



## INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 22 marca 2017

### Porcja branżowej wiedzy na EuroGastro i WorldHotel

**Już wkrótce świetna okazja, by dowiedzieć się więcej o zarządzaniu biznesem gastronomicznym i hotelowym, poznać tajniki przygotowywania najlepszej kawy, a także zaczerpnąć inspiracji kulinarnych. Duży wybór szkoleń i warsztatów czeka na tych, którzy odwiedzą 21. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro oraz 10. Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel. Oba wydarzenia odbędą się w dniach 5-7 kwietnia br. w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ul. Marsa 56c w Warszawie.**

Najnowsza oferta rynkowa, konkursy kulinarne i pokazy, którym patronują uznani szefowie kuchni, to tylko część propozycji Targów EuroGastro oraz WorldHotel. Warto tak zaplanować czas, aby skorzystać z szerokiej gamy konferencji, szkoleń i debat oraz porozmawiać z ekspertami.

#### **Strategiczna wiedza zanim powiesz tak**

Poznanie otoczenia rynkowego, wycucie trendów oraz opracowanie dobrej strategii dla biznesu gastronomicznego czy hotelowego to pierwszy krok do sukcesu. Warto więc wziąć udział w konferencji Krajowej Rady Gastronomii i Cateringu pt. „Razem wobec wyzwań rynkowych w 2017 roku”. W programie znajdą się sesje poświęcone m.in.: wyzwaniom regulacyjnym i rynkowym branży gastronomicznej w 2017 roku, analizie rynku usług gastronomicznych i cateringowych w Polsce czy uczciwości i etyce w tym biznesie.

Z kolei przedstawiciele Izby Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego poprowadzą panel dyskusyjny pt. „Bariery w gastronomii hotelowej”, a ekspert Projekt Hotelu podczas seminarium doradzi czy budować jeszcze hotele w Polsce.

Podczas szkolenia prowadzonego przez firmę HSMI słuchacze dowiedzą się jak zapewnić dobry start w biznesie, który zagwarantuje trwały sukces w gastronomii. Natomiast Mateusz Gaca, właściciel kawiarni Brisman, podpowie tym, którzy zamierzają otworzyć kawiarnię jak stworzyć kultowy lokal.

### **Od menu po promocję**

Na odwiedzających czeka również wiele spotkań, które wyposażą ich w praktyczną wiedzę o narzędziach niezbędnych do sprawnego funkcjonowania lokalu gastronomicznego. Eksperti z magazynu Restauracja zorganizują szkolenie pt. "Menu Engineering - jak budować dochodowe menu restauracji", podczas którego przybliżą metody ustalania cen dań, sposoby mierzenia i analizę food cost oraz beverage cost, a także opowiedzą o marketingu i strategii ceny produktu. Ciekawe szkolenie pt. "Maksymalizacja zysku z działalności hotelowej" poświęcone zagadnieniom finansowym poprowadzą specjaliści Akademii Hotelarza.

Z kolei przedstawiciele z firmy Vision for business opowiedzą jak zwiększyć obrót o 20% w 3 miesiące, zarządzać finansami w rentownej restauracji, a także jak nowoczesnie kierować personelem. Osoby szczególnie zainteresowane zarządzaniem zespołem pogłębią wiedzę podczas wykładu i debaty pt. "Jest dramat! Nie ma ludzi do pracy? Czy rzeczywiście?". Podczas panelu z restauratorami, za którymi stoi biznesowy sukces, słuchacze dowiedzą się jak budować markę dobrego pracodawcy, aby nie tracić czasu i pieniędzy na ciągle poszukiwania pracowników.

Natomiast zainteresowani tematyką marketingu i promocji z pewnością powinni zarezerwować czas na wykład pt. „Czym się je nowe media, czyli jak skutecznie promować restaurację”, a także na spotkanie o rebrandingu w gastronomii, podczas którego przekonają się jak sprawnie przeprowadzić zmiany, które zwiększą szansę na sukces biznesowy.

### **Kawa w szczegółach oraz kulinarne inspiracje**

Targi EuroGastro to świetna okazja by nabyć praktyczną wiedzę o kawie. Światowi eksperci Tomasz Obracaj i Alf Kramer, a także Agnieszka Rojewska, mistrzyni Polski Latte Art podzielią się doświadczeniem. Na profesjonalistów oraz miłośników kawy czekają warsztaty z cup tastingu, espresso i cappuccino, na temat najlepszej wody do kawy i wiele innych. Strefa Coffee Village będzie także areną Olimpiady Kawy i Finału Olimpiady Kawy dla Szkół Gastronomicznych, podczas których swe talenty zademonstrują młodzi bariści.

Trzy targowe dni to także sposobność by obserwować przebieg konkursów kulinarnym organizowanych przez znanych szefów kuchni. Na EuroGastro odbędzie się „Kulinarny Talent” Roberta Sowy, „CHEF Culinary Cup” pod patronatem Jerzego Pasikowskiego i „Festiwal Kuchni Greckiej” Teo Vafidisa.

### **Informacje o szkoleniach oraz rejestracji**

Szczegółowe informacje na temat szkoleń oraz linki do rejestracji na nie znajdują się na stronie [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl). Rejestracji na Targi EuroGastro oraz WorldHotel można dokonać wypełniając formularz, który znajduje się na stronach: [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) lub [www.worldhotel.pl](http://www.worldhotel.pl). Obejmuje ona

wstęp na oba wydarzenia. Dla klientów biznesowych organizator przewidział 50% zniżki na bilet wstępu przy rejestracji online do 3 kwietnia 2017 roku.

\*\*\*

**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.