

# INDIA EXPOSITION MART LTD

## GREATER NOIDA

### The second edition of India International Hospitality Expo becomes the premiere hospitality event of South Asia

**New Delhi: 10<sup>th</sup> August'19:** The 4 day one of kind hospitality event held from **7-10 August 2019** at **India Expo Centre & Mart, Greater Noida Expressway** becomes the most powerful networking forum by witnessing an astounding line up of trade discussions, knowledge sessions, gastronomic demonstrations, master classes, awards night and more.

With an unparalleled patronage from industry stalwarts, government institutions and state ministries coming together at one platform to address the successful growth of hospitality sector. The second edition of India International Hospitality Expo (IHE) has become the biggest hospitality hub where exhibitors, students, audience come from pan India. Also speakers from across the world and MSME company owners from North East showcased their work as part of Make in India initiative.

This year the event has successfully surpassed its maiden event last year by **hosting more than 650 exhibitors** from world over into the broad categories of: Food & Kitchen Equipment; Food & Beverage; Furniture, Furnishing, Lifestyle & Décor; Technology; and Design & Architecture. Global brands also launched their latest products as part of IHE platform.

*Chef Manjit Gill, President IFCA; Chef Devender Kumar, President, ICF; Sunil Sethi, President, FDCl; Hari Dadoo, Fair President and Hemant Sud, Chairman, Delhi Chapter IIID* contributed immensely for making IHE a bigger and successful event by being an integral part of the most expansive hospitality platform stimulating knowledge sessions all four days. With support from top industry bodies like Indian Angel Network HOTREMAI, ARCHII, PPFi, HPMF, AWSOME, FSAI, AIFPA, GHTP, ICF, IFCA, PHA and FSSAI, the show saw a new culinary height this year.

IHE had a robust conference programme with top hospitality professionals as speakers like *Himmat Anand, Founder, Tree of life resorts; Anil Chadha, VP, operation ITC hotels; Priya Paul, Chairperson Park Hotels; Ajay Bakaya, MD, Sarovar Hotels and Rattan Keswani, jt MD Lemon Tree Hotels and Sunjae Sharma, VP Ops India for Hyatt.* a series of Masterclasses by world-renowned chefs from India and abroad like *Asma Khan, Hemant Oberoi, Manjit Gill, Devendra Kumar, Willi Willson, KN Vinod, Ranveer Brar and Gunjan Goela;* wine sommelier training by a renowned Italian sommelier Luca Carmignani; a hospitality-inspired fashion show and an FSSAI conclave on Food Safety - IHE' 19.

The event also saw a host of competitions in the food arena including Young Chef Culinary Competition being held under the aegis of ICF and IHE Mixology Challenge by ScopeBev and ICF.

World recognized CEO's, GM's and executive chefs of restaurants and hotel chain owners made for a stellar panelists for knowledge sessions like *How to Set up a Midscale and Budget Hotel, The Art Of Creating A Luxury Hotel to Food Safety, The secret behind a truly successful restaurant, Privacy Assurance and Cyber Safety in Hotels, Reinventing the idea of hospitality disruption in traditional hotels and more stressing on continuously upgrading self with new innovations and how it is really important to invest in the technology aspect of hospitality which not only includes equipment's but also soft skills.*

IHE's first hospitality awards was a gala celebration recognizing the contribution of industry maestros giving away awards to 70 awards to hospitality professionals from across India. IHE Leading Light in Hospitality award was given to Ms. Priya Paul, Director Park Hotels, KB Kachru the Executive vice president – South Asia, for Carlson Hotels Worldwide Asia Pacific was presented with a Lifetime achievement award.

This year the expo emphasized on Himachal Pradesh being the '**Focus State**' with a number of events being organised by the Tourism Department of the Government of Himachal Pradesh and Himachal Tourism Development Corporation. Celebrity chef Manjit Gill presented Himachali cuisine along with Chef Nand Lal Sharma of Himachal Tourism during the Expo as part of IHE Awards Dinner, the international Gourmet Safari and culinary master class.

