

# งานมหกรรมอาหาร Alimentaria เตรียมกลับมาอีก ครั้งอย่างยิ่งใหญ่ในปี 2561 ตั้งเป้าดึงดูดผู้เข้าชม และผู้จัดแสดงสินค้าจากเอเชียเพิ่มขึ้น



Alimentaria Barcelona หนึ่งในงานมหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม และบริการด้านอาหารที่สำคัญของโลก เตรียมพร้อมที่จะกลับมาอย่างยิ่งใหญ่ในปีต่อไป โดยจะเป็นเวทีให้บรรดาธุรกิจภาคอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลกได้ก้าวไกลสู่สากล พร้อมทั้งเป็นพื้นที่จัดแสดงนวัตกรรมระดับสูงในแวดวงศิลปะการทำอาหาร สำหรับงานครั้งต่อไปจะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 16-19 เมษายนปีหน้า ที่ Fira de Barcelona (สเปน) ซึ่งคาดว่าจะดึงดูดบริษัทจากประเทศต่างๆในเอเชียเข้าร่วมงานมากขึ้น

(โลโก้: <http://photos.prnewswire.com/prnh/20160513/367297LOGO> )

(โลโก้: [http://mma.prnewswire.com/media/616532/Alimentaria\\_Logo.jpg](http://mma.prnewswire.com/media/616532/Alimentaria_Logo.jpg) )

(รูปภาพ: [http://mma.prnewswire.com/media/616533/Alimentaria\\_Hub.jpg](http://mma.prnewswire.com/media/616533/Alimentaria_Hub.jpg) )

ด้วยพื้นที่จัดแสดงสุทธิมากกว่า 100,000 ตารางเมตร งานมหกรรมดังกล่าวซึ่งจัดขึ้นพร้อมกับงานแสดงอุปกรณ์สำหรับร้านอาหาร โรงแรม และบริการรับจัดเลี้ยงนานาชาติ Hostelco จะมอบข้อเสนอที่ครอบคลุมที่สุดเท่าที่เคยมีมาให้กับภาคธุรกิจค้าปลีกและ HoReCa (โรงแรม ร้านอาหาร และธุรกิจจัดเลี้ยง) โดยคาดว่าจะมีบริษัทประมาณ 4,500 แห่งเข้าร่วมจัดแสดงในงานนี้ ซึ่งราว 300 บริษัทจะมาจากเอเชีย รวมทั้งคาดว่าจะได้รับความสนใจจากผู้ที่อยู่ในแวดวงอุตสาหกรรมเข้าร่วมงานมากกว่า 150,000 คน

ข้อมูลจากสหพันธ์อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของสเปน (FIAB) ระบุว่า ประเทศที่มีการเติบโตแข็งแกร่งอย่างจีนนั้น ถือเป็นตลาดส่งออกที่มีพลวัตมากที่สุดสำหรับสเปน ด้วยมูลค่า 1.1 พันล้านยูโรในปี 2559 และมียอดซื้อเพิ่มขึ้น 49% นำโดยเนื้อหมู ไวน์ และน้ำมันมะกอก ในขณะที่ไทยกลายเป็นตลาดที่น่าจับตา ด้วยยอดนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากสเปนเป็นมูลค่า 72 ล้านยูโร ซึ่งเติบโตขึ้นถึง 36% โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปลาแซ่แข็ง ปลาผง และน้ำมันมะกอก นอกจากนี้ยังมีญี่ปุ่น อินเดีย เกาหลีใต้ และอินโดนีเซีย เป็นตลาดเอเชียที่สำคัญในงาน Alimentaria

ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมและศาสตร์การทำอาหาร

นวัตกรรมและคุณภาพของอาหารยังคงเป็นสองสิ่งที่ Alimentaria ให้ความสำคัญอย่างมาก ดังนั้น นอกจากส่งเสริม

โอกาสในการทำธุรกิจแล้ว กิจกรรมต่างๆ ภายในงานยังมุ่งเน้นไปที่การสำรวจแนวโน้มและเพิ่มพูนความสัมพันธ์ระหว่างอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว โดยในส่วนจัดแสดง The Alimentaria Experience จะมีการจัดกิจกรรมต่างๆ มากกว่า 200 รายการ ไม่ว่าจะเป็นเวิร์คช็อป การชิมอาหาร และการแสดงการทำอาหารโดยเชฟเจ้าของร้านอาหารระดับมิชลินสตาร์รวมเกือบ 40 ดาว (เช่น Carme Ruscalleda, Andoni Luis Aduriz และอีกมากมาย) ขณะที่ผู้เชี่ยวชาญด้านไวน์ระดับแนวหน้าของโลกอย่าง Jancis Robinson และ Nick Lander จะมาร่วมในกิจกรรม Vinorum Think นอกจากนี้ ส่วนจัดแสดง The Alimentaria Hub จะกลายเป็นศูนย์กลางแห่งความรู้ แนวโน้มตลาด นวัตกรรม และธุรกิจ ผ่านการประชุมและพบปะราว 11,200 รายการ ระหว่างผู้ซื้อและผู้จัดแสดงสินค้าจากกว่า 70 ประเทศ

ที่มา: Fira de Barcelona