



## Święto branży HoReCa już w marcu

**W dniach 21-23 marca, w Centrum Targowo-Kongresowym w Warszawie odbędą się 22. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro oraz 11. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel. To wydarzenia na światowym poziomie, na których każdy związany z branżą HoReCa po prostu musi być! W tym roku pojawi się dużo nowości rynkowych, a także wiele debiutów za sprawą udziału firm, które dopiero planują wprowadzenie produktów na polski rynek. Dodatkowo program merytoryczny zapowiada się naprawdę interesująco.**

Obie imprezy organizowane przez MT Targi Polska od lat budzą ogromne zainteresowanie osób poszukujących innowacyjnych rozwiązań dla restauracji, barów, kawiarni, cukierni, hoteli czy pensjonatów. Trzy dni targowe są szansą na nawiązanie nowych kontaktów biznesowych, jak również okazją na zdobycie potrzebnej wiedzy za sprawą praktycznych szkoleń i konferencji. To także możliwość znalezienia inspiracji i zobaczenia na żywo profesjonalistów podczas widowiskowych konkursów kulinarnych, kawowych i winiarskich. Przede wszystkim jednak marcowe targi to doskonałe miejsce na zaprezentowanie oferty 20 tysiącom potencjalnych klientów.

### Nowości i oryginalny design

W tym roku na targach królować będą nowości, pozwalające wyróżnić się na tle konkurencji, zarówno poprzez funkcjonalność produktów jak i ich niebanalny design. Wystawcy zaprezentują oryginalne akcesoria oraz wyposażenie niezbędne w lokalach gastronomicznych czy obiektach noclegowych. Od wodoodpornych winylowych podłóg, poprzez nowoczesne bufety czy specjalistyczne oprogramowanie, po innowacyjne środki czystości i ekskluzywne tekstylia. Jednym słowem wszystko, co potrzebne do urządzenia i codziennego funkcjonowania zarówno sali restauracyjnej i pokoju hotelowego, jak i zaplecza kuchennego.

Tradycyjnie pojawi się też sporo nowości żywnościowych, w formie przekąsek czy napojów, które w najbliższym czasie mogą zawojować lokale typu fast food. Wystawcy zaprezentują także świeże i mrożone produkty, półprodukty oraz dodatki do wypieków i deserów. Atrakcyjnie zapowiada się również



strefa mocnych alkoholi, win, nalewek, piwa, sprzętu i akcesoriów, produktów i półproduktów niezbędnych do przyrządzania drinków.

### **Praktyczna wiedza o zarządzaniu restauracją**

22. edycja Targów EuroGastro to szansa dla osób, które chcą poznać od podszewki funkcjonowanie i zarządzanie lokalem gastronomicznym. Pierwszego dnia imprezy, odbędzie się szkolenie na temat sprzedaży i marketingu w gastronomii, prowadzone przez ekspertów z Akademii Restauratora. Tego samego dnia, osoby pragnące zgłębić wiedzę w zakresie zarządzania restauracją będą miały okazję wziąć udział w konferencji firmy MADE „Bądź 3 kroki przed i zarabiaj”. Poprzedzi ją dyskusja o nowej jakości w polskim serwisie – z punktu widzenia kelnerów i managerów. W ramach konferencji, znajdzie się też cykl wykładów poświęconych: aktualnym kierunkom rozwoju gastronomii, sprzedaży, zarządzaniu pracownikami i zmianom w prawie. Dzień później, Ogólnopolski Serwis Informacyjno-Kulinarny GdzieZjesc.info poprowadzi szkolenie: „Zmysły - jak nimi pokierować, by Twoja restauracja naprawdę zachwycała gości?” To szczególna propozycja dla tych, którzy chcieliby się dowiedzieć czegoś więcej o tym, w jaki sposób wykorzystywać na przykład muzykę do tego, by uprzyjemnić gościom czas, a tym samym zachęcić ich do kolejnych odwiedzin.

Skoro o zmysłach mowa, to rzadko który trunek może je pobudzać w sposób równie silny jak wino. Dlatego drugiego dnia targów Magazyn Czas Wina pokaże w ramach konferencji „Wino w restauracji”, na przykładach co należy zrobić by lepiej je sprzedawać, jak skonstruować kartę win czy jak promować ten trunek.

