

MeatEx، مکانی برای گردهمایی بهترینهای ایران و جهان

تثبیت جایگاه تنها نمایشگاه صنعت گوشت و فرآورده های گوشتی خاورمیانه

دومین دوره نمایشگاه تخصصی و بین المللی محصولات پروتئینی حلال در تاریخ ۲۲ تا ۲۵ آبان ماه ۱۳۹۶ در فضایی به وسعت ۶۱۹۵ متر مربع با فضای مفید نمایشگاهی ۳۱۱۷ مترمربعی در سالن های ۱۰، ۱۱ و ۲۵E در محوطه دائمی نمایشگاه های بین المللی تهران با حضور ۱۰۱ غرفه گذار از ایران و ۱۵ کشور دیگر جهان (۶۳ درصد غرفه گذاران ایرانی و ۳۷ درصد از سایر کشورها) برگزار گردید.

کشورهای مشارکت کننده عبارتند از:

اسپانیا، استرالیا، اکراین، امارات متحده عربی، انگلستان، ایتالیا، ایران، آلمان، برزیل، بلژیک، چین، دانمارک، سوئیس، لیتوانی، مغولستان، هلند

همچنین این نمایشگاه میزبان ۷۰۳ نفر در قالب هیئت های تجاری و بازدیدکنندگان مستقل از کشورهای زیر بود:

ارمنستان، اسپانیا، استرالیا، افغانستان، اکراین، ایتالیا، آذربایجان، آلمان، برزیل، بلژیک، بلغارستان، پرتغال، ترکیه، چین، رومانی، سنگال، عراق، عمان، فرانسه، قزاقستان، قطر، گرجستان، لبنان، لهستان، نیجریه، نیوزلند و هلند.

حدود ۱۱ هزار بازدیدکننده ایرانی طی ۴ روز نمایشگاه، از آن بازدید نمودند. (به علت عدم وجود سیستم شمارش و ثبت بازدیدکنندگان در این سایت نمایشگاهی، متأسفانه امکان ارائه آمار دقیق برای هیچ یک از نمایشگاه های برگزار شده در این محل وجود ندارد و لذا آمار مربوط به بازدیدکنندگان به صورت تخمینی ارائه گردیده است.)

در بین موسسات و شرکت های بین المللی مطرح در دنیا که در نمایشگاه حضور داشتند می توان *MLA* (نهاد دولتی تحقیق و توسعه گوشت قرمز استرالیا)، انجمن تولیدکنندگان فرآورده های گوشتی کشور لیتوانی، شرکت *Minerva Foods* (یکی از بزرگترین تولیدکنندگان گوشت قرمز برزیل)، *Darkhan Meat Foods* (بزرگترین تولیدکننده گوشت قرمز ارگانیک مغولستان) را نام برد. همچنین شرکتهای بزرگی در بخش صنعت از کشورهایی مانند آلمان، اسپانیا، دانمارک و ... به همراه نمایندگان ایرانی خود مانند شرکتهای مشاور، اف پرام ایران و باتک آخرین دستگاهها و تکنولوژی های روز را در نمایشگاه ارائه کردند.

از غرفه گذاران ایرانی حاضر در بخش محصولات و فرآورده های گوشتی می توان به فرآورده های گوشتی کاله (بزرگترین و بین المللی ترین تولیدکننده فرآورده های گوشتی ایران)، فرآورده های گوشتی رباط، گروه تولیدی بازرگانی اعتمادی (با برند ماکیمه)، فرآورده های گوشتی پارس، صنایع برتر آتی، مزه آفرین و بوقلمون پارس اشاره نمود.

نقطه عطف دومین دوره نمایشگاه را می توان دو بخش "افزودنی ها و طعم دهنده ها" و "تجهیزات فروشگاهی" دانست که اکثریت شرکتها و تولیدکنندگان مطرح و هدایت کنندگان بازار ایران حضور داشتند. در این خصوص می توان از شرکتهای روبرته سیرجان، عطرینه ساریبا، امرتات، رهپویان شمیم ایرانیان در بخش افزودنی ها و شرکتهای عالی صنعت، الکترواستیل، طراحان فرایدید دینا، توزین الکترونیک و تکین الکترونیک را از بخش تجهیزات فروشگاهی نام برد.

بالاترین رشد نیز در بخش سیستمهای برودتی و سردخانه ها اتفاق افتاد و تمامی سازندگان مهم این صنعت مانند سابکول (صنایع برودتی وحید)، نبوغ سرمایش، نیک فرد خزر، سرماسل و سایر تولیدکنندگان مطرح در این نمایشگاه حضور داشتند.

آقای هرمز مهید مدیرعامل هدینگ تجارت فراسو، برگزارکننده نمایشگاه درباره این دوره از نمایشگاه چنین گفت: "استقبال و رضایت حداکثری غرفه گذاران و بازدیدکنندگان این دوره از نمایشگاه موجب شد که این نمایشگاه به عنوان تنها نمایشگاه صنعت گوشت و فرآورده های گوشتی خاورمیانه جایگاه منحصر بفرد خود را تثبیت نماید."

خانم نگین عابد مدیر پروژه نمایشگاه اعلام کرد: "۸۹ درصد از غرفه گذاران از نمایشگاه رضایت داشته و ۶۹ درصد آنان برای دور آینده نمایشگاه پیش ثبت نام کرده اند."

