

[関西] 外食ビジネスウィーク2020内 食のリスク対策パビリオンのご案内



■ 店舗におけるリスク対策を考える ホテル・飲食店バイヤーとの商談の場

外食業界の食の安全・安心が騒がれる昨今、O-157やノロウイルス・アニサキスなど食中毒の問題が後を絶たず、その他、異物混入といった食のリスクへの対策に高い注目が集まっています。また、HACCPの導入や外食店舗内のクレンリネスを向上やさせる事でお客様満足・集客に繋がり、お店の実利に直結する食品・飲料・設備・サービスが集結するパビリオンとして開催をします。

出展対象

「食のリスク対策」に付帯する
製品・サービスをお持ちの企業

- 衛生資材 ● 清掃器具
- ユニフォーム ● キャップ
- 洗剤 ● 空気清浄機
- 浄水器 ● 電解水
- 駆除サービス ● 捕虫器
- 誘引灯 ● グリストラップ
- HACCP対応 など



来場対象

- 飲食店経営者
- 飲食チェーン
- ホテルの購買 ● 店舗開発
- 業態開発
- リスクマネジメントの責任者
- セントラルキッチン
- メーカー ● 業界・団体関係者

※[関西]外食ビジネスウィーク2018来場者見込み

約33,000名

**西日本の外食業界・宿泊業界に
向けて貴社製品・サービスを売り込む
絶好の場！！**
会期3日間で
約33,000名のバイヤーが来場予定



【展示会概要】:[関西]外食ビジネスウィーク2020 【来場人数】 :30,405名(前回実績)
 【開催展示会】:第13回 関西うどん・そば産業展／第13回 関西ラーメン産業展／第11回 関西居酒屋産業展
 第3回 関西ホテル・レストラン・カフェ産業展[関西ホレカ産業展]／第3回 関西飲食店繁盛支援展
 第2回 関西フードデリバリー・テイクアウト展
 【会期】:2020年 5月 19(火)・20日(水)・21日(木) 【会場】 :インテックス大阪