



USA Blueberries: Inspiring Bakery and Culinary Creations

organized by the **U.S. Highbush Blueberry Council**
in association with **BAKE** and **SICA**

Thursday, 30 April 2026

5:30 PM onwards

**Kochi Marriott Hotel, Lulu International Shopping
Mall, Kochi, Kerala**



**Blueberries
GO BIG**



Agenda

Welcome Address
Mr. Kiran Palakkal
President, BAKE

Opening Remarks
Ms. Haiying Zhang
Director of Global Business Development,
U.S. Highbush Blueberry Council (USHBC)

Special Remarks
Mr. Biju Prem Shankar
General Secretary, BAKE Kerala

Remarks
Chef George K George
Board Member, SICA
(South India Chefs Association)

Keynote Speaker
Dr. Kavitha Reddy
CEO & Founder – Sreya Nutrition

USA Blueberry Ingredients
Mr. Raj Kapoor
Managing Director, Assocom India Pvt. Ltd.
India Representative, U.S. Highbush Blueberry Council

Chief Guest Address
Ms. Karen Richards
Senior Agricultural Attaché, U.S. Embassy, New Delhi

Master Class
Chef Raj Sethia
Innovative Bakery and Culinary Applications of USA
Blueberries



Followed by Dinner and Networking

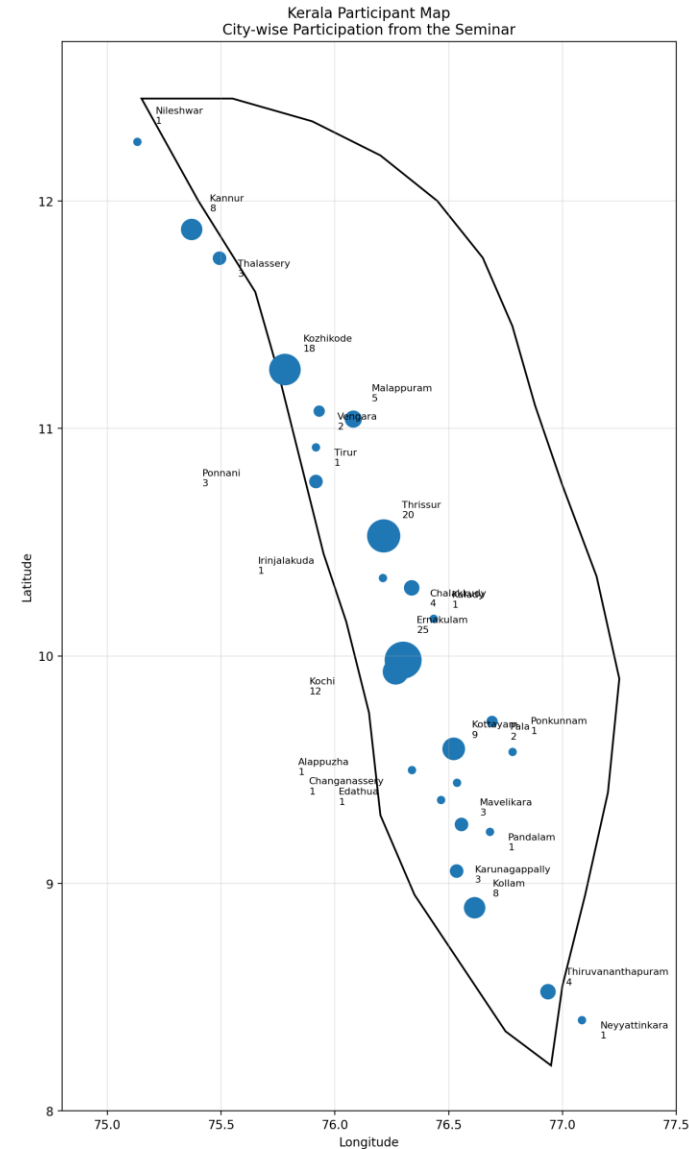
Blueberries
GO BIG



Kerala-Wide Participation in the Seminar

More than **180 participants from across Kerala** attended the seminar, reflecting strong state-wide interest in **USA Blueberries** among bakers, chefs, food processors, retailers, and hospitality professionals.