International countries like Vietnam, Indonesia, Peru, El Salvador, Ecuador and others supported the expo by displaying an array of products and services from their region. This show played a host to Celebrity Indonesian chefs, Gupta Sitorus, Kevindra Soemantri, Yuda Bustara and Primo Rizky.

**Mr. Rakesh Kumar (Chairman IEML and Director General EPCH)** shared his thoughts on the last day of the event, *"IHE 2019 concluded on a very satisfactory note. We had over 22,000 visitors from all parts of the country. We are thrilled to see the response from overseas. IHE 2019 was an impactful platform for all the hospitality stakeholders to come, network and rub shoulders with the very best in the industry. The attraction of this year was organic food from North East along with food items from International countries. A lot of new products like tea, nuts, garlic, spices, organic rice and a lot of gluten free products from the North East regions, hilly states and other remote areas have also been exhibited during IHE 2019.*

*Seeing this success and interest among the visitors, the next edition will take place from 5<sup>th</sup>-8<sup>th</sup> Aug 2020. The new edition will have a lot of attractions from international countries, not only in terms of participation but visitor promotion as well."*

**Hari Dadoo (President of the fair)- Awarded as Man of IHE 2019** said, *"this edition of IHE was much more successful than last year. All the participating exhibitors were happy with the international standard of the expo and hoards of visitors every day. We plan to make next edition much more bigger and better. We boast about 650 exhibitors amongst which more than 100 are from MSME's. The visitors are mostly from B2B sector and had great time networking for the growth of their business.*

*IHE 2019 has become the most coveted hospitality show that India has ever had with a vast array of events lined up all days attracting over 25,000 business visitors."*

### **About IHE 2019**

The 4 day one of kind hospitality event is the biggest exposition spread over **25,000 square metres** of expo space, conferences, gastronomic demonstrations and competition areas for both hospitality professionals as well as hospitality students and making it the **Biggest hospitality exposition in South Asia** till date.

It is the biggest and most comprehensive sourcing hub for *hospitality, retail, F&B, food processing, baking, housekeeping, architects and design enthusiasts etc.* IHE has expanded its reach targeting **650 exhibitors**, showcasing the best from the global hospitality industry with the vision to make hospitality industry a catalyst for economic growth.

For **MORE INFORMATION PLEASE CONTACT**

SHRI RAKESH KUMAR, CHAIRMAN – IEML- +91-9818272171

# INDIA EXPOSITION MART LTD GREATER NOIDA

हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री के बेहतरीन अनुभव व इनोवेटिव पहलुओं से रूबरू कराता चार दिवसीय इंडिया इंटरनैशनल हॉस्पिटैलिटी एक्सपो 2019 सम्पन्न..  
22 हजार के बीच विदेशी मेहमानों की मौजूदगी ने किया प्रोत्साहित। अगला सत्र अगस्त 2020 में

Greater Noida - 10 अगस्त, 2019: हॉस्पिटैलिटी एक शब्द लेकिन बहुत व्यापक और बड़े दायरे का समावेश लिये हुए है। हॉस्पिटैलिटी वर्ल्ड के एक व्यापक रूप की व्याख्या दिल्ली एनसीआर वासियों को देखने मिली ग्रेटर नोएडा स्थित एक्सपो मार्ट में। मौका था, दक्षिण एशिया के अब तक के सबसे बड़े हॉस्पिटैलिटी एक्सपो इंडिया इंटरनैशनल हॉस्पिटैलिटी एक्सपो (आईएचई) के दूसरे संस्करण का। चार दिवसीय इस एक्सपो में व्यापारिक चर्चाओं, कांफ्रेंस, डेमोस्ट्रेशन, मास्टर क्लास, हॉस्पिटैलिटी फैशन वॉक, अवार्ड्स नाइट का समायोजन शामिल रहा, जिसने लगभग 25000 आगंतुकों सहित वियतनाम, इंडोनेशिया, पेरू, अल सल्वाडोर, इक्वाडोर के उत्पादों और सेवाओं को प्रदर्शित करने वाले 650 प्रदर्शकों को आकर्षित किया और इस दुनिया से जुड़े पहलुओं, इनोवेशन, उत्पादों, खान-पान, विशेषज्ञों के सत्र आदि से रूबरू कराया।

आईएचई के चार दिनों के दौरान *आईसीएफ के मार्गदर्शन में यंग शेफ कलिनरी कम्पटीशन का आयोजन*, आईआईडी मोक अप रूमस, डिजाइन कम्पटीशन एवं कॉन्फ्रेंस, *जीएचटीपी और एचटीएनजी के नेतृत्व में टेक्नोलॉजी कॉन्क्लेव*, पीएचए द्वारा *हॉस्पिटैलिटी और बेड मेकिंग कम्पटीशन पर कॉन्क्लेव*, बी2बी बैठकों के लिए *पीपीएफआई कनेक्ट*, एफएसएसएआई द्वारा *फूड सेफ्टी कॉन्क्लेव*, इंडियन ऐंजल नेटवर्क द्वारा *स्टार्टअप मंतरशिप एवं पिच सत्र*, *स्कोपबेव और आईसीएफ द्वारा आईएचई मिक्सोलॉजी चैलेंज* आदि इसके प्रमुख आकर्षण रहे। एक्सपो के दौरान हिमाचल प्रदेश 'फोकस स्टेट' था और हिमाचल प्रदेश, प्रदेश सरकार के पर्यटन विभाग एवं हिमाचल पर्यटन विकास निगम द्वारा कई गतिविधियां भी आयोजित की गयी। इसके अतिरिक्त इवेंट में सेलेब्रिटी इंडोनेशियाई शेफ गुप्ता सिटोरस, कवीन्द्र सोमांत्री, युदा बुस्तारा और प्राइमो रिजकी भी उपस्थिति रहे। साथ ही हॉस्पिटैलिटी क्षेत्र के भव्य समारोह में पूरे भारत से 70 से अधिक हॉस्पिटैलिटी पेशेवरों को पहला आईएचई हॉस्पिटैलिटी अवार्ड दिया गया।

अपनी भव्य अवधारणा के साथ आयोजित आईएचई 2019 दुनियाभर के प्रख्यात वक्ताओं की उपस्थिति में सबसे बड़े प्लेटफॉर्मों के रूप में सामने आया। इसके साथ पूर्वोत्तर से एमएसएमई कंपनियों के मालिकों ने 'मेक इन इंडिया' पहल के तहत अपने कार्य को प्रदर्शित किया। एक्सपो में वक्ताओं के तौर पर प्रमुख हॉस्पिटैलिटी पेशेवरों के साथ भारत और विदेश से विश्वविख्यात शेफ द्वारा मास्टरक्लास, प्रख्यात इतालवी वाइन परिचारक द्वारा वाइन परिचारक प्रशिक्षण, हॉस्पिटैलिटी-केंद्रित फैशन शो एवं फूड सेफ्टी पर एफएसएसएआई कॉन्क्लेव के साथ आईएचई-2019 ने बेहद प्रतिष्ठित हॉस्पिटैलिटी प्लेटफॉर्म की पेशकश की, जिसने प्रतिभागियों के लिए प्रेरक एवं ज्ञानवर्द्धक सत्रों सहित विशेष नेटवर्किंग अवसर बना। एक्सपो में विशिष्ट सत्रों व चर्चाओं में *हाउ टु सेट अप ए मिडस्केल एंड बजट होटल*, *द आर्ट ऑफ क्रिएटिंग ए लक्जरी होटल टु फूड सेफ्टी*, *द सिक्रेट बिहाइंड ए टूली सक्सेसफुल रेस्टोरेंट*, *प्राइवैसी एश्योरेंस एंड साइबर सेफ्ट इन होटल्स* जैसे ज्ञानवर्द्धक सत्रों से आगंतुको ने काफी जानकारी हासिल की।

