

اولین دوره نمایشگاه تجهیزات آشپزخانه صنعتی، رستوران و هتل HRCC صنعت هورکا

عنوان کامل نمایشگاه:

- نمایشگاه تخصصی بین‌المللی تجهیزات، لوازم مصرفی و مواد اولیه آشپزخانه صنعتی، رستوران، کترینگ

تاریخ برگزاری: 23-19 آبان ماه سال 1396 برابر با 10 الی 13 نوامبر 2017

محل برگزاری: مرکز نمایشگاهی بین‌المللی شهرآفتاب

گروه‌های کالایی: تجهیزات آشپزخانه صنعتی - تولیدکننده و واردکننده تجهیزات و اقلام مصرفی رستوران داران و هتل داران

سالن‌های تحت پوشش: A6

تعداد شرکتهای مشارکت کننده: 48 شرکت

متراژ کل سالن تحت پوشش: 6,000 مترمربع

تعداد کل بازدیدکنندگان: 3,784 بازدیدکننده

مقامات مراسم رسمی افتتاحیه:

- جناب آقای علیرضا محبوب رئیس محترم فراکسیون کارگری مجلس

- جناب آقای علی اصغر میر ابراهیمی رئیس محترم اتحادیه صنف رستوران‌های سنتی و سلف سرویس‌های تهران

عناوین رویدادهای جانبی: آموزش نحوه صحیح مهمان‌نوازی و باریستا در ایران

دوره‌ی اول نمایشگاه با حضور 48 شرکت تولیدکننده و واردکننده تجهیزات و اقلام مصرفی رستوران داران و هتل داران از استان‌های اصفهان، البرز، فارس، قم، خراسان رضوی و تهران آخرین دستاوردهای خود را به معرض نمایش گذاشتند.

در اولین دوره از نمایشگاه تجهیزات آشپزخانه صنعتی، رستوران و هتل شرکت‌های حاضر در این نمایشگاه عرضه‌کننده‌هایی در حوزه تجهیزات عمومی، طبخ، سلف سرویس، سرویس‌های پذیرایی، شست‌وشو و تزئینات و دکوراسیون و مواد اولیه غذایی و خدمات نرم‌افزاری و IT رستوران‌ها و هتل‌ها حضور داشتند.

این نمایشگاه در روز 19 آبان ماه سال 96 با حضور جناب آقای علیرضا محبوب رئیس محترم فراکسیون کارگری مجلس و جناب آقای علی اصغر میر ابراهیمی رئیس محترم اتحادیه صنف رستوران‌های سنتی و سلف سرویس‌های تهران افتتاح شد که در همان روز اول بیش از هزار نفر بازدیدکننده متخصص در نمایشگاه حضور یافتند و در مجموع طی پنج روز برگزاری 3784 نفر از این نمایشگاه دیدن کردند.

در این میان حضور مهمان ویژه و برنامه های جانبی نمایشگاه با هدف آموزش نحوه صحیح مهمان نوازی و باریستا در ایران مورد توجه بسیاری از بازدید کنندگان قرار گرفت و در 23 آبان ماه 1396 این نمایشگاه با رضایت 90 درصدی مشارکت کنندگان به کار خود خاتمه داد .



دومین دوره نمایشگاه تجهیزات آشپزخانه صنعتی، رستوران و هتل HRCC صنعت هورکا

عنوان کامل نمایشگاه:

- نمایشگاه تخصصی بین‌المللی تجهیزات، لوازم مصرفی و مواد اولیه آشپزخانه صنعتی، رستوران، کترینگ

تاریخ برگزاری: 10-7 دی ماه سال 1397 برابر با 28 الی 31 دسامبر 2018

محل برگزاری: مرکز نمایشگاهی بین‌المللی شهر آفتاب

گروه‌های کالایی: تجهیزات آشپزخانه صنعتی - تولیدکننده و واردکننده تجهیزات و اقلام مصرفی رستوران داران و هتل داران

سالن‌های تحت پوشش: A6

تعداد شرکتهای مشارکت کننده: 58 شرکت

متراژ کل سالن تحت پوشش: 6,000 مترمربع

تعداد کل بازدیدکنندگان: 4,392 بازدیدکننده

مقامات مراسم رسمی افتتاحیه:

- جناب آقای مرتضی هاشمی معاون مدیر عامل مرکز نمایشگاهی شهر آفتاب

- جناب آقای علی اصغر میر ابراهیمی رئیس محترم اتحادیه صنف رستوران‌های سنتی و سلف سرویس‌های تهران

- جناب آقای اسکندر آزموده مفیدی ریاست اتحادیه صنف بستنی، آبمیوه و کافی شاپ تهران

عناوین رویدادهای جانبی:

