



المعرض السعودي الدولي للمطاعم
و تكنولوجيا الفنادق

المعرض السعودي الدولي للمطاعم و تكنولوجيا الفنادق

2024، 30-28 أكتوبر،

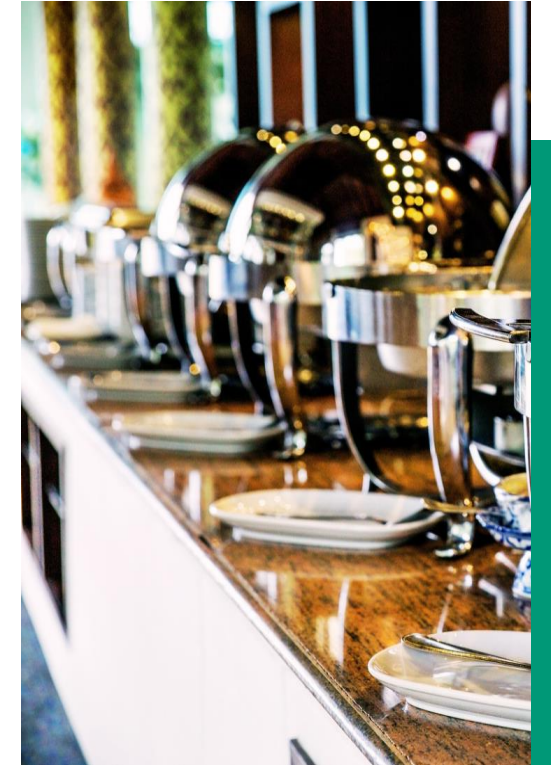
27 - 25 ربيع الآخر، 1446

مركز الرياض الدولي للمؤتمرات والمعارض

بتنظيم
1st ARABIA
Tradeshows & Conferences

الرؤية

تفعيل العمليات التجارية،
وفتح فرص استثمارية
لقطاع المطاعم وخدمات
الطعام، وتسهيل الضوء
على القضايا التي تشهدها
هذه الصناعة .



الرسالة

نسعى أن يكون الحدث الأكبر
المتخصص في قطاع المطاعم
وتكنولوجيا الفنادق، ليكون
أحد المحركات الاقتصادية
والاجتماعية الهامة



في المملكة العربية السعودية، والتي تعد أحد أهم القطاعات
وأكثرها نمواً.



قطاعات المعرض المستهدفة:



- شركات التكنولوجيا الرائدة والمبتكرة
- التسويق والدعاية
- شركات تطوير البرمجيات والتكنولوجيا الذكية
- مزودي حلول الدفع والتمويل.
- البيانات والتحليلات الذكية.
- الشركات الناشئة والمبتكرة في مجال الذكاء الاصطناعي.
- شركات الروبوتات والأتمتة.
- الموردين والمصنعين لأجهزة التكنولوجيا الذكية



قطاعات المعرض المستهدفة:

- مزودي معدات ومستلزمات فرش الفنادق (الحمامات، الغرف، المطابخ، المفروشات).
- مزودي معدات ومستلزمات التنظيف.
- مزودي الديكور واكسسوارات الفنادق.
- مزودي صناعة القهوة والشراب.
- مصانع الأغذية.
- مصانع التعبئة والتغليف.
- شركات الشحن والنقل والتخزين.
- مزودي معدات إنتاج الغذاء وتجهيزات المطاعم.
- مراكز الأبحاث ومختبرات التغذية.
- بعض شركات الديكور «التصميم الداخلي».



- مراكز البحوث ومختبرات التغذية.
- شركات التصميم الداخلي.
- المخبوزات والوجبات الخفيفة
- المشروبات
- ألبان
- خضروات
- اللحوم والدواجن
- المنتجين
- المبردة والمجمدة
- خدمة الطعام
- بيوت الضيافة
- الفنادق والنزل والموتيلات
- فنادق المبيت والإفطار
- حدائق العطلات
- تقديم الطعام
- خدمات السياح

من سيشترك في المعرض؟

• المطاعم العالمية في السعودية (الفرنشايز).

• المطاعم المحلية السعودية.

• مطاعم الوجبات السريعة بمختلف أنواعها.

• شركات ومقدمي وجبات الحميات الغذائية والصحية.

• مطاعم ومقدمي الأكل العضوي والصحي (الأورجانيك).

• مطاعم الفنادق والمنتجعات السياحية.

• مزودي خدمات المطاعم وتجهيزاتها.



• أهم الطهارة والمشاهير في هذا المجال.

• التطبيقات الخاصة بالأطعمة وخدمات التوصيل.

