



INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 22 czerwca 2017

Targi EuroGastro i WorldHotel - wydarzenie na światowym poziomie

22. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro oraz 11. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel to najważniejsze spotkania dla branży HoReCa. Oba wydarzenia odbędą się w dniach 21-23 marca 2018 w Warszawie. Wystawcy z całego świata zaprezentują najwyższej jakości wyposażenie gastronomiczne i hotelarskie oraz szeroką ofertę żywności, napojów i alkoholi. Aromat kawy zachęci do odwiedzin strefy Coffee Village, a dodatkowych wrażeń dostarczą konkursy prowadzone przez uznanych mistrzów kuchni.

Największe w Polsce wydarzenie branży hotelarskiej, restauracyjnej i cateringowej od lat stanowi wyjątkową okazję do nawiązania kontaktów z producentami i dostawcami rozwiązań dla biznesu. Oferta wystawców dostosowana jest do potrzeb klientów z sektora HoReCa oraz odzwierciedla najnowsze trendy rynkowe. Targi co roku tętnią życiem, a program merytoryczny zawiera cenną porcję wiedzy, z której chętnie korzystają zarówno profesjonaliści, jak i osoby pragnące rozwinąć własny biznes.

Innowacyjne i funkcjonalne rozwiązania

Oferta targów dedykowana jest właścicielom i osobom zarządzającym restauracjami, kawiarniami, barami, klubami, punktami zbiorowego żywienia, firmami cateringowymi, hotelami, pensjonatami, jak również kucharzom, barmanom czy baristom.

Wystawcy zaprezentują niezbędne wyposażenie i elementy wystroju obiektu noclegowego czy lokalu gastronomicznego oraz innowacyjne rozwiązania, z których warto korzystać. Klienci przekonają się, że nowe technologie to nowe możliwości, a wielozadaniowe sprzęty niosą oszczędność czasu, pracy kucharza oraz kosztów. Moc pieca konwekcyjno-parowego przewyższa nawet o 30% wydajność pieców domowych. Urządzenie jest niezastąpione w restauracjach, w których przygotowuje się potrawy dla kilkuset gości jednocześnie. Z kolei patelnie indukcyjne z możliwością ustawienia temperatury z precyzją do 1°C, dzięki czujnikom systemu RTCSmp rozmieszczonym na całej powierzchni, pozwalają na niezwykle szybkie przygotowanie potrawy bez straty wartości odżywczych. Innym przykładem nowoczesności może być aplikacja Connected Wash, która zapewnia stałą kontrolę bezpieczeństwa i optymalizację procesów zmywania.

Smaki EuroGastro

Wyróżniającą się częścią targów będzie sektor spożywczy z niezwykłymi kompozycjami smaków i zapachów z całego świata. Asortyment najnowszych produktów i półproduktów spożywczych pozwoli stworzyć menu dopasowane do każdego lokalu. Obok świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału, należne miejsce zajmą wyroby cukiernicze, piekarskie oraz lodziarskie. Dopełnieniem karty dań stanie się wachlarz napojów z najlepszymi gatunkami kaw i herbat, smakowymi czekoladami, naturalnymi sokami, wodami mineralnymi, a także różnorodnymi alkoholami.

Kawowe inspiracje

Dużo uwagi poświęcone będzie kawie. Firmy zaproponują najlepsze gatunki pochodzące z różnych miejsc świata, a dostawcy sprzętów do parzenia kawy przedstawią rozwiązania, które wydobędą prawdziwy smak tego esencjalnego napoju. W strefie Coffee Village odbędą się bezpłatne warsztaty dla baristów, menedżerów kawiarni i restauracji oraz miłośników kawy, prowadzone przez najwyższej klasy ekspertów. Ponadto na oczach uczestników targów przeprowadzona zostanie 10. Olimpiada Kawy®, której organizatorem jest firma Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe.

Spotkanie z kulinarnymi mistrzami

Podczas konkursów organizowanych przez mistrzów nie zabraknie prawdziwych emocji. W składzie Jury obok zawodowych szefów kuchni zasiądą znani i lubiani dziennikarze oraz prezenterzy. W tegorocznej edycji targów 10. jubileusz będzie miał „Kulinarny Talent”, prestiżowy konkurs organizowany przez Roberta Sowę. Ponadto podczas targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego oraz „Festiwal Kuchni Greckiej” Teo Vafidisa.

Wszystko dla hotelu

Na odbywających się równolegle Targach WorldHotel odwiedzający znajdą wszystko, co potrzebne dla urządzenia i wyposażenia obiektów noclegowych, m.in. meble, oświetlenie, tekstylia hotelowe i elementy wystroju wnętrz. Nie zabraknie tam rozwiązań informatycznych, systemów zarządzania hotelem, automatyki budynkowej czy środków zapewniających czystość. Ofertę uzupełnią usługi projektowe oraz infrastruktura rekreacyjna.

Rozwój podstawą sukcesu

Wszystkie dni targów wypełnią spotkania merytoryczne z zakresu zarządzania biznesem gastronomicznym i hotelowym. Prelegenci na podstawie własnych doświadczeń oraz przykładów odpowiedzą jak z sukcesem prowadzić biznes. Na szkolenia warto zapisać się z wyprzedzeniem, bo sale wypełnione są zawsze do ostatniego miejsca.

Kontakt PR:

Ewa Prochowicz, dyrektor marketingu i PR, MT Targi Polska,
eprochowicz@mttargi.pl, tel. 22 529 39 26

MT Targi Polska to jeden z wiodących w Polsce i największy na rynku warszawskim organizator imprez targowych, który obchodzi w tym roku 25-lecie działalności. W maju br. firma otrzymała godło „Teraz Polska”, prestiżowe wyróżnienie, które potwierdza najwyższą jakość świadczonych usług i cieszy się zaufaniem i uznaniem społecznym. MT Targi Polska co roku organizuje 8 imprez wystawienniczych, które gromadzą ponad 2000 wystawców i 80 000 zwiedzających. W kalendarium znajdują się targi, które bardzo dobrze znane są za granicą, a w Polsce zyskały miano najważniejszych wydarzeń targowych. Są to: EuroGastro, EuroLab, CrimeLab, TT Warsaw, Lato, Regionalia, WorldHotel oraz Dziedzictwo.