



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dyspenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### **Kompleksowa oferta wystawców**

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specjalty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dyspenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specjalty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dyspenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### **Kompleksowa oferta wystawców**

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specjalty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dyspenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specjalty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specjalty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### **Kompleksowa oferta wystawców**

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### **Kompleksowa oferta wystawców**

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specjalty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### **Kompleksowa oferta wystawców**

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dyspenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przełożą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specjalty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.





## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2017

### Ruszyły Targi EuroGastro oraz WorldHotel!

Rozpoczęły się 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro 2017 oraz 10. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2017. Podczas tego największego wydarzenia sektora HoReCa 270 wystawców z 14 krajów prezentuje paletę rozwiązań dla branży, w tym wiele nowości, a eksperci i mistrzowie kulinarni dzielą się wiedzą i doświadczeniem.

Oba wydarzenia to świetna okazja by dokonać pełnego przeglądu oferty rynkowej, wziąć udział w branżowych spotkaniach oraz poszukać kulinarnych inspiracji.

#### Kompleksowa oferta wystawców

Właściciele i menedżerowie hoteli, restauracji, kawiarni, cukierni, barów, punktów zbiorowego żywienia i szefowie kuchni co roku odwiedzają targi. Na EuroGastro oraz WorldHotel mogą wybierać spośród rozwiązań, które wpisują się w najnowsze trendy rynku gastronomicznego i hotelarskiego. Ofertę dla sektora HoReCa przedstawiają wystawcy z Polski, a także 40 firm z zagranicy: z Austrii, Belgii, Czech, Estonii, Francji, Hiszpanii, Kenii, Niemiec, Portugalii, Sri Lanki, Szwecji, Ukrainy i Włoch.

Na targach prezentowana jest kompleksowa oferta wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Wśród tegorocznych nowości znajdują się m.in.: dispenser pozwalający na przygotowanie, chłodzenie oraz wydawanie napojów w czterech różnych kategoriach, najwyższej klasy kapturowe zmywarki do naczyń czy czteromodułowy stół chłodniczy z opcją dowolnej konfiguracji drzwi i szuflad. Poza tym zwiedzający mogą poznać najnowsze oprogramowanie do obsługi gości i zarządzania lokalami oraz nowoczesne urządzenia fiskalne i artykuły POS wspierające sprzedaż.

Odrębny sektor stanowi żywność i napoje dla gastronomii. Szeroki wybór m.in. świeżych ryb, owoców morza, mięs, wędlin, warzyw, ziół, przypraw i nabiału z pewnością ułatwi stworzenie wyjątkowego menu. Wyroby słodkie i słone, świeże i mrożone, do częściowego lub pełnego wypieku uzupełniają gamę dostępnych produktów spożywczych. Nie brak też nowinek, np. ciekawych propozycji przygotowania

koktajli, smoothie czy potraw na bazie naturalnych soków. Inną nowością są pierożki japońskie, których produkcja odbywa się na japońskich urządzeniach w oparciu o przepis japońskiego szefa kuchni. Targowe menu zamykają napoje: herbaty, naturalne soki i wody mineralne, wina, cydr, browary czy alkohole rzemieślnicze. Wiele z oferowanych produktów można skosztować podczas degustacji na stoiskach wystawców.

W zakresie wyposażenia wnętrz hotelowych wystawcy prezentują różnorodne meble, systemy audiowizualne czy tekstylia. Można również zakupić odzież ochronną i środki czystości. Uzupełnieniem oferty, która podkreśli wygląd serwowanych w hotelowych restauracjach potraw są: zastawy, porcelana, szkło czy galanteria stołowa.

### **Wyjątkowe chwile przy kawie**

W strefie Coffee Village znajdują się stoiska dostawców kawy, ekspresów i akcesoriów niezbędnych do jej przygotowywania. Można porozmawiać tam z Alfem Kramerem, międzynarodowym ekspertem ds. kawy, Tomaszem Obracajem z Apro Trade / Akademia Kawy® oraz Agnieszką Rojewską, mistrzynią Polski Barista i Latte Art. Odbędą się również bezpłatne warsztaty dedykowane baristom, menedżerom kawiarni i restauracji oraz miłośnikom kawy. Uczestnicy tych spotkań poznają źródła pozyskiwania najlepszych ziaren, rodzaje kawy, jej pochodzenie i wezmą udział w warsztatach cup tastingu. Nie zabraknie szkolenia o wodzie, kluczowym składniku kawy.