Registrations were received from key centres such as **Ernakulam, Thrissur, Kozhikode/Calicut, Kochi, Kottayam, Kollam, and Kannur**, along with participation from **Malappuram, Chalakudy, Thiruvananthapuram, Ponnani, Mavelikara, Thalassery, Karunagappally, Pala, Vengara, Pandalam, Alappuzha, Kalady, Edathua, Nileshtar, Ponkunnam, Irinjalakuda, Changanassery, Neyyattinkara, and Tirur**. The strong representation from multiple districts indicates that the seminar had broad regional reach and successfully engaged stakeholders from across Kerala's bakery and culinary ecosystem.



Note: Map shows city-wise counts available in the participant sheet. Entries listed only as 'Kerala' and out-of-state entries are not plotted here.

Opening Remarks by Ms. Haiying Zhang

Director, Global Business Development, U.S. Highbush Blueberry Council (USHBC)



- Delivered the **Opening Remarks** for the seminar Highlighted USHBC's continued efforts to build awareness and applications for USA Blueberries in India
- Emphasized opportunities for blueberry ingredients across bakery, culinary, and foodservice sectors Her participation added strong international perspective and industry direction to the programme
- Introduced the **2026 QSP Program**
- Invited bakers and food processors to avail **IQF and dried samples** for product development and test marketing

Chief Guest – Ms. Karen Richards

Senior Agricultural Attaché, U.S. Embassy, New Delhi



- Shared remarks supporting U.S. agricultural promotion and industry engagement in India
- Her presence added prestige and strengthened the institutional value of the seminar
- Also joined **Chef Raj Sethia** during the live Master Class session



Keynote Speaker – Dr. Kavitha Reddy

CEO & Founder, Sreya Nutrition



- Delivered the **keynote presentation** on nutrition and wellness aspects
- Brought strong scientific and practical insights on food, health, and modern consumer relevance
- Her session added value by linking blueberries with nutrition-focused food applications

Industry Leadership Participation



- **Mr. Kiran Palakkal** – President, BAKE
- **Mr. Biju Prem Shankar** – General Secretary, BAKE Kerala
- **Chef George K George** – Board Member, SICA







Master Class – Chef Raj Sethia



- Renowned culinary innovator and Master Class presenter
- Demonstrated creative bakery and culinary applications of USA Blueberries
- Showcased practical ideas for menu innovation and product development
- Helped participants understand real-world usage opportunities for USA Blueberries



Recipe Cards



USA Blueberries Tart

Recipe by Chef Raj Sethia

Yield: Makes about 6–7 tarts

Ingredients



For Eggless Pastry Cream

- 1/2 cup water
- 1/2 cup full cream milk
- 1/2 cup sugar (fine or castor)
- 1/4 cup cream cheese
- 2 1/2 tbsp corn starch
- 1/4 tsp salt
- Pinch of turmeric powder or 2 drops yellow food colour
- 1 tsp lemon juice
- 1 tsp vanilla extract



For Tart Base

- 1/4 cup cold butter
- 1 tbsp powdered sugar
- 1 cup all-purpose flour
- 1/4 tsp salt
- 2 tbsp cold water



For Topping

- Whipping cream
- USA Blueberries
- USA Blueberry sauce



Method

- 1 In a small pot, combine water, milk, sugar, and cream cheese.
- 2 In another bowl, mix corn starch, turmeric, and salt. Add to the pot and whisk until smooth.
- 3 Cook over low heat, stirring continuously, until thickened. Remove from heat, add lemon juice and vanilla, then strain.
- 4 Cover with cling film touching the surface and chill until fully cool.
- 5 For the tart base, pulse butter, powdered sugar, flour, and salt until sandy. Add cold water and pulse into a dough.
- 6 Roll the dough to 3–4 mm thickness between parchment sheets and chill for 2 hours or overnight.
- 7 Line tart moulds, prick the base with a fork, and blind bake at 160°C for 10 minutes. Remove weight and bake 10–12 minutes more.
- 8 Fill tart shells with pastry cream, top with whipped cream if desired, garnish with USA Blueberries, and drizzle with blueberry sauce.



Presented by the U.S. Highbush Blueberry Council (USHBC)



Blueberries GO BIG



USA Blueberry Pasta

Recipe by Chef Raj Sethia



About the Dish

A bold and unexpected pasta creation that combines macaroni, brownies, blueberry compote, dark chocolate, and chilli flakes for a sweet-spicy dessert-style pasta experience.



