

Khi ẩm thực địa phương trở thành ngôn ngữ chung của ngành F&B và Hospitality

18:11 06/03/2026

Trong bối cảnh ngành F&B và Hospitality đang dịch chuyển mạnh sang việc ưu tiên nguyên liệu bản địa và theo mùa, ẩm thực địa phương dần trở thành một tiêu chuẩn mới thay vì lựa chọn mang tính xu hướng. Sự thay đổi này không chỉ ảnh hưởng đến cách xây dựng thực đơn, mà còn đặt ra yêu cầu tái cấu trúc chuỗi cung ứng và mô hình vận hành của toàn ngành.

Khi câu chuyện ẩm thực ngày càng gắn chặt với bản sắc địa phương và tính bền vững, những nền tảng kết nối chuyên ngành có sự bảo trợ của Sở Công Thương TP.HCM như Food & Hospitality Vietnam 2026 đóng vai trò như điểm hội tụ chính thống của cộng đồng, nơi doanh nghiệp tìm kiếm giải pháp, cập nhật xu hướng và thống nhất “ngôn ngữ chung” cho giai đoạn chuyển dịch mới của ngành.

Ẩm thực đang bước vào một giai đoạn chuyển mình rõ rệt. Không còn xoay quanh những nguyên liệu xa xỉ hay kỹ thuật phức tạp, nhiều nhà hàng và khách sạn tại châu Á – Thái Bình Dương đang quay về với những gì gần gũi hơn: nguyên liệu địa phương, đặc sản theo mùa, thậm chí là những thành phần từng bị bỏ quên trong bếp núc truyền thống.

Sự dịch chuyển này không chỉ xuất hiện trong fine dining. Ngày càng nhiều mô hình hospitality, từ boutique hotel đến chuỗi nhà hàng quy mô lớn, xem ẩm thực địa phương như một cách để kể câu chuyện ẩm thực chân thực hơn, gắn chặt với vùng đất và cộng đồng nơi họ hiện diện. Thực đơn, vì thế, không còn đơn thuần là danh sách món ăn, mà trở thành một bản đồ văn hóa thu nhỏ.

Theo khảo sát tại khu vực châu Á – Thái Bình Dương của Marriott International, 85% các cơ sở lưu trú hiện đã đưa nguyên liệu hoặc món ăn địa phương vào thực đơn. Nghiên cứu của Booking.com với sự tham gia khảo sát của gần 28.000 du khách đến từ 33 quốc gia và vùng lãnh thổ cho thấy 81% du khách mong muốn trải nghiệm ẩm thực địa phương và 61% quan tâm đến việc tìm hiểu nguồn gốc của những món ăn đặc trưng tại điểm đến. Những con số này

cho thấy việc ưu tiên nguyên liệu địa phương không còn là một lựa chọn mang tính xu hướng, mà đang dần trở thành một chuẩn mực mới trong ngành Food & Hospitality.

Tuy nhiên, đằng sau câu chuyện “ẩm thực local” ngày càng phổ biến là một loạt thách thức thực tế. Nguyên liệu theo mùa đồng nghĩa với sự biến động về nguồn cung. Việc đảm bảo chất lượng, chi phí và tính ổn định trở thành bài toán khó, đặc biệt với các mô hình vận hành quy mô lớn. Với nhiều đầu bếp và nhà vận hành, câu hỏi không còn là có nên sử dụng nguyên liệu địa phương, mà là làm thế nào để làm điều đó một cách bền vững và hiệu quả.

Chính trong bối cảnh đó, các nền tảng kết nối chuyên ngành đóng vai trò ngày càng quan trọng. Food & Hospitality Vietnam 2026, kỳ triển lãm lần thứ 13, phản ánh rõ nhu cầu này khi trở thành điểm gặp gỡ của cộng đồng F&B và Hospitality đang tìm kiếm lời giải cho bài toán bản địa hóa – từ nguồn nguyên liệu, thiết bị, công nghệ cho đến các mô hình vận hành phù hợp với tiêu chuẩn mới của thị trường.

Food & Hospitality Vietnam 2026 dự kiến diễn ra tại Trung tâm Hội chợ và Triển lãm Sài Gòn (SECC), 799 Nguyễn Văn Linh, phường Tân Mỹ, Thành phố Hồ Chí Minh với tổng diện tích trưng bày lên đến **13.000 m²**, quy tụ khoảng **400 đơn vị trưng bày** đến từ **21 quốc gia và vùng lãnh thổ**. Triển lãm có sự góp mặt của **27 khu gian hàng quốc tế**, bao gồm Anh, Brazil, Canada, Đài Loan, Đan Mạch, Hàn Quốc, Hoa Kỳ, Malaysia, Nhật, Singapore, Thái Lan, Trung Quốc, Úc, Ý... Sự kiện dự kiến đón khoảng **17.000 lượt khách tham quan**, cho thấy nhu cầu kết nối, giao thương và cập nhật xu hướng của cộng đồng ngành đang ở mức cao.



