

Alimentaria 2020 ย้ำตำแหน่งมหกรรมอาหารชั้นนำของโลก กับการกลับมาอย่างยิ่งใหญ่ ณ จุดนัดพบ เดิมในบาร์เซโลนา

Alimentaria Barcelona หนึ่งในงานมหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม และบริการด้านอาหารที่สำคัญของโลก เตรียมกลับมาอีกครั้งในระหว่างวันที่ 20-23 เมษายน 2020 ณ ศูนย์แสดงสินค้า Fira de Barcelona ในเมืองบาร์เซโลนา ด้วยจำนวนผู้จัดแสดงและผู้เข้าชมงานที่มากขึ้นจากทั่วทุกมุมโลก ซึ่งจะมาแลกเปลี่ยนด้านการค้า และคาดการณ์แนวโน้มอุตสาหกรรม ตลอดจนศาสตร์การทำอาหารและศิลปะการรับประทานอาหาร

ด้วยพื้นที่จัดแสดงมากกว่า 110,000 ตร.ม. งานมหกรรม Alimentaria จะจัดขึ้นพร้อมกับงาน Hostelco เพื่อเป็นเวทีที่เปิดโอกาสอันดีเยี่ยมให้แก่ภาคธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์สำหรับร้านอาหารและบริการรับจัดเลี้ยงในการขยายตลาดสู่สากล ทำธุรกิจ และค้นพบนวัตกรรมใหม่ ๆ

Alimentaria 2020 ตั้งเป้าที่จะยกระดับงานมหกรรมให้มีความเป็นสากลมากยิ่งขึ้นอีก หลังจากจัดงานประจำปีนี้ได้ต้อนรับบริษัทจัดแสดงสินค้า 4,500 แห่ง ซึ่ง 1,000 บริษัทในจำนวนนี้มาจาก 70 ประเทศ ขณะที่ดึงดูดผู้เข้าชมงานราว 150,000 คน ซึ่ง 30% ในจำนวนนี้มาจาก 156 ประเทศทั่วโลก

ด้วยความท้าทายในการจัดกิจกรรมนัดพบธุรกิจให้ประสบความสำเร็จอย่างเช่นในปีนี้ที่มีการจับคู่ธุรกิจถึงกว่า 12,500 รายการที่งาน Alimentaria ทาง Hosted Buyers Loyalty and Invitation Programme จึงได้คัดเลือกผู้ซื้อรายสำคัญ รวมถึงผู้นำเข้าและผู้จัดจำหน่าย รวม 680 รายจากประเทศหลัก ๆ ทั่วทั้ง 5 ทวีป เพื่อเชิญมาร่วมงานจัดแสดงในปีนี้ ขณะเดียวกัน Alimentaria ก็ไม่ลืมที่จะเชิญผู้ซื้อรายสำคัญในสเปนอีกราว 1,000 รายด้วย

แคนาดา ญี่ปุ่น บราซิล สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ และเวียดนาม จะมาร่วมจัดแสดงที่พาววิลเลียนของแต่ละประเทศเป็นครั้งแรกที่งาน Alimentaria 2020 ขณะที่อิตาลี เยอรมนี โปรตุเกส เบลเยียม กรีซ โรมาเนีย โปแลนด์ โมร็อกโก สหรัฐอเมริกา อิสราเอล อาร์เจนตินา เอกวาดอร์ โคลัมเบีย จีน เกาหลี อินโดนีเซีย ไทย และอีกหลายประเทศ จะกลับมาร่วมงานเช่นกัน

งานมหกรรม Alimentaria ประกอบไปด้วยส่วนจัดแสดงที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น Intercarn (เนื้อสัตว์), Interlact (ผลิตภัณฑ์นม), Expoconser (อาหารหมักดอง), Snacks, Biscuits & Confectionery (ขนมหวานและอาหารทานเล่น); Mediterranean Foods (อาหารเมดิเตอร์เรเนียน น้ำมันมะกอก และน้ำมันพืช) และ Restaurama (บริการด้านอาหาร) นอกจากนี้ ยังมีการเปิดพื้นที่จัดแสดงใหม่อย่าง Alimentaria Trends ซึ่งจะจัด

แสดงเชกเตอร์ย่อยในอุตสาหกรรมที่กำลังเป็นกระแส เช่น Fine Foods, Organic Foods, Free From foods, Halal Foods และ Functional Foods ส่วน Grocery Foods จะนำบริษัทชั้นนำในภาคอุปโภคบริโภคมารวมตัวกันที่ International Pavilions ซึ่งซัพพลายเออร์จากต่างประเทศจะมารวมกันอยู่ที่นี้ทั้งหมด ขณะที่ Lands of Spain จะนำเสนอผลิตภัณฑ์จากภูมิภาคต่าง ๆ ของสเปน

นอกจากการจัดแสดงสินค้าแล้ว ภายในงานยังมีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ มากมายเพื่อส่งเสริมนวัตกรรมในอุตสาหกรรม และเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างอุตสาหกรรมอาหาร ศิลปะการทำอาหาร และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว โดยเน้นที่ความยั่งยืน ยกตัวอย่างเช่น กิจกรรม Experience Live Gastronomy จะเปิดพื้นที่สำหรับเวิร์กช็อป การนำเสนอ และการสาธิตการทำอาหารโดยเชฟชื่อดังเจ้าของดาวมิชลินรวมกันมากกว่า 30 ดวง ด้าน Alimentaria Hub จะทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางที่อุทิศให้กับนวัตกรรม ความรู้ และความเป็นผู้ประกอบการ ผ่านการประชุม การพูดบนเวที และนิทรรศการ

โลโก้ - https://mma.prnewswire.com/media/1057888/Fira_Barcelona_Logo.jpg

รูปภาพ - https://mma.prnewswire.com/media/1057889/Alimentaria_2020.jpg