و کیفیت آنها و نحوه سرو باعث رضایتمندی گردشگر می‌شود.



مدیر اجرایی پنجمین نمایشگاه صنعت غذا و نوشیدنی: تولید غذای سالم، هدف غایی نمایشگاه است

رامین قاسم‌پور گفت: در این نمایشگاه علاوه بر حضور شرکت‌هایی از ترکیه که محصولات و کالاها و ماشین‌آلات خود را عرضه می‌کنند، هیئت‌هایی تجاری از کشورهای ترکیه، چین، اسپانیا، ایتالیا، کانادا، تایوان، امارات، قطر، عمان، کویت، افغانستان، عراق، آلمان و... نیز هیئت‌های تجاری و شرکت‌های مختلفی در نمایشگاه حضور یافتند.



مهم‌ترین هدف برگزاری این نمایشگاه، تولید غذای سالم از طریق ماشین‌آلاتی است که مصرف روغن و انرژی، آب و برق را کاهش می‌دهد و بازدید این دستگاه‌ها، برای بیمارستان‌ها، دانشگاه‌ها، هتل‌ها، وزارتخانه‌ها و مراکزیکه تولید انبوه غذا و تولید و مصرف بالا دارد، بسیار مناسب و ضروری است. مجموعه نمایشگاه‌های تخصصی بین‌المللی HRCC با هدف ارتباط مستقیم خریداران و تولیدکنندگان صنعت غذا و نوشیدنی طراحی شده است. استفاده از تجهیزات مدرن در صنعت غذا و نوشیدنی، امنیت و ایمنی غذا را تأمین کرده است. این نمایشگاه مرکز گردهمایی سالانه همه متخصصان این صنعت است که باعث آشنایی بیشتر همه فعالان این صنعت شده و این امر میزان ریسک سرمایه‌گذاری در صنعت را پایین می‌آورد.

مدیرعامل شرکت نمایشگاهی شهر آفتاب: کمک به ترویج فرهنگ غذای اصیل ایرانی
عباس تقدسی‌نژاد گفت: امید است با برگزاری نمایشگاه‌هایی از این نوع بتوانیم به شناخت و ترویج فرهنگ غذای اصیل ایرانی کمک کنیم. ما در حدود دوهزار ۵۰۰ نوع غذا و نوشیدنی مختلف داریم. این است که از این ذخیره تمدنی در راستای توسعه، اشتغال و گردشگری به‌خوبی استفاده نکرده‌ایم. آنچه انسان در روز به‌عنوان غذا مصرف می‌کند، تأثیر مستقیمی روی وضعیت جسمی، روحی و زندگی اجتماعی او دارد. متأسفانه با آنکه ما در کشور تنوع زیادی را در زمینه انواع غذا و نوشیدنی در کشور داریم؛ اما در اغلب رستوران‌ها و اماکن گردشگری آنچه بیشتر تبلیغ می‌شود، انواع کباب است و به نظر می‌رسد ما غذا و فرهنگ غذای کشور را «یکپارچه» کرده‌ایم و این در حالی است که تنوع غذایی در ایران به شکلی است که می‌تواند ما را در این زمینه به یک برند در جهان تبدیل کند.

استاد مدیریت و تجارت دانشگاه اتنواوی کانادا و فعال حوزه غذا و قهوه: ارائه آخرین دستاوردهای تحقیقاتی در نمایشگاه صنعت و غذا

پروفیسور اکبر مانوئیلی گفت: صنعت غذا و نوشیدنی جزء صنایع استراتژیک است که باید مورد توجه همه تصمیم‌گیران دولتی، تنگ‌لها و بینکاهای خصوصی قرار گیرد. غذای سالم در ایجاد جامعه‌ای سالم، پویا و خلاق نقش اساسی داشته باشد. همچنین در بهداشت روانی، افزایش بهره‌وری جامعه بسیار حائز اهمیت است. این نمایشگاه با عنایت به اهمیت سلامت غذا و پویایی جامعه، همچنین ارتباط آن با کمتر شدن هزینه‌های سربرادرمان برای افراد و کشور ساختاربندی شده و شرکت‌های پیشرو صنعت پخت و پز غذا و نوشیدنی‌ها