चार दिवसीय इस भव्य एक्सपो में विभिन्न गतिविधियों के बीच होटल, रेस्त्रां, सजावट आर्किटेक्चर, खान-पान, खान-पान बनाने वाली मशीनरी कम्पनियों आदि के स्टॉल भी मौजूद थे, जहां इनोवेटिव आईडिया के साथ प्रदर्शित उत्पादों ने आगंतुकों को आकर्षित किया। इनमें ईको फ्रेंडली मोबाइल फ्रीजर, 25 मिनट में बिरयानी और 12 मिनट में चिकन टिक्का बनाने वाला कोंबी ओवन आकर्षण रहे। हिमाचल प्रदेश का टी कारोबार, बैंबू डिजाइनिंग, ब्लैक राइस से बने रसगुल्ले, भुजिया, सूरत से आये बेकरी 1937 ब्रांड स्वाद, बैंबू से बने कलम, कंगन, माला, नेकलेस, स्पून, मूर्तियां और पर्स, सुरती बिस्कुट, नान खटाई, आम, अमरूद, संतरा और लीची रंग में मौजूद काजू की मिठाई आदि भी आकर्षण का केन्द्र रहीं। वहीं कॉस्ट इफेक्टिव बिजली के उपकरण, इंडक्शन, अनूठी प्रेस, आम लकड़ी से बनी प्लेट, ब्रास लाइट से तैयार मूर्ति सहित हेल्थ से प्रति जागरूक लोगो के लिए 70 से 75 तरह के हेल्थ सप्लीमेंट उत्पादों को खासी सराहना मिली।

आईईएमएल के अध्यक्ष एवम् ईपीसीएच के निदेशक राकेश कुमार ने कहा, आईएचई का समापन साकारात्मक व संतोषजनक तरीके से हुआ है। हमारे पास देश के सभी हिस्सों से लगभग 22 हजार से अधिक आगंतुक थे और विदेशों से अच्छी संख्या में आये आगंतुकों की उपस्थिति प्रोत्साहवर्द्धक है, इस बारे में हमने सोचा नहीं था और यह एक बड़ी व अतिरिक्त सफलता है कार्यक्रम के लिए। हम आईएचई के अगले संस्करण का आयोजन 2020 में 5 से 8 अगस्त के बीच अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर करने जा रहे हैं, जो केवल भागीदारी के मामले में नहीं बल्कि आगंतुक की पदोन्नति के संदर्भ में भी केन्द्रित रहेगा। उन्होंने बताया कि अगले साल का एक्सपो होम डेकोर सहित आईएचई फूड व आईएचई तकनीक पर केंद्रित होगा। हमारा अगला शो बड़ा, भव्य और बोल्डर होने के साथ बड़े क्षेत्र को भी कवर करेगा और समावेशी शो होगा। अगले वर्ष यह फिर से एक ही मंच पर अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के पूरे युग्मक को लाएगा।

राकेश कुमार ने बताया कि आईएचई 2019 का आकर्षण नॉर्थ ईस्ट के ऑर्गेनिक फूड के साथ-साथ पेरू, वियतनाम, इंडोनेशिया, इक्विडोर, इटली, कनाडा जैसे देशों का खान-पान रहा, जिसने आगंतुकों के बीच बहुत रुचि पैदा की। चूंकि अधिकांश व्यापार मेलों में केवल संगठित क्षेत्र ही शामिल होते हैं, इसलिए उत्तर पूर्व के छोटे उत्पादकों को आईएचई 2019 का हिस्सा बनते देख भी दर्शक बहुत खुश हुए। चाय, नट्स, लहसुन, अदरक, मसाले, जैविक चावल जैसे कई नए उत्पाद उत्तर पूर्व क्षेत्रों, पहाड़ी राज्यों और अन्य दूरदराज के इलाकों से बहुत सारे लस मुक्त उत्पादों का प्रदर्शन एक्सपों के दौरान किया गया है।

