



**India
Exposition
Mart Ltd.**

Corporate Office:

Plot No. 23-25 & 27-29,
Knowledge Park-II,
Greater Noida,
Gautam Budh Nagar-201306 (U.P.)

Registered Office:

Plot No. 1, 210, Atlantic Plaza,
2nd Floor, Local Shopping Centre,
Mayur Vihar, Phase- 1,
Delhi- 110091

ISO- 9001:2015, 14001:2015, 45001:2018

PRESS RELEASE – IHE'2021

INDIA INTERNATIONAL HOSPITALITY EXPO 2021 CONCLUDED TODAY

GREATER NOIDA:27th September'2021 - The first 'physical' show for the food and hospitality sectors, IHE2021, concluded on Monday, September 27, at the India Exposition Mart in Greater Noida (Uttar Pradesh) with an impressive number of exhibitors and visitors, all testifying to the fact that India is no longer in the mood for virtual events.

The 160 exhibitors represented all industry-relevant verticals, from food ingredients and new-generation beverages to kitchen equipment, furniture and furnishings, and tableware. The north-eastern states were well-represented in the B2B show, giving them an opportunity to showcase a variety of products, from bamboo furniture to organic ginger and turmeric, to kiwi wine from Arunachal Pradesh.

The visitors included members of the Purchasing Professionals Forum-India (PPFI) and Hospitality Purchasing Managers Forum (HPMF), the leading ladies of WICCI, chef-members of the Indian Culinary Forum (ICF), founders of the Professional Housekeepers Association (PHA), and other hospitality industry decision-makers.

Reflecting on the four-day show, Dr Rakesh Kumar, Chairman, India Exposition Mart Limited (IEMML), said: "The response to IHE2021 has surpassed our expectations. With it, we were able to demonstrate to the world that the leaders of the country's exhibitions and conferences sector, such as IEMML, are ready to present physical shows. This was just the beginning. Our calendar is already filling up for 2022 and 2023."

Mr Raghav Sachdeva, Managing Director, HAKS, a leading manufacturer of kitchen equipment, thanked Dr Kumar for taking the initiative to organise a physical show – the first one of this scale in two years. “We are really pleased with the quality of the show and the visitors with whom we got to interact. I give it a thumbs up,” he said.

Echoing similar sentiments, Dimple Grover, Interior Designer, HSAA Design Studio, “It has been a very nice experience for us, enabling us to get in touch with new clients and understanding their needs. It was a great exposure for us and our brand.” Akash Chowhan, Vice-President, Xsoni Systems, added: “It is the first time that we are participating in IHE and I must say that the response has been quite good, despite the pandemic.”

Offering a perspective from the hospitality industry, PPFi Founder and Director (Procurement), Le Meridien New Delhi, Amarjit Singh expressed his happiness at the response he got for the PPFi B2B meet on Saturday, September 25. “We wanted to add value to the show by enabling the exhibitors to interact with the procurement heads of leading hotels and restaurant chains,” Mr Ahuja said. “It was also an opportunity for our members to learn more about the new products entering the market. It was a win-win experience for both the exhibitors and the PPFi members.”

Since its inception in 2018, IHE has been known for its concurrent programme. IHE2021 was no exception. The highlight of the programme was the Conclave, which saw animated conversations involving industry leaders such as Mr Rajeev Menon of Marriott Hotels, Mr Rattan Keswani (Lemon Tree Hotel Company), Mr Samir MC (Fortune Park Hotels) and Mr Anurag Katriar (Past President, National Restaurant Association of India); top educators and recruiters such as Mr Kamal Kant Pant (IHM-Pusa) and Dr Swarup Sinha (ITC Hotel Management Institute); the renowned chefs, Mr Manjit Gill (Indian Federation of Culinary Associations), and Mr Davinder Kumar (President, Indian Culinary Forum, and Vice-President, F&B, Le Meridien New Delhi); and housekeeping

decision-makers such as Dr Madhu Chandhok and Ms Meenu Tongatta.

