vinetur

SANA Food 2027 में बोलोन्या में सामूहिक खानपान मंच शामिल होगा

फरवरी के इस व्यापार मेले में रेस्तरां, अस्पतालों, स्कूलों और विशेष खुदरा दुकानों को लक्ष्य बनाया जाएगा ; टिकाऊ स्रोतों से खरीद की मांग बढ़ रही है

बुधवार, 25 नवंबर 2026



आयोजकों ने बुधवार, 25 नवंबर को SANA Food 2027 की घोषणा करते हुए बताया कि यह कारोबार-केंद्रित खाद्य मेला 21-23 फरवरी, 2027 को BolognaFiere में लौटेगा। इस बार जैविक उत्पादों, गुणवत्तापूर्ण भोजन, खाद्य संस्कृति और इटली के घर से बाहर खानपान बाजार की बदलती जरूरतों पर इसका ध्यान पहले से व्यापक होगा।

यह आयोजन आतिथ्य, रेस्तरां, खानपान और विशेष खुदरा कारोबार से जुड़े पेशेवरों के लिए है। BolognaFiere ने कहा कि वह मेले को ऐसा मंच बना रहा है जो खाद्य उत्पादन, वितरण, खाद्य सेवा और विशेष दुकानों को जोड़ता है। यह ऐसे समय में हो रहा है जब खरीदार और उपभोक्ता टिकाऊपन, पोषण, उत्पत्ति और उत्पादन के तरीकों पर अधिक ध्यान दे रहे हैं।

2027 के संस्करण में एक प्रमुख नई पहल Agorà della Ristorazione Collettiva होगी, जो सामूहिक खानपान को समर्पित नया क्षेत्र है। आयोजकों के अनुसार, यह मंच स्कूलों की कैंटीन, अस्पतालों, विश्वविद्यालयों, नर्सिंग होम और कार्यस्थलों की कैंटीन जैसे क्षेत्रों पर केंद्रित होगा। यहां जनस्वास्थ्य, खाद्य शिक्षा, कचरा घटाने, खरीद और सामाजिक समावेशन जैसे मुद्दे अधिक अहम हो गए हैं। इस मंच पर कंपनियों, संस्थानों और उद्योग जगत के पेशेवरों के लिए बैठकें, पैनल और प्रस्तुतियां आयोजित होने की उम्मीद है।

SANA Food एक बार फिर Slow Wine Fair के साथ ही आयोजित होगा। यह BolognaFiere और Slow Food द्वारा आयोजित वाइन का अंतरराष्ट्रीय व्यापार मेला है। लगातार तीसरे वर्ष दोनों आयोजन साथ होंगे। आयोजकों ने कहा कि एक ही टिकट से व्यापारिक आगंतुक दोनों मेलों में प्रवेश कर सकेंगे। इस प्रारूप का उद्देश्य रेस्तरां संचालकों, वाइन विक्रेताओं और खाद्य एवं पेय पदार्थों के खरीदारों को आपूर्तिकर्ताओं की व्यापक रेंज तक पहुंच देना है।

इस मेले को इटली के कृषि, खाद्य संप्रभुता और वानिकी मंत्रालय तथा पर्यावरण और ऊर्जा सुरक्षा मंत्रालय का संरक्षण प्राप्त है। इसका आयोजन BolognaFiere, FederBio और Slow Food Italia के सहयोग से करता है, जबकि V-Label Italia इसके साझेदारों में शामिल है। आयोजकों ने कहा कि अंतरराष्ट्रीय खरीदार कार्यक्रम के लिए ICE, इटली की व्यापार एजेंसी, का सहयोग भी मिलेगा।

BolognaFiere के अनुसार, प्रदर्शनी में जैविक और बायोडायनामिक उत्पाद, शाकाहारी और वीगन विकल्प, कार्यात्मक खाद्य पदार्थ तथा PDO, PGI और TSG जैसे संरक्षित पदनामों वाले खाद्य उत्पाद शामिल होंगे। कंपनी ने कहा कि मेले में स्थानीय खाद्य परंपराओं और जैव विविधता से जुड़े कारीगरों के बनाए और गोरमेट उत्पाद भी प्रदर्शित किए जाएंगे। आयोजकों ने यह भी कहा कि वे ऐसे कृषि कारोबारों को रेखांकित करना चाहते हैं जो खाद्य गुणवत्ता को सामाजिक उद्देश्यों से जोड़ते हैं, जिनमें समावेशन परियोजनाएं, रोजगार में पुन:स्थापन के प्रयास और संगठित अपराध से जब्त की गई जमीन पर काम शामिल हैं।

