

Ufficio stampa / المكتب الصحفي

المكتب الصحفي
معرض فييرا ميلانو

روزي مازانتي
سيموني زافيتيري
0249977457 39+
6992328 335 39+
press.host@fieramilano.it

Fiera Milano S.p.A.
02.4997.1 39+
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

معرض Host 2025 يكشف عن التوجهات الجديدة للأنشطة خارج المنزل: تطور سريع بين الابتكار والودية

تُخطط دراسة استقصائية أجرتها شركة **CSA Research** ورؤج له معرض فييرا ميلانو ومعرض **HostMilano** لمقابلة 8000 مشارك في 7 دول وأقاليم حول العادات خارج المنزل وقد سلط البحث الضوء على صناعة سريعة التغير، حيث ينبغي على المشغلين الجمع بين جودة الطعام والتصميم والتكنولوجيا والتجربة أصبح المستهلكون أكثر وعيًا ويبحثون عن تجربة جذابة، ولكنهم أيضًا مندفعون ويبحثون عن الطمأنينة علاوة على ذلك، تنشأ حاجة قوية لتجربة تناول الطعام خارج المنزل باعتباره لحظة للتواصل والمشاركة مع الآخرين: من إجمالي العينة العالمية، أكثر من الثلث (37%) يتناولون الطعام خارج المنزل بشكل أساسي للترفيه ويقضي ما يقرب من نصفهم (45.1%) أكثر من ساعة على الطاولة

ميلان-دبي، 6 نوفمبر 2024 - تشهد التجربة الدولية في "تناول الطعام خارج المنزل" تغييرات سريعة. وفي بعض الحالات، تكون وتيرة العمل خارج المنزل أسرع من الابتكار نفسه، مما يجعل اعتماد التنسيقات والتقنيات الجديدة أمرًا ضروريًا بشكل متزايد لنجاح الأعمال خارج المنزل.

هذه هي النتائج الرئيسية من المعاينة الأولية لبحث تناول الطعام خارج المنزل. دراسة استقصائية عالمية حول المواقف والسلوكيات، أجرتها شركة **CSA Research** ورؤج له معرض فييرا ميلانو ومعرض **HostMilano**، الحدث الرائد عالميًا للابتكار في مجال الضيافة والأنشطة الخارجية وتجارة التجزئة. وشملت الدراسة الاستقصائية عينة مكونة من 8000 مشارك من إيطاليا والشرق الأوسط وإسبانيا وفرنسا وألمانيا والمملكة المتحدة والولايات المتحدة لاستكشاف التوجهات الحالية والمستقبلية.

وتسلط النتائج الضوء على تجربة متزايدة التنوع والتغير ومتعددة الأوجه وتتميز بزيادة في التجربة مدفوعة بفرص جديدة للمستهلكين. يتطور العرض والطلب معًا، في تنسيقات جديدة تركز على العملاء وتدور حول المستهلك الذي أصبح أكثر وعيًا ويبحث عن تجربة جذابة، ولكنه أيضًا أكثر اندفاعًا ويسعى إلى مزيد من الطمأنينة. وينظر إلى تناول الطعام خارج المنزل أيضًا باعتباره فرصة للتفاعل مع الآخرين، وهناك حاجة قوية للتواصل بشكل عام.

واستجابة لذلك، يُركز المشغلون على التوطين الفائق (على سبيل المثال باستخدام المكونات المحلية)، والتنسيقات القابلة للتوسع، والتصميمات الشاملة، والتقنيات المبتكرة.

إيطاليا مقابل دول مجلس التعاون الخليجي: مقارنة بين عالمين
تُبرز عناصر ذات اهتمام خاص في المعاينة، التي تُركز على دول مجلس التعاون الخليجي، من المقارنة بين إيطاليا، البلد الذي يجمع بين الابتكار وتقاليده الطعام والنبذ العريقة، وسوقين رئيسيين في دول مجلس التعاون الخليجي، وهي منطقة تميزت بتركيزها على التطورات المعاصرة.

مرتبط بـ

المكتب الصحفي
معرض فييرا ميلانو

روزي مازانتي
سيموني زافيتيري
0249977457 39+
6992328 335 39+
press.host@fieramilano.it

Fiera Milano S.p.A.
02.4997.1 39+
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

ومن المثير للاهتمام أنه عند اختيار مكان لتناول الطعام، يسترشد الإيطاليون أكثر بالقائمة (27.7 في المائة) ومذاق المكونات (27.3 في المائة)، بينما تبرز أهمية الخدمة في الإمارات العربية المتحدة (18.8 في المائة) وخصوصًا في المملكة العربية السعودية (22 في المائة).

وتمثل الأفضلية للمنتجات المحلية والموسمية أولويةً مشتركة، وهو ما أكدته 73.6 في المائة من الإيطاليين، و73.2 في المائة من الإماراتيين، و69.3 في المائة من السعوديين. ومن ناحية أخرى، تحظى تقنيات التحضير المبتكرة، مثل الطهي الجزيئي أو الطهي على درجات حرارة منخفضة أو الطهي بتفريغ الهواء بأهمية أكبر في دول مجلس التعاون الخليجي: وتُعد مهمة لدى 57.6 في المائة في الإمارات و61.7 في المائة في السعودية، بينما في إيطاليا، لا تُمثل سوى 24.5 في المائة، مما يعكس التأثير القوي للتقاليد.

