International Biryani Festival & Expo

12,13,14 - September - 2025

12,13,14
Sep - 2025

CHENNAI TRADE CENTRE

Biryani Stories

There are many legends associated with the evolution of Biryani. One of the popular story …… It is believed that when Mumtaz Mahal, wife of Shah Jahan visited the army barracks, she found that the Mughal soldiers looked undernourished. In order to provide a balanced diet to the soldiers, she asked the chefs to prepare dish with meat and rice. The dish was whipped up with spices and saffron and cooked over wood fire.

1. Business to Business (B2B)

10,000 க்கும் மேற்பட்ட பிரியாணி துறையில் (Biryani Industry) கைதேர்ந்த முற்றிலும் அனுபவமிக்க வணிகர்கள், தொழில் முனைவோர் (Entrepreneurs) மற்றும் தொழில் வல்லுநர்களை (Experts) ஒரே இடத்தில் சந்திப்பதற்கான அரிய வாய்ப்பு.

2. Business to Customer (B2C)

15,000 க்கும் மேலான பார்வையாளர்கள், குடும்பங்கள், பொதுமக்கள் மற்றும் மாணவர்கள் என அனைவரும் இந்நிகழ்வில் கலந்துகொண்டு பலதரப்பட்ட பிரியாணி வகைகளை (Varieties of Biriyani) உண்டு மகிழவிருக்கிறார்கள்.

3. Exclusive Biryani for Kids and Senior Citizen

சிறுவர்கள் மற்றும் முதியோர்களுக்காகவே வழங்கப்படும் தரமிக்க எளிதில் செரிக்கக்கூடிய (Easily Digestive) சுவை மிகுந்த எந்த வித பக்க விளைவுகளும் (No Side Effects) இல்லாத சிறப்பு பிரியாணியை ருசித்து மகிழவிருக்கிறார்கள்.

4. IBFE Website for all Registration and Interaction

IBFE (International Biryani Festival and Expo) என்ற எங்கள் இணையதள பக்கத்தில் (Website Page) மாணவர்கள்(Students), பார்வையாளர்கள் (Visitors), கண்காட்சியாளர்கள் (Exhibitors), ஸ்பான்சர்ஸ் (Sponsors), நிகழ்ச்சி ஒருங்கிணைப்பாளர்கள் (Event Managers)

Biryani Masala

மற்றும் உணவு தயாரிப்பாளர்கள் (Caterers) என்ற தலைப்பில் உங்கள் அடிப்படை விவரங்களை அளித்து முன்பதிவு செய்து (Pre-Registration) கொள்வதன் மூலம் உங்கள் தொழில் வளர்ச்சிக்கான வாய்ப்புகள் மற்றும் இந்நிகழ்வு சம்பந்தமான முழு விவரங்களை அறிந்துகொள்ளலாம்.

5. Masala Companies

மசாலா நிறுவனங்கள் (Masala Companies), மசாலா உற்பத்தியாளர்கள் (Masala Manufacturers) மற்றும் மசாலா துறை (Masala Industries) சார்ந்தோர்கள் தங்களது தயாரிப்புகளை (Products) இந்நிகழ்ச்சியின் மூலம் பார்வையாளர்கள் (Visitors) மற்றும் தொழிலதிபர்கள் (Business People) கவனத்திற்கு நேரடியாக கொண்டு செல்ல ஒரு அரிய வாய்ப்பு.

மேலும் வாடிக்கையாளர்களும் தங்களுக்குத் தேவையான தயாரிப்புகளை (Products) வாங்குவதற்கும் மற்றும் அதன் உற்பத்தியாளர்களை (Manufacturers) நேரடியாக சந்திப்பதற்கும் இந்நிகழ்வு வழிவகை செய்கிறது.

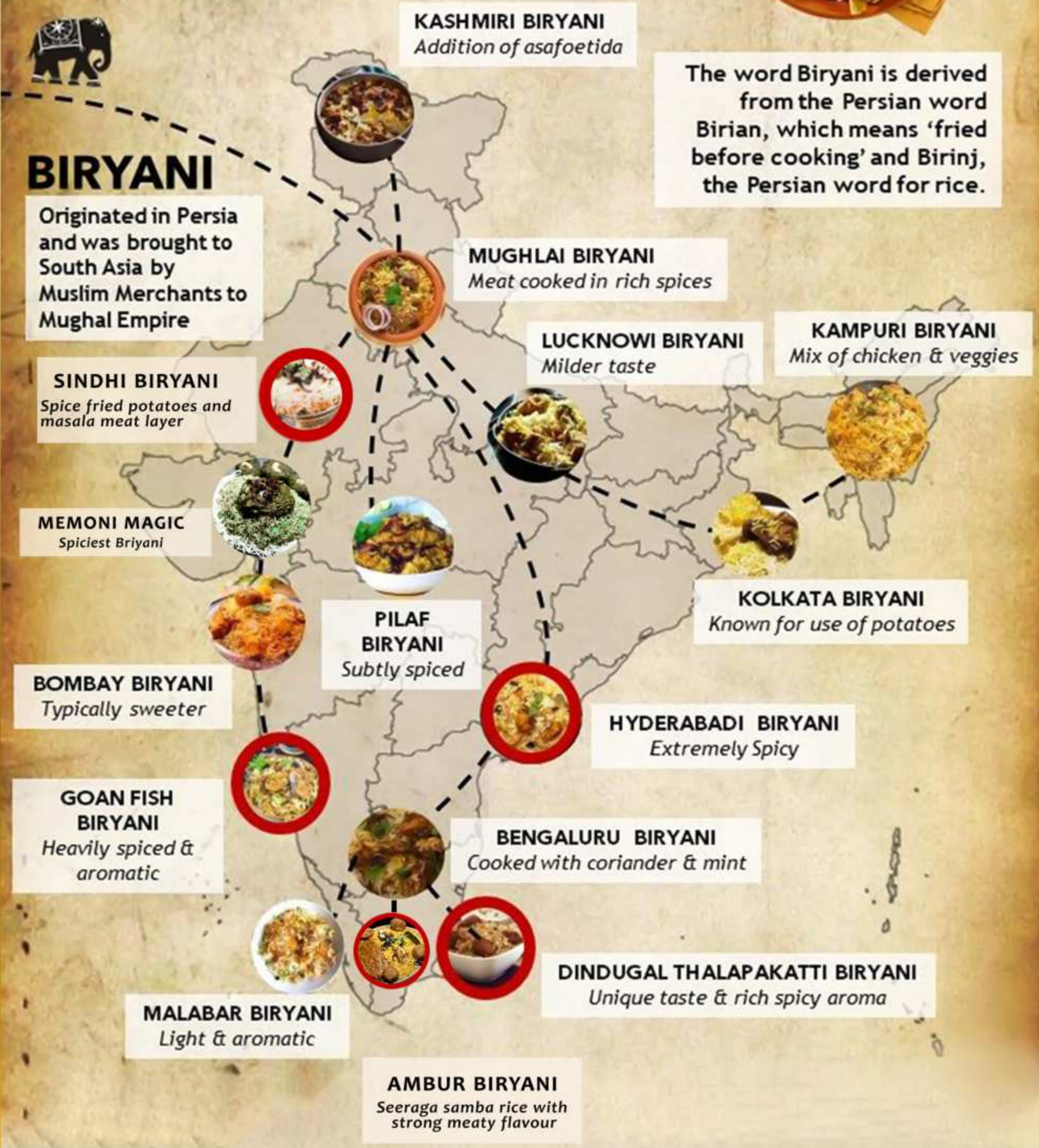
6. 50,000 Target Crowd – Direct Invitations

பிரியாணி துறையில் (Biryani Industry) கால் பதித்து இன்றளவிலும் தன் தொழிலை வெற்றிகரமாக நடத்திக் கொண்டிருக்கும் 50,000 க்கும் மேற்பட்ட பிரியாணி துறை சார்ந்தவர்களுக்கு சிறப்புக்குழுக்கள் மூலம் நேரில் சென்று அழைப்பு விடுக்கப்பட்டுள்ளது.

