

*Cần Thơ, ngày 10 tháng 9 năm 2017***KẾ HOẠCH MEKONG CHEF 2017 –HÀ NỘI***Nội dung “Ngày hội ẩm thực cá Tra Việt Nam và xúc tiến thương mại”***tại KHU ẨM THỰC HỘI CHỢ CÁ TRA VÀ CÁC SẢN PHẨM****THỦY SẢN VIỆT NAM 06-08/10/2017****I. Ý NGHĨA VÀ MỤC TIÊU CỦA SỰ KIỆN MEKONG CHEF 2017****1.1. Ý nghĩa sự kiện**

Sự kiện Hội chợ Cá tra và các sản phẩm thủy sản Việt Nam 06-08/10/2017 là lần đầu tiên tổ chức tại Hà nội, được sự ủng hộ của Bộ nông nghiệp và Phát triển nông thôn Việt Nam dành cho ngành hàng cá tra Việt Nam vị trí trung tâm về nội dung và trong truyền thông.

– Tập trung đầy đủ các mặt hàng của ngành hàng cá tra Việt Nam từ sản phẩm fillet đến các mặt hàng giá trị gia tăng tham gia ẩm thực, mỹ phẩm, dược phẩm. Thông tin ngành hàng về quy trình nuôi trồng chế biến xuất khẩu, tiêu thụ đến người tiêu dùng cuối cùng, là sản phẩm an toàn của vùng kinh tế ĐBSCL đến các khu vực miền bắc, trung cũng như thị trường quốc tế tham gia sự kiện.

– Phát huy sức mạnh của Hội viên Hiệp hội cá Tra Việt Nam trong xây dựng hình ảnh cá Tra Việt Nam thông qua sáng tạo những món ăn mới từ nguyên liệu chính là cá Tra Việt Nam, giới thiệu được sự tiện dụng và đa dạng trong chế biến thành các món ăn theo sở thích của người tiêu dùng phù hợp xu thế thực phẩm hiện đại, đảm bảo sức khỏe.

1.2. Mục tiêu sự kiện

– Giới thiệu giá trị dinh dưỡng, an toàn thực phẩm của cá Tra, các món ăn từ cá tra, cách thức chế biến các món ăn từ cá Tra thông qua hoạt động trình diễn Ẩm thực của các đầu bếp chuyên nghiệp và trải nghiệm sản phẩm.

– Giới thiệu nguồn gốc, qui trình nuôi trồng chế biến hoàn chỉnh, tạo không gian trưng bày sản phẩm của ngành hàng nhằm quảng bá hình ảnh cá tra Việt Nam với thị trường khu vực miền bắc, miền trung, thị trường quốc tế.

II. ĐƠN VỊ TỔ CHỨC VÀ ĐƠN VỊ PHỐI HỢP, KHÁCH MỜI

Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn thiết kế riêng không gian ở vị trí trung tâm Khu Ẩm thực và thông tin ngành hàng với diện tích 200m2, đối diện Sân khấu chính Khai mạc Hội chợ cho Hiệp hội cá Tra Việt Nam.

- Tổng cục thủy sản đơn vị phối hợp triển khai:

+ Bố trí địa điểm, không gian sự kiện (bachdrop sự kiện, hệ thống âm thanh, ánh sáng, ghế ngồi khách đến dự, bàn trình diễn, hệ thống thoát nước, bồn rửa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, 1 tủ đông 2 m và điện để trưng bày tất cả sản phẩm tươi đông lạnh ngành hàng XK)

- + Hỗ trợ điện, nước trong quá trình tổ chức sự kiện
- + Hỗ trợ truyền thông sự kiện trong khuôn khổ hoạt động của Hội chợ
- + Mời khách quốc tế và nội địa tham gia sự kiện Ẩm thực

Khách mời tham quan Khu Ẩm thực của Hiệp hội cá Tra Việt Nam và biểu diễn ẩm thực gồm:

Thủ tướng, Phó thủ tướng, cơ quan Đảng, văn phòng Quốc hội, Văn phòng chủ tịch nước, văn phòng Chính phủ, Bộ Nông nghiệp, Bộ Công Thương, Bộ Ngoại Giao, Bộ Kế hoạch đầu tư, Bộ VH –TT và Du lịch, Bộ Thông tin truyền thông, Ủy ban nhân dân và các cơ quan quản lý địa phương ở 03 miền, các cơ quan báo đài truyền thông, đại sứ quán 50 quốc gia và các Hiệp hội tiêu chuẩn- bảo vệ người tiêu dùng, Hiệp hội nhà bán lẻ, Hệ thống siêu thị lớn tại Việt Nam. Dự kiến khoảng 342 khách mời có thư của Bộ trưởng Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn Việt Nam