मेले के अध्यक्ष, हरि दादू, जिन्हें मैन ऑफ आईएचई 2019 के रूप में सम्मानित किया गया है, ने कहा मेरा मानना है कि आईएचई 2019 100 नहीं बल्कि 200 प्रतिशत सफल रहा। 95 प्रतिशत प्रदर्शक अंतरराष्ट्रीय मानकों और आगंतुकों की उपस्थिति से खुश हैं लेकिन हमेशा सुधार की गुंजाइश होती है, इसलिए हम अपने सभी प्रदर्शकों से फीडबैक ले रहे हैं, ताकि अगले साल भी एक बड़ा और बेहतर प्रदर्शन आयोजित किया जा सके। उन्होंने बताया एक्सपों में लगभग 650 प्रदर्शकों में से 100 से अधिक एमएसएमई से हैं। यहां आये आगंतुक 90 प्रतिशत बी2बी दर्शक हैं और उन्होंने व्यवसाय के उद्देश्य से शो का दौरा किया है। हमारे पिछले संस्करण की तुलना में हमने लगभग 400 प्रतिशत की वृद्धि का अनुभव किया है, जो कि किसी भी शो के लिए एक उल्लेखनीय संख्या है और हम आईएचई 2020 में इस संख्या को दोगुना करने का लक्ष्य रखते हैं।

आईएच 2019 ने सभी हॉस्पिटैलिटी हितधारकों, के लिए उद्योग की श्रेष्ठ प्रतिभाओं के साथ नेटवर्क बनाने के लिए एक प्रभावशाली मंच के तौर पर काम किया। इसे इंडियन ऐंजल नेटवर्क होटेरेमई, आर्ची, पीपीएफआई, एपीएमएफ, ऑसम, एफएसएआई, एआईएफपीए, जीएचटीपी, आईसीएफ, आईएफसीए, पीएचए और एफएसएसएआई जैसे प्रतिष्ठित उद्योग संगठनों से समर्थन हासिल है।

**आईएचई 2019 के बारे में:** यह चार-दिवसीय इवेंट 45,000 वर्ग मीटर के एक्सपो स्पेस में फैला सबसे बड़ा एक्सपोजीशन होगा और इसमें कॉन्फ्रेंस, गैस्ट्रोनोमिक डेमोंस्ट्रेशन और हॉस्पिटैलिटी पेपेवरों के साथ साथ हॉस्पिटैलिटी छात्रों दोनों के लिए भव्य स्पेस ने इसे दक्षिण एशिया में अब तक सबसे बड़ा हॉस्पिटैलिटी एक्सपोजीशन बना दिया है।

यह हॉस्पिटैलिटी, रिटेल, एफएंडबी, फूड प्रोसेसिंग, बेकिंग, हाउसकीपिंग, आर्कीटेक्चर्स और डिजाइन प्रेमियों के लिए सबसे बड़ा खरीदारी केंद्र है। आईएचई ने 650 प्रदर्शकों तक अपनी पहुंच बढ़ाई है और यह वैश्विक हॉस्पिटैलिटी उद्योग के श्रेष्ठ अनुभव को प्रदर्शित कर रहा है और इसके दूसरे संस्करण में 25,000 आगंतुकों के आने की संभावना है। इसका विजन हॉस्पिटैलिटी उद्योग को आर्थिक विकास के लिए उत्प्रेरक बनाना है।

अधिक जानकारी के लिए देखें: <https://ihexpo.com/> अथवा सम्पर्क करें;

राकेश कुमार, चेयरमैन आईईएमएल – 919818272171





