

مؤتمر الغذاء والسياحة Esskultur und Tourismus

Eine Annäherung an die Welt von Morgen

Cairo- Mounir El-Fishawy

Essen und Trinken sind wesentliche Bestandteile des Tourismussektors. Das 'Food Technology Research Institute' organisierte in Kooperation mit dem 'High Institute For Tourism & Hotels' die erste 'International Conference & Exhibition On Food & Tourism' unter dem Slogan "An Approach To The World Of Tomorrow". Die Konferenz findet am ersten bis dritten März 2006 im internationalen Konferenzzentrum in Kairo statt.

Die Konferenz hat zum Ziel die neuesten Entwicklungen in der Nahrungsmittel- und Tourismusindustrie und den damit verbundenen Bereichen aufzuzeigen. Sie soll einen effektiven Beitrag für die Tourismusentwicklungen leisten.



Teilnehmer an dem internationalen Event umfassen Wissenschaftler aus Universitäten, Forschungszentren, -instituten und -gesellschaften sowie Vereine, Verbände und Firmen, die in Nahrungsmittelverarbeitung, Hotel- und Tourismusgewerbe beschäftigt sind.

Hauptthemen der Konferenz sind: Nahrungsmittelsicherheit und -qualität, neue Technologien in der Lebensmittelindustrie, neue kulinarische Angebote in Hotels und die Wirkung auf den Tourismus, die Rolle von traditionellen Gerichten und Getränken im Tourismus, Functional food und Gesundheit, Catering für große Gruppen, Catering für spezielle Gruppen, Nahrungsmittelangebot und Gesundheitstourismus, Organic Food' im Tourismussektor, Einfluss ausländischer Gerichte auf die Ägyptische Küche, Convenience Food und Fast Food auf dem ägyptischen Markt, Nahrungsmittelökonomie und Hotelindustrie, Ernährungspläne und Menügestaltung, Essgewohnheiten und ihre psychologischen Konsequenzen, altägyptische Esskultur, Mitarbeiterqualifizierung und Arbeitskräftepotenzial, Nahrungsmitteltechnologie und Ausbildung im Tourismussektor, Auswirkungen von Nahrungsmittel- und Getränkehygiene auf den Tourismus, und die Wiederverwertung von Nahrungsmittelabfällen.

Die Zeitschrift Islamischer Tourismus wird bei der Konferenz mit einem Stand neben Ausstellern aus Nahrungsmittelverarbeitung, Tourismus- und Hotelgewerbe vertreten sein. ■

مدخل إلى عالم الغد

القاهرة - منير الفيشاوي

في ظل الاهتمام الدولي لدفع عجلة التنمية السياحية، ولكون الغذاء واحدا من العوامل المحددة لصناعة السياحة، تكاتفت جهود كل من معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية والمعهد العالي للسياحة والفنادق بمدينة 6 أكتوبر بالقاهرة لتنظيم المؤتمر والمعرض الدولي الأول للغذاء والسياحة، تحت شعار: "الغذاء والسياحة..مدخل إلى عالم الغد" والذي يتم عقده بمركز القاهرة الدولي للمؤتمرات - مدينة نصر - القاهرة (1-2006/3/3).

يهدف المؤتمر إلى الوقوف على كل ما هو جديد من الناحية العلمية والتطبيقية، ولعرض الأنشطة والصناعات المعنية بتلك المجالات، حتى يمكن المساهمة بدور فعال للنهوض بالسياحة.

يشترك في المؤتمر العديد من الجهات العلمية والجامعات المصرية والعربية والدولية والمعاهد والمراكز البحثية والأهلية والهيئات والمعاهد السياحية العليا والشركات المهتمة بمجال تصنيع الغذاء وصناعة السياحة والفنادق والعديد من المنظمات الدولية والعربية. ويأتي في مقدمة المشاركين لفييف من العلماء والأساتذة المتخصصين في مجال الغذاء والسياحة من جامعات ويلز وألمانيا وأسبانيا وبلجيكا وكندا، وخبراء من منظمات الأغذية والزراعة والصحة العالمية والتنمية التابعة للأمم المتحدة، والمنظمة العربية للغذاء والعديد من مؤسسات جامعة الدول العربية واتحادات غرف الصناعات الغذائية والغرف السياحية والشركات المصرية الفايضة للصناعات الغذائية والهيئة المصرية لتنشيط السياحة. ويتناول المؤتمر بحث العديد من الدراسات والمشروعات المتعلقة ببرامج تحديث الصناعات الغذائية التي تخدم السياحة وكذلك الأمن الغذائي الدولي والخوض في المحاور التالية: سلامة وجودة الغذاء، التقنيات الحديثة في صناعة الغذاء، التقنيات الحديثة في الطهي الفندقية وأثرها في السياحة، الأغذية والمشروبات التقليدية ودورها في تنشيط السياحة، الأغذية الوظيفية والصحة، تغذية المجموعات، تغذية الفئات الخاصة، دور التغذية في السياحة العلاجية، الأغذية العضوية وصناعة السياحة، الأطباق الأجنبية وأثرها في المطبخ المصري. تقييم الوجبات سابقة التجهيز وموقعاتها وملاءمتها للسوق المصري.



اقتصاديات الغذاء وصناعة الفنادق نظم التغذية وقوائم الطعام، العادات الغذائية للشعوب وأبعادها النفسية، العادات الغذائية عند قدماء المصريين، تنمية الموارد البشرية في مجال الغذاء والتغذية والسياحة، تدريب وتأهيل العمالة السياحية في ظل تطور صناعة الغذاء، الاشتراطات الصحية في

مجال الأغذية والمشروبات وأثرها في صناعة السياحة، وتدوير الخلفات الغذائية في المطاعم والفنادق والمصانع.

وسيكون هناك جناح خاص بمجلة السياحة الإسلامية في المعرض الذي بصاحب المؤتمر ويضم أجنحة لمنتجات شركات التصنيع الغذائي وشركات السياحة والفنادق. ■