Ingredients

- Macaroni or rigatoni pasta
- Brownies
- USA Blueberries
- Blueberry compote
- Dark chocolate
- Chocolate chips
- Chilli flakes
- Milk
- Ready chocolate sauce



Method

- 1 Boil the pasta al dente.
- 2 While the pasta cooks, begin preparing the chocolate sauce.
- 3 Boil the milk and add chocolate sauce. Whisk continuously.
- 4 Add blueberry compote and mix well.
- 5 Add brownies and let the sauce simmer. Crush the brownies lightly so small lumps remain in the sauce.
- 6 Add the cooked pasta and mix well.
- 7 Add chilli flakes for a light spicy kick.
- 8 Garnish with white chocolate chips and dried blueberries before serving.
- 9 Serve immediately. This dish can also be served as a creative dessert.



Presented by the U.S. Highbush Blueberry Council (USHBC)



Blueberries
GO BIG



USA Blueberry Roll

Recipe by Chef Raj Sethia

 Serves: 6

About the Dish

A fresh, light, and flavourful roll packed with crunchy vegetables, herbs, noodles, and USA Blueberries, served with USA Blueberry sauce. Perfect as an appetizer, light lunch, or innovative plated snack.

Ingredients

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| • 6 rice paper spring roll wrappers | • Tiny splash of olive oil |
| • Julienne carrots | • 1 handful mint leaves |
| • Julienne cucumber | • 1 small bunch coriander |
| • Julienne bell peppers | • 2 tbsp warm water |
| • Julienne jalapeno | • USA Blueberry sauce for dip |
| • 1/2 cup USA Blueberries | |
| • 1 cup cooked thin noodles | |



Method

- 1 Julienne the carrot, cucumber, bell pepper, and jalapeno.
- 2 Cook the thin noodles in lightly salted water until just done. Drain and set aside.
- 3 Fill a shallow dish with warm water. Dip one rice paper wrapper for 10–15 seconds until soft. Place it on a clean towel or board.
- 4 Arrange vegetables, noodles, a few USA Blueberries, and herbs in the bottom third of the wrapper.
- 5 Fold the bottom over the filling, tuck in gently, fold the sides, and roll tightly.
- 6 Repeat with the remaining wrappers.
- 7 Serve fresh at room temperature with USA Blueberry sauce on the side.



 Presented by the U.S. Highbush Blueberry Council (USHBC) 



**Blueberries
GO BIG**

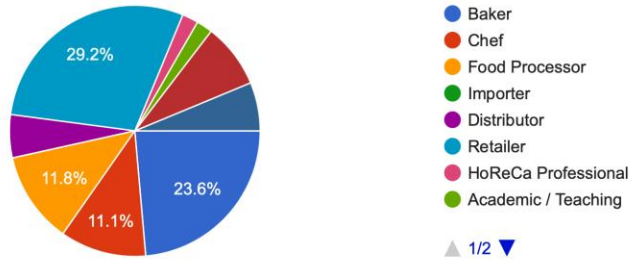
Key Learning and Industry Relevance



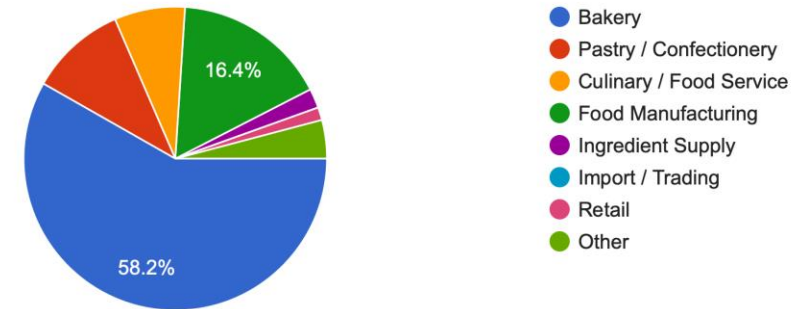
- Dr. Kavitha Reddy's session added strong nutrition and wellness perspectives
- Chef Raj Sethia's live master class demonstrated practical and creative bakery and culinary applications
- The seminar reinforced the year-round availability and versatility of USA Blueberries Relevant formats discussed included fresh, frozen, dried, concentrate, puree, fruit filling, freeze-dried, microdried, and powder
- The event encouraged product innovation, menu development, and greater adoption of blueberry ingredient