Lễ khai mạc triển lãm Food & Hotel Vietnam 2024

Không chỉ dừng lại ở không gian trưng bày, Food & Hospitality Vietnam 2026 còn tổ chức các cuộc thi mang tầm quốc tế trong lĩnh vực F&B và hospitality như Vietnam Culinary Challenge, Barista Competition, Aromaster Championship. Bên cạnh đó, Vietnam **Housekeeping Championship lần đầu xuất hiện tại Food & Hospitality Vietnam 2026** do Hiệp hội Du lịch Việt Nam giao Liên Chi hội khách sạn Việt Nam, trực tiếp là CLB Quản lý Buồng Việt Nam (VEHA) phối hợp với công ty Triển lãm SES Việt Nam tổ chức. Cuộc thi hướng đến việc tôn vinh kỹ năng nghề nghiệp, chuẩn mực dịch vụ và tinh thần chuyên nghiệp của đội ngũ nhân viên buồng phòng – lực lượng đóng vai trò thầm lặng nhưng then chốt trong chất lượng vận hành của ngành khách sạn. Đây là nơi các xu hướng được “dịch” từ lý thuyết sang thực hành, nơi nguyên liệu địa phương không chỉ được nhắc đến, mà được trực tiếp xử lý, sáng tạo và đánh giá thông qua tay nghề và tư duy của những người làm nghề.

Để hỗ trợ doanh nghiệp chuyển hóa xu hướng thành kết quả kinh doanh, Buyer Program – FHV Premier Connect được thiết kế nhằm tăng cường cơ hội giao thương giữa các nhà mua hàng tiềm năng và các đơn vị triển lãm chất lượng cao. Thông qua các cuộc gặp gỡ 1-1 được kết nối theo ngành hàng và nhu cầu cụ thể, chương trình giúp hai bên nhanh chóng xác định nguồn cung phù hợp, thúc đẩy hợp tác và mở rộng mạng lưới đối tác. Đặc biệt, chương trình quy tụ nhiều đơn vị trưng bày nổi bật trong các nhóm ngành nguyên liệu – thực phẩm & đồ uống, thiết bị – công nghệ, giải pháp vận hành và dịch vụ cho khách sạn – nhà hàng, tiêu biểu như Rich, Master Martini, Ohla by LuGia, Unox, Hoshizaki Việt Nam, Andros Việt Nam, Tân Nhất Hương & Fancy Food, ... giúp nhà mua

hàng trực tiếp đánh giá giải pháp, so sánh lựa chọn và kết nối ngay tại sự kiện.



Không gian triển lãm Food & Hotel Vietnam 2024

Song song đó là chuỗi hội thảo chuyên ngành bao gồm sự tham gia của Liên chi hội Khách sạn Việt Nam, CLB Quản lý Buồng phòng Việt Nam, Đại sứ quán Canada, Thương Vụ Ý, Hội đồng Hải sản Na Uy khu vực Đông Nam Á, Học viện Ẩm thực & Bánh châu Á, TIM CORP, Master Martini Vietnam ... Đây là nơi các nhà quản lý, đầu bếp, nhà cung ứng và chuyên gia cùng trao đổi về bài toán bản địa hóa trong bối cảnh hội nhập: từ tối ưu chuỗi cung ứng, kiểm soát chất lượng nguyên liệu đến cân bằng giữa bản sắc địa phương và tiêu chuẩn quốc tế.



Hội thảo chuyên ngành trong triển lãm Food & Hotel Vietnam 2024

Ở góc độ rộng hơn, sự trở lại của nguyên liệu địa phương và theo mùa đặt ra một câu hỏi lớn cho ngành F&B và Hospitality Việt Nam: làm thế nào để giữ được bản sắc, trong khi vẫn đáp ứng được kỳ vọng ngày càng cao của thị trường toàn cầu. Khi ẩm thực ngày càng được nhìn nhận như một phần của văn hóa và trải nghiệm điểm đến, những không gian kết nối như Food & Hospitality Vietnam 2026 không chỉ phản ánh xu hướng, mà còn góp phần định hình cách ngành vận hành, thích nghi và phát triển trong giai đoạn chuyển dịch mới.



Food & Hospitality 2026 - Triển lãm Quốc tế lần thứ 13 về Thực phẩm, Đồ uống, Thiết bị làm bánh, Nhà hàng, Khách sạn và Cung ứng dịch vụ.

● Thời gian: 24 - 26/3/2026

- Thời gian mở cửa tham quan: 09:00 – 17:00
- Địa điểm: Trung tâm Hội chợ và Triển lãm Sài Gòn, 799 Nguyễn Văn Linh, Phường Tân Mỹ, TP. HCM
- Link đăng ký tham quan: https://fhv.imasia-passport.com/vi?utm_source=FHVREG&utm_medium=mediapartners&utm_campaign=
- Link đăng ký hội thảo: https://fhv.imasia-passport.com/vi/user/register?utm_source=official_registration&utm_medium=variou
- Liên hệ hỗ trợ đăng ký tham quan: +84 28 3622 2588 (ext: 167) | Ms. Amy Vương (Thy)

Thuận Yến