मंत्रालय में हुई घोषणा में मेले को इटली के जैविक क्षेत्र के संदर्भ में भी रखा गया। अधिकारियों और उद्योग प्रतिनिधियों ने इसे देश की सबसे मजबूत कृषि संपदाओं में से एक बताया। कृषि मंत्रालय के अवर सचिव Luigi D'Eramo ने कहा कि जैविक खेती और संरक्षित मूल-उत्पत्ति वाले उत्पादों, दोनों में इटली यूरोप में अग्रणी बना हुआ है। उन्होंने कहा कि सरकार इस क्षेत्र को समर्थन देती रहेगी और प्रस्तावित नए राष्ट्रीय जैविक लेबल की शुरुआत का उल्लेख किया।

Nomisma के अध्यक्ष Paolo De Castro ने कहा कि इटली में 2.4 मिलियन हेक्टेयर भूमि पर जैविक खेती होती है, जो देश की कृषि भूमि का लगभग 20% है। उन्होंने कहा कि उपभोक्ता मांग लगातार बढ़ रही है। उनके मुताबिक, BolognaFiere ने Nomisma से व्यावसायिक और सामूहिक खानपान पर नए शोध पर ध्यान देने को कहा है। उन्होंने तर्क दिया कि इन माध्यमों की जैविक खाद्य पदार्थों की खपत बढ़ाने में निर्णायक भूमिका हो सकती है।

खाद्य सेवा पर यह जोर मेले के कार्यक्रम में भी दिखेगा। आयोजकों ने कहा कि सामूहिक खानपान के लिए Agorà में नवाचार, नई तकनीक, पोषण, खरीद और खाद्य अपशिष्ट पर चर्चा होगी। साथ ही, आपूर्तिकर्ताओं को खरीदारों और विशेष क्षेत्र के पेशेवरों के सामने अपने उत्पाद और सेवाएं पेश करने का अवसर मिलेगा। इसका उद्देश्य सार्वजनिक खानपान, व्यावसायिक खाद्य सेवा और विशेष खुदरा कारोबार जैसे उन क्षेत्रों को एक ही व्यावसायिक मंच पर लाना है, जिन पर अक्सर अलग-अलग चर्चा होती है।

कार्यक्रम का एक अन्य हिस्सा OoH! Lab होगा, जो घर से बाहर खानपान बाजार के पेशेवरों के लिए प्रदर्शन, स्वाद-परीक्षण, वार्ता और मास्टरक्लास का क्षेत्र है। BolognaFiere ने कहा कि सत्रों में एक्स्ट्रा-वर्जिन ऑलिव ऑयल, बाल्समिक सिरका और शहद जैसे उत्पाद शामिल होंगे। कुकिंग शो और एग्जीक्यूटिव शेफ के साथ बैठकें भी होंगी। आयोजकों ने कहा कि इस लैब को नए Agorà से जोड़ा जाएगा, ताकि खरीद, पोषण और मेन्यू के रुझानों पर चर्चा के बाद व्यावहारिक प्रदर्शन भी देखे जा सकें।

मेले में Rivoluzione BIO+ का आठवां संस्करण भी आयोजित होगा। यह जैविक क्षेत्र से जुड़ा वार्षिक सम्मेलन कार्यक्रम है। BolognaFiere द्वारा FederBio और AssoBio के सहयोग से प्रचारित इस पहल को Nomisma वैज्ञानिक सहयोग देगा। इसमें इटली के जैविक खाद्य बाजार के प्रदर्शन, खपत के तौर-तरीकों और भावी रुझानों पर चर्चा होने की उम्मीद है। Osservatorio SANA 2027 बाजार वेधशाला के नए आंकड़े भी आयोजन के दौरान पेश किए जाने हैं।

