

Warszawa, 28 marca 2018

Targi EuroGastro i WorldHotel 2018 wysoko ocenione przez branżę

22. Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro oraz 11. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel w dniach 21-23 marca odwiedziło 19 117 osób. Czekają na nich 268 wystawców z 20 krajów. Po raz kolejny potwierdziło się, że mariaż EuroGastro i WorldHotel jest niezwykle udany. Przedstawiciele branży gastronomicznej i hotelarskiej zapoznali się z najnowszymi trendami rynkowymi oraz wzięli udział w interesujących szkoleniach. Dodatkową atrakcją stanowiły konkursy kulinarne organizowane przez znanych i cenionych szefów kuchni, liczne degustacje oraz bogata oferta wydarzeń towarzyszących.

Głos mają wystawcy

„Targi to świetne miejsce do zaprezentowania naszych nowych produktów” – powiedział prezes firmy Komat Mieczysław Kozłowski – „Wysoko cenimy sobie ich elastyczność i gotowość do wypracowywania wspólnych rozwiązań. W tym roku promujemy bufet fresh śniadaniowy, który chłodzi i nawilża potrawy, co powoduje, że utrzymują właściwą temperaturę i nie wysychają oraz wyciąg mobilny, oczyszczający powietrze z tłuszczów i zapachów”.

Włoska firma TECNOINOX, oferująca profesjonalny sprzęt kuchenny, powróciła na targi, by ugruntować swoją pozycję na polskim rynku. *„Klientom polecamy w szczególności piec konwekcyjno-parowy TAP i linię MOSAICO” – zachwalała Martina Giacomini, dyrektor sprzedaży. A Chiara Tonon z działu marketingu dodała – „Zaprosiliśmy tutaj naszych sprzedawców, konsultantów oraz końcowych użytkowników. Zwłaszcza z ilości tych ostatnich jesteśmy bardzo zadowoleni”.*

Ciekawe rozwiązanie zaproponowała firma WINTERHALTER GASTRONOM POLSKA. *„Jesteśmy pierwszymi, którzy podłączyli zmywarki do Internetu. Nasz system Connected Wash daje możliwość wglądu we wszystkie procesy i w pełny dziennik aktywności. W przypadku pojawienia się problemów klienci otrzymują powiadomienia na telefon, tablet, czy komputer” – wyjaśnił Marcin Wajda, dyrektor ds. marketingu i PR – „Kolejny raz jesteśmy na targach i ciągle dostrzegamy w nich ogromny potencjał, doceniamy jakość organizacji i co najważniejsze przynoszą nam one wymierne korzyści”.*

Komora chłodnicza produkowana przez INSTANCO, należąca do grupy DORA METAL, okazała się prawdziwym hitem. *„Możliwość jej spersonalizowania i konfiguracji dla własnych potrzeb oraz krótki okres oczekiwania sprawiają, że zainteresowanie klientów jest bardzo duże”* – stwierdził Jacek Polcyn, prezes firmy – *„Ważne jest także, że to produkt polski. Targów nie traktujemy jako miejsca sprzedaży, ale raczej jako szansę praktycznego pokazania możliwości sprzętu oraz promocji wizerunkowej”*.

Wyśmienitych lodów można było spróbować na stoisku firmy Frigomat. Stanowiły element promocji linii do produkcji lodów w miejscu sprzedaży. *„Urządzenia z serii GX spełniają oczekiwania naszych klientów, poszukujących nowoczesnych, a zarazem prostych rozwiązań, łatwych do implementacji. Chcemy tutaj dotrzeć do odbiorców i wybrane produkty z naszej bogatej oferty profesjonalnego wyposażenia lodziarni pokazujemy na targach EuroGastro, które nas nie zawiodą”* – mówił Piotr Boba, kierownik sprzedaży.

M.I.L.-System, producent wysokiej jakości mebli, obchodzi w tym roku swoje 25-lecie. Prezes Mirosław Idzikowski podkreślił – *„Z targami jesteśmy praktycznie od zawsze, stanowią istotny element naszego marketingu, którego wręcz oczekują od nas klienci. To najlepsze wydarzenie branżowe w Polsce. A w tym roku pokazujemy przede wszystkim nowy produkt – meble hotelowe w technologii obrzeżowania bezklejowego, która sprzyja trwałości mebli i sprawia, że stają się wodoodporne”*.

MILOO HOME dbałość o design i różnorodność stylów łączy z wysoką jakością materiałów oraz starannością wykonania każdego szczegółu. Marcin Liśkiewicz, export manager, nie zostawia wątpliwości, co do potrzeby obecności na targach – *„Wystawiamy się, by pokazać najlepsze produkty z naszej oferty, aby pozyskać nowych klientów i naocznie przekonać się, co proponuje nasza konkurencja. Targi są dla nas niezwykle ważne, ponieważ pozwalają na lepsze poznanie potrzeb rynku”*.

