

Food&HotelAsia2016 ช่วยเพิ่มโอกาสทางธุรกิจให้ บริษัทไทย

Food&HotelAsia2016 ช่วยเพิ่มโอกาสทางธุรกิจให้บริษัทไทย

งานแสดงสินค้าที่สำคัญและเป็นประโยชน์มากที่สุดในเอเชียสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและการต้อนรับ ด้วยจำนวนผู้แสดงสินค้าและนวัตกรรมกว่า 300 รายที่เข้าร่วมงานเป็นครั้งแรก รวมถึงศาลาแสดงสินค้าและนวัตกรรมของผู้ประกอบการรายใหม่ๆ จากต่างประเทศและแบรนช์ชั้นนำ

จากการที่อุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจการต้อนรับระดับนานาชาติมีความคึกคักมากขึ้นเรื่อยๆ โดยมีภูมิภาคเอเชียอยู่แถวหน้า ในช่วงไม่กี่เดือนข้างหน้านี้ ผู้สนใจจะได้พบกับงานแสดงสินค้าอุตสาหกรรมชั้นนำของภูมิภาค FHA2016 (Food&HotelAsia2016) ซึ่งจะมีผู้ประกอบการร่วมจัดแสดงสินค้าและนวัตกรรมด้านอาหารและการต้อนรับที่ได้รับการยอมรับและครบครันมากที่สุดของภูมิภาคในครั้งนี้เป็นครั้งแรกกว่า 300 ราย รวมทั้งกลุ่มศาลาแสดงสินค้าของผู้ประกอบการรายใหม่จากนานาชาติเข้าร่วมงานอย่างคับคั่ง

ผู้เข้าแสดงสินค้าและนวัตกรรมรายใหม่ดังกล่าวจะนำเสนอผลิตภัณฑ์และส่วนผสมใหม่ๆ รวมถึงอุปกรณ์และซัพพลายต่างๆ ตลอดจนบริการชั้นเยี่ยมมากมาย ส่งผลให้งานแสดงสินค้าครั้งนี้มีขนาดใหญ่และมีความหลากหลายมากขึ้น ช่วยให้ผู้ซื้อในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องมีทางเลือกที่มากขึ้นกว่างานครั้งก่อนๆ และทำให้งาน FHA เป็นงานแสดงสินค้าที่ผู้สนใจไม่ควรพลาดและคุ้มค่ามากสำหรับผู้ประกอบการที่จะเข้าร่วมแสดงสินค้า

“สำหรับงานที่จะจัดขึ้นในปี 2016 มีหลายบริษัททั้งในและจากต่างประเทศที่เป็นรายใหม่ๆ มาร่วมงานกับเราเป็นครั้งแรก เป็นภาพสะท้อนที่ชัดเจนของความสำเร็จที่อุตสาหกรรมนี้มีต่องานนี้ และตกย้ำตำแหน่งความเป็นงานแสดงสินค้าที่เป็นทางเลือกอันดับแรกสำหรับผู้เล่นในอุตสาหกรรมอาหารและการต้อนรับ ทั้งขนาดใหญ่และเล็ก จากทั่วทั้งภูมิภาคและทั่วโลก” นางสาว Ting Siew Mui ผู้อำนวยการโครงการงานแสดงสินค้าเกี่ยวกับไลฟ์สไตล์ของสิงคโปร์ เอ็กซิبيชัน เซอร์วิส เซส (Singapore Exhibition Services) ซึ่งเป็นผู้จัดงาน FHA

งานแสดงสินค้าและนิทรรศการเฉพาะด้านเพื่อตอบสนองความต้องการเฉพาะของภาคอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของไทย

ประเทศไทยมีตลาดอาหารและเครื่องดื่มที่หลากหลาย โดยร้อยละ 61 ของตลาดประกอบด้วยด้วยผลิตภัณฑ์หลัก เช่น ข้าวสาร น้ำตาล ขนมหวาน อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง อาหารพร้อมรับประทาน เนื้อสัตว์ปีก ผลไม้แปรรูป และผักต่างๆ นับเป็น 1 ใน 10 ประเทศผู้ผลิตอาหารชั้นนำของโลก ขณะนี้ในประเทศไทยมีบริษัทแปรรูปอาหารเกือบ

- ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมงานเป็นครั้งแรก: ผู้ประกอบการรายใหม่ที่เข้าร่วมงานเป็นครั้งแรก ประกอบด้วยแบรนด์ระดับโลก ได้แก่ Arla, Blue Diamond Growers, Boon Tong Kee, Fraser & Neave, Lam Soon, Owl International, Scelta Mushrooms, SodaStream Professional, Yeo Hiap Seng และอื่นๆ อีกมากมาย พร้อมด้วยผู้เข้าร่วมงานรายเดิมที่กลับมาร่วมงานอีกประมาณ 3,000 ราย
- ครั้งแรกของศาลาแสดงสินค้าของกลุ่มประเทศชั้นนำ ได้แก่ แอลจีเรีย ฮังการี โปแลนด์ และเนเธอร์แลนด์ เป็นต้น
- ครั้งแรกของพื้นที่แสดงสินค้าภายนอกอาคาร: นับเป็นครั้งแรกที่มีการจัดพื้นที่ส่วนต่อขยายภายในงาน FHA2016 ไว้ภายนอกอาคารเพื่อรองรับผู้เข้าร่วมงาน FoodAsia
- ครั้งแรกของงาน ProWine ASIA: Singapore Exhibition Services ร่วมกับ Messe Düsseldorf Asia จัดงาน ProWine ASIA ขึ้นเป็นครั้งแรกในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยจะรวมอยู่กับงาน FHA2016 งานนี้มีรูปแบบเดียวกับงาน ProWein ใน Düsseldorf ซึ่งเป็นงานแสดงสินค้าไวน์และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้รับการยอมรับทั่วโลก โดย ProWine ASIA จะอาศัยประสบการณ์และความเชี่ยวชาญอันโชกโชนของ Messe Düsseldorf ทั้งยังจะเป็นเวทีส่งเสริมธุรกิจการค้าไวน์และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ระหว่างประเทศ และด้วยการจัดงาน ProWine ASIA งาน FHA จะช่วยขับเคลื่อนภาคธุรกิจไวน์และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีอยู่ให้เติบโตและขยายตัวต่อไป
- ครั้งแรกของ Sweet High Tea Challenge: ส่วนหนึ่งของกิจกรรม FHA Culinary Challenge อันเลื่องชื่อ ก็คือ Sweet High Tea Challenge ซึ่งเป็นกิจกรรมใหม่ที่เปิดให้หลายทีมจากโรงแรม ร้านอาหาร ผู้ผลิตขนมหวาน สายการบิน สถาบันฝึกสอนทำอาหาร และสถานประกอบการจัดเลี้ยง (ทีมละ 2 คน) ร่วมแข่งขันจัดชุดไฮทีสำหรับ 6 ที่เพื่อช่วงชิงคะแนนจากคณะกรรมการตัดสิน
- ครั้งแรกของการประชุมด้าน Hotels & Resorts Management: ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในหัวข้อเกี่ยวกับรูปแบบธุรกิจที่เหมาะสมสำหรับเจ้าของธุรกิจการต้อนรับ การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน การออกแบบโรงแรมที่ยั่งยืนและเทรนด์ใหม่ๆ ในการออกแบบสำหรับโรงแรมและรีสอร์ท ตลอดจนข่าวสารล่าสุดเกี่ยวกับโครงการใหม่ๆ ในแวดวงธุรกิจการต้อนรับในภูมิภาคเอเชีย
- ครั้งแรกของการเสวนาว่าด้วย F & B Productivity: ครอบคลุมแนวคิดและการออกแบบครัวอย่างยั่งยืน ซึ่งเป็นกิจกรรมย่อยของการประชุม Food and Beverage Design, Technology & Operations ประกอบด้วยกรณีศึกษาเกี่ยวกับการออกแบบที่มีประสิทธิภาพในการเพิ่มผลผลิต แนวโน้มในด้านวิศวกรรมเมนู และการจ้างเหมาบริการประกอบอาหารจากภายนอกที่ประสบความสำเร็จ