மேலும் 50,000 க்கும் மேலான பிரியாணி துறை சார்ந்தவர்கள் கலந்துகொண்டு இந்நிகழ்வினை சிறப்பிக்க உள்ளனர்.

THE JOURNEY OF BIRYANI IN INDIA

The word Biryani is derived from the Persian word Birian, which means 'fried before cooking' and Birinj, the Persian word for rice.



7. Business Guidance

இந்நிகழ்ச்சியில் தொழில் தொடங்க வேண்டும் என்ற உங்களது எண்ணங்களுக்கு உயிர் கொடுக்கும் வகையில் வழிகாட்டுதல் (Guidance Programmes) நிகழ்ச்சிகளும் நடைபெறுகின்றது.

மேலும் இவ்வழிகாட்டுதல் நிகழ்ச்சியில் கலந்து கொண்டு,

- எந்த இடங்களில் உணவகங்களை திறப்பதின் மூலம் மக்களின் பார்வைக்கு அதை எளிமையாக கொண்டு செல்ல முடியும் ?
- வியாபாரத்தை அதிகரிப்பது எப்படி ?
- தொழிலின் தரத்தை உயர்த்துவது எப்படி ?
- மற்றும் அத்தொழிலுக்கு தேவையான சிறந்த வேலையாட்களை எவ்வாறு கையாள்வது மற்றும் கண்டுபிடிப்பது ?

இது போன்ற உங்களின் பலதரப்பட்ட சந்தேகங்களுக்கு இந்நிகழ்ச்சியின் மூலம் ஆலோசனைகள் மற்றும் விடைகள் அளிக்கப்படும்.

8. Sales Connect Ideas and Implementation

உங்களது தொழில் வளர்ச்சி (Business Growth) மற்றும் விற்பனை இணைப்பை (Sales Connect) இரட்டிப்பாக்க, அடுத்த கட்டத்திற்கு அதை எடுத்துச் செல்ல, மேலும் அவற்றை செயல்படுத்த இந்நிகழ்ச்சியின் மூலம் அளிக்கப்படும் இந்த அரிய வாய்ப்பைப் பயன்படுத்திக் கொள்ளுங்கள்.

அதுமட்டுமின்றி உங்களின் விற்பனை இணைப்பு சம்பந்தமான அனைத்து சந்தேகங்களுக்கும் இத்தொழில் சார்ந்த Special Exhibitors பதில் அளிக்கவுள்ளனர்.

FOOD FACT

Mughal Biryani, Awadhi Biryani and Hyderabadi Biryani are the three origins of Biryani found in India.

9. Customer Care Service

- யாருக்காக இந்த நிகழ்ச்சி ?
- இதன் பயன்கள் என்ன?
- மேலும் நான் ஏன் இந்த நிகழ்வின் ஒரு அங்கமாக இருக்க வேண்டும் ?

இப்படி பலதரப்பட்ட உங்களின் கேள்விகளுக்கு நாங்கள் பதில் அளிக்கிறோம். மேலும் விவரங்களுக்கு தொடர்பு கொள்ளவும். (Contact Number : +91 95147 15188 , 044 35688396).

10. 500 Event Managers

500 க்கும் மேற்பட்ட நிகழ்ச்சி ஒருங்கிணைப்பாளர்கள் (Event Managers) இந்நிகழ்வில் கலந்துகொள்ளவிருக்கின்றனர். மேலும் இவர்களை ஒருசேர இந்நிகழ்வில் சந்திப்பதன் மூலம் உங்களின் தொழில் தொடர்பு சம்பந்தமான நிகழ்வுகளுக்கு (Business Related Events) இவர்களின் இணைப்பை சிறந்த முறையில் பயன்படுத்தி கொள்ளலாம்.

அதுமட்டுமின்றி நிகழ்ச்சி ஒருங்கிணைப்பாளர்கள் இந்நிகழ்வில் கலந்து கொள்ளவிருக்கும் உணவு தயாரிப்பாளர்களை ஒரு சேர சந்திப்பதன் மூலம் அவர்களது தேவைகளை கலந்துரையாடி, கேட்டறிந்து கொள்வதன் மூலம் நிகழ்ச்சி ஒருங்கிணைப்பாளர்கள் மற்றும் உணவு தயாரிப்பாளர்களுக்கு பலதரப்பட்ட நிகழ்வுகளை சிறந்த முறையில் எடுத்து நடத்தும் வாய்ப்புகளை அமைத்துக் கொள்ளலாம்.

11. 500 Caterers

500 க்கும் மேலான உணவு தயாரிப்பாளர்கள் (Caterers) இந்நிகழ்வில் கலந்துகொள்ளவிருக்கின்றனர். அவர்களுக்கென்று தனிக்குழுக்கள் அமைக்கப்பட்டு, முன்பதிவு செய்து அழைப்பு விடுக்கப்பட்டுள்ளது. மேலும் அவர்களை சந்திப்பதன் மூலம் உங்கள் தொழில் தொடர்பு சார்ந்த தேவைகளை இந்நிகழ்வின் மூலம் பூர்த்தி செய்து கொள்ளலாம்.

12. Wholesale and Retail

மொத்த விற்பனையாளர்கள் மற்றும் சில்லறை விற்பனையாளர்களுக்கென்று (Wholesalers and Retailers) தனியே Pavilion அமைக்கப்பட்டுள்ளன. பார்வையாளர்கள் (Visitors) உங்களுக்கு பிடித்தமான பொருட்கள் மற்றும் தயாரிப்புகளை மொத்த விலையிலோ அல்லது சில்லறை விலையிலோ வாங்கிச் செல்லலாம்.

மேலும் Wholesale and Retail Owners, பொதுமக்கள் மற்றும் பிரியாணி துறையில் இருப்பவர்களையும் இந்நிகழ்வில் சந்திப்பதன் மூலம் அவர்களுடன் கலந்துரையாடி, அவர்களின் தேவைகளை அறிந்துக் கொள்ளலாம். அதுமட்டுமின்றி, தங்களின் தொழிலை மேம்படுத்திக் கொள்ள இது ஒரு அருமையான வாய்ப்பாகும்.