Na stoisku ETNO CAFE uwagę przyciągała nie tylko kawa. Ta lokalna polska marka, stawiająca na brand i jakość, to przecież dużo więcej niż tylko rzemieślnicza palarnia kawy. Jak zaznaczył dyrektor sprzedaży Hamda Trade Sp. z o.o. Marcin Rusnarczyk – *„Posiadamy 14 lokali w Polsce, a do końca roku planujemy zwiększyć ich liczbę do 20. Jesteśmy pierwszym producentem Cold Brew Coffee w Polsce. Ten napój, będący naturalnym energetykiem, powstaje przez macerowanie kawy w zimnej wodzie. Targi EuroGastro to dla nas idealne miejsce do kreacji rozpoznawalności tego produktu”*.

Nie sposób było ominąć stoiska Kenii, gdzie reprezentanci rządu tego kraju szerokimi uśmiechami i naturalną serdecznością zapraszali do złożenia im wizyty. *„Naszą rolą jest promocja spożywania kenijskiej kawy w kraju i za granicą”* – wyjaśnił Shadrack Oyngi. A Fellistas Loote dodała – *„Nasza kawa jest importowana do Polski głównie*

poprzez pośredników niemieckich. Zależy nam na udroźnieniu kanałów sprzedaży bezpośredniej. Udział w tych targach rekomendowała nam ambasada Kenii w Polsce i wiele sobie po nich obiecujemy”.

Selgros Cash&Carry i Transgourmet zaprosiły na pokazy live cooking i degustacje potraw przygotowywanych przez kucharzy Kadry Narodowej. „Prezentujemy kuchnię autorską i najnowsze kulinarne trendy w wykonaniu najlepszych kucharzy w Polsce” – powiedział Cezary Furmanowicz, dyrektor marketingu.

Aleksandra Dudka, właścicielka firmy Strusia Kraina & Mobax, na targach polecała strusinę. „To wyjątkowy przysmak, ceniony za walory zdrowotne” – zachwalała – „Produkcja jest ekologiczna, a mięso ma wysokie walory smakowe. Przypomina wołowinę, ale jest od niej delikatniejsze i słodsze, z wyraźną nutką dziczyzny. Na targach jesteśmy pierwszy raz, ale z pewnością nie ostatni. Nasz produkt wzbudza żywe zainteresowanie. Widać, że Polacy są odważni i szukają nowych smaków”.

SCM Sp. z o.o. jest wyłącznym importerem *Monin* oraz *Vitamix* w Polsce. Na stoisku targowym rzucały się w oczy różnokolorowe lemoniady, przyrządzane na bazie syropów *Monin*, ustawione na specjalnych wózkach, które można wstawić praktycznie wszędzie. „*EuroGastro* to idealne miejsce do prezentacji naszych nowości” – mówi Robert Padiasek, dyrektor handlowy – „*Promujemy również pisaki Latte Art Monin, nie tylko dla baristów, ale dla każdego, pragnącego niczym barista, stworzyć unikatowe dekoracje na piance kawy. I wreszcie deserowe 2 w 1, czyli kawa podawana w nieprzemiękającym waflu z czekoladową polewą*”.

Smaki świata

CHEF Culinary Cup został zorganizowany przez Nestle Polska S.A. pod patronatem Jerzego Pasikowskiego, który był jednocześnie przewodniczącym składu jury. W tym roku konkurs miał odsłonę międzynarodową, stanowiąc wspaniałą okazję do pokazania swojego kunsztu kulinarnego przez zawodowych kucharzy. Kluczowym elementem dań finalistów były produkty nowej marki CHEF, stworzonej przez szefów kuchni dla szefów kuchni.

Z rozmachem przygotowano jubileuszową 10. edycję autorskiego konkursu Roberta Sowy „Kulinarny Talent 2018”. Dwanaście potraw oceniało profesjonalne jury w składzie: Jerzy Pasikowski, Wiesław Bober, Kurt Scheller oraz uczestnik polskiej edycji programu "Top Chef"- Dawid Łagowski oraz jury degustacyjne w którym zasiadły gwiazdy: Grażyna Wolszczak, Hanna Lis, Joanna Racewicz, Agnieszka Hyży, Filip Chajzer, Andrzej Sołtysik i Rafał Maserak. Mottem przewodnim edycji był comber z jagnięciny brytyjskiej z kością.