Số lượng khách ghé xem trình diễn chung: Còn lại khách tự do là khách hàng tham gia Hội chợ và khách hàng tiêu dùng

Đơn vị được giao triển khai nhiệm vụ Khu ẩm thực: Hiệp hội cá tra Việt Nam thực hiện nhiệm vụ gồm

- + Nội dung quảng bá cho ngành hàng, thực hiện các phát ngôn chính thức về ngành hàng tại sự kiện về ngành hàng với đơn vị truyền thông, báo chí quốc tế và trong nước.

- + Vận động Hội viên của Hiệp hội tham gia hoạt động tại gian hàng như trình diễn ẩm thực các món ăn đại diện có ý nghĩa để giới thiệu, tổ chức hoạt động trải nghiệm ẩm thực

- + Vận động đóng góp tài chính cho Gian hàng Ẩm thực để thực hiện nhiệm vụ

Hiện tại, Tập đoàn đầu tư đa quốc gia IDI (nhà tài trợ chính) với Đại diện là Ông Lê Thanh Thuận- Phó chủ tịch thường trực của Hiệp hội.

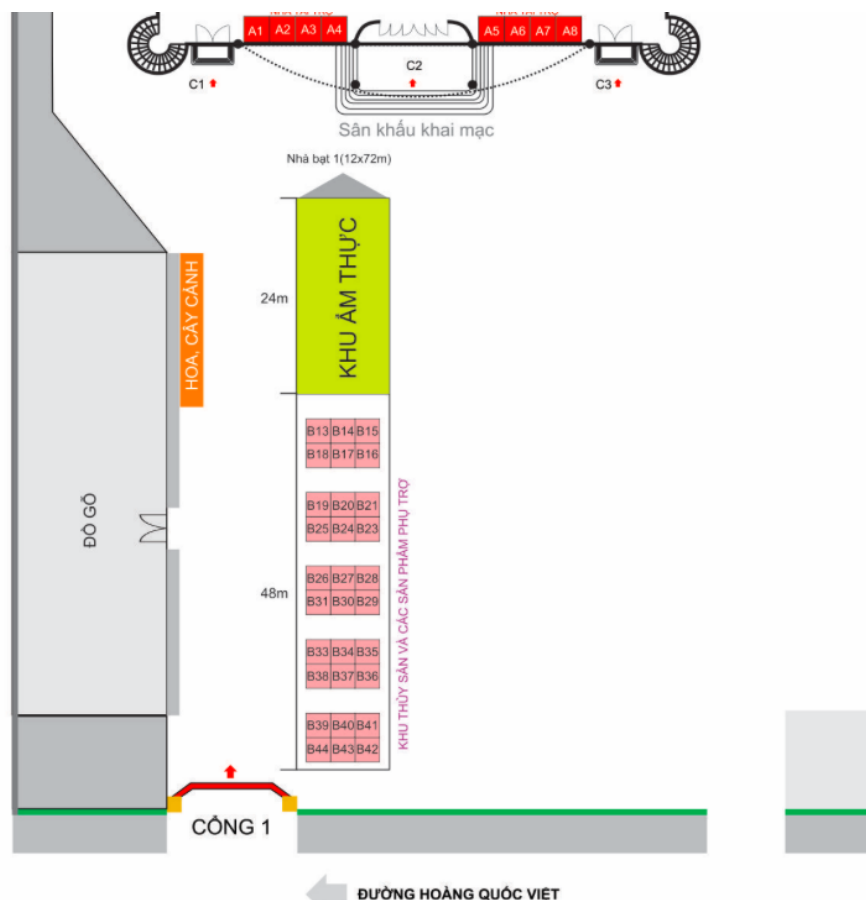
Hiệp hội tiến hành mời thêm các hội viên tham gia nội dung chung của ngành hàng như trình diễn ẩm thực, trưng bày sản phẩm, giao lưu với giới truyền thông báo chí- khách ngoại giao quốc tế tại gian hàng. Hội viên cùng tham gia gian hàng thảo luận và phối hợp trong đón tiếp khách của ngành hàng thông qua văn phòng Hiệp hội cá Tra Việt Nam.

III. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM

- Thời gian: từ 10.30' của ngày 06/10/2017- từ 9h buổi sáng ngày 07 và từ 9h sáng 8/10/2017.