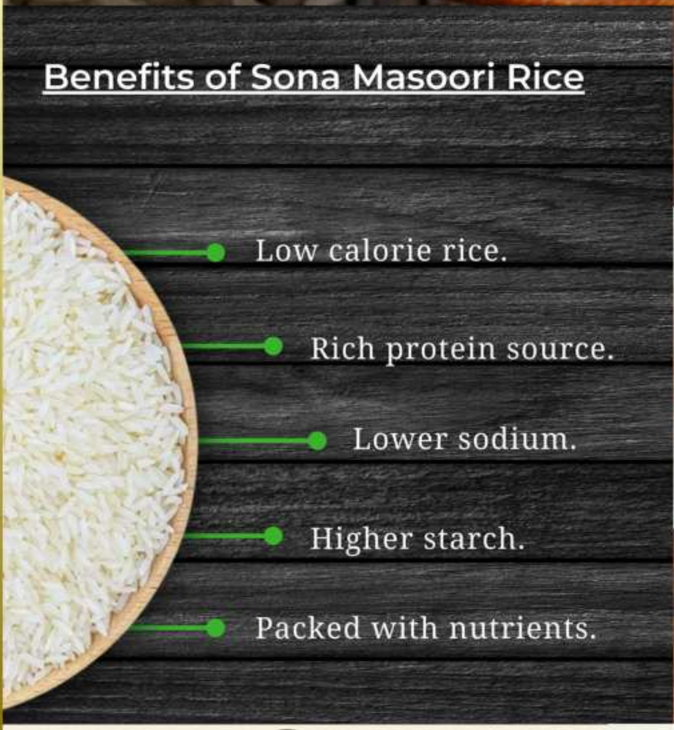
13. Packing Solution

பேக்கிங் பொருட்கள் உற்பத்தியாளர்கள், வியாபாரிகள், விநியோகஸ்தர்கள் & சில்லறை விற்பனையாளர்கள் (Packing Material Manufacturers, Dealers, Distributors & Retailers) மற்றும் அதன் துறை சார்ந்த வல்லுநர்களுடன் (Packing Industry Experts) கூடிய தனித்துவமான Pavilions அமைக்கப்பட்டுள்ளன.

மேலும் பேக்கிங் துறை (Packing industry) சார்ந்த புதிய தொழில்நுட்பங்களுடன் கூடிய சாதனங்களும் மற்றும் தயாரிப்புகளும் Special Exhibitors களில் காட்சிப்படுத்த உள்ளன.

14. New Technologies

இந்நிகழ்ச்சிக்கு மேலும் சுவாரஸ்யம் கூட்டும் வகையில் முற்றிலும் பிரியாணி சம்பந்தமான பிரத்தியேக மற்றும் புதுவித இயந்திரங்கள் மற்றும் தொழில்நுட்பங்கள் (New Technologies and Machineries) அடங்கிய Pavilions அமைக்கப்படுகின்றன.


Benefits of Sona Masoori Rice
Low calorie rice.
Rich protein source.
Lower sodium.
Higher starch.
Packed with nutrients.

Seeraga Samba

மேலும் பார்வையாளர்கள் தங்கள் உணவகங்கள் மற்றும் தொழில் வளர்ச்சிக்குத் தேவையான புதிய தொழில்நுட்பங்களை பற்றி முற்றிலுமாக அறிந்துகொள்ளலாம்.

அது மட்டுமின்றி இவற்றை உங்களின் தொழில் வளர்ச்சிகளுக்காக பயன்படுத்துவதன் மூலம் உங்கள் தொழிலை அடுத்த கட்டத்திற்கு கொண்டுசெல்லலாம்.

15. Rice Industry

அரிசி துறையில் (Rice Industry) அபாரமான வளர்ச்சிகளை எட்டிக் கொண்டிருக்கும், திறமை மற்றும் அனுபவமிகுந்த 5 தலை சிறந்த வல்லுநர்கள் பிரியாணி தொழில்துறை பற்றி தங்களது அனுபவங்களை பகிர்ந்து கொள்ள வருகை தருகின்றனர்.

அரிசித்துறை சம்பந்தமான உங்களது கேள்விகள்,

- தொழில் இணைப்பை மேம்படுத்துவது எப்படி?
- அரிசியின் தரத்தை அறிந்து கொள்வது எப்படி ?

இது போன்ற உங்களது பல்வேறு சந்தேகங்களுக்கு தீர்வாக இந்நிகழ்வு அமையவிருக்கின்றது.

16. Corporate Biryani Solutions

5000 க்கும் மேற்பட்ட பெரு நிறுவனங்களுக்கு (Corporate Companies) பிரத்தியேக அழைப்பு விடுக்கப்பட்டுள்ளது. இதன் மூலம் பெரு நிறுவனங்களுக்கு பிரியாணி விநியோகம் (Biryani Supply) செய்யும் வாய்ப்பை நீங்கள் உங்கள் வசப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

Indian Bay Leaf
Mace
Cumin
Green Cardamom
Coriander
Star Anise
Black Cardamom
Cinnamon
Black Peppercorn
Cloves
Black Cumin
Fennel

Amul
Fresh Cream

மேலும் இந்நிகழ்வில் நடத்தப்படும் அறிமுகக் கூட்டத்தில் நேரடியாக Corporate Company Managers அவர்களுடன் நீங்கள் கலந்துரையாடுவதன் மூலம் உங்கள் தேவைகளை ஒருவருக்கொருவர் கேட்டறிந்துக் கொள்ளலாம். அதுமட்டுமின்றி, எப்படிப்பட்ட உணவு வேண்டும், அதனை எத்தனை பேருக்கு விநியோகம் செய்ய வேண்டும் என்பது பற்றிய முழு விவரங்களை நேரடியாக கேட்டுத் தெரிந்து கொள்ளலாம்.

17. Top Corporate Brands in Biryani

பிரியாணி துறையில் மேலும் சிறந்து விளங்கும் 25 பெரு நிறுவனங்களின் ப்ராண்டுகள் இந்நிகழ்வில் கலந்து கொள்ளவிருக்கின்றனர் (Top 25 Corporate Brands in Biryani Industry). இந்நிகழ்வில், நீங்கள் பங்கேற்பதன் மூலம் உங்கள் தொழிலை இணைத்துக் கொள்வதற்கு (Business Connection) இது ஒரு அரிய வாய்ப்பு.

இந்த வாய்ப்பை பயன்படுத்தி, உங்களின் தொழில் வளர்ச்சியை மென்மேலும் உயர்த்திக்கொள்ளுங்கள். அதுமட்டுமின்றி இந்த 25 பிரியாணி பிராண்டுகளிடமிருந்து, உங்கள் தொழில் வளர்ச்சிக்குத் தேவையான வழிகாட்டுதல்கள் மற்றும் ஆலோசனைகளும் வழங்கப்பட இருக்கின்றன.

18. Food Department

உணவின் தரத்தை மேம்படுத்த அல்லது தரமற்ற உணவு விநியோகத்தை தடுக்கும் வகையில் உருவாக்கப்பட்டதே உணவுத் துறையாகும்.

தமிழ்நாடு அளவில் உணவுத் தொடர்பான புகார்கள் எதுவானாலும், 94440 42322 என்ற எண்ணில் தெரிவிக்கலாம். வாட்ஸ்அப் மூலம் புகார் தெரிவிக்கவும் இந்த எண்ணை 94440 42322 பயன்படுத்தலாம். தரமற்ற உணவு சாப்பிட்ட உணவகத்தின் புகைப்படம், சாப்பிட்ட உணவின் புகைப்படம், கட்டண ரசீது (பில்) ஆகியவற்றை அனுப்பி, புகார் அளிக்கலாம்.

ANDHRA PRADESH

Hyderabadi Biryani

Believed to have originated in the kitchens of the Nizam of Hyderabad, it is said that Biryani came from Iran, where it was originated. Characteristically distinct, as a blend of Mughlai & Iranian cuisine, Hyderabadi biryani is one of the most savored dishes of the Andhra state.

DO YOU KNOW?

Food Processing adds the value & taste

- *Rice is processed from paddy after* ***milling*** *&* ***polishing****.*
- *Biryani mix powder is a value-added product obtained from whole spices after.* ***cleaning****,* ***drying****,* ***grinding****, &* ***mixing*** *of various spices at suitable proportions.*

19. FSSAI

(FSSAI) என்பது இந்திய அரசின் சுகாதாரம் மற்றும் குடும்ப நல அமைச்சகத்தின் நிர்வாகத்தின் கீழ் உள்ள ஒரு சட்டப்பூர்வ அமைப்பாகும். இது உணவுப் பொருட்களின் உற்பத்தி, சேமிப்பு, விநியோகம், விற்பனை மற்றும் இறக்குமதி (Food Stuff Production, Saving, Supply, Sale and Import) ஆகியவற்றை ஒழுங்குப்படுத்துகிறது. அதே நேரத்தில் உணவுப் பாதுகாப்பை உறுதி செய்வதற்கான தரநிலைகளை நிறுவுகிறது.