W ramach XIII Festiwalu Kuchni Greckiej organizowanego przez Theo Vafidis ekipy kucharzy z całej Polski przygotowywały autorskie dania z wykorzystaniem oryginalnych greckich produktów. Potrawy oceniało

międzynarodowe jury, podzielone na sekcję profesjonalną w składzie: Jerzy Pasikowski, Giancarlo Russo, Robert Sowa, Artur Świerżewski, Kurt Scheller, Mltos Karoumpas, Tasos Protopsaltis, sekcję techniczną z Michałem Markowiczem i Patrykiem Kotarbą oraz sekcję gwiazdorską, w której zasiedli: Łukasz Nowicki, Zygmunt Chajzer, Tomasz Kozłowicz.

Obudź się i poczuj smak kawy

10. Olimpiada Kawy®, zorganizowana przez Apro Trade / Akademię Kawy oraz MT Targi Polska wzbudzała ogromne emocje, a zmagania baristów odbywały się przy pełnej widowni. Jak na olimpiadę przystało zawody rozgrywano w różnych dyscyplinach, z których niektóre wymagały większego skupienia, jak choćby „Caffe latte and macchiato art”, a niektóre błyskawicznego działania i refleksu jak „Espresso na czas”. Ci, którym się nie powiodło oraz wszyscy chętni do startu w przyszłości, mogli dowiedzieć się, jak należy się przygotować do konkursu podczas wykładu Agnieszki Rojewskiej „Jak wygrać Mistrzostwa Barista”.

W kawową podróż dookoła świata zabrał uczestników spotkania „60 minutes around the world - cup tasting” Tomek Obracaj z Tom Caffè. On także objaśniał, wcale nie takie proste, kwestie zakupu kawy w trakcie seminarium „Jak kupować kawę surową – zasady handlu międzynarodowego i logistyka”. Goście z Wielkiej Brytanii zdradzali tajemnice palenia kawy w sposób uwydatniający jej walory smakowe podczas wykładu „Coffee roasting secrets - Maximising flavour through roasting”

Biznes kawowy stwarza szanse, ale też kreuje zagrożenia. Można było o tym podyskutować w trakcie sesji „Jak stworzyć kultową kawiarnię”, prowadzonej przez Mateusza Gacę, właściciela kawiarni „Brisman”. „*Kultowa kawiarnia, to miejsce, do którego ludzie chcą przychodzić, bo dobrze się w nim czują. To połączenie najwyższej jakości obsługi i serwowanych produktów z zadowoleniem personelu*” – podsumował prelegent. Jakich błędów unikać otwierając i prowadząc kawiarnię wyjaśniał Adam Ringer z Green Caffè Nero podczas swojej prezentacji pod takim właśnie tytułem.

Wino - dar bogów dla ludzi

Firma Wine rePublic, akredytowany przedstawiciel największej szkoły winiarskiej Wine&Spirit Education Trust z Londynu, zorganizowała Olimpiadę Wina. Przez cały dzień można było sprawdzać swoją teoretyczną i praktyczną wiedzę na temat wina. Pasjonaci tego szlachetnego trunku mogli stanąć w szranki z profesjonalnymi sommelierami i importerami wina. Najciekawszym elementem konkursu była część praktyczna, podczas której degustowano

w ciemno wina z całego świata. Prowadził ją Szymon Milonas, właściciel Wine rePublic, znany z programu „The Brain – Genialny umysł”.

Oprócz Olimpiady Wina zorganizowano cykl seminariów, wśród których największym powodzeniem cieszyło się "Spektrum Rieslinga", połączone z degustacją starych i młodych, musujących, wytrawnych i słodkich Rieslingów. Seminarium „Mastering Garnacha, czyli nowe oblicze grenache" wyjaśniało tajemnice tej czerwonej odmiany winogron, a o tym, że liczy się nie tylko wino, ale też w czym jest podane, przekonywano podczas prezentacji „Dlaczego szkło ma znaczenie”. Z kolei nad tym, jak wino oceniać, dyskutowano na seminarium „Ocena organoleptyczna w degustacji wina – pomoc czy przeszkoda?”.

Wojciech Giebuta, sommelier i dziennikarz winiarski, poprowadził, zorganizowane przez wydawnictwo Czas Wina, szkolenie „Wino w restauracji”. Poinformował zebranych, że w przeciętnej włoskiej czy francuskiej restauracji około 50% obrotu wynika ze sprzedaży wina. Wymaga to jednak z wiedzy i umiejętności, nie tylko kelnerów czy barmanów, ale przede wszystkim managerów i osób odpowiedzialnych za wino w restauracji. Aby lepiej sprzedawać wino należy we właściwy sposób skomponować kartę win, odpowiednio zamawiać, magazynować, eksponować, marżować i promować wina.

Co hotelarz wiedzieć powinien

Cykl szkoleń dla hotelarzy zainaugurowała przeprowadzona przez Izbę Gospodarczą Hotelarstwa Polskiego debata "Konsultacje RODO w zakresie dobrych praktyk w hotelarstwie". Poprowadzili ją adw. Łukasz Łyczkowski i sekretarