



INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 5 kwietnia 2016

Jubileuszowe 20. Targi EuroGastro startują już w środę!

Uroczyste otwarcie jubileuszowych 20. Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro odbędzie się 6 kwietnia o godzinie 11:00. Wyznaczy ono dwie dekady historii tej imprezy wystawienniczej, która na przestrzeni lat stała się kluczowym wydarzeniem dla profesjonalistów branży HoReCa. Już od środy w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska dostępna będzie pełna oferta rynkowa, szeroki program branżowych szkoleń, wystąpią również światowej sławy szefowie kuchni.

Na najbliższych Targach EuroGastro będzie można przekonać się, że jest to miejsce, gdzie klienci mają dostęp do tego, co najlepsze i najbardziej potrzebne w branży HoReCa, a światowe trendy są na wyciągnięcie ręki. W tym roku w targach weźmie udział 276 wystawców z 17 krajów: Belgii, Brazylii, Chin, Czech, Finlandii, Francji, Hiszpanii, Holandii, Jamajki, Niemiec, Polski, Portugalii, Rumunii, Szwecji, Węgier, Wielkiej Brytanii i Włoch.

– Rokrocznie 20 tysięcy branżowych odwiedzających przyjeżdża do Warszawy na EuroGastro. Właśnie tu mogą zapoznać się z aktualnymi trendami, nawiązują kontakty handlowe oraz wymieniają się wiedzą i doświadczeniem – mówi Urszula Potęga, prezes zarządu MT Targi Polska, organizatora wydarzenia. Jednocześnie zapowiada trzy ciekawe dni pełne nowości i niespodzianek. – Poza nowościami szykowanymi przez wystawców, również i my zaskoczmy. Z okazji jubileuszu zaprezentujemy nowe logo oraz okolicznościowy album z przepisami i wspomnieniami z ostatnich 20 lat – dodaje.

Wszystko dla gastronomii

Targi EuroGastro stały się synonimem tego, co jest niezbędne do prowadzenia lokalu gastronomicznego. Zaprezentowane zostaną najnowsze specjalistyczne urządzenia i akcesoria gastronomiczne do wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych i barów. Duża część oferty obejmie produkty i półprodukty spożywcze dla wszystkich działów gastronomii, w tym cukiernictwa i piekarnictwa. Wystawcy zaproponują szeroki wachlarz żywności dedykowanej sektorowi HoReCa, m.in.: świeże ryby, owoce morza, mięsa, wędliny, owoce, również egzotyczne, warzywa, zioła, przyprawy i nabiał.

Dopełnieniem oferty będą napoje. W specjalnej strefie Coffee Village przygotowanej przez organizatora targów oraz firmę Apro Trade/Akademia Kawy® będzie prezentowana kawa. Właściciele i zarządzający kawiarniami, importerów, ekspertów kawowych oraz baristów usatysfakcjonuje kompleksowa paleta produktów oraz spotkania ze specjalistami. Klienci będą mogli także nawiązać kontakty z firmami oferującymi m.in. kawy brazylijskie, jamajską Blue Mountain i inne egzotyczne gatunki.

Poza kawą nie zabraknie szerokiego wyboru gorącej czekolady w wielu smakach, naturalnych soków, wód mineralnych, herbat, alkoholi oraz sprzętu i akcesoriów przydatnych do przygotowania i serwowania napojów.

Przepis na sukces

Trzy targowe dni będą wypełnione spotkaniami merytorycznymi. Tematyka, która w tym roku pojawi się podczas konferencji to m.in.: zarządzanie biznesem restauracyjnym, zagadnienia związane z marketingiem, w tym planowanie skutecznych działań reklamowych czy wykorzystanie opinii zamieszczanych przez klientów w Internecie. Odbędą się także szkolenia dotyczące rekrutacji personelu oraz praktyczne warsztaty dla osób związanych z branżą kawową. Będzie się można również dowiedzieć jak przygotować pyszną kawę w domu.

Wsparcie mistrzów dla młodych

Branżowe konkursy są nieodłączną częścią EuroGastro, a dla młodych kucharzy czy baristów są okazją do zaprezentowania umiejętności oraz podniesienia kwalifikacji. Warto podkreślić, że w konkursach kucharze do przygotowywanych dań stosują produkty z najwyższej półki, co pozwala tworzyć kompozycje o wyjątkowym smaku, a zarazem wyróżnia najlepszych producentów.

Tradycyjnie kucharze zmierzą się w „Kulinarnym Talencie” Roberta Sowy oraz 11. Festiwalu Kuchni Greckiej Teo Vafidisa. Z kolei po raz pierwszy konkurs Chef Culinary Cup pod patronatem Jerzego Pasikowskiego będzie miał swój finał właśnie na EuroGastro. Natomiast w strefie Coffee Village Tomasz Obracaj, ambasador Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), poprowadzi VIII Olimpiadę Kawy® pod patronatem SCAE oraz finał I Olimpiady Kawy® dla Szkół Gastronomicznych.

Udział w konkursach to dla uczestników możliwość zetknięcia się z kulinarnym światem, spotkania z mistrzami i sięgnięcia po najlepsze wzorce. Poza tym, jak podkreślają mistrzowie kulinarni stojący za organizacją konkursów, pełnią one również ważną rolę edukacyjną dla całej branży. Ich długofalowym celem jest zapewnienie dobrej kadry w polskiej branży HoReCa poprzez zachęcenie młodych ludzi do pozostania w zawodzie i dalszego rozwoju.

Znak jakości Targów EuroGastro

Jak co roku na targach wybrane zostaną najwyższej jakości produkty w konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro. Jury, w którym zasiądą wybitni eksperci z branży, m.in. znani szefowie kuchni, restauratorzy i specjaliści HoReCa, ocenią zgłoszone produkty w ośmiu kategoriach: żywność dla gastronomii; napoje alkoholowe i bezalkoholowe; chemia, sprzęt czyszczący i odzież robocza dla gastronomii; sprzęt i akcesoria dla cateringu; wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt ciężki i meble; wyposażenie zaplecza kuchennego - sprzęt drobny i akcesoria; wyposażenie sali restauracyjnej i baru oraz szkolenia i edukacja w branży HoReCa. Laureaci otrzymają okolicznościową statuetkę wraz z dyplomem oraz unikatowe logo „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2016” będące synonimem znaku doskonałej jakości w branży HoReCa.

Informacje praktyczne

Targi EuroGastro odbędą się w dniach 6-8 kwietnia 2016 roku w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ul. Marsa 56c w Warszawie. Więcej informacji oraz szczegółowy program targów znajdują się na stronie www.eurogastro.com.pl.

Kontakt PR:

Joanna Kuźma, Lawenda Public Relations,
joanna@lawendapr.com, tel. 502 096 072

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations,
agnieszka@lawendapr.com, tel. 601 99 10 89

Ewa Prochowicz, koordynator działu marketingu, MT Targi Polska,
eprochowicz@mttargi.pl, tel. 22 529 39 26

MT Targi Polska to jeden z wiodących w Polsce i największy na rynku warszawskim organizator imprez targowych. Firma organizuje 8 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, Dziedzictwo oraz Infrastruktura.