

มหกรรม Alimentaria Barcelona ประสบความสำเร็จ ธุรกิจอาหาร-ยอดผู้ชมงานจากเอเชียให้การตอบรับดี



Alimentaria Barcelona หนึ่งในงานมหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม และบริการด้านอาหารที่สำคัญของโลก ปิดฉากลงแล้วด้วยความสำเร็จ โดยงานประจำปีนี้ นับว่ายิ่งใหญ่ที่สุดในรอบหลายปี เพื่อเปิดโอกาสให้บรรดาธุรกิจในภาคอุตสาหกรรมอาหารทั่วโลกได้ก้าวไกลสู่สากล พร้อมทั้งเป็นพื้นที่จัดแสดงนวัตกรรมระดับสูงในแวดวงศิลปะการทำอาหาร ซึ่งทำให้งานนี้แตกต่างไปจากงานอื่นในอุตสาหกรรม สำหรับมหกรรมในปีนี้อัดแน่นระหว่างวันที่ 16-19 เมษายน ที่ผ่านมา ณ Fira de Barcelona ประเทศสเปน ซึ่งดึงดูดบริษัทมากกว่า 200 แห่งจากประเทศต่าง ๆ ในเอเชียเข้าร่วมจัดแสดงสินค้าภายในงาน

(โลโก้: https://mma.prnewswire.com/media/659718/Fira_Barcelona_Logo.jpg)

(โลโก้: https://mma.prnewswire.com/media/691251/Alimentaria_Logo.jpg)

(รูปภาพ: <https://mma.prnewswire.com/media/691243/Alimentaria.jpg>)

ด้วยพื้นที่จัดแสดงสุทธิมากกว่า 100,000 ตารางเมตร งานมหกรรมดังกล่าวซึ่งจัดขึ้นพร้อมกับงานแสดงอุปกรณ์สำหรับร้านอาหาร โรงแรม และบริการรับจัดเลี้ยงนานาชาติ Hostelco ได้นำเสนอสินค้าและบริการที่ครอบคลุมที่สุดเท่าที่เคยมีมาสำหรับทั้งภาคธุรกิจค้าปลีกและ HoReCa (โรงแรม ร้านอาหาร และธุรกิจจัดเลี้ยง) โดยคาดว่าจะมีบริษัทประมาณ 4,500 แห่งเข้าร่วมจัดแสดงในงานนี้ ซึ่งราว 200 บริษัทมาจากเอเชีย และส่วนใหญ่เป็นบริษัทจีน นอกจากนี้ยังได้รับความสนใจจากผู้ที่อยู่ในแวดวงอุตสาหกรรมเข้าร่วมงานมากกว่า 150,000 คน (30% มาจากต่างประเทศ)

สำหรับงานครั้งนี้ หากไม่รวมแบรินด์สเปน พบว่าบริษัทจากประเทศจีนครองพื้นที่จัดแสดงในงานมากเป็นอันดับที่สอง ด้วยพื้นที่รวมมากกว่า 1,100 ตร.ม.

ข้อมูลจากสหพันธ์อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของสเปน (FIAB) ระบุว่า ประเทศที่มีการเติบโตแข็งแกร่งอย่างจีนนั้น ถือเป็นตลาดส่งออกที่มีพลวัตมากที่สุดสำหรับสเปน ด้วยมูลค่า 1.1 พันล้านยูโรในปี 2016 และมียอดซื้อเพิ่มขึ้น 49% นำโดยเนื้อหมู ไวน์ และน้ำมันมะกอก ในขณะที่ไทยกลายเป็นตลาดที่น่าดึงดูด ด้วยยอดนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากสเปนเป็นมูลค่า 72 ล้านดอลลาร์ ซึ่งเติบโตขึ้นถึง 36% โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปลาแซ่แข็ง ผงปลาป่น และน้ำมันมะกอก สำหรับงาน Alimentaria ในปีนี้ มีบริษัทกว่า 200 แห่งจากเอเชียได้รับเชิญเข้าร่วมงานผ่านทางโปรแกรม

Hosted Buyers โดยเฉพาะบริษัทจากประเทศจีน ฮองกง ไต้หวัน เกาหลีใต้ ญี่ปุ่น สิงคโปร์ และอินเดีย ขณะเดียวกัน ประเทศเหล่านี้ยังติดอันดับต้น ๆ ในแง่ของจำนวนผู้เข้าชมงาน Alimentaria 2018 อีกด้วย

ความเป็นเลิศด้านนวัตกรรมและศาสตร์การทำอาหาร

บุคคลในแวดวงอุตสาหกรรมเกือบ 20,000 คนได้เข้าร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ มากกว่า 200 รายการที่เกิดขึ้นในงาน Alimentaria 2018 ซึ่งรวมถึงเชฟเจ้าของมิชลินสตาร์รวมเกือบ 45 ดาว (เช่น Carme Ruscalleda, Paco Pérez และ Ángel León เป็นต้น) ขณะที่ผู้เชี่ยวชาญด้านไวน์ระดับแนวหน้าของโลกอย่าง Jancis Robinson และ Nick Lander ได้เข้าร่วมในกิจกรรม Vinorum Think ด้านส่วนจัดแสดง The Alimentaria Hub กลายเป็นศูนย์กลางแห่งความรู้ แนวโน้ม นวัตกรรม และธุรกิจ ผ่านการประชุมและพบปะราว 12,500 รายการ ระหว่างผู้ซื้อและผู้จัดแสดงสินค้า

ที่มา: Fira de Barcelona