- کارگاه‌های آموزشی 4روزه با همکاری دانشگاه سینا و مرکز آموزش علمی کاربردی میراث فرهنگی، صنایع‌دستی و گردشگری
اندیشه کاراد در حوزه‌های مختلف آداب معاشرت، آموزش آشپزی در بخش‌های سنتی و فرنگی، نان‌ها، گارنیش، دسر و فینگرفود و
حوزه میکسولوژی با همکاری شرکت سن ایچ

برنامه ریزی‌های اطلاع‌رسانی و تبلیغات:

- درج آگهی و پوستر نمایشگاه در صفحات پر بازدید اینستاگرام و گروه‌های متخصص تلگرامی

- برگزاری جلسات هم‌اندیشی با اساتید حوزه آشپزی

- ارسال ایمیل و پیامک به بانک‌های معتبر این صنعت

- همکاری و نشست با اتحادیه‌های مرتبط این صنعت

- ساخت تیزرهای تبلیغاتی

- ارسال 12000 کارت دعوت جهت بازدید متخصصان این صنف در سراسر کشور

دومین دوره ی این نمایشگاه در روز 7 دی ماه 1397 در سالن A6 مرکز نمایشگاهی شهر آفتاب با حضور جناب آقای علی اصغر میرابراهیمی رئیس اتحادیه صنف رستوران‌های سنتی و سلف سرویس‌های تهران، جناب آقای اسکندر آزموده مفیدی ریاست اتحادیه صنف بستنی، آرمیوه و کافی‌شاپ تهران و جناب آقای مرتضی هاشمی معاون مدیرعامل مرکز نمایشگاهی شهر آفتاب افتتاح شد.

از آنجایی که قریب به اتفاق نمایشگاه‌های ایران در سال 97 از لحاظ متراف ما بین 35 الی 45 درصد ریزش مواجه بودند، نمایشگاه تجهیزات آشپزخانه صنعتی، رستوران، فست فود، هتل و صنایع وابسته رشد 65 درصدی نسبت به سال گذشته داشته و این یعنی در مقایسه با سایر نمایشگاه‌های برگزار شده در ایران تفاوتی معادل 75 الی 90 درصد رشد را نشان می‌دهد که از مهمترین عوامل آن می‌توان از تخصصی بودن و دعوت از بازدیدکنندگان متخصص این حوزه یاد نمود و همچنین نتیجه برگزاری موفق این نمایشگاه در سال گذشته دانست.

در سال دوم این نمایشگاه 58 شرکت از استان‌های تهران، مرکزی، اصفهان، کرمانشاه، البرز حضور یافته بودند

از مهمترین برنامه‌ها و اقدامات ارتقایی نمایشگاه تجهیزات آشپزخانه صنعتی، رستوران، فست فود، هتل و صنایع وابسته که برای سال دوم این نمایشگاه برنامه ریزی شده بود میتوان از موارد زیر یاد نمود:

1) در این دوره نمایشگاه افزایش تعامل بین صنعت و دانشگاه از جمله رویدادهای مورد توجه و اهمیت بوده که به این منظور کارگاه‌های آموزشی 4روزه‌ای با همکاری دانشگاه سینا و مرکز آموزش علمی کاربردی میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری اندیشه کاراد در سالن نمایشگاه با حوزه‌های مختلف آداب معاشرت، آموزش آشپزی در بخش‌های سنتی و فرنگی، نان‌ها، گارنیش، دسر و فینگرفود و حوزه میکسولوژی با همکاری شرکت سن ایچ برگزار گردید که توانست در مقایسه با سایر نمایشگاه‌های برگزار شده به عنوان یک رویکرد جدی اثر بخش دنبال شود.

2) بازدید قریب به 200 نفر از آشپزان و سر آشپزان مطرح این صنعت که باعث تبادل نظر و تجارب و آشنایی بیشتر با نیاز مصرف کننده در این حوزه شد.

از جمله برنامه‌های اطلاع رسانی و تبلیغات برای دور دوم این نمایشگاه به شرح زیر انجام شد:

- اطلاع رسانی به 12000 متخصص این صنف از طریق کارت دعوت بازدید از نمایشگاه در سراسر کشور
- درج آگهی و پوستر نمایشگاه در صفحات پر بازدید اینستاگرام و گروه‌های متخصص تلگرامی
- برگزاری جلسات هم‌اندیشی با اساتید حوزه آشپزی
- ارسال ایمیل و پیامک به بانک‌های معتبر این صنعت
- همکاری و نشست با اتحادیه‌های مرتبط این صنعت
- ساخت تیزرهای تبلیغاتی

طی 4 روز برگزاری این رویداد باعث جذب 4392 نفر بازدید کننده متخصص گردید و رشدی 15 درصدی برای بازدیدکننده نسبت به سال گذشته را در رقم زد.

این نمایشگاه در روز 10 دی ماه 1397 همچنان با رضایت بالای 90 درصدی مشارکت‌کنندگان به کار خود پایان داد.