Also seen speaking at the Conclave were the HPMF Founder, Dr Nitin Nagrale, noted mixologists Yangdup Lama and Vaibhav Singh, top caterers Sanjay Khullar (Seasons Catering) and Varun Tuli (Food Inc. and Noshi), young restaurateur Amit Bagga of Daryaganj, and DLF's F&B Head, Udit Kukreja.

The other major components of the Concurrent Programme included:

- **IHE2021 Excellence Awards**, which went to 72 highly talented hospitality professionals from places as diverse as Pahalgam in Jammu & Kashmir to Amritsar, to Delhi-NCR, Mumbai, Goa, Hyderabad, Bengaluru and Coimbatore.
- **IHE2021 Masterclass Series**, which saw nine top chefs and one acclaimed mixologist sharing their wisdom with students of five hotel management schools that had partnered with the show. The chefs were Davinder Kumar (Indian Culinary Forum), Manisha Bhasin (ITC Hotels), Manish Mehrotra (Indian Accent Restaurants), Avijit Ghosh (Callebaut and Smoor), Sanjay Thakur (World Chefs), Sabyasachi Gorai (Young Chefs Association of India), Neeraj Tyagi (Pullman and Novotel Hotels), Nishant Choubey (Seinan Group) and Nand Lal (Himachal Pradesh Tourism). Ankur Chawla (ScopeBev) was the mixologist.
- **ICF Young Chefs Culinary Challenge**, a vibrant event that saw more than 170 students from hotel management colleges participate in five categories of competitions.

For more information, please contact:

DR. RAKESH KUMAR, CHAIRMAN IEML AND DIRECTOR GENERAL-EPCH – EPCH
9818272171

प्रेस विज्ञप्ति

ग्रेटर नोयडा, 27 सितंबर, 2021 -कोरोना महामारी की दूसरी लहर के बाद आयोजित फूड और हॉस्पिटैलिटी सेक्टर के लिए पहला 'भौतिक' शो, आईएचई 2021 सोमवार, 27 सितंबर को ग्रेटर नोएडा (उत्तर प्रदेश) में इंडिया एक्सपोज़िशन मार्ट में संपन्न हुआ। इस शो में दर्शकों, प्रदर्शकों और आगंतुकों की प्रभावशाली संख्या में भागीदारी ने इस बात को साबित कर दिया कि भारत अब वर्चुअल इवेंट के मूड में नहीं है।

इस आयोजन में 160 प्रदर्शकों ने खाद्य सामग्री और नई पीढ़ी के पेय से लेकर रसोई उपकरण, फर्नीचर और फर्निशिंग और टेबलवेयर तक सभी उद्योग-प्रासंगिक कार्यक्षेत्रों का प्रदर्शन और प्रतिनिधित्व किया। उत्तर-पूर्वी राज्यों का इस बी2बी यानी बिजनेस टु बिजनेस शो में अच्छी तरह से प्रतिनिधित्व किया गया। इस आयोजन में पूर्वोत्तर राज्यों को अरुणाचल प्रदेश की कीवी वाइन से लेकर बांस के फर्नीचर, जैविक अदरक से लेकर हल्दी तक, विभिन्न प्रकार के उत्पादों को प्रदर्शित करने का अवसर मिला।

आयोजन के आगंतुकों में परचेजिंग प्रोफेशनल्स फोरम-इंडिया (पीपीएफआई) और हॉस्पिटैलिटी परचेजिंग मैनेजर्स फोरम (एचपीएमएफ), डब्ल्यूआईसीसीआई की प्रमुख महिलाएं, इंडियन कलिनरी फोरम (आईसीएफ) के -सदस्य शेफ, प्रोफेशनल हाउसकीपर्स एसोसिएशन (पीएचए) के संस्थापक शामिल थे। इनके साथ ही अतिथि उद्योग के अन्य नीति निर्माताओं और डिजीजन मेकर्स ने भी इस मेले में शिरकत की।