அதுமட்டுமின்றி உணவு பாதுகாப்பு மற்றும் தர நிர்ணய ஆணையம் (FSSAI) மூலம் உணவின் தரத்தை எவ்வாறு தெரிந்துகொள்வது அல்லது நிர்ணயம் செய்வது போன்ற நிகழ்வுகள் இந்நிகழ்ச்சியில் இடம்பெறுகின்றன. இது போன்ற நிகழ்வுகளில் கலந்து கொள்வதன் மூலம் உணவின் தரம் சார்ந்த விஷயங்களை நீங்கள் எளிதில் அறிந்து கொள்ளலாம்.

20. Govt Departments – Awareness Program

ஹோட்டல், கிளவுட் கிச்சன் அல்லது உணவுக் கடையைத் திறக்க விரும்புபவர்கள் போன்ற உணவு வணிகத்தில் ஈடுபட்டுள்ள ஒவ்வொரு நபருக்கும் தேவைப்படும் மிக முக்கியமான பதிவுகளில் FSSAI பதிவு ஒன்றாகும். உணவுப் பொருட்கள் / பொருட்களின் உற்பத்தி, தயாரித்தல், விற்பனை செய்தல், போக்குவரத்து, விநியோகம் மற்றும் சேமிப்பு ஆகியவற்றில் ஈடுபட்டுள்ள நிறுவனங்கள் அல்லது நபர்கள் போன்ற ஒவ்வொரு உணவு வணிக ஆப்ரேட்டரும் (FBO – Food Business Operator) தங்கள் உணவு வணிகத்தைத் தொடர FSSAI பதிவு கட்டாயமாக இருக்க வேண்டும்.

FSSAI மூலம் எப்படி உணவுத்துறை தொடர்பான உரிமங்கள் மற்றும் ஆவணங்களை விண்ணப்பிப்பது, சரிபார்ப்பது அல்லது சமர்ப்பிப்பது போன்ற தகவல்களை இங்கு நடக்கவிருக்கும் விழிப்புணர்வு நிகழ்வின் (Awareness Programme) மூலம் அறிந்து கொள்ளலாம்.

21. Financial Experts

மிகச்சிறந்த 5 பொருளாதார வல்லுநர்கள் (Financial Experts) மற்றும் ஆலோசகர்கள் (Consultants) இந்நிகழ்ச்சிக்கு வருகை தருகிறார்கள்.

- மேலும் பணப்புழக்கத்தை அதிகரிப்பது எப்படி?

- வருமானத்தை எப்படி அதிகரிப்பது?

ஃபினான்சியல் டிசிப்ளின் (Financial Discipline), ஃபினான்சியல் பிளானிங் (Financial Planning) மற்றும் காஸ்ட் கண்ட்ரோல் (Cost Control) போன்ற விஷயங்களை எப்படி கையாள்வது ?

இது போன்ற விஷயங்களை நிகழ்ச்சிக்கு வருகை தருகின்ற பொருளாதார வல்லுநர்களுடன் கலந்துரையாடுவதன் மூலம் பொருளாதாரம் சார்ந்த உங்களின் சந்தேகங்களுக்கு விடை காணலாம்.

22. Next 5 Years in Biryani Industry

பிரியாணி துறை அடுத்த ஐந்து வருடங்களில் சந்திக்கவிருக்கும் வளர்ச்சி, பண வரவு, பொருளாதார ரீதியான வாய்ப்புகளை பற்றி இந்நிகழ்வில் கலந்துரையாடப்படும்.

- மேலும் அடுத்த ஐந்து வருடங்களில் எப்படிப்பட்ட வளர்ச்சிகளை பிரியாணி துறை சந்திக்கவிருக்கிறது ?
- பிரியாணி துறையின் மொத்த வருமானம் எவ்வளவாக இருக்கக்கூடும்?
- கார்ப்பரேட் நிறுவனங்கள் (Corporate Companies) இவற்றுடன் எவ்வாறு கைகோர்க்க உள்ளன?
- இடம் சார்ந்த வளர்ச்சிகள் (Geographical Growth) எவ்வாறு இருக்கக்கூடும்?
- பிரியாணிக்கு பயன்படுத்தப்படும் தயாரிப்புகளின் விற்பனை எந்த கட்டத்தை நோக்கி செல்லவிருக்கிறது?
- அடுத்த ஐந்து வருடங்களில் பிரியாணி துறை சந்திக்கவிருக்கும் மாற்றங்கள் என்னென்ன?
- பிரியாணியின் விற்பனை எந்த கட்டத்தை நோக்கி சென்று கொண்டிருக்கிறது ?

இதுபோன்ற பல தலைப்புகளில், இந்நிகழ்ச்சியின் மூலம் ஆலோசனைகள் வழங்கப்படவிருக்கின்றன.

23. Guidance for Biryani Entrepreneurs

பிரியாணி துறையில் ஏற்கனவே தொழில் தொடங்கியவர்கள் தங்களது விற்பனையை அடுத்த கட்டத்திற்கு எடுத்துச் செல்லவும், பொருளாதார ரீதியான வளர்ச்சியை எட்டவும், துறை சார்ந்த ஆலோசகர்கள் மூலம் ஆலோசனைகள் வழங்கப்படும்.

24. Marketing and Advertisement Guidance

மேலும் சந்தைப்படுத்துதல் (Marketing) தொடர்பான உங்களின் அனைத்து சந்தேகங்களுக்கும் அதற்கான பிரத்தியேக Exhibitors களில் ஆலோசனைகள் வழங்கப்படும்.

மேலும் Apartment Marketing, Advertisements, Promotion Works, Branding, Digital Marketing and Youtube Contents இது போன்ற விளம்பரப்படுத்த உதவும் தளங்கள் (Platforms) மூலம் உங்கள் தொழிலை மக்களிடம் விரைவாக கொண்டு சேர்ப்பது எப்படி என்பது போன்ற ஆலோசனைகளை வழங்குவார்கள்.

25. All Associations Connect

பட்டியலிடப்பட்ட 50 உணவு சார்ந்த சங்கங்களுக்கும் (Food Related Associations) நேரில் சென்று அழைப்பு விடுக்கப்பட்டுள்ளது.

அழைப்பு விடுப்பதற்கென்றே சிறப்பு குழுக்கள் அமைக்கப்பட்டு அவர்கள் மூலம் நேரில் சென்று உணவு சார்ந்த சங்கங்களுக்கு அழைப்பு விடுக்கப்பட்டுள்ளது.

அனைத்து சங்க உறுப்பினர்களுக்கும் Invitation/ Courier மற்றும் தொலைபேசி அழைப்புகள் மூலம் இந்நிகழ்வு குறித்த விவரங்கள் பகிரப்படும்.

பார்வையாளர்கள் அனைவரும் உணவுத்துறை சார்ந்த அனைத்து சங்கங்களில் உறுப்பினர்களாக தங்களை இணைத்துக் கொள்வதற்கும் மேலும் பயன்பெறுவதற்கும் இந்நிகழ்வு ஒரு வாய்ப்பாக இருக்கும்.

இந்நிகழ்வு வாயிலாக இவர்களை சந்தித்து கலந்துரையாடி, சங்கங்கள் மூலம் வழங்கப்படும் பயன்களைப் பற்றி கேட்டறிந்து கொள்ளலாம்.