العلاقة الشخصية مقابل الثقة في الشهادات

تماشيًا مع هذه النتائج، يبدو أن الاستدامة تحظى بأهمية أكبر في دول الخليج: وهي تُمثل عامل اختيار مهمًا لدى 66 في المائة من المشاركين في الإمارات و61.3 في المائة في السعودية، مقارنةً بنسبة 37.4 في المائة في إيطاليا. ونتيجة لذلك، فإن الحصول على شهادة أمر مهم لما يصل إلى 82.7 في المائة من السعوديين و75.6 في المائة من الإماراتيين، إلا أنه مهم لدى 38.3 في المائة فقط من الإيطاليين.

وربما ترتبط هذه النتيجة بحقيقة أن الإيطاليين يتناولون الطعام في المطاعم المستقلة، وغالبًا العائلية، بنسبة أكبر بكثير (86.5 في المائة) مقارنةً بسلاسل المطاعم (13.5 في المائة). وبناءً عليه، فإنهم يولون أهمية أكبر للعلاقة الشخصية مع صاحب المطعم أكثر من المعايير، ليشعروا بالاطمئنان بشأن الجودة. يُفضّل الإيطاليون في أغلب الأحيان تناول الطعام في مطاعم البيتزا (28.4 في المائة)، والحانات وحافلات الطعام (20 في المائة)، والمطاعم ذات الطابع المنزلي (16.7 في المائة).

وعلى العكس، فإن نسبة الحضور بين النوعين أكثر توازنًا في دول الخليج: وتتوزّع النسبة بين المطاعم المستقلة بنسبة 64.4 في المائة وسلاسل المطاعم بنسبة 35.6 في المائة في الإمارات، وبين 57 في المائة للمطاعم المستقلة و43 في المائة لسلاسل المطاعم في السعودية. وبشكل تفصيلي، يُفضّل الإماراتيون تناول الطعام في المطاعم على الترتيب التالي: مطاعم الوجبات السريعة (18.4 في المائة)، والمطاعم ذات الطابع المنزلي (16.7 في المائة)، ومطاعم البيتزا (16.4 في المائة)، بينما يُفضّل السعوديون مطاعم الوجبات السريعة (26 في المائة)، ومطاعم البيتزا (20 في المائة)، والمطاعم ذات الطابع المنزلي (13.7 في المائة). لذلك، هناك نسبة أكبر من الأماكن التي تتبنى عمليات موحدة، مما يزيد من الحاجة إلى الشهادات لضمان الجودة.

تناول الطعام خارج المنزل للتواصل والمشاركة

بجانب أساليب الطهي وتنسيقات الأماكن، يبدو أن هناك عاملًا مشتركًا يتمثل في اعتبار تناول الطعام خارج المنزل فرصة للتواجد مع الآخرين والتواصل بشكل عام. يتناول أكثر من ثلث العينة العالمية (37 في المائة) الطعام خارج المنزل بشكل رئيسي لأغراض الترفيه، ويقضي ما يقرب من نصفهم (45.1 في المائة) أكثر من ساعة على الطاولة.

وللمقارنة بين إيطاليا ودول مجلس التعاون الخليجي في هذا المجال أهمية أيضًا. في الواقع، بينما يُعد تناول الطعام خارج المنزل مع الأصدقاء أمرًا مهمًا للغاية للإيطاليين أيضًا (24.2% في إيطاليا مقابل 4.4% في الإمارات و5.3% في السعودية)، فإن هذه التجربة تتم في الأساس مع العائلة في دول الخليج (42% في السعودية و32.8% في الإمارات)، على الرغم من أن تناول الطعام مع العائلة لا يزال مهمًا للإيطاليين أيضًا (31.7%).

المكتب الصحفي
معرض فييرا ميلانو

روزي مازانتي
سيموني زافيتيري
0249977457 39+
6992328 335 39+
press.host@fieramilano.it

Fiera Milano S.p.A.
02.4997.1 39+
fieramilano@fieramilano.it
fieramilano.it

ويبدو أن أماكن المستقبل تتشكل على نحو متزايد باعتبارها **مقدمي محتوى** حقيقيين، ومصممة بعناية لتجمع بين **جودة الطعام والتصميم والتكنولوجيا والتجربة متعددة الحواس**، لاحتضان العميل في تجربة علاقات غامرة تتماشى مع أسلوب حياته.

سوف يشهد معرض **Host 2025** الكشف عن الابتكارات التي يحملها مستقبل الضيافة ليس فقط طوال فترة **تنظيم المعرض**، ولكن أيضًا في **جدول غني من اللحظات التعليمية، والفعاليات، والمسابقات.**

وسوف ينعقد المعرض في نسخته الرابعة والأربعين في معرض فييرا ميلانو – رو في الفترة من 17 إلى 21 أكتوبر 2025. للحصول على أحدث المعلومات: @HostMilano, .host.fieramilano.it.

المكتب الصحفي لمعرض فييرا ميلانو

روزي مازانتي - سيموني زافيتيري
رقم الهاتف +39 335 6992328 – Simone.zavettieri@fieramilano.it

المكتب الصحفي لأليسيا ريزيتو

أليسيا ريزيتو، رقم الهاتف: +39 3495284994
جيراردو ماورو، رقم الهاتف +39 3288948120
alessia@alessiarizzetto.com, press.host@fieramilano.it