آقای دکتر طاهریان دبیر انجمن واردکنندگان فرآورده های خام دامی، یکی از حامیان معنوی این نمایشگاه، گفت: "دور دوم نمایشگاه رشد بیشتری نسبت به دوره اول داشت که این موجب شد انتظارات از این نمایشگاه برآورده گردد و امیدواریم این نمایشگاه با رشد بیشتری به کار خود در منطقه ادامه دهد و موجبات حضور شرکتهای ایرانی و خارجی بیشتری در این نمایشگاه فراهم گردد."

آقای دکتر رسولی دبیر انجمن تولید و بسته بندی فرآورده های گوشتی، یکی دیگر از حامیان معنوی این نمایشگاه: "این نمایشگاه بسیار تخصص می باشد و نقطه قوت آن را مشارکت حداکثر فعالان این صنعت از زمان پرورش دام تا زمان ارائه محصول در قصابی ها و فروشگاههای زنجیره ای می دانم."

آقای Petras Vainoras مدیر غرفه انجمن تولیدکنندگان فرآورده های گوشتی کشور لیتوانی درباره این نمایشگاه گفت: "ما برای شناخت از بازار ایران و ایجاد ارتباطات در این بازار به همراه چند تولیدکننده معتبر خود در این نمایشگاه حاضر شدیم. با توجه به میزان مفید بودن ارتباطات ایجاد شده برای ما در این نمایشگاه، به منظور حضوری قدرتمند در این منطقه مطمئنا سالهای آینده نیز در این نمایشگاه حضور فعالی خواهیم داشت."

آقای Bret Stockings از شرکت Flecture یکی از غرفه گذاران حاضر در غرفه گروهی MLA استرالیا: این دومین حضور MLA در این نمایشگاه می باشد و ما نیز در هر دو دوره یکی از غرفه گذاران حاضر در این نمایشگاه بودیم. هدف اصلی ما شناخت بیشتر سلیقه بازار ایران می باشد تا بتوانیم نیازهای این بازار را تامین کنیم. نمایشگاه MeatE کمک بزرگی به ما برای دستیابی به اهدافمان می باشد و برای ما حضور در این نمایشگاه بسیار موفقیت آمیز بود."

کارگاه آموزشی نحوه برش انواع گوشت در منزل

کارگاه آموزشی "نحوه برش انواع گوشت در منزل" توسط سرآشپز معروف ایرانی آقای سامان گلریز و با همکاری شرکت کیش بهین، نماینده انحصاری چاقوهای VICTORINOX سوئیس در این دوره از نمایشگاه برگزار گردید که مورد استقبال بازدیدکنندگان نمایشگاه قرار گرفت.

آقای سامان گلریز در رابطه با این نمایشگاه گفت: "برگزاری این نمایشگاه در کنار اهداف تجاری خود به مردم نیز کمک کند از نزدیک با صنعت گوشت، که نقش پررنگی در سبد غذایی جامعه دارد، آشنا شوند. همچنین کمک به رشد فرهنگ غذا و اصلاح الگوی مصرف می تواند از جمله دستاوردهای کلی این نمایشگاه و کارگاه آموزشی برگزار شده، باشد."

آقای محمد پورجوهریان، رئیس هیئت مدیره شرکت کیش بهین، نماینده انحصاری چاقوهای VICTORINOX سوئیس: " این نمایشگاه به عنوان یک نمایشگاه تخصصی صنعت گوشت فرصت خوبی برای معرفی چاقوهای حرفه ای این تولیدکننده معروف جهانی بود و ما از طریق آقای سامان گلریز، کاربردهای مختلف هر یک از این چاقوها را برای بازدیدکنندگان محترم به نمایش گذاشتیم."

سمینارهای جانبی

در طی نمایشگاه سمینارهایی علمی و آموزشی با همکاری دانشگاه علوم پزشکی اراک و بندرعباس، پژوهشگاه شیمی و مهندسی شیمی ایران، انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران، انجمن صنفی تولید و بسته بندی مواد پروتئینی، انجمن واردکنندگان فرآورده های خام دامی ، سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران، دانشکده تربیت بدنی واحد ساوه، شرکت سیوان تجارت امرتات به همراه شرکتهای Chr-Hansen و Avebe ، شرح زیر برگزار گردید:

- روش های پیشگیری از انتقال بیماری های انگلی از گوشت
- آشنایی با عملکرد و بهداشت سردخانه
- فرآورده های گوشتی تخمیری
- کاربرد نشاسته سیب زمینی در تولید فرآورده های گوشتی
- سنسورها برپایه گوشی تلفن همراه هوشمند جهت تشخیص کیفیت گوشت و فرآورده های گوشتی
- اثر رفاه دام و طیور بر کیفیت گوشت قرمز
- مدیریت فرآیند تولید گوشت قرمز در کشتارگاه های کشورهای صادرکننده
- در صنعت گوشت HACCP آشنایی با کاربرد
- بررسی کنترل کیفیت گوشت
- تکنولوژی تولید خمیر مرغ، روش ها و فرآیندها
- نقش فرآورده های گوشتی در تغذیه ورزشکاران حرفه ای

در کل ۶۵۸ نفر متخصص در سمینارهای برگزار شده شرکت کردند و فرمهای نظرسنجی حاکی از استقبال و رضایت ۹۱ درصدی شرکت کنندگان از محتوای ارائه شده در سمینارها می باشد.

دور بعدی نمایشگاه ۲۴-۲۱ آبان ماه سال ۱۳۹۷ برگزار می گردد.