• تجارب الفود ترك (عربيات البيع للوجبات المتنقلة).

• الأسر المنتجة للأطعمة داخل المنزل.

• شركات المطابخ والديكور والبناء المختصين في المطاعم.

• الجمعيات والجهات الخيرية للحفاظ على الطعام.

• الهيئات الحكومية وشبه الحكومية والخاصة لتمويل المطاعم ومشاريعها و العناية بالمطاعم ومراقبتها والترخيص لها.

• الوكلاء المحليين والدوليين في الأغذية والمشروبات المزودة للمطاعم.

مميزات المشاركة ؟

1

استكشاف فرص تجارية جديدة.

2

التواصل المباشر مع الموردين.

3

مقابلة رجال الأعمال والمستثمرين في قطاع المطاعم وخدمات المطاعم

4

التواصل مع الجهات الحكومية والهيئات التي لها علاقة بالغذاء والصحة.

5

التعرف على احتياجات السوق المحلية والعالمية.

6

عرض منتجات الشركة في أفضل تجمع متخصص.

7

تسويق الخدمات والمنتجات للعملاء المستهدفين وسهولة الوصول اليهم تحت سقف واحد.

8

الترويج عبر وسائل الإعلام ومنصات التواصل الاجتماعي.

11

يوفر لك المعرض إمكانية
التسويق المباشر وعرض
المنتجات.

10

تبادل الخبرات والتجارب
مع الجهات المشاركة.

9

عقد اتفاقيات مع العديد
من الجهات المشاركة.

14

استكشاف أحدث التقنيات
و الابتكارات التكنولوجية
لتحسين العمليات داخل
قطاع المطاعم و الفنادق

13

إطلاق المنتجات الجديدة،
حيث يعد المعرض أهم
الفرص التجارية لإطلاق
منتجاتك الجديدة، والإعلان
عنها لعملائك الجدد
والسابقين.

12

إنشاء شبكة علاقات تجارية مع
الموزعين الأكثر أهمية في مجال
الصناعة، وتجارة التجزئة، ومشتري
الخدمات الغذائية والأطعمة.



فعاليات المعرض

1 | حفل الافتتاح



2 | المؤتمر المصاحب



يعد المؤتمر منصة لمناقشة فرص الإستثمار في مجال المطاعم وتكنولوجيا الفنادق للأسواق المتنوعة من جميع أنحاء المنطقة، ومناقشة الاتجاهات الحالية بهدف توقع الإمكانيات المستقبلية لهذا القطاع المتطور، واستكشاف فرص الأعمال الجديدة التي تشهد نهضة تمر بها الأسواق العالمية.

حيث يستقطب المؤتمر مجموعة من كبار الشخصيات لأصحاب المطاعم والعلامات التجارية في البلاد، والمدراء التنفيذيين الرئيسيين وقادة الفكر الذين يصيغون التقييم للنمو العالمي لهذا القطاع، وتحليل السلوكيات المتبعة التي تؤثر على الأعمال وتبادل الأفكار للمهمة والطموحة لرسم الاستراتيجيات التي تدعم قطاع المطاعم.

3 | محاور المؤتمر

أ حجم الإستثمار في قطاع المطاعم وتكنولوجيا الفنادق في السعودية.

ب تأهيل الأيدي العاملة السعودية في هذا القطاع.

ج العوائق والمشاكل التي تواجه المطاعم.

د الفرنشايز السعودي وكيفية انتشاره عالميا (تجارب).

ه حجم المنافسة في قطاع الوجبات السريعة والانتشار السريع.

و التوجهات الحكومية ودورها في رقابة وتطوير قطاع المطاعم.

ز الرؤية السعودية (٢٠٣٠) تجاه قطاع المطاعم، تنظيمها والجذب السياحي لها.

ح حجم الترفيه في المطاعم ودعمه للقطاع.



4 | الحضور المستهدف للمؤتمر

أ. المختصين والمستثمرين والعاملين في القطاع.

ب. المسؤولين من الجهات الحكومية وشبه الحكومية والخاصة لقطاع المطاعم.

ج. الجمهور من مرتادي المطاعم بمختلف أنواعها.

د. المؤثرين في مواقع التواصل الاجتماعي في مجال الأطعمة.

هـ. وسائل الإعلام بمختلف أنواعها.

و. العاملين والمستثمرين في قطاع الفنادق والمطاعم الفندقية والمنتجات.

ز. الدراء التنفيذيين للشركات الغذائية وصناعة شركات الغذاء والمشروبات.