आयोजकों ने कहा कि वे उपभोग के मौजूदा रुझानों को दर्शाने वाली कई उत्पाद श्रेणियों पर खास ध्यान देना चाहते हैं। इनमें एक्स्ट्रा-वर्जिन ऑलिव ऑयल, किण्वित खाद्य पदार्थ, प्राचीन अनाज, आटा और पास्ता, वनस्पति प्रोटीन और फलियां, तथा फल, सब्जियां और मेवे शामिल हैं। घोषित उद्देश्य खरीदारों और खाद्य सेवा संचालकों को उन उत्पादों के बारे में अधिक जानकारी देना है जो परंपरा, पोषण अनुसंधान और खानपान की नई आदतों के संगम पर हैं।

इस आयोजन के साझेदारों का दायरा भी बढ़ाया जा रहा है। Slow Food Italia अपने नेटवर्क के उत्पादकों को फिर मेले में लाएगा और जैव विविधता, स्थानीय उत्पादन तथा भोजन और क्षेत्र के संबंध पर बैठकें और स्वाद-परीक्षण आयोजित करेगा। FederBio जैविक और प्रमाणित आपूर्ति श्रृंखलाओं को समर्थन देना जारी रखेगा, जबकि V-Label Italia शाकाहारी और वीगन उत्पादों की पहचान के लिए संगठन के संदर्भ साझेदार के रूप में जुड़ा रहेगा।

BolognaFiere ने यह भी कहा कि वह मेले की अंतरराष्ट्रीय व्यावसायिक गतिविधियों को मजबूत कर रहा है। आयोजकों के मुताबिक, आने वाले खरीदारों का कार्यक्रम 48 देशों को लक्ष्य करेगा—जिनमें 26 यूरोप के और 22 यूरोप से बाहर के हैं—और इसमें 350 से अधिक कारोबारी शामिल होंगे। इनमें ICE के साथ प्रबंधित 180 रणनीतिक खरीदार होंगे। इसके अलावा, उच्चस्तरीय रेस्तरां, खानपान कंपनियों, सामूहिक खानपान, डेलिकेटेसन, जैविक दुकानों, फेयर-ट्रेड दुकानों और उपभोक्ता खरीद समूहों से चुने गए इतालवी खरीदार भी शामिल होंगे।

2027 के संस्करण में पाक-कला से जुड़ा हिस्सा भी बढ़ाया जाएगा। BolognaFiere ने कहा कि Associazione Italiana Cuochi यानी Italian Chefs Association के साथ उसका सहयोग Villaggio AIC नामक अनुभवात्मक क्षेत्र के जरिए जारी रहेगा। घोषित नई पहलों में World IAC Culinary Olympics शामिल हैं, जिनमें World Independent Chef नेटवर्क से संबद्ध देशों के प्रतिभागी हिस्सा लेंगे। इसके अलावा, नया SANA Food Chef Award भी होगा, जिसका उद्देश्य मेले में प्रदर्शित उत्पादों को शेफ के काम के जरिए सामने लाना है।

खुदरा कारोबार और उत्पाद विकास के क्षेत्र में आयोजकों ने कहा कि SANA NOVITÀ नई वस्तुएं और बाजार की अवधारणाएं पेश करने वाली कंपनियों के लिए फिर से एक प्रदर्शनी मंच बनेगा। एक तकनीकी निर्णायक मंडल से सबसे नवोन्मेषी प्रस्तावों का चयन करने की उम्मीद है। चुने गए उत्पादों को आने वाले खरीदारों के कार्यक्रम में शामिल अंतरराष्ट्रीय खरीदारों के सामने भी पेश किया जाएगा।

BolognaFiere ने कहा कि मेले के अंत में प्रदर्शकों का न बिका भोजन Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna ETS के साथ साझेदारी के तहत फिर से एकत्र किया जाएगा। यह क्षेत्रीय खाद्य बैंक संगठन है। कंपनी ने कहा कि इस पहल का उद्देश्य अपशिष्ट घटाना और अतिरिक्त भोजन जरूरतमंद लोगों तक पहुंचाना है।

आयोजकों ने कहा कि आयोजन को समर्थन देने वाले राष्ट्रीय संस्थानों के अलावा, मेले को Emilia-Romagna क्षेत्रीय सरकार, बोलोन्या शहर और Bologna Chamber of Commerce का भी सहयोग प्राप्त है।