



Warszawa, 20 marca 2018

## Święto branży HoReCa - Targi EuroGastro i WorldHotel

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

Obie imprezy organizowane przez MT Targi Polska od lat budzą ogromne zainteresowanie osób poszukujących innowacyjnych rozwiązań dla restauracji, barów, kawiarni, cukierni, hoteli czy pensjonatów. W dniach 21-23 marca można zapoznać się z ofertą 266 wystawców z 20 krajów: Arabii Saudyjskiej, Austrii, Belgii, Bułgarii, Chin, Czechy, Francji, Gruzji, Hiszpanii, Holandii, Japonii, Kenii, Niemiec, Rosji, Słowacji, Szwecji, Tajlandii, Wielkiej Brytanii i Włochy. Wśród nich jest aż 71 firm, które będą po raz pierwszy. Trzy dni targowe są szansą na nawiązanie nowych kontaktów biznesowych, zdobycie potrzebnej wiedzy podczas szkoleń i konferencji. To także możliwość znalezienia inspiracji i zobaczenia profesjonalistów podczas widowiskowych konkursów.

### Nowości 2018

W tym roku na targach królują nowości. Wystawcy prezentują specjalistyczne urządzenia i akcesoria do wyposażenia zaplecza kuchennego, sal restauracyjnych, barów i obiektów noclegowych. Od wodoodpornych winylowych podłóg, poprzez nowoczesne bufety czy specjalistyczne oprogramowanie, po innowacyjne środki czystości i ekskluzywne tekstylia.



Jest też dużo nowych produktów spożywczych, w formie przekąsek czy napojów, które w najbliższym czasie mogą zawojować lokale typu fast food. Cukiernie i kawiarnie znajdują z pewnością interesujące propozycje: świeże i mrożone produkty, półprodukty oraz dodatki do wypieków i deserów, a także kawę, ekspresy i dodatki. Nie zabraknie też mocnych alkoholi, win, nalewek, piwa, sprzętu i akcesoriów niezbędnych do przyrządzania drinków.

Dodatkowo wystawcy oferują mnóstwo promocji, pokazów live cooking, degustacji, konkursów i innych niespodzianek. Na stoisku POSBistro organizowane są tak zwane "randki z ekspertami HoReCa" podczas których można zasięgnąć porady m.in. z zakresu prawa, dotacji, sprzedaży i programów lojalnościowych. Firma Kandy uczy, jak w kilka minut przygotować deser, który świetnie smakuje i profesjonalnie wygląda. Z kolei na stoisku Selgros Cash&Carry i Transgourmet prezentowana jest autorska kuchnia i najnowsze kulinarne trendy w wykonaniu Kucharzy Kadry Narodowej. Goście odwiedzający targi mogą spróbować autorskich potraw kreowanych przez najlepszych kucharzy w Polsce.

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

22. edycja Targów EuroGastro to szansa dla osób, które chcą poznać od podszewki funkcjonowanie i zarządzanie lokalem gastronomicznym. Pierwszego dnia imprezy, odbywa się szkolenie na temat sprzedaży i marketingu w gastronomii oraz wykład o tym, jakich błędów unikać otwierając i prowadząc kawiarnię. Tego samego dnia, rozpocznie się minikonferencja „Bądź 3 kroki przed i zarabiaj”. Dzień później, zorganizowane zostanie szkolenie: „Zmysły - jak nimi pokierować, by Twoja restauracja naprawdę zachwycała gości?”. Drugiego dnia targów będzie można dowiedzieć się jak sprzedawać więcej wina, jak skonstruować kartę win i jak promować ten trunek podczas konferencji „Wino w restauracji”. Dużo uwagi w programie zostanie poświęcone tematyce finansów. Będą one omówione na konferencji „MADE PROGRESS w finansach – (nie) liczysz, (nie) zarabiasz” oraz na szkoleniach „Nowoczesne zarządzanie kosztem, czyli finanse w gastronomii” i „Restauracja bez rotacji pracowników, czyli zarządzanie personelem w XXI wieku”.



## **Wiedza dla hotelarzy**

Szansę na skorzystanie z ciekawej oferty edukacyjnej otrzymają także hotelarze. Pierwszego dnia Targów WorldHotel odbywa się debata: „Konsultacje RODO w zakresie dobrych praktyk w hotelarstwie”, a także seminarium skierowane do inwestorów planujących sprzedać firmę pt. „Sprzedać biznes hotelowy!”. Kolejnego dnia uczestnicy będą mieli szansę wziąć udział w szkoleniu „Organizacja pracy hotelu, czyli sztuka skutecznego motywowania i kierowania zespołem”.

## **Konkursy i wyzwania**

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

Miłośnicy kawy, przez pierwsze dwa dni targowe, mogą dopingować zawodników 10. Olimpiady Kawy®. W sali obok odbędą się wykłady nt. „Jak kupować kawę surową - zasady handlu międzynarodowego i logistyka”, „Jak stworzyć kultową kawiarnię”, „Jak wygrać Mistrzostwa Barista czy „Jakich błędów unikać otwierając i prowadząc kawiarnię”. To propozycja zarówno dla baristów, jak również właścicieli kawiarni, sprzedawców i dystrybutorów kawy.

Nowością tegorocznych targów będzie Olimpiada Wina. Zarówno profesjonalści, jak i amatorzy będą mieli szansę sprawdzić trzeciego dnia targów swoją teoretyczną i praktyczną wiedzę na temat wina w zmaganiach z profesjonalnymi sommelierami i importerami wina. Olimpiadzie będą towarzyszyć seminaria i szkolenia: „Dlaczego szkło ma znaczenie”, „Ocena organoleptyczna w degustacji wina - pomoc czy przeszkoda?”, „ABC Rieslinga” oraz „Mastering Garnacha, czyli nowe oblicze grenache”.

Jak co roku wybrane zostaną najwyższej jakości produkty w konkursie dla wystawców - Najlepszy Produkt Targów EuroGastro oraz Najlepszy Produkt dla Hotelu. Laureaci otrzymają okolicznościową statuetkę wraz z dyplomem oraz unikatowe logo „Najwyższa Jakość Targów EuroGastro 2018” i „The Best of WorldHotel 2018”. Ogłoszenie wyników nastąpi drugiego dnia targów.



### **Informacje praktyczne:**

Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro oraz Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel odbywają się w dniach 21-23 marca, w Centrum Targowo-Kongresowym w Warszawie, przy ul. Marsa 56C. Godziny otwarcia targów: 10.00-17.00.

Wstęp na targi jest odpłatny i wymaga rejestracji. Więcej informacji na stronie: [www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl) lub Facebooku: @TargiEuroGastro @TargiWorldHotel

Zachęcamy do zainstalowania bezpłatnej aplikacji Targów EuroGastro i WorldHotel w której znajdują się najaktualniejsze informacje: program imprezy, lista wystawców, plan targów oraz nowości. Wystarczy pobrać Meeting Application z App Store lub Google Play i wyszukać Targi EuroGastro/WorldHotel 2018.

\*\*\*

Organizator Targów – spółka MT Targi Polska to jeden z wiodących w Polsce i największy na rynku warszawskim organizator imprez targowych, który obchodzi w tym roku 25-lecie działalności. W maju zeszłego roku firma otrzymała godło „Teraz Polska” - prestiżowe wyróżnienie, które potwierdza najwyższą jakość świadczonych usług.

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

Kontakt dla mediów:

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