Participant Profile and Business Segments

Area of Practice:
144 responses



Nature of Business
146 responses



- Diverse participation from across the bakery and food industry
- Main participant groups included retailers, bakers, chefs, and food processors
- Bakery businesses formed the largest share by nature of business
- Other strong segments included food manufacturing, pastry/confectionery, and culinary/food service
- Confirms strong relevance of the seminar to the core trade audience for USA Blueberries in India

Media Coverage Summary – Pre-Event Publicity for USA Blueberries Seminar



The newspaper coverage was largely focused on the **pre-event announcement** and highlighted the **new possibilities of blueberries in bakery and food applications**. Across the publications, the common themes included **industry education and awareness, nutrition and culinary innovation, the participation of bakers, chefs, and sector leaders**, and the important role of **USHBC, BAKE, and SICA** in organizing the seminar. Overall, the coverage helped build strong pre-event visibility and positioned the programme as a meaningful industry initiative for Kerala's bakery and culinary sector.

ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ നൂതന സാധ്യതകൾ: സെമിനാർ 30ന്

കൊച്ചി: ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ പുത്തൻ സാധ്യതകളെ കുറിച്ചും നൂതന പാചക രീതികളെക്കുറിച്ചും അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനയായ യുഎസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ 30ന് കൊച്ചിയിൽ സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കും. കൊച്ചി മാരിയറ്റ് ഹോട്ടലിൽ വൈകുന്നേരം 5.30നാണ് സെമിനാർ. യുഎസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഗ്ലോബൽ ബിസിനസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഡയറക്ടർ ഹെയ്യിംഗ് ഷാങ് സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും.

ബേക്കറി രംഗത്തെ നൂതന ആശയങ്ങളുടെ കൈമാറ്റം, നൂതന പാചക രീതികളെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്ന ലൈവ് പാചക

ക്ലാസ്, സെമിനാർ സെഷനുകൾ എന്നിവ പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി ഉണ്ടാകും. ബിസിനസ് അടുത്ത തലമുറയ്ക്ക് കൈമാറുന്നതിനെക്കുറിച്ച് ശ്രീജിത്ത് കുനിയിൽ നയിക്കുന്ന സെഷനും ഉണ്ടാകും. ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് കേരള (ബേക്ക്), സൗത്ത് ഇന്ത്യ ഷെഫ്സ് അസോസിയേഷൻ (സിക്ക്), ഇന്ത്യൻ ബേക്കേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ (ഐബിഎഫ്) എന്നിവയുമായി സഹകരിച്ചാണ് സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്.

ഇന്ത്യയിലെ യുഎസ് എംബസിയിലെ സീനിയർ അഗ്രികൾച്ചറൽ അറ്റാച്ചെ കരൺ റിച്ചാർഡ്സാണ് മുഖ്യാതിഥി.



Deepika

The report announced the seminar on **30 April in Kochi**, highlighting that the event would focus on **new possibilities for blueberries in bakery and food applications**. It mentioned participation from bakers, chefs, and industry stakeholders, and noted the role of USHBC in promoting blueberry use in India.

'ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ നൂതനസാധ്യതകൾ'- സെമിനാർ 30ന്

കൊച്ചി

അന്താരാഷ്ട്രസംഘടനയായ യുഎസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിലിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ പുത്തൻസാധ്യതകളെയും പാചകരീതികളെയും കുറിച്ചുള്ള സെമിനാർ 30ന് വൈകിട്ട് 5.30ന് കൊച്ചി മാരിയറ്റ് ഹോട്ടലിൽ നടക്കും.

യുഎസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഡയറക്ടർ ഹെയ്യിങ് ഷാങ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. യുഎസ് എംബസിയിലെ കരൺ റിച്ചാർഡ്സ് മുഖ്യാതിഥിയാകും. ലൈവ് പാചകക്ലാസുകൾക്ക് പുറമെ ബിസിനസ് കൈമാറ്റത്തെക്കുറിച്ചുള്ള പ്രത്യേകസെഷനും നടക്കും. ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് കേരള (ബേക്ക്), സൗത്ത് ഇന്ത്യ ഷെഫ്സ് അസോസിയേഷൻ (സിക്ക്), ഇന്ത്യൻ ബേക്കേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ (ഐബിഎഫ്) എന്നിവയുമായി സഹകരിച്ചാണ് സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്.

ദേശാഭിമാനി

Deshabhimani

This coverage described the seminar as an initiative to introduce **blueberry ingredients and new food applications** to the bakery sector. It referred to the programme at **Kochi Marriott Hotel** and noted the involvement of **USHBC, BAKE, and SICA**.

ജനയുഗം

JANAYUGOM

ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ നൂതന സാധ്യതകൾ: സെമിനാർ 30ന്

കൊച്ചി: ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ പുത്തൻ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും നൂതന പാചകരീതികളെക്കുറിച്ചും അന്താരാഷ്ട്രസംഘടനയായ യുഎസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ കൊച്ചിയിൽ സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. കൊച്ചി മാരിയറ്റ് ഹോട്ടലിൽ 30ന് വൈകുന്നേരം 5.30നാണ് സെമിനാർ. യുഎസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഗ്ലോബൽ ബിസിനസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഡയറക്ടർ ഹെയ്യിങ് ഷാങ് സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. ബേക്കറി രംഗത്തെ നൂതന ആശയങ്ങളുടെ കൈമാറ്റം, നൂതന പാചക

രീതികളെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്ന ലൈവ് പാചക ക്ലാസ്, സെമിനാർ സെഷനുകൾ എന്നിവ പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി ഉണ്ടാകും. ബിസിനസ് അടുത്ത തലമുറയ്ക്ക് കൈമാറുന്നതിനെക്കുറിച്ച് ശ്രീജിത്ത് കനിയിൽ നയിക്കുന്ന സെഷനും ഉണ്ടാകും. ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് കേരള (ബേക്ക്), സൗത്ത് ഇന്ത്യ ഷെഫ്സ് അസോസിയേഷൻ (സിക്ക്), ഇന്ത്യൻ ബേക്കേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ (ഐബിഎഫ്) എന്നിവയുമായി സഹകരിച്ചാണ് സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്.

ഇന്ത്യയിലെ യുഎസ് എംബസിയിലെ സീനിയർ അഗ്രികൾ

ച്ചറൽ അറ്റാഷെ കരൺ റിച്ചാർഡ്സ് മുഖ്യാതിഥിയായി പങ്കെടുക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ ശ്രേയ ന്യൂട്രീഷൻ സിഇഒ ഡോ. കവിത റെഡ്ഡി, യുഎസ്എ ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഇന്ത്യൻ പ്രതിനിധി രാജ് കപൂർ, ഷെഫ് രാജ് സേതിയ എന്നിവർ ക്ലാസുകൾ നയക്കും.

ബേക്ക് പ്രസിഡന്റ് കിരൺ എസ്. പാലക്കൽ, ജനറൽ സെക്രട്ടറി ബിജു പ്രേം ശങ്കർ, ഐബിഎഫ് ദേശീയ കൺവീനർ കെ. ആർ. ബൽരാജ്, സിക്ക് ബോർഡ് അംഗം ജോർജ്ജ് കെ. ജോർജ്ജ് തുടങ്ങിയവർ പ്രസംഗിക്കും.

Hanayugom

The article positioned the event as a seminar on **new opportunities in blueberry-based products and food applications**. It emphasized the participation of bakery and chef communities and noted that the programme would include industry sessions and culinary demonstrations.



മാരിയറ്റ് ഹോട്ടലിൽ സെമിനാർ 30ന്

കൊച്ചി: ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ പുത്തൻ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും നൂതന പാചക രീതികളെക്കുറിച്ചും അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനയായ യു.എസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ 30ന് വൈകിട്ട് 5.30ന് കൊച്ചി മാരിയറ്റ് ഹോട്ടലിൽ സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കും. യു.എസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഗ്ലോബൽ ബിസിനസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഡയറക്ടർ ഹെയ്യിംഗ് ഷാങ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഒഫ് കേരള, സൗത്ത് ഇന്ത്യ ഷെഫ്റ്റ് അസോസിയേഷൻ, ഇന്ത്യൻ ബേക്കേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ എന്നിവയുമായി സഹകരിച്ചാണ് സെമിനാർ. ലൈവ് പാചക ക്ലാസ്, സെമിനാർ സെഷനുകൾ എന്നിവ പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി ഉണ്ടാകും.



Kerala Kaumudi

This report highlighted that the seminar would explore **new possibilities in blueberry usage**, including bakery and culinary innovation. It also referred to the **nutrition and application-oriented nature** of the event.