பட்டியலிடப்பட்ட 50 உணவு சார்ந்த சங்கங்களுக்கும் (Food Related Associations) நேரில் சென்று அழைப்பு விடுக்கப்பட்டுள்ளது.

26. VIP Biryani Services and Products

திருமணம் (Marriage), அரசு நிகழ்வுகள் (Government Events), மற்றும் விஐபி நிகழ்வுகள் (VIP Events) போன்றவற்றிற்கு பிரியாணி தயாரித்து விநியோகம் செய்யும் நிறுவனங்களுக்கென பிரத்தியேக Exhibitors அமைக்கப்பட்டுள்ளது. இங்கு விஐபி பிரியாணியில் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் மற்றும் அது சம்பந்தமான உங்களது கேள்விகளுக்கு விடை அளிக்கப்படும்.

27. Exotic Fruits and Vegetables

பிரியாணி தயாரிப்பில் பயன்படுத்தப்படும் பிரத்தியேக பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகள் (Exotic Fruits and Vegetables) இந்நிகழ்வில் காட்சிப்படுத்தப்படவுள்ளன.

- மேலும் அவற்றை எவ்வாறு பயன்படுத்துவதன் மூலம் பிரியாணியின் சுவையை அதிகரிக்கலாம் ?
- எந்த அளவு பயன்படுத்த வேண்டும் ?
- அவற்றின் தரத்தை எவ்வாறு மதிப்பிடுவது ?

இது போன்ற உங்கள் சந்தேகங்களுக்கு ஆலோசனைகள் அளிக்கப்படும்.

அதுமட்டுமின்றி இவ்வகை பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளை, ஏற்றுமதி மற்றும் இறக்குமதி செய்யும் நிறுவனங்களும் இந்நிகழ்வில் கலந்து கொள்கின்றனர். எனவே பார்வையாளர்கள் மற்றும் பிரியாணி துறையில் இருப்பவர்கள் இந்த அரிய வாய்ப்பை சிறப்பான முறையில் பயன்படுத்தி ஏற்றுமதி மற்றும் இறக்குமதி நிறுவனங்களுடன் (Import and Export Companies) கலந்துரையாடுவதன் மூலம் உங்களின் தொழில் வளர்ச்சியை மேம்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

28. Top 25 Best Biryani Chef's Guidance

பிரியாணி துறையில் தலை சிறந்த 25 சமையற்கலை வல்லுநர்கள் (25 Best Biryani Chef) இந்நிகழ்வில் கலந்து கொண்டு, பிரியாணி துறையில் புதிதாக தொழில் தொடங்க இருப்பவர்கள், பிரியாணி துறை தொடர்பான தொழில்நுட்பங்கள், தொழில் உத்திகள் பற்றி உங்களை நேரடியாக சந்தித்து ஆலோசனைகள் வழங்க உள்ளனர். மேலும்

- பிரியாணியின் சுவையை கூட்டுவது எப்படி ?
- அதன் சுவையை நீடிக்க செய்வது எப்படி ?
- எந்தெந்த பொருட்களை பயன்படுத்தி அவற்றின் சுவையை வித்தியாசப்படுத்தலாம் ?

இப்படி உங்களின் பலதரப்பட்ட கேள்விகளுக்கு, அவர்கள் பதிலளிக்க உள்ளனர். இந்த வாய்ப்பை பயன்படுத்தி தங்கள் திறமையை மேம்படுத்திக் கொள்ள வேண்டுகிறோம்.

29. Top Non-Veg Distributors

பிரியாணியில் பயன்படுத்தப்படும் இறைச்சிகள் (சிக்கன், மட்டன் மற்றும் கடல் சார்ந்த உணவுகள்) (Non Veg - Chicken, Mutton and Sea Food Varieties) தொடர்பான உங்களது சந்தேகங்களுக்கு விடை அளிக்க தலைசிறந்த இறைச்சி பிராண்டுகள் (Top Non Veg Brands) வருகை தர உள்ளனர்.

- எந்த வகை இறைச்சிகளை எவ்வாறு பயன்படுத்த வேண்டும்? இறைச்சிகளை எவ்வாறு கோல்ட் ஸ்டோரேஜ் (Cold Storage) மூலம் பதப்படுத்துவது ?
- இறைச்சியின் தரத்தை (Quality Check) எவ்வாறு சரிப்பார்ப்பது?
- அவற்றை எவ்வாறு தரநிர்ணயம் செய்து வாங்குவது (Purchase Solution) ?

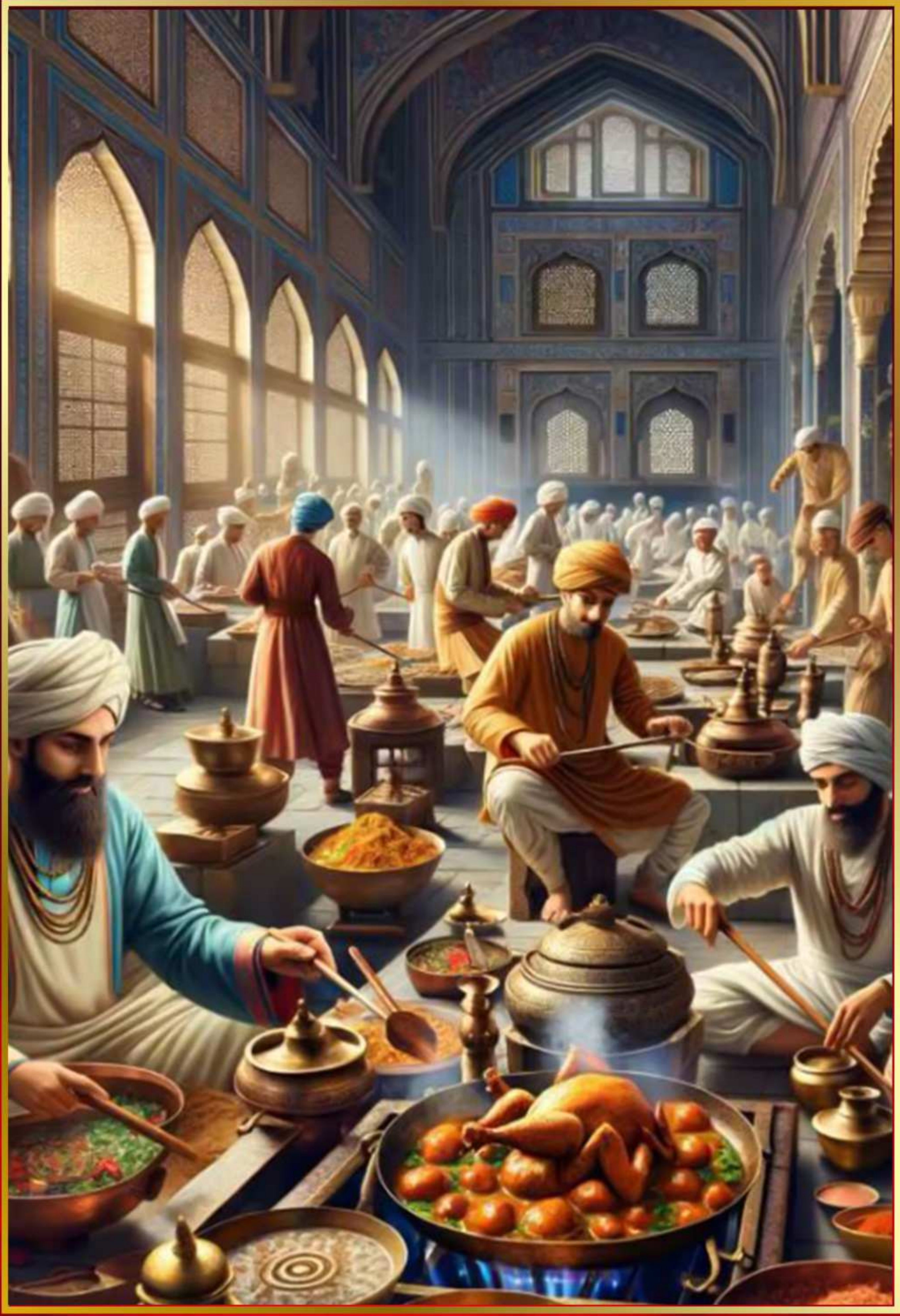
இது போன்ற உங்கள் சந்தேகங்களுக்கு இந்நிகழ்ச்சியின் மூலம் விடை காணலாம்.