- Địa điểm: trong khuôn khổ Hội chợ cá Tra và các sản phẩm thủy sản Việt Nam tại Trung tâm triển lãm nông nghiệp số 489 hoàng Quốc Việt Quận Cầu Giấy, Thủ đô Hà Nội, Việt Nam.

- Vị trí trong khuôn viên Hội chợ



IV. NỘI DUNG

Chủ đề sự kiện: “Ngày hội ẩm thực cá Tra Việt Nam và xúc tiến thương mại” diễn ra tại Khu Âm thực. Nội dung chính của sự kiện bao gồm các hoạt động:

- Biểu diễn nấu ăn các món ăn từ cá tra của đầu bếp Việt Nam. Giao lưu và thưởng thức Ẩm thực món ăn từ cá tra do đầu bếp từ Việt Nam biểu diễn.
- Trưng bày sản phẩm đặc trưng của ngành hàng tham gia 140 quốc gia và vùng lãnh thổ trên thế giới.
- Trưng bày hình ảnh, tư liệu về quy trình nuôi trồng chế biến, thị trường đã tiếp cận, video clip.

4.1 Thời gian

4.1.1 Thời gian và nội dung

Phiên 1: Lễ sẽ diễn ra vào buổi sáng 10.30’ ngày 6/10/2017 cho đối tượng là đại diện ngoại giao các nước được mời Hội chợ, khách Chính phủ, Bộ ngành, doanh nghiệp lớn của Phía bắc. Bố trí dạng trình diễn kết hợp buffet nhẹ trải nghiệm (nếu đủ kinh phí)

Phiên 2: Từ 09 h sáng ngày 07/10/2017 biểu diễn ẩm thực và trải nghiệm dùng thử dành cho đối tượng là doanh nhân phía Bắc, khách hàng Trung Quốc, khách hàng là người tiêu dùng xem, có dạng fastfood ăn nhẹ mang đi thuận lợi.

Phiên 3: Từ 09 h sáng ngày 08/10/2017 biểu diễn ẩm thực và trải nghiệm dùng thử dành cho đối tượng là doanh nhân phía Bắc, khách hàng Trung Quốc, khách hàng là người tiêu dùng xem, có dạng fastfood ăn nhẹ mang đi thuận lợi.

4.1.2 Đối tượng tham gia

Các doanh nghiệp Hội viên có thể cùng tham gia chế biến các món ăn nguyên liệu cá Tra Việt Nam.

4.1.3 Quy định

- Hoạt động quảng bá mang tính chất chung đại diện cho toàn ngành hàng cá tra Việt Nam và đảm bảo các nội dung an toàn vệ sinh thực phẩm gồm video clip, hình ảnh, tư liệu liên quan khác.

- Nguyên vật liệu sử dụng: nguyên liệu chính là cá Tra. Cá Tra nguyên liệu là sản phẩm cá tra đông lạnh từ các nhà máy chế biến (bao gồm cá tra phi lê đông lạnh, cá tra nguyên con đông lạnh, chả cá tra); phụ liệu khác có thể từ các quốc gia khác; nguyên phụ liệu có thể sơ chế trước

- Trang phục lịch sự.

4.1.4 Sở hữu nội dung và hình ảnh của sự kiện

Hình ảnh, thông tin ý nghĩa, công thức chế biến được BTC Hội chợ có thể sử dụng quảng bá và xúc tiến thương mại như:

Phát hành cẩm nang ẩm thực các món ăn từ cá Tra

Công bố trên các tạp chí ẩm thực quốc gia và quốc tế

Trung bày tại hội chợ, sự kiện dùng cho mục đích quảng bá xúc tiến thương mại ngành hàng thủy sản Việt Nam.

4.2. Chương trình hoạt động (phụ lục đính kèm)

V. KINH PHÍ THỰC HIỆN

- Nguồn cơ bản: Tổng cục Thủy sản 69 triệu đồng cho gian hàng chung của Hiệp hội.

- Phần còn lại là đối ứng bằng tiền và chi phí: Tập đoàn đầu tư đa quốc gia IDI và các hội viên của Hiệp hội cá Tra Việt Nam.

CHƯƠNG TRÌNH 2017

“Ngày hội ẩm thực cá Tra Việt Nam và xúc tiến thương mại”

Thời gian: ngày 06-08 tháng 10 năm 2017

Địa điểm: Trung tâm triển lãm nông nghiệp - số 489 Hoàng Quốc Việt,

Quận Cầu Giấy, Thủ đô Hà Nội, Việt Nam.