เอเชียแปซิฟิกขับเคลื่อนโอกาสใหม่ๆ และการเติบโตสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและบริการ

การเปลี่ยนแปลงล่าสุดด้านประชากรและนโยบายในเอเชียแปซิฟิกได้นำไปสู่อัตราการขยายตัวของการเดินทางระหว่างประเทศและการใช้จ่ายในแวดวงค้าปลีกในภูมิภาคนี้ ประชากรชนชั้นกลางที่เพิ่มขึ้น การเดินทางทางอากาศและที่พักที่มีราคาไม่แพง ตลอดจนนโยบาย ASEAN Open Skies Policy ซึ่งช่วยให้สายการบินต่างๆ ในอาเซียนเปิดเส้นทางบินได้อย่างอิสระทั่วทั้งภูมิภาค ช่วยสร้างศักยภาพมหาศาลให้กับแบรนด์ทั้งในและต่างประเทศ

รายได้จากการท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 19.3 ของ GDP ในปี 2014 โดยมีมูลค่าถึง 2,345,100 ล้านบาท ซึ่งนี้คาดว่าจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 6.4 ต่อปีไปเป็น 4,496,700 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 25.8 ของ GDP ในปี 2025 ในช่วงครึ่งแรกของปี 2015 ไทยจะเติบโตเพิ่มขึ้นร้อยละ 25 จากช่วงเดียวกันของปี 2014 ในส่วนของจำนวนนักท่องเที่ยวที่มาเยือนประเทศไทย รวมเป็นทั้งสิ้น 12,400,000 คน โดยคาดว่าจะจะเป็นไปตามที่คาดการณ์ไว้ว่าจะเกิน 28 ล้านคนโดยรวมตลอดทั้งปี

เพื่อให้ได้ประโยชน์จากการไหลเข้าของนักท่องเที่ยวกระเป่าหนักที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทย ผู้ประกอบการโรงแรมและค้าปลีกจำเป็นต้องมองหาวิธีการที่จะปรับปรุงผลิตภาพ วิธีหนึ่งในการบรรลุเป้าหมายนี้ คือ การเปิดรับเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่ช่วยให้สามารถให้บริการที่สอดคล้องกับความต้องการเฉพาะบุคคลของผู้เข้าพักได้มากขึ้น

เพื่อตอบสนองเทรนด์เหล่านี้ FHA2016 International Conference จะเป็นการหารือเกี่ยวกับประเด็นสำคัญที่มีผลต่ออุตสาหกรรมอาหารและการต้อนรับ โดยมองหาโอกาสทางการค้าสำหรับโรงแรม การออกแบบโรงแรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม big data analytics สำหรับการดำเนินงานแบบ smart operations และตรวจสอบย้อนกลับในอุตสาหกรรมอาหาร เป็นต้น การประชุมร่วมแบบเต็มคณะ (joint plenary session) จะประกอบด้วย ข้อมูลเชิงลึกจากบรรดาซีอีโอ การเสวนาของผู้มีส่วนได้เสียและผู้รู้ระดับมัธยมนิยม ซึ่งถือเป็นเวทีที่รวมเหล่าผู้เชี่ยวชาญจากทั่วโลกมาร่วมกันเสนอและแลกเปลี่ยนความคิดและมุมมองของพวกเขาเกี่ยวกับแนวโน้มล่าสุดในภาคอุตสาหกรรมอาหารและการต้อนรับ