സെമിനാർ 30ന്

കൊച്ചി: ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ പുത്തൻ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും നൂതന പാചക രീതികളെക്കുറിച്ചും അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനയായ യു.എസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ കൊച്ചിയിൽ 30ന് വൈകുന്നേരം 5.30 നാണ് സെമിനാർ നടത്തും. യു.എസ് ഹൈബുഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഗ്ലോബൽ ബിസിനസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഡയറക്ടർ ഹെയ്യിംഗ് ഷാങ് സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. ബിസിനസ് അടുത്ത തലമുറയ്ക്ക് കൈമാറുന്നതിനെക്കുറിച്ച് ശ്രീജിത്ത് കുനിയിൽ നയിക്കുന്ന സെഷനും ഉണ്ടാകും. ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഒഫ് കേരള (ബേക്ക്), സൗത്ത് ഇന്ത്യ ഷെഫ്റ്റ് അസോസിയേഷൻ (സിക്ക), ഇന്ത്യൻ ബേക്കേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ (ഐബിഎഫ്) എന്നിവയുമായി സഹകരിച്ചാണ് സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്. ഇന്ത്യയിലെ യു.എസ്. എം.ബസിയിലെ സീനിയർ അഗ്രികൾച്ചറൽ അറ്റാഷെ കരൺ റിച്ചാർഡ്സ് മുഖ്യാതിഥിയായി പങ്കെടുക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ ശ്രേയ ന്യൂട്രീഷൻ സിഇഒ ഡോ. കവിത റെഡ്ഡി, യു.എസ് എ ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഇന്ത്യൻ പ്രതിനിധി രാജ് കപൂർ, ഷെഫ് രാജ് സേതിയ എന്നിവർ ക്ലാസുകൾ നയക്കും. ബേക്ക് പ്രസിഡന്റ് കിരൺ എസ്. പാലക്കൽ, ജനറൽ സെക്രട്ടറി ബിജു പ്രേം ശങ്കർ, ഐബിഎഫ് ദേശീയ കൺവീനർ കെ.ആർ. ബൽരാജ്, സിക്ക ബോർഡ് അംഗം ജോർജ്ജ് കെ. ജോർജ്ജ് തുടങ്ങിയവർ പ്രസംഗിക്കും.

Mangalam

The article noted that the seminar would take place in Kochi and would discuss **blueberry ingredients, their food applications, and practical usage in bakery products**. It also referenced the live culinary demonstration component.





Siraj
This report emphasized the **use of blueberry ingredients in different food formats** and referred to the seminar as an effort to educate the industry on new applications. It also mentioned participation from **BAKE, SICA, and USHBC.**

ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ നൂതന സാധ്യതകൾ: സെമിനാർ 30ന്

കൊച്ചി | ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ പുത്തൻ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും നൂതന പാചക രീതികളെക്കുറിച്ചും അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനയായ യു.എസ്. ഹൈബ്രഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ കൊച്ചിയിൽ സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. കൊച്ചി മാരിയറ്റ് ഹോട്ടലിൽ 30ന് വൈകുന്നേരം 5.30നാണ് സെമിനാർ. യു.എസ്. ഹൈബ്രഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഗ്ലോബൽ ബിസിനസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഡയറക്ടർ ഹെയ്യിംഗ് ഷാങ് സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. ബേക്കറി രംഗത്തെ നൂതന ആശയങ്ങളുടെ കൈമാറ്റം, നൂതന പാചക രീതികളെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്ന ലൈവ് പാചക ക്ലാസ്, സെമിനാർ സെഷനുകൾ എന്നിവ പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി ഉണ്ടാകും. ബിസിനസ് അടുത്ത തലമുറയ്ക്ക് കൈമാറുന്നതിനെക്കുറിച്ച് ശ്രീജിത്ത് കുനിയിൽ നയിക്കുന്ന സെഷനും ഉണ്ടാകും. ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ (സിക്ക), സൗത്ത് ഇന്ത്യ ഷെഫ്സ് അസോസിയേഷൻ (സിക്ക), ഇന്ത്യൻ ബേക്കേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ (ഐ ബി എഫ്) എന്നിവയുമായി സഹകരിച്ചാണ് സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്. ഇന്ത്യയിലെ യു.എസ്. എം ബസിയിലെ സീനിയർ അഗ്രികൾച്ചറൽ അറ്റാഷെ കരൺ റിച്ചാർഡ്സ് മുഖ്യാതിഥിയായി പങ്കെടുക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ ശ്രേയ ന്യൂട്രീഷൻ സിഇഒ ഡോ. കവിത റെഡ്ഡി, യു.എസ്.എ ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഇന്ത്യൻ പ്രതിനിധി രാജ് കപൂർ, ഷെഫ് രാജ് സേതിയ എന്നിവർ ക്ലാസുകൾ നയക്കും.

ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ നൂതന സാധ്യതകൾ: സെമിനാർ 30ന്

കൊച്ചി | ബേക്കറി വ്യവസായത്തിലെ പുത്തൻ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും നൂതന പാചക രീതികളെക്കുറിച്ചും അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനയായ യു.എസ്. ഹൈബ്രഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ കൊച്ചിയിൽ സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. കൊച്ചി മാരിയറ്റ് ഹോട്ടലിൽ 30ന് വൈകുന്നേരം 5.30നാണ് സെമിനാർ. യു.എസ്. ഹൈബ്രഷ് ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഗ്ലോബൽ ബിസിനസ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഡയറക്ടർ ഹെയ്യിംഗ് ഷാങ് സെമിനാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. ബേക്കറി രംഗത്തെ നൂതന ആശയങ്ങളുടെ കൈമാറ്റം, നൂതന പാചക രീതികളെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്ന ലൈവ് പാചക ക്ലാസ്, സെമിനാർ സെഷനുകൾ എന്നിവ പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി ഉണ്ടാകും. ബിസിനസ് അടുത്ത തലമുറയ്ക്ക് കൈമാറുന്നതിനെക്കുറിച്ച് ശ്രീജിത്ത് കുനിയിൽ നയിക്കുന്ന സെഷനും ഉണ്ടാകും. ബേക്കേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് കേരള (ബേക്ക), സൗത്ത് ഇന്ത്യ ഷെഫ്സ് അസോസിയേഷൻ (സിക്ക), ഇന്ത്യൻ ബേക്കേഴ്സ് ഫെഡറേഷൻ (ഐ.ബി.എഫ്) എന്നിവയുമായി സഹകരിച്ചാണ് സെമിനാർ സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്. ഇന്ത്യയിലെ യു.എസ്. എം ബസിയിലെ സീനിയർ അഗ്രികൾച്ചറൽ അറ്റാഷെ കരൺ റിച്ചാർഡ്സ് മുഖ്യാതിഥിയായി പങ്കെടുക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ ശ്രേയ ന്യൂട്രീഷൻ സി.ഇ.ഒ ഡോ. കവിത റെഡ്ഡി, യു.എസ്.എ ബ്ലൂബെറി കൗൺസിൽ ഇന്ത്യൻ പ്രതിനിധി രാജ് കപൂർ, ഷെഫ് രാജ് സേതിയ എന്നിവർ ക്ലാസുകൾ നയക്കും.



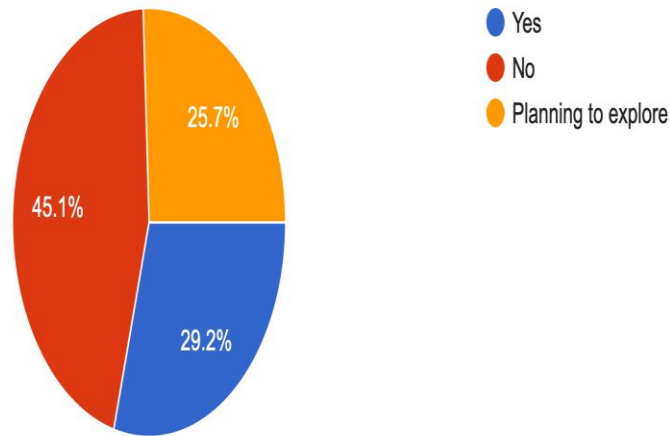
Suprabhaatham
The article highlighted the seminar as a platform to discuss **blueberry applications, food innovation, and related opportunities** for bakers and chefs. It also noted the presence of prominent speakers and industry representatives.



Current Usage and Future Interest in Blueberries

Are you currently using blueberries in your products/menu?