ح. مستوردو الطعام والشراب والموزعين وتجار الجملة.

ط. خبراء ومتخصصين في مجال الأطعمة و الطهي.

ي. أخصائي التغذية.

ك. الهيئات التدريسية وطلاب الكليات المتخصصة في القطاعات المستهدفة.

ل. المطورين و مقدمي الحلول التكنولوجيه

م. مسؤولي تكنولوجيا المعلومات و التقنيه





ورش عمل

5

تجارب نجاح لسيدات ورجال أعمال في المطاعم وخدمات الطعام



مسابقة الطهارة

6



مسابقة أفضل مطعم سعودي للأكلات
السعودية الشعبية من مختلف المناطق

17



مسابقة سيدات الأعمال من المنزل

18



مسابقة أجمل قائمة طعام | 9



مسابقة أفضل مطعم | 10



مسابقة أهم الأطباق المحلية من كافة أنحاء العالم

| 11



جلسات فنية

| 12

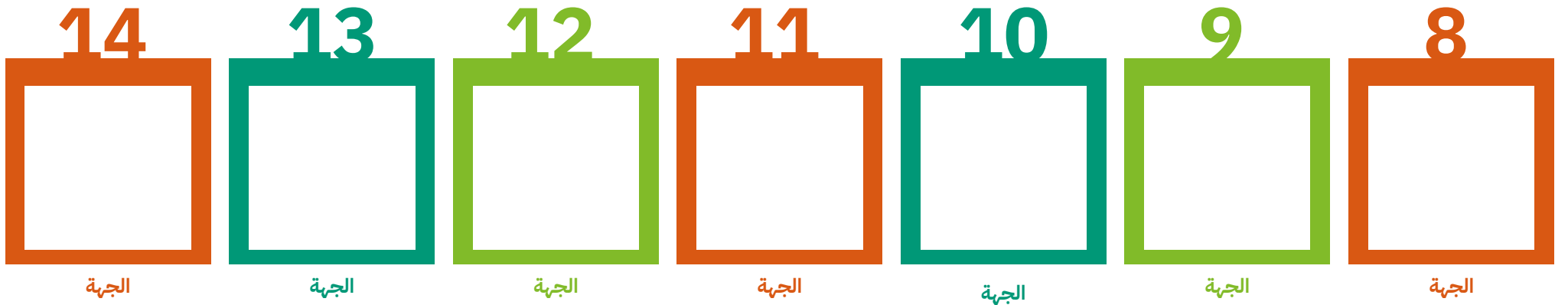
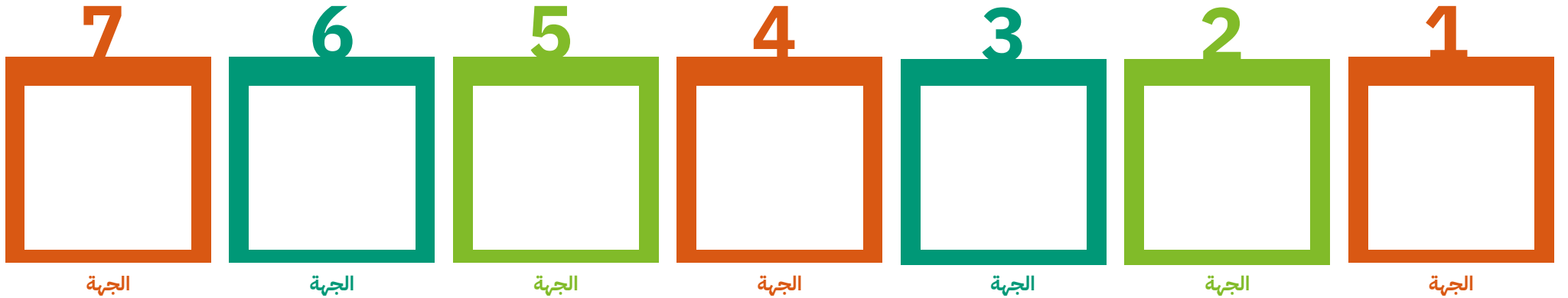


منتجات الأسر المنتجة | 13



فرق شعبية والوان غنائية تراثية | 14

الجهات الداعمة:





كيفية المشاركة

التسجيل عبر نموذج التسجيل الإلكتروني
الموجود في الموقع الإلكتروني الخاص بالعرض.



بتنظيم



المعرض السعودي الدولي للمطاعم
و تكنولوجيا الفنادق

اتصل بنا

+ (966) 9200 200 25 | Ext: 323



info@saudirestaurantshow.com



www.saudirestaurantshow.com