“ผมรู้สึกปลื้มมากที่งานครั้งที่ 20 ของเราเดินทางเป็นจุดเริ่มต้นที่ดี และผมรู้สึกตื่นเต้นมากที่จะได้เห็นงานครั้งนี้บรรลุผล อุตสาหกรรมอาหารและการต้อนรับพัฒนาไปอย่างรวดเร็วพร้อมกับความต้องการและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภคในปัจจุบันไม่เพียงแต่คาดหวังการบริการที่ดีจากสถานประกอบการด้านการต้อนรับและอาหาร พวกเขายังให้ความสำคัญมากขึ้นกับผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผลิตที่มีจริยธรรม สะอาด และปลอดภัย เราจะครอบคลุมแนวโน้มเหล่านี้ในงาน FHA2016 และเราหวังว่าจะได้อภิปรายอย่างมีความหมายกับผู้เข้าร่วมงาน” นางสาว Ting Siew Mui กล่าวเสริม

ประสบการณ์รอบด้าน

เพื่อเสริมประสบการณ์แบบองค์รวม FHA2016 จะเป็นเจ้าภาพจัดกิจกรรมการแข่งขันอันทรงเกียรติและเข้มข้นที่พุ่งเป้าหมายไปที่ผู้เชี่ยวชาญจากเป้าหมายเฉพาะกลุ่มและภาคอุตสาหกรรมอาหารและการต้อนรับ กิจกรรมเหล่านี้รวมถึง FHA Culinary Challenge 2016, FHA Barista Challenge 2016, FHA Latte Art Challenge 2016 และ Asian Pastry Cup 2016

งาน FHA ในปี 2014 มีตัวแทนจากภาคธุรกิจสนใจเข้าร่วมงานมากกว่า 65,000 คน และมีผู้ประกอบการร่วมแสดงสินค้าและนวัตกรรมราว 3,000 ราย จาก 65 ประเทศและหลายภูมิภาค

สถิติเกี่ยวกับงาน FHA2016 และ ProWine ASIA 2016

- พื้นที่แสดงสินค้า: 100,500 ตร.ม.

- จำนวนผู้เข้าร่วมแสดงสินค้าและนวัตกรรม: 3,350 บริษัท จาก 70 ประเทศ/ภูมิภาค (ร้อยละ 80 มาจากต่างประเทศ)

- ผู้เข้าร่วมงานในนามกลุ่ม: 66

#

ข้อมูลโดยสังเขป:

FHA2016 (Food&HotelAsia2016)

ประกอบด้วย: Bakery&Pastry, FoodAsia, HotelAsia, HospitalityStyleAsia, HospitalityTechnology และ SpecialityCoffee&Tea

วันที่: 12 – 15 เมษายน 2016 (วันอังคาร – วันศุกร์)

สถานที่: Singapore Expo, Hall 1 - 9

เวลา: 10.00 – 18.00 น. (12 – 14 เมษายน 2016, วันอังคาร – วันพฤหัสบดี)

10.00 – 16.00 น. (15 เมษายน 2016, วันศุกร์)

ผู้เข้าชมงาน: ตัวแทน/ผู้เกี่ยวข้องจากองค์กรธุรกิจและการค้า

เว็บไซต์: www.foodnhotelasia.com

ProWine ASIA 2016

วันที่: 12 – 15 เมษายน 2016 (วันอังคาร – วันศุกร์)

(จัดในพื้นที่เดียวกับงาน FHA2016)

สถานที่: Singapore Expo, Hall 10

เวลา: 10.00 – 18.00 น. (12 – 14 เมษายน 2016, วันอังคาร – วันพฤหัสบดี)

10.00 – 16.00 น. (15 เมษายน 2016, วันศุกร์)

ผู้เข้าชมงาน: ตัวแทน/ผู้เกี่ยวข้องจากองค์กรธุรกิจและการค้า

เว็บไซต์: www.prowineasia.com