30. Job Fair

இந்நிகழ்ச்சியில் நடக்கவிருக்கும் (Job Fair) " வேலைவாய்ப்புக் கண்காட்சியில் " முன்பதிவு செய்து கலந்து கொள்வதன் மூலம் உணவுத்துறையில் பல்வேறு நிலைகளில் பணிபுரியும் வாய்ப்பை உங்கள் வசப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

மேலும் பிரியாணி துறையில் உள்ள காலி இடங்கள் மற்றும் வேலைவாய்ப்புகள் பற்றிய முழு விவரங்கள் உங்களுக்கு அளிக்கப்படும்.

குறிப்பு : உணவுத்துறையில் வேலை தேடுபவர்கள் தங்களது ரெஸ்யூம்களை (Resume) பதிவேற்றம் (Upload) செய்து எங்கள் IBFE இணையதளப் பக்கத்தில் முன்பதிவு செய்து கொள்ளவும் (Pre-Register).



31. Loan Guidance

பிரியாணி துறையில் தொழில் தொடங்கவும் மற்றும் உங்கள் தொழிலை மேலும் விரிவுபடுத்தவும் வங்கிக் கடன் பெறுவதற்கான ஆலோசனைகள் வழங்கப்படுகின்றன. மேலும் அனைத்து வங்கிகள் மற்றும் நிதி நிறுவனங்கள் இந்நிகழ்வில் கலந்து கொள்கின்றனர் (All Banks and Finance Companies). அதுமட்டுமின்றி வங்கி கடன் பெறுவதற்கான வழிமுறைகள், தகுதி படிநிலைகள் மேலும் அதற்கான ஆவணங்களை எவ்வாறு சமர்ப்பிப்பது இது போன்ற சந்தேகங்களுக்கு அத்துறைச் சார்ந்த வல்லுநர்கள் பதிலளிக்கிறார்கள்.

32. Exclusive Digital Marketing Guidance

Social Media Marketing தொடர்பான Pavilions அமைக்கப்படுகின்றன.

- தொழில் சார்ந்த நிறுவனங்கள் தரவிருக்கின்ற ஆலோசனைகள் அல்லது வழிகாட்டுதலின் படி உங்களது தொழிலை எப்படி சந்தைப்படுத்துவது?
- மேலும் அதற்கான வழிமுறைகளை எப்படி கையாளுவது?

போன்ற விவரங்களை அறிந்து கொள்ளுங்கள்.
அதுமட்டுமின்றி இணையதளச் சந்தை தொடர்பான நிறுவனங்கள் (Digital Marketing Companies) இந்நிகழ்ச்சியில் பங்கேற்க உள்ளன. இவர்கள் தருகின்ற ஆலோசனைகள் மூலம் Facebook, Whatsapp, Youtube, Instagram மற்றும் பல Social Media Networking மூலம் எவ்வாறு உங்களின் தொழிலைச் சந்தைப்படுத்துதல் மற்றும் ப்ரோமோஷன் (Promotion) செய்வது என்பது பற்றியுமான தெளிவான விளக்கங்கள் அளிக்கப்படுகின்றன.

33. New Product Launch

பிரியாணி துறையில் உங்களது புதிய தயாரிப்புகளை இந்நிகழ்ச்சியில் நடக்கவிருக்கும் New Product Launch என்னும் நிகழ்வின் மூலம் முன்பதிவு (Pre-Register) செய்து அறிமுகப்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

மேலும் உங்கள் தயாரிப்பு பற்றிய விவரங்கள் மற்றும் யோசனைகளை இந்நிகழ்வில் பகிர்ந்து கொள்வதன் மூலம் உணவுத்துறை சம்பந்தமான வல்லுநர்கள், நிறுவனங்கள், உணவக உரிமையாளர்கள் மற்றும் பொதுமக்கள் பார்வைக்கு (Hotel Owners, Experts in Food Industry & Companies), சுலபமாக எடுத்துச் செல்ல ஓர் அருமையான வாய்ப்பு.

34. Centralized Kitchen

மையப்படுத்தப்பட்ட சமையலறைகள் (Centralized Kitchens) மூலமாக மூலப்பொருட்களைப் (Raw Materials) பெறுதல் மற்றும் அவற்றை சேமித்து உணவு தயாரித்தல் அல்லது வழங்குதல் ஆகிய அனைத்து செயல்பாடுகளையும் ஒரே கட்டுப்பாட்டில் (Single Point of Control) இருந்து நிர்வகிப்பது எப்படி?

அதுமட்டுமின்றி, இவை செமி-ஆட்டோமேட்டட் (Semi Automated) மற்றும் பெரிய அளவிலான உணவை (Large Scale Feeding) மேற்கொள்ளும் திறனைக் கொண்டுள்ளன. பொதுவாக ஒரு நாளைக்கு 1,00,000 உணவுகள் வரை, இதைப் பயன்படுத்தி விநியோகம் செய்யலாம். இது போன்ற மையப்படுத்தப்பட்ட சமையலறை பற்றிய விவரங்கள் மற்றும் அவற்றைப் பயன்படுத்தி எப்படி உணவு விற்பனையை அதிகரிப்பது இது போன்ற சந்தேகங்களுக்கு விடை காணவே இந்நிகழ்வு நடத்தப்படுகின்றது.

35. Vessels, Machineries and Equipments

பிரியாணி துறையில் பயன்படுத்தப்படும் புதியவகைப் பாத்திரங்கள், இயந்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்கள் (Vessels, Machineries and Equipments) ஆகியவற்றிற்காக பிரத்தியேக Pavilions ஏற்படுத்தப்பட்டுள்ளன.

மேலும் (Pavilions) களில் உள்ள Exhibitors களை அணுகி புதுவிதமான இத்தயாரிப்புகளை பற்றி நீங்கள் தெரிந்து கொள்ளலாம்.
அது மட்டுமின்றி, இவற்றை எப்படி உங்கள் உணவுத்துறையில் பயன்படுத்துவது ?

மற்றும் உங்கள் உணவின் தரத்தை எப்படி உயர்த்துவது அல்லது உணவு விநியோகத்தை இவற்றைக் கொண்டு எப்படி அதிகரிப்பது ?
என்பது பற்றியும் விளக்கங்கள் அளிக்கப்படும்.

36. Special Women Entrepreneur Award and Support in Briyani Industry

பிரியாணி துறையில் சிறந்து விளங்கும் பெண் தொழில் முனைவோர்கள், (Women Entrepreneur) என்ற தலைப்பில், பெண் தொழில் முனைவோர்களின் தைரியம், தன்னம்பிக்கை, அவர்கள் எதிர்கொண்ட சவால்கள் மேலும் தொழில் மற்றும் பொது வாழ்க்கையில் அவர்கள் புரிந்த சாதனைகளை, ஊக்குவிக்கும் வகையில் விருதுகள் அளிக்கப்படுகின்றன.

அதுமட்டுமின்றி, பெண் தொழில் முனைவோர்களுக்காகவே அரசாங்கத்தால் வழங்கப்படும் திட்டங்கள் குறித்து (Government Policies for Women Entrepreneur) விரிவான விளக்கங்களும் வழங்கப்படும்.

whole spices
marinated chicken
oil
ghee
ground spices
tomato
green chili
kewra
lemon
garlic
ginger
dried plums
onion

மேலும் ஆண்கள் மட்டும் சிறந்து விளங்கும் பிரியாணி துறையில், அதனை உடைத்து, பெண்களாலும் முயற்சி செய்தால் எந்த துறையிலும் காலூன்றி நிற்க முடியும் என்பதை நிரூபித்த பெண் தொழில் முனைவோர்கள், அவர்கள் வாழ்க்கையில் கடந்து வந்த பாதைகள், சந்தித்த சவால்கள் அதுமட்டுமின்றி இத்துறையில் முன்னேறுவதற்கு அவர்கள் மேற்கொண்ட கடினமான தொழில் உத்திகள் இதுபோன்ற விஷயங்களை உங்களுடன் பகிர்ந்து கொள்கின்றனர்.

37. Biryani Startup Guidance

பிரியாணி துறையில் புதிதாக தொழில் தொடங்க வேண்டும் என்று

- நினைப்பவர்களுக்கு இந்நிகழ்வின் மூலம் பிரியாணி துறையில் எப்படி தொழில் தொடங்குவது ?
- அவற்றை எப்படி கையாளுவது ?

மேலும் பிரியாணி துறையில் உங்கள் Startup கான நிதி உதவிகளை எவ்வாறு பெறுவது மற்றும் உங்கள் Startup தொடர்பான உங்களின் யோசனைகளை எங்கள் Panel Members உடன் கலந்து ஆலோசிப்பதன் மூலம் அவற்றை எவ்வாறு செயல்படுத்தலாம், எவ்வாறு திட்டங்களை கட்டமைக்கலாம் என்று ஆலோசனைகள் வழங்கப்படும்.

உங்கள் Startup யோசனைகளை மென்மேலும் மெருகேற்றி, அவற்றிற்கு செயல் வடிவம் கொடுக்க வேண்டும் என்பதற்காகவே தனி Committee கள் அமைக்கப்பட்டு ஆலோசகர்கள் மூலம் தனிப்பட்ட முறையில், Startup க்கான ஆலோசனைகள் சிறந்த முறையில் வழங்கப்படுகின்றன.

38. Franchise and Dealership

தொழில் தொடங்க ஆசை இருக்கிறது, ஆனால் இதற்கு முன் தொழில் அனுபவம் எதுவும் இல்லை என்பவர்களுக்கு பொருத்தமானது Franchise and Dealership தொழில்கள்தான்.

- என்ன தொழில் ?
- முன்னனுபவம் இன்றி ஒரு தொழிலை எப்படி தொடங்குவது ?

என்கிற குழப்பம் இனி வேண்டாம். இதுதான் தொழில், இதை இப்படி நடத்த வேண்டும், இவ்வளவு லாபம் பார்க்கலாம் என்று இப்படி பலவித உதவிகள் மற்றும் Franchise and Dealership சம்பந்தமான உங்களது எண்ணங்களுக்கு ஏற்ற ஆலோசனைகள் அனைத்தும் இங்கு வழங்கப்படும்.

அதுமட்டுமின்றி Franchise and Dealership வழங்க வேண்டும் என்று நினைப்பவர்களும் இந்நிகழ்வில் கலந்துகொண்டு உங்கள் Franchise and Dealership பற்றி மக்களுக்கு விவரிக்கலாம் மற்றும் அதைவாங்க வேண்டும் என்று நினைப்பவர்களுக்கும் இதை வழங்குவதற்கான அருமையான வாய்ப்பாக இந்நிகழ்வு அமையும்.

39. Conclave Programme

பிரியாணி துறையில் முன்னணியில் இருக்கும் வல்லுநர்கள் (Top Experts in Biryani Industry) இன்றளவிலும் பேசப்படும் விறுவிறுப்பான செய்திகள் மற்றும் பிரியாணி துறையில் நடக்கக்கூடிய சுவாரஸ்யமூட்டும் தலைப்புகளில் (Interesting Topics in Biryani Industry) கலந்துரையாடவிருக்கின்றனர்.

- போட்டிகள் நிறைந்த பிரியாணி துறையில் தனித்து விளங்குவது எப்படி?

- இத்துறையில் நீங்கள் கடந்து வந்த சவால்கள் என்னென்ன? அவற்றை எவ்வாறு கையாண்டீர்கள் ?

- எந்த நிகழ்வு அல்லது செயல் உங்களுக்கு பிரியாணி துறையில் கால் பதிக்க தூண்டுதலாக இருந்தது?

இப்படி பலதரப்பட்ட தலைப்புகளில் கலந்துரையாடல்கள் நிகழவிருக்கின்றன. மேலும் இக்கலந்துரையாடலுக்கு பின்னர் உங்கள் தரப்பிலிருந்து கேட்கப்படும் கேள்விகளுக்கு அவர்கள் விளக்கம் மற்றும் பதிலளிக்க உள்ளனர்.

40. Complete Biryani Products 360 Degree Solution

பிரியாணி துறையில் உள்ள சில்லறை விற்பனையாளர்கள், மொத்த விற்பனையாளர்கள், உற்பத்தியாளர்கள் மற்றும் விநியோகஸ்தர்கள் (Retailers, Wholesalers, Manufacturers and Suppliers) இவர்களுக்கென்று தனி Pavilion அமைக்கப்பட்டுள்ளன. மேலும் பிரியாணி தயாரிப்புகள் சம்பந்தப்பட்ட அனைத்து Exhibitors களையும் சந்தித்து பிரியாணி துறையில் பயன்படுத்தும் தயாரிப்புகளை பற்றி கேட்டு அறிந்து கொள்ளலாம்.

அது மட்டுமின்றி தயாரிப்புகள் தொடர்பான சந்தேகங்கள் மற்றும் அவற்றை பயன்படுத்தும் வழிமுறைகள் பற்றி இந்நிகழ்ச்சியில் இவர்களை ஒரு சேர சந்திப்பதன் மூலம் கேட்டறிந்து கொள்ளலாம்.

நீங்கள் பிரியாணி துறையில் பயன்படுத்தும் அனைத்து விதமான தயாரிப்புகளையும் வாங்கி செல்வதற்கு மற்றும் அதனைப் பற்றி கேட்டு பயன்பெறுவதற்கான ஒரே இடமாக இந்நிகழ்ச்சி அமையும். (One stop solution and all under one roof for Biryani Industry).

41. Delivery Partners Connect

வணிகர்களை Delivery Partner களுடன் இணைப்பதன் மூலம், வாடிக்கையாளர்களுக்கு சரியான நேரத்தில் மற்றும் தரமிக்க உணவு வகைகளை வழங்குவதற்கான வாய்ப்பு இந்நிகழ்வின் மூலம் ஏற்படுத்தி தரப்படுகிறது.

மேலும் இவர்களுடன் உங்கள் தொடர்பை வலுப்படுத்திக் கொள்வதன் மூலம் உங்கள் வியாபார வளர்ச்சியை அதிகரிக்கலாம். அதுமட்டுமின்றி இந்நிகழ்வில் கலந்து கொள்ளவிருக்கும் டெலிவரி சேவை நிறுவனங்களை (Delivery Related Companies) நேரில் சந்திப்பதன்மூலம் இத்துறை சார்ந்த உங்களது சந்தேகங்களை நீங்கள் தெளிவுபடுத்திக் கொள்ளலாம்.