W strefie kawowej odbędą się ponadto dwa konkursy. W trakcie 9. Olimpiady Kawy® organizowanej przez firmę Apro Trade / Akademia Kawy® oraz MT Targi Polska, pod patronatem Specialty Coffee Association of Europe, młodzi bariści zmierzą się w czterech dyscyplinach: „Caffe latte and macchiato art”, „Coffee in Good Spirits”, „Espresso na czas” oraz „Cup tasting”. Kolejnym wydarzeniem będzie finał 2. Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, którego celem jest podniesienie poziomu edukacji i praktycznych umiejętności baristów.

### **Interesujące szkolenia merytoryczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel to także świetna okazja by uzyskać cenne informacje o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym. Program wypełniają szkolenia i warsztaty, podczas których eksperci przekażą wiedzę na temat rynku HoReCa, panujących trendów oraz budowania skutecznej strategii. Interesujący panel o wyzwaniach rynkowych poprowadzą przedstawiciele z Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu. Poza tym odbędą się spotkania poświęcone zarządzaniu zespołem oraz budowaniu marki dobrego pracodawcy. Równie ciekawie zapowiadają się szkolenia z zakresu marketingu i promocji restauracji oraz rebrandingu. W programie znajdują się też szkolenia winiarskie, podczas których będzie można dowiedzieć się jak skutecznie sprzedawać wino w restauracji i dobrać asortyment. Będzie także okazja by spróbować win z hiszpańskiej winnicy Codomiu.

### **Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej**

Każdego dnia zwiedzający mogą śledzić przebieg konkursów kulinarnych organizowanych przez znanych i cenionych szefów kuchni. Wygrana często otwiera młodym drzwi do kariery, dlatego ich zmagania dostarczają wielu emocji. W drodze do zwycięstwa liczyć się będzie czas, smak oraz wygląd przygotowanych potraw. Pierwszego dnia targów odbędzie się „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego. Kolejnego dnia w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy wyłoniony zostanie szczególnie uzdolniony młody kucharz. Z kolei trzeciego dnia podczas „Festiwalu Kuchni Greckiej” organizowanego przez Teo Vafidisa konkursowe potrawy przygotowane zostaną na bazie oryginalnych greckich produktów.

### **Laury dla wystawców**

Tradycyjnie wystawcy targów uczestniczą w prestiżowym „Konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2017”. Nagrodzonym produktom przyznane zostanie logo konkursowe „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2017”, czyli znak potwierdzający doskonałą jakość w branży HoReCa. Niezależne Jury, w skład którego wchodzi branżowi eksperci, wyłoni produkty w ośmiu kategoriach: „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble”, „Wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria”, „Wyposażenie sali restauracyjnej i baru”, „Sprzęt i akcesoria dla cateringu”, „Chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii”, „Żywność dla gastronomii”, „Napoje alkoholowe i bezalkoholowe” oraz „Szkolenia i edukacja w branży HoReCa”. Również firmy, które zgłosiły swoje produkty do konkursu „The Best of WorldHotel 2017”, dowiedzą się do kogo powędruje nagroda. Kategorie konkursowe to: „Wyposażenie hotelu i infrastruktury około hotelowej”, „Urządzenia i sprzęt dla gastronomii hotelowej” oraz „Nowe technologie w zarządzaniu hotelem”. Współorganizatorem konkursu jest Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **Informacje praktyczne**

Targi EuroGastro i WorldHotel odbywają się w dniach 5-7 kwietnia. Szczegółowy program znajduje się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) oraz [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Targi będą otwarte w godzinach 10.00-17.00. Wstęp jest odpłatny, a wszystkich zwiedzających obowiązuje rejestracja.

\*\*\*

**Kontakt PR:**

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,  
[joanna@lawendapr.com](mailto:joanna@lawendapr.com), tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,  
[agnieszka@lawendapr.com](mailto:agnieszka@lawendapr.com), tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, eventów i PR, MT Targi Polska  
[eprochowicz@mttargi.pl](mailto: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. Firma organizuje 7 imprez wystawienniczych, które rocznie 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, WorldHotel oraz Dziedzictwo.