Dużo uwagi w programie zostanie poświęcone tematyce finansów. Próg rentowności, oszczędności w lokalu czy systemy motywacyjne będą omówione i przećwiczone na konferencji „MADE PROGRESS w finansach – (nie) liczysz, (nie) zarabiasz”. Z kolei efektywną wiedzę na temat liczenia food cost, receptur czy cen sprzedaży będzie można zdobyć na szkoleniu „Nowoczesne zarządzanie kosztem, czyli finanse w gastronomii” organizowanym przez firmę Vision for Business. Warto dodać, że nieco wcześniej ta sama firma przeprowadzi szkolenie dedykowane osobom zajmującym się personelem w lokalach gastronomicznych: „Restauracja bez rotacji pracowników, czyli zarządzanie personelem w XXI wieku”.

### **Wiedza dla hotelarzy**

Szansę na skorzystanie z ciekawej oferty edukacyjnej otrzymają także hotelarze. Pierwszego dnia Targów WorldHotel odbędzie się, organizowana przez Izbę Gospodarczą Hotelarstwa Polskiego, debata:



„Konsultacje RODO w zakresie dobrych praktyk w hotelarstwie”. Kolejnego dnia, uczestnicy będą mieli szansę wziąć udział w szkoleniu, które będzie przeprowadzone przez Akademię Hotelarza: „Organizacja pracy hotelu, czyli sztuka skutecznego motywowania i kierowania zespołem”.

### **Konkursy i wyzwania**

Podczas wydarzenia odbędą się także liczne zawody i pokazy, które przybliżą uczestnikom świat kulinariów oraz aromaty kawy i wina.

Dla miłośników kunsztu kulinarnego przygotowano konkursy: „Chef Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego - edycja międzynarodowa oraz „Kulinarny Talent 2018” – autorski pomysł Roberta Sowy, który w ten sposób już po raz dziesiąty będzie szukał talentów kulinarnych wśród uczniów szkół gastronomicznych. Natomiast entuzjaści kuchni śródziemnomorskiej z pewnością nie mogą się już doczekać XIII Festiwalu Kuchni Greckiej Teo Vafidisa, podróżnika i mistrza kulinarnego. Podczas tegorocznej edycji festiwalu będą królowały krewetki.

Z kolei miłośnicy kawy, przez pierwsze dwa dni targowe, będą mogli dopingować zawodników 10. Olimpiady Kawy®. To propozycja zarówno dla baristów, jak również właścicieli kawiarni, sprzedawców i dystrybutorów kawy.

Nowością tegorocznych targów będzie Olimpiada Wina organizowana przez Szkołę Wine rePublic. Zarówno profesjonaliści, jak i amatorzy będą mieli szansę sprawdzić swoją teoretyczną i praktyczną wiedzę na temat wina w zmaganiach z profesjonalnymi sommelierami i importerami wina.

### **Informacje praktyczne:**

Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro oraz Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel odbędą się w dniach 21-23 marca, w Centrum Targowo-Kongresowym w Warszawie, przy ul. Marsa 56C.

Organizatorem wydarzenia jest firma: MT Targi Polska S.A. Godziny otwarcia targów: 10.00-17.00

Rejestracji na obie imprezy można już dokonać wypełniając formularz, który znajduje się na stronie internetowej. Warto już dziś nabyć bilet korzystając z rejestracji online, która pozwala skorzystać z 50% zniżki. Zachęcamy też do śledzenia aktualności na stronie internetowej: [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) lub na Facebooku: @TargiEuroGastro @TargiWorldHotel



**Przydatne linki:**

[www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl)

[www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl)

\*\*\*

Organizator Targów – spółka 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 zeszłego roku firma otrzymała godło „Teraz Polska” - prestiżowe wyróżnienie, które potwierdza najwyższą jakość świadczonych usług.

Co roku firma organizuje 8 imprez wystawienniczych, które gromadzą ponad 2000 wystawców i 80 000 zwiedzających. W portfolio firmy znajdują się targi bardzo dobrze znane za granicą, które w Polsce zyskały miano najważniejszych wydarzeń wystawienniczych. Są to: EuroGastro, WorldHotel, EuroLab, CrimeLab, TT Warsaw, Lato, Regionalia oraz Dziedzictwo.

Kontakt dla mediów:

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