42. Transport and Logistics

(Transport and Logistics) துறை தொடர்பான நபர்கள் மற்றும் அத்துறையில் பணிபுரிபவர்கள் இந்நிகழ்வில் கலந்து கொள்கின்றனர்.

Transportation மூலம் பிரியாணிக்கு பயன்படுத்தப்படும் Raw Materials களை Supplier கள் இடம் இருந்து பெற்றுக் கொள்வதற்கோ அல்லது பொருட்களை Manufacturing செய்த இடத்தில் இருந்து வாடிக்கையாளர்களுக்கு (Customers) கொண்டு செல்வது வரை Transport and Logistics முக்கியப் பங்கு வகிக்கிறது.

மேலும் உங்களது பிரியாணி தயாரிப்புகளை வாடிக்கையாளர்களிடம் எப்படி கொண்டு செல்வது என்பதை பற்றியும் மற்றும் அதிலிருக்கும் சிரமங்களை எவ்வாறு களைவது பற்றியும் கலந்துரையாடி, அதற்கான தீர்வுகளை இங்கு பெற்றுக் கொள்ளலாம்.

43. Guidance For Next Level Business Development

பிரியாணி துறையில் உங்களின் "தொழில் மேம்பாட்டுக்கு" (Business Development) பயனளிக்கும் வகையில் வழிகாட்டுதல்கள் (Guidance), ஒர்க் ஷாப்புகள்(Workshops), கலந்துரையாடல்கள் (Group Discussions) மற்றும் செமினார்ஸ் (Seminars) நடத்தப்படுகின்றன.

- இந்நிகழ்வில் கலந்து கொள்வதன் மூலம் உங்கள் தொழிலை அடுத்த கட்டத்திற்கு எப்படி எடுத்து செல்வது ?
- பொருளாதார ரீதியான வளர்ச்சியை அடைவது எப்படி ?
- வணிக ரீதியான தொடர்புகளை எப்படி ஏற்படுத்தி கொள்வது ?
- விற்பனையை அதிகரிப்பது எப்படி ?

என்பது பற்றியும் அத்துறை சார்ந்தவர்களின் மூலம் விளக்கங்கள் அளிக்கப்படும்.

44. Top 25 Biryani Brands Business Connection

பிரியாணி துறையில் சிறந்து விளங்கும் 25 ப்ராண்டுகள் (25 Biryani Brands) இந்நிகழ்விற்கு வருகை தருகின்றன. மேலும் இவர்களை சந்திப்பதன் மூலம் பிரியாணி துறை ரீதியான இணைப்பை நீங்கள் மேம்படுத்திக் கொள்வதோடு, தொழில் வளர்ச்சி சார்ந்த ஆலோசனைகள் மற்றும் உங்கள் தொழிலை விரிவு படுத்துவதற்கான யோசனைகளை இவர்களுடன் கலந்துரையாடி தீர்வு காணலாம்.

45. Top 25 Awards for Biryani Entrepreneurs

பிரியாணி துறையில் தனித்துவமான முயற்சிகளை மேற்கொண்டு சாதித்தவர்கள்.

பலதரப்பட்ட வித்தியாசமான பிரியாணி வகைகளை செய்து அசத்தியவர்கள்.

பிரியாணி துறையில் குறுகிய காலத்தில் தன் தொழிலை அடுத்த கட்டத்திற்கு எடுத்துச் சென்றவர்கள்.

இது போன்ற பல்வேறு தலைப்புகளில் சிறந்த 25 பிரியாணி தொழில் முனைவோர்களுக்கு (25 Biryani Entrepreneurs) அவர்களின் செயல்களை ஊக்குவிக்கும் மற்றும் பாராட்டும் வகையில் இவ்விருதுகள் வழங்கப்படவிருக்கின்றன.

46. Networking Session

இந்நிகழ்ச்சியில் நடக்கவிருக்கும் மூன்று மணிநேர நெட்வொர்க்கிங் செஷன் (Networking Session) மூலம், Hotel Owners, Distributors, Biryani Brand Owners, Product Owners, Wholesale & Retail Suppliers மற்றும் Franchise எடுக்க விரும்புபவர்கள் இந்நிகழ்வில் கலந்துகொண்டு தங்கள் தொழில் தொடர்பான தேவைகள் மற்றும் யோசனைகளை ஒருவருக்கொருவர் பகிர்ந்து கொள்வதன் மூலம் உங்கள் தொழில் வளர்ச்சியை மென்மேலும் மேம்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

அதுமட்டுமின்றி முன்பதிவு செய்யும் 500 நபர்கள் மட்டுமே இதில் பங்கேற்க முடியும் (Top Level People Networking Session).

47. Disclaimer

இந்நிகழ்வு முழுக்க முழுக்க விழிப்புணர்வு, சேவை மற்றும் பிரியாணி துறையுடன் கூடிய உங்களது இணைப்பை மேம்படுத்தும் கண்ணோட்டத்தில் மட்டுமே நடத்தப்படுகிறது. எங்களின் இந்நிகழ்ச்சி,

" உங்களின் இணைப்பை மேம்படுத்தும் ஆலோசனைகளை மட்டுமே வழங்கும். மேலும் உங்கள் தொழில்ரீதியாக நீங்கள் மேற்கொள்ளும் இணைப்புகள் அனைத்தும் உங்களின் சொந்த விருப்பத்திற்கு உட்பட்டவையே. அதற்கு எங்கள் நிறுவனம் எந்தப்பொறுப்பும் ஏற்காது ".

அதுமட்டுமின்றி உங்கள் தொழில் சம்பந்தப்பட்ட அனைத்து பரிவர்த்தனைகளுக்கும் உங்கள் நிறுவனங்களே முழு பொறுப்பு ஏற்க வேண்டும்.

48. Charges Apply

இந்நிகழ்ச்சிக்கான நுழைவு கட்டணம் முற்றிலும் இலவசம். மேலும் இங்கு நீங்கள் பெற்றுக் கொள்ளும் சேவைகள் மற்றும் உங்கள் தொழில் ரீதியாக நீங்கள் வாங்கும் பொருட்கள் அனைத்தும் கட்டணத்திற்கு உட்பட்டவையே. அதுமட்டுமின்றி உங்களின் விருப்பத்திற்கேற்ப சேவைகளுக்கான கட்டணங்களை தனித்தனியே செலுத்தி அவற்றை நீங்கள் பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம்.

International Biryani FESTIVAL & EXPO

VENUE: Chennai Trade Centre | Date : 12th, 13th & 14th - September - 2025 | Days : Friday, Saturday & Sunday

Thamaya

BUSINESS FORUM
SevenI

INTERNATIONAL BIRYANI FESTIVAL & EXPO

Door No : 10-27,2nd Floor, Jagannatha Nagar 1st Main Road, Opp - Madhu Eye Clinic,
Opp - Koyambedu Bus Stand, Arumbakkam, Chennai - 600 106 | Web: www.ibfeindia.com

+91 91761 83236
salesheadibfe@gmail.com
+91 44 3568 8396

+91 90872 23946
sales2ibfe@gmail.com
+91 44 3568 8396

+91 90032 59249
sponsors4ibfe@gmail.com
+91 44 3568 8396

+91 95147 15188
sponsorsibfe@gmail.com
+91 44 3568 8396

+91 99622 53522
rajganeshq@gmail.com
+91 44 3568 8396