इस चार दिन के आयोजन पर प्रकाश डालते हुए इंडिया एक्सपोज़िशन मार्ट (आईईएमएल) के चेयरमैन श्री राकेश कुमार ने कहा, "आईएचई 2021 को मिली प्रतिक्रिया हमारी अपेक्षाओं से कहीं ज्यादा थी। इस आयोजन के साथ, हम

दुनिया को यह प्रदर्शित करने में सक्षम हो सके हैं कि देश की प्रदर्शनियों और सम्मेलनों के सेक्टर के आईईएमएल जैसे प्रमुख आयोजक भौतिक शो प्रस्तुत करने के लिए तैयार हैं। ये तो बस शुरुआत थी। हमारा कैलेंडर 2022 और 2023 के लिए पहले से ही भर रहा है।”

रसोई उपकरण के एक अग्रणी निर्माता और एचएकेएस (हाक्स) के प्रबंध निदेशक राघव सचदेवा ने इस भौतिक शो को दो वर्षों के दौरान इस पैमाने पर आयोजित करने की पहल करने के लिए श्री कुमार को धन्यवाद देते हुए कहा “हम वास्तव में शो की गुणवत्ता और दर्शकों से मिले संवाद के मौके से बहुत खुश हैं, मैं मेले के आयोजन के लिए आपको बधाई और शुभकामना देता हूँ ”

एचएसए डिजाइन स्टूडियो की इंटीरियर डिजाइनर डिंपल गोवर ने इसी तरह के भाव व्यक्त करते हुए कहा, “यह हमारे लिए बहुत अच्छा अनुभव रहा है, जिससे हमें नए ग्राहकों से संपर्क करने और उनकी जरूरतों को समझने में मदद मिली है। यह आयोजन हमारे और हमारे ब्रांड के लिए बहुत बेहतरीन अवसर साबित हुआ है” एक्स सोनी सिस्टम्स के वाइस प्रेसीडेंट आकाश चौहान ने इसी भावना को आगे बढ़ाते हुए कहा: “यह पहली बार है जब हम आईएचई में भाग ले रहे हैं और मुझे ये कहने में कोई गुरेज नहीं कि महामारी के बावजूद आयोजन को लेकर लोगों की प्रतिक्रिया काफी अच्छी रही है।”

हॉस्पिटैलिटी इंडस्ट्री की भावनाओं को व्यक्त करते हुए पीपीएफआई के संस्थापक और ली मेरीडियन नई दिल्ली के डायरेक्टर (प्रोक्योरमेंट) अमरजीत सिंह ने बीते शनिवार 25 सितंबर को पीपीएफआई बी 2 बी (बिजनेस 2 बिजनेस) मीट में मिली प्रतिक्रिया पर प्रसन्नता व्यक्त की, “प्रमुख होटलों और रेस्तरां श्रृंखलाओं के खरीद प्रमुखों के साथ संवाद के लिए प्रदर्शकों को सक्षम कर हम आयोजन में वैल्यू एडिशन करना चाहते थे।” इस अवसर श्री आहूजा ने कहा “यह हमारे सदस्यों के लिए बाजार में प्रवेश करने वाले नए उत्पादों के बारे में अधिक जानने का भी एक अवसर था। यह प्रदर्शकों और पीपीएफआई सदस्यों दोनों के लिए फायदे का सौदा था।”

