



INFORMACJA PRASOWA

Warszawa, 30 marca 2016

Targi EuroGastro - wszystko dla profesjonalnej gastronomii

Oferta wystawców 20. edycji Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro będzie bardzo różnorodna, szykuje się również wiele nowości. W jednym miejscu będzie można zapoznać się z najnowszym asortymentem produktów i rozwiązań potrzebnych do prowadzenia lokalu gastronomicznego. Jubileuszowe Targi EuroGastro odbędą się w dniach 6-8 kwietnia br. w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska w Warszawie.

Targi EuroGastro przyciągają przedstawicieli branży HoReCa, którzy na co dzień zarządzają hotelami, restauracjami, barami i kawiarniami. Licznie przychodzą również szefowie kuchni, barmani, bariści, kelnerzy, a także profesjonalści z sektora cukierniczego i piekarskiego. To branżowe wydarzenie umożliwia im zapoznanie się z innowacyjnymi rozwiązaniami i trendami oraz skorzystanie ze szkoleń i warsztatów prowadzonych przez specjalistów.

Nowoczesny i funkcjonalny lokal

Podstawą sprawnego funkcjonowania punktu gastronomicznego jest wyposażenie zaplecza kuchennego w specjalistyczny sprzęt. Na Targach EuroGastro dostępne będą najnowocześniejsze urządzenia i akcesoria gastronomiczne, takie jak piece piekarnicze oraz konwekcyjno-parowe, grille, krajalnice z pakietem technologicznym „Illumination”, frytkownice, sprzęt cateringowy, zmywarki, wędzarnie czy schładzarko-zamrażarki. Nie zabraknie tam ofert kuchni typu monoblock oraz mobilnych punktów tworzonych według wizji klientów, m.in.: foodtrucków, rowerów i przyczep gastronomicznych, a wśród nich pierwszej w Polsce przyczepy z rozsuwanymi ścianami.

Wystawcy przedstawią warzelnie przeznaczone do pubów czy restauracji, a także bemary, kostkarki i kruszarki do lodu, krajalnice i szatkownice, blendery, miksery, maszyny do lodów, sorbetów i kremów, filtry do wody, ekspresy i perkolatory do kawy. Będzie można obejrzeć meble, witryny czy innowacyjne blaty wykonane w technologii bezklejowej. Z kolei przedstawiciele hoteli, firm cateringowych i organizujących pokazy i wesela z pewnością zwrócą uwagę na składane podłogi taneczne

zaprojektowane do użytkowania wewnątrz i na zewnątrz. Klienci będą również mogli zapoznać się z ofertą niezbędnych akcesoriów, tj. odzieży roboczej czy kart menu w innowacyjnym systemie KLIPS. Dostępne będą także nowoczesne narzędzia, takie jak urządzenia POS oraz oprogramowanie dla gastronomii, np. systemy kolejkowe usprawniające obsługę klientów, optymalizację kosztów i prowadzenie statystyk. O sukcesie lokalu gastronomicznego decydują też takie elementy wyposażenia sal restauracyjnych jak dekoracje, tekstylia, nakrycia i zastawy stołowe, w tym porcelana i szkło.

Żywność - podstawa dobrego menu

Dużą część oferty wystawców EuroGastro stanowią produkty i półprodukty spożywcze dla wszystkich sektorów gastronomii, w tym cukiernictwa i piekarnictwa. Wystawcy proponować będą szeroką ofertę żywności dedykowanej sektorowi HoReCa: świeże ryby, owoce morza, mięsa, wędliny, owoce, również egzotyczne, warzywa, zioła, przyprawy i nabiał. Zaprezentują oni także paletę gotowych wyrobów słodkich i słonych, świeżych i mrożonych produktów do częściowego lub pełnego wypieku, w tym wiele produktów na bazie przetworów jajczarskich. Nie zabraknie dodatków do ciast, lodów i gofrów. Branżowi odwiedzający z pewnością docenią różnorodność wyboru mrożonych i porcjowanych produktów, tj. sosów, masel smakowych czy zup, także cukru, słodzików, miodów, śmietan, soli i pieprzu.

Napoje dopełnieniem karty

W tym roku właściciele i zarządzający kawiarniami, importerzy, eksperci kawowi oraz bariści będą mieli okazję do zaczerpnięcia wielu informacji o kawie. Organizator targów, firma MT Targi Polska wraz z Apro Trade/ Akademia Kawy® urządzią specjalną strefę Coffee Village. Znajdzie się tam kompleksowa oferta produktów, odbędą się też spotkania poświęcone kawie oraz sposobom jej przygotowywania. Zainteresowani czarnym złotem dokonają tam przeglądu ofert firm posiadających m.in. kawy brazylijskie, jamajską Blue Mountain i inne egzotyczne gatunki. Obecni będą także wystawcy oferujący krótkie serie kaw jednorodnych wypalanych według indywidualnego profilu.

Na Targach EuroGastro nie zabraknie szerokiej palety smaków gorącej czekolady, w tym klasycznej, gorzkiej, białej, o smaku orzechów laskowych, truskawki, rumu czy amaretto. Dostępne będą naturalne soki tłoczone z całych owoców, wody mineralne, herbaty, a także alkohole, sprzęt, akcesoria, produkty i półprodukty niezbędne do przyrządzania drinków. Ofertę zaprezentują też dystrybutorzy win z Portugalii i Węgier, piw z browarów rzemieślniczych oraz naturalnych napojów fermentacyjnych.

Świeżość i czystość

W gastronomii duże znaczenie odgrywają opakowania, które pozwalają na ciekawą ekspozycję dań jednocześnie zapewniając świeżość i właściwe warunki przechowywania produktów spożywczych. Wśród prezentowanych rozwiązań znajdują się wysokiej jakości pojemniki cateringowe, maszyny do zgrzewania oraz folie. W ofercie będzie można również znaleźć jednorazowe kubki do napojów, na których można umieścić fotograficznej jakości nadruk promujący markę.

Ofertę dopełnią producenci jednorazowych artykułów dla gospodarstwa domowego, w tym produktów ułatwiających utrzymanie czystości, m.in.: serwetek i obrusów papierowych, papieru do pieczenia, folii aluminiowych oraz produktów czyszczących i dezynfekujących.

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. Rejestracja online na targi upoważnia przedstawicieli branżowych do 50% zniżki na bilet wstępu. 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.