Thời gian	Nội dung	Người thực hiện
Phiên 1:	Thời gian: 9:00 – 17:00, ngày 6/10/2017	
10.30-10.35	Phát biểu khai mạc Ca múa trống chào mừng	Ông Lê Thanh Thuận – Phó Chủ tịch thường trực Hiệp hội cá Tra Việt Nam
10.35-10.40	Phát biểu chào mừng	Tổng cục Thủy sản
10.40-11.30	Giới thiệu về ngành hàng, Chạy video Clip giới thiệu qui trình nuôi trồng và chế biến cá tra VN.	MC kết hợp với video, các án phẩm của ngành hàng và của hội viên
10.40 – 10.50	Chế biến và trình bày món ăn đầu bếp	MC phỏng vấn và giao lưu
10.30-10.50	Tiếp đoàn tham quan từ Chính phủ, các Bộ ngành, đoàn ngoại giao quốc tế, báo chí,... ghé thăm khu Ẩm thực Tiếp xúc và phát ngôn cho ngành hàng cá tra Việt Nam	Ông Dương Nghĩa Quốc- Chủ tịch Hiệp hội Ông Lê Thanh Thuận- Phó chủ tịch Hiệp hội và thành viên Ban thường trực, Ban Chấp hành, các đơn vị hội viên tham gia tại Gian hàng chung của Hiệp hội.
10.30-11.30	Biểu diễn ẩm thực và dùng thử sản phẩm cá Tra Việt Nam. Giao lưu cùng khách VIP tham gia Khu ẩm thực Phục vụ và giới thiệu cho khách tham quan dùng thử các sản phẩm cá tra Việt Nam	Chuyên gia Ẩm thực Doanh nghiệp tham gia chế biến sản phẩm cá tra Khách mời
10.40-11.00	Tặng hoa và Quà lưu niệm cho đầu bếp, Khách mời	Đại diện IDI và hội viên tham gia gian hàng
Phiên 2	Thời gian: 9:00 – 17:00, ngày 07/10/2017	
09:25 – 09:40	Giới thiệu về ngành hàng, Chạy video Clip giới thiệu qui trình nuôi trồng và chế biến cá tra VN. Tiếp khách và phụ trách phát ngôn báo đài	Đại diện Ban thường trực và Ban Chấp hành Hiệp hội cá Tra Việt Nam cùng Hội viên tham gia gian hàng
09:40 - 11:00	Biểu diễn ẩm thực và dùng thử sản phẩm cá Tra Việt Nam các món đơn giản đã được	Chuyên gia Ẩm thực Doanh nghiệp tham gia chế

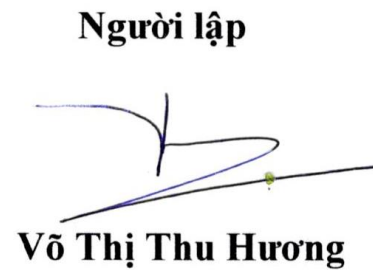
	trưng bày sẵn. Giao lưu cùng Người tiêu dùng yêu thích sản phẩm đặc trưng vùng ĐBSCL	biển sản phẩm cá tra Khách hàng doanh nhân và người tiêu dùng phía Bắc, Trung, Khách hàng Trung Quốc
11:00-17.00	Tiếp khách tham quan gian hàng chung đối với các mặt hàng của ngành hàng, giới thiệu thông tin ngành hàng	Doanh nghiệp hội viên tham gia gian hàng
Phiên 3	Thời gian: 9:00 – 12:30, ngày 08/10/2017	
09:25 – 09:40	Giới thiệu về ngành hàng, Chạy video Clip giới thiệu qui trình nuôi trồng và chế biến cá tra VN. Tiếp khách	Hội viên tham gia gian hàng
09:40 - 11:00	Biểu diễn ẩm thực và dùng thử sản phẩm cá Tra Việt Nam các món đơn giản đã được trưng bày sẵn. Giao lưu cùng Người tiêu dùng yêu thích sản phẩm đặc trưng vùng ĐBSCL	Chuyên gia Ẩm thực Doanh nghiệp tham gia chế biến sản phẩm cá tra Khách hàng doanh nhân và người tiêu dùng phía Bắc, Trung, Khách hàng Trung Quốc
11:00-17.00	Tiếp khách tham quan gian hàng chung đối với các mặt hàng của ngành hàng, giới thiệu thông tin ngành hàng	Doanh nghiệp Hội viên tham gia gian hàng

Lãnh đạo duyệt



Võ Hùng Dũng

Người lập



Võ Thị Thu Hương