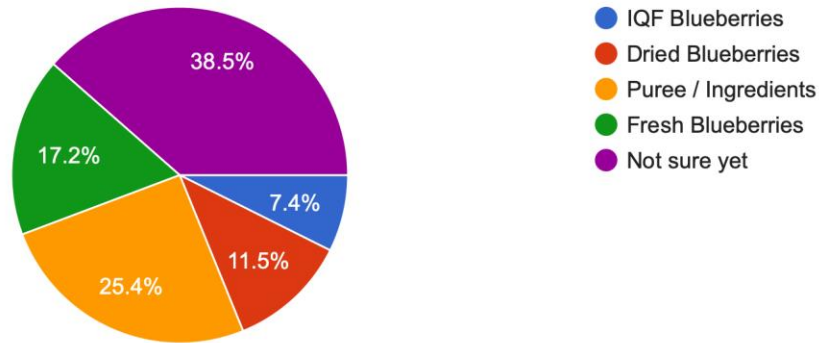
144 responses



- 29.2% of participants are already using blueberries in their products or menu
- 25.7% are planning to explore blueberry usage
- 45.1% are not currently using blueberries
- This shows strong immediate potential as more than half of the audience is either already using or interested in adopting blueberries
- The seminar created a relevant platform to encourage trial, product development, and wider application of USA Blueberries in bakery and foodservice

Preferred Blueberry Formats of Interest

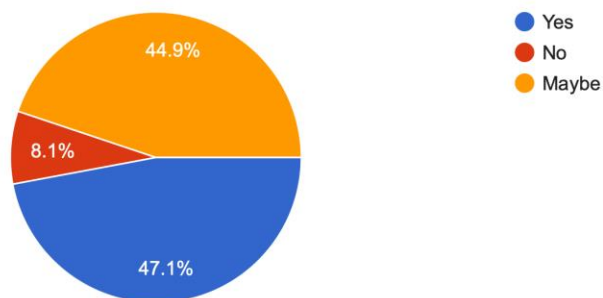
If yes, which format interests you most?
122 responses



- Puree / Ingredients emerged as the strongest specific format of interest among participants
- Fresh Blueberries also attracted strong interest, followed by Dried Blueberries
- IQF Blueberries showed niche but relevant demand among attendees
- A large share selected “Not sure yet,” indicating the need for continued education and format-specific guidance
- The results suggest strong potential for format-based product education, sourcing support, and application-led promotion of USA Blueberries in India □

Interest in Networking with U.S. Blueberry Suppliers / Importers

Are you interested in networking with U.S. blueberry suppliers/importers?
136 responses



- 47.1% of participants expressed clear interest in networking with U.S. blueberry suppliers/importers
- An additional 44.9% responded “Maybe,” showing strong potential for future trade engagement
- Only 8.1% said they were not interested
- The response indicates a highly encouraging level of openness to supplier interaction and business linkage
- This highlights strong potential for follow-up trade outreach, supplier introductions, and importer engagement for USA Blueberries in India □

KPI Report Summary

- Around **200 bakers, chefs, and industry stakeholders** attended the seminar
- More than **180 participants came from across Kerala**, showing strong regional outreach Strong participation from **retailers, bakers, chefs, and food processors**
- More than half of participants were **already using blueberries or planning to explore usage 47.1%** showed clear interest in networking with U.S. blueberry suppliers/importers, while **44.9%** said “Maybe”.
- Seminar reinforced awareness of **multiple blueberry formats** and their bakery, culinary, and foodservice applications
- Event received **good pre-event print media coverage** and generated strong content for future outreach
- Overall, the activity successfully strengthened **industry awareness, engagement, and market development potential** for USA Blueberries in India

Under **Activity Number A25GXIN004 – Food Service & Manufacturer Seminars**, the Kochi seminar delivered strong industry engagement and regional outreach. The event brought together around **200 participants**, including bakers, chefs, retailers, food processors, and hospitality professionals, with more than **180 attendees from across Kerala**. Participant responses showed encouraging potential for future adoption of USA Blueberries, with strong interest in blueberry ingredients, product applications, and supplier networking. Combined with good media visibility and strong participation, the seminar effectively supported USHBC’s efforts to expand awareness, trial, and trade interest for USA Blueberries in India.



Supporting Links – Event Assets



Raw Pictures:

<https://public.3.basecamp.com/p/eDwbctaTfCit9Mnn2xWNNvDa/vault>

Video Link (Basecamp):

<https://public.3.basecamp.com/p/cgqT3VhELrUdKwNUnJE8SPg3/vault/9871807898>

Video Link (YouTube):

<https://youtu.be/ly5541FLrEI>

Thank you.

Contact:

Firstname Lastname

Title

Email

(000) 000-0000

