

อินฟอร์มา มาร์เก็ต ยันปัจจัยลบท่องเที่ยวไม่กระทบ จัดงานฟู้ดแอนด์โฮเทล ไทยแลนด์ 2019 เชื้อครึ่งปี หลังแนวโน้มดีขึ้น ด้านองค์กร-บริษัทชั้นนำของโลก มั่นใจเข้าร่วมงานแน่นอนต้องเพิ่มพื้นที่จัดงาน 20% คาดเงินสะพัด กว่า 5,500 ล้านบาท



อินฟอร์มา มาร์เก็ต ยันปัจจัยลบท่องเที่ยวไม่กระทบจัดงานฟู้ดแอนด์โฮเทล

ไทยแลนด์ 2019 เชื้อครึ่งปีหลังแนวโน้มดีขึ้น ด้านองค์กร-บริษัทชั้นนำของโลกมั่นใจเข้าร่วมงานแน่นอนต้องเพิ่มพื้นที่
จัดงาน 20% คาดเงินสะพัดกว่า 5,500 ล้านบาท

อินฟอร์มา มาร์เก็ต ผู้จัดงานฟู้ดแอนด์โฮเทล ไทยแลนด์ 2019 เชื่อสถานการณ์การท่องเที่ยวไทยครึ่งปีหลังฟื้น เผย
ปัจจัยลบไม่กระทบจัดงานฯ หลังองค์กรและบริษัทชั้นนำของโลก กว่า 450 ราย จาก 30 ประเทศทั่วโลก พร้อมขน
นวัตกรรมและผลิตภัณฑ์พรีเมียมสำหรับธุรกิจท่องเที่ยว โรงแรม ร้านอาหารและบริการร่วมจัดงานแน่นอนต้องขยาย
พื้นที่เพิ่ม 20% คาดปีนี้จะมีผู้เข้าชมขมกว่า 30,000คน เงินสะพัดกว่า 5,500 ล้านบาท

นายจัสติน พาว ผู้จัดการทั่วไป บริษัท อินฟอร์มา มาร์เก็ต ผู้จัดงานฟู้ดแอนด์โฮเทล ไทยแลนด์ 2019 (Food &

Hotel Thailand 2019) กล่าวถึงความมั่นใจในการจัดงาน ปีนี้ว่า แม้ครึ่งปีแรกการท่องเที่ยวไทยจะได้รับผลกระทบจากหลายปัจจัยทั้งเหตุการณ์ระเบิดครั้งล่าสุด สงครามการค้าสหรัฐ-จีน การแข็งค่าของเงินบาท และจำนวนนักท่องเที่ยวกลุ่มหลักจากจีนที่ลดลง แต่คาดว่าจะส่งผลเพียงระยะสั้น โดยแนวโน้มสถานการณ์ท่องเที่ยวไทยในครึ่งปีหลังน่าจะกลับมาฟื้นตัว เนื่องจากเป็นช่วงไฮซีซั่นของการท่องเที่ยว โดยประเทศไทยยังคงเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวทั่วโลก เห็นได้จากการที่ไทยยังคงรักษาอันดับ 1 ใน 4 ของประเทศที่มีรายได้ทางการท่องเที่ยวสูงสุดของโลกไว้ได้

ดังนั้นทำให้การจัดงานฟู้ดแอนด์ไฮเทล ไทยแลนด์ 2019 ไม่ได้รับผลกระทบจากปัจจัยลบดังกล่าวตรงกันข้ามผู้ร่วมจัดแสดงงานไม่ว่าจะเป็นองค์กรภาครัฐ สมาคม และภาคเอกชนไทย-ต่างประเทศกว่า 450 ราย จาก 30 ประเทศทั่วโลกยังมีความมั่นใจและยืนยันการร่วมจัดแสดงงานเต็มพื้นที่จนถึงต้องมีการขยายพื้นที่จัดงานเพิ่มถึง 20% ครอบคลุมพื้นที่ฮอลล์ 102-104 ของศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา

สำหรับแนวคิดการจัดงานในครั้งนี้ คือ องค์กรประกอบหลักแห่งความสำเร็จ เนื่องจากธุรกิจท่องเที่ยว โรงแรม ร้านอาหารและบริการต้องมีการพัฒนาเพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันและความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าอย่างต่อเนื่อง โดยงานฟู้ดแอนด์ไฮเทล ไทยแลนด์ นอกจากจะนำเสนอถึงนวัตกรรม เทคโนโลยี และสินค้าระดับพรีเมียมจากบริษัทชั้นนำของโลกแล้ว ยังมีกิจกรรม การประชุมและสัมมนาที่ให้ความรู้และเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินธุรกิจอีกมากมายทำให้ได้ทราบถึงแนวโน้มและทิศทางของอุตสาหกรรมเพื่อนำไปปรับใช้ในการพัฒนาธุรกิจ โดยแนวโน้มและทิศทางที่สำคัญของการท่องเที่ยววันนี้ คือ เรื่องของสุขภาพและการเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ซึ่งเป็นที่น่ายินดีอย่างยิ่งที่ในปีนี้มี 2 ภาวิลเลียนใหม่เกิดขึ้นภายในงานฯ คือ ภาวิลเลียนจากสหภาพยุโรป (EU Business Avenues in South East Asia) และ กรมการค้าภายใน ประกอบด้วยสมาคมการค้าเกษตรอินทรีย์ไทย (Thai Organic Trade Association - TOTA) สหพันธ์เกษตรกรรมยั่งยืนแห่งประเทศไทย (Thailand Sustainable Agriculture Confederation - TSAC) มูลนิธิเกษตรอินทรีย์ไทย (มกอท.) (Thai Organic Agriculture Foundation - TOAF) ถืออีกไฮไลท์ที่น่าสนใจนอกเหนือจาก 9 ภาวิลเลียนนานาชาติจากอิตาลี สหภาพยุโรป เดนมาร์ก ญี่ปุ่น (3) เกาหลี (2) จีน (2) โดยภายในภาวิลเลียนของสหภาพยุโรปและกรมการค้าภายใน จะมีการจัดแสดงผลภัณฑ์และการสัมมนาให้ความรู้ด้านอาหารออร์แกนิกเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งกำลังเป็นที่สนใจของคนทั่วโลก รวมถึงโอกาสของสินค้าออร์แกนิกของไทยในตลาดโลกด้วย

ส่วนโซนการจัดแสดงงานในปีนี้อยู่ประกอบด้วย 6 โซน ได้แก่ Coffee & Tea Culture, Food & Drinks, Food Service Equipment, Hospitality & Retail Technology Thailand, Hospitality Style และ Wine & Spirits Thailand พร้อม 2 โซนพิเศษที่จัดขึ้นในปีนี้เป็นครั้งแรก คือ Fine Food Thailand และ Restaurant & Bar Thailand ที่นำเสนอถึงผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ เทคโนโลยี และแนวโน้มสำหรับอุตสาหกรรมร้านอาหารและบาร์ รวมถึงเวทีกิจกรรมกลาง (Live Theatre) ซึ่งมีกิจกรรมน่าสนใจมากมาย อาทิ การสร้างสรรค์เมนูพิเศษ

จากชา การสร้างเครื่องต้มคือกเทล มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ แนวโน้มธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม ไทยสู่ศูนย์กลางอาหารและเครื่องดื่มออร์แกนิกของอาเซียน ฯลฯ นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมที่น่าสนใจทั้งการแข่งขัน การสัมมนา และ งานประชุม เพื่อให้ความรู้ พัฒนาทักษะ และ แลกเปลี่ยนมุมมองในการดำเนินธุรกิจแก่ผู้ประกอบการและผู้สนใจอีกมากมาย

จากความน่าสนใจของการจัดงานฯ ดังกล่าวทำให้คาดว่าในปีนี้จะจะมีผู้ประกอบการและผู้สนใจเข้าร่วมชมงานกว่า 30,000 คน เพิ่มขึ้น 10% มีมูลค่าจากการค้าและการเจรจาธุรกิจภายในงานสูงถึง 5,500 ล้านบาท สำหรับผู้สนใจสามารถลงทะเบียนล่วงหน้าเพื่อเข้าชมงานได้ที่ www.foodhotelthailand.com โดยงานฟู้ดแอนด์โฮเทล ไทยแลนด์ 2019 จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 4-7 กันยายนนี้ ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา ผู้สนใจสามารถค้นหาข้อมูลการจัดงานเพิ่มเติมได้ที่ www.foodhotelthailand.com และ Facebook [Pagewww.facebook.com/Food & Hotel Thailand](https://www.facebook.com/Food%20&%20Hotel%20Thailand)

นำเสนอข่าวโดยฝ่ายประชาสัมพันธ์ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

คุณกัมปนาท ถวัลย์กิจดำรงค์ โทร 085 822 8238 E-mail : gumpanat@gmail.com

คุณนัฐกานต์ อินเป็ง (แมว) Tel: 089-770-7737 Email:nattakarn_i@yahoo.com