2018 में अपनी स्थापना के बाद से, आईएचई अपने प्रभावी और सामयिक कार्यक्रम के आयोजनों लिए जाना जाता है। आईएचई 2021 इसका कोई अपवाद नहीं रहा। कार्यक्रम का मुख्य आकर्षण कॉन्क्लेव था, जिसमें मैरियट होटल्स के श्री राजीव मेनन, लेमन ट्री होटल कंपनी के श्री रतन केसवानी, फारच्यून पार्क होटल्स के श्री समीर एमसी और नेशनल रेस्टोरेंट एसोसिएशन ऑफ इंडिया के पूर्व प्रेसीडेंट श्री अनुराग कटियार जैसे उद्योग जगत की प्रमुख हस्तियों से संवाद हुआ। इस आयोजन में प्रमुख एज्यूकेटर, शिक्षाविद् और रिक्रूटर जैसे आईएचएम पूसा के श्री कमल कांत पंत, आईटीसी होटल प्रबंधन संस्थान के डॉ स्वरूप सिन्हा,; इंडियन फेडरेशन ऑफ कलिनरी एसोसिएशन के प्रसिद्ध शेफ, श्री मंजीत गिल, इंडियन कलिनरी एसोसिएशन के प्रेसीडेंट और ले मेरीडियन के एफएंडबी वाई प्रेसीडेंट श्री दविंदर कुमार और हाउसकीपिंग के बड़े नाम और नीति निर्देशक जैसे डॉ मधु चंडोक और सुश्री मीनू तोंगट्टा जैसी हस्तियों ने भी संवाद में हिस्सा लिया।

इस कानक्लेव में एचपीएमएफ के संस्थापक डॉक्टर नितिन नागराले, विख्यात मिक्सोलॉजिस्ट यांगदुप लामा और वैभव सिंह, प्रसिद्ध कैटरर्स संजय खुल्लर (सीजन्स कैटरिंग) फूड इंटर एंड नोशी के वरुण तुली, डीएलएफ के एफएंडबी प्रमुख उदित कुकरेजा और दरयागंज के युवा रेस्ट्रॉटर अमित बग्गा ने अपने विचार व्यक्त किए।

- इस आयोजन के अन्य प्रमुख घटकों में निम्नलिखित शामिल रहे:
- आईएचई 2021 एक्सेलेंस अवार्ड, जो जम्मू और कश्मीर में पहलगाम से लेकर अमृतसर, दिल्ली-एनसीआर, मुंबई, गोवा, हैदराबाद, बेंगलुरु और कोयंबटूर जैसे विविध स्थानों से आयोजन में शामिल 72 सबसे प्रतिभाशाली हॉस्पिटैलिटी प्रोफेशनल्स को मिला।
- **आईएचई 2021 मास्टरक्लास सीरीज़**, जिसमें नौ शीर्ष शेफ और एक विख्यात मिक्सोलॉजिस्ट ने शो की भागीदारी करने वाले पांच होटल प्रबंधन स्कूलों के छात्रों के साथ अपने ज्ञान को साझा किया। इस सिरीज

में शेफ थे दविंदर कुमार (इंडियन कलिनरी फोरम), मनीषा भसीन (आईटीसी होटल्स), मनीष मेहरोत्रा (इंडियन एक्सेंट रेस्टोरेंट्स), अविजित घोष (कैलेबाउट एंड स्मूर), संजय ठाकुर (वर्ल्ड शेफ्स), सब्यसाची गोराई (यंग शेफ्स एसोसिएशन ऑफ इंडिया) , नीरज त्यागी (पुलमैन और नोवोटेल होटल), निशांत चौबे (सीनन समूह) और मिक्सोलॉजिस्ट के विशेषज्ञ के तौर पर नंद लाल (हिमाचल प्रदेश पर्यटन)। अंकुर चावला (स्कोपबेव) ने शिरकत की और विद्यार्थियों से संवाद किया।

- **आईसीएफ यंग शेफ्स कलिनरी चैलेंज**, इस जीवंत आयोजन में पांच कैटेगरी की प्रतियोगिता में होटल मैनेजमेंट कालेजों के 170 विद्यार्थियों ने हिस्सा लिया।

अधिक जानकारी के लिए कृपया संपर्क करें:

डॉ. राकेश कुमार, चेयरमैन आईईएमएल एंड महानिदेशक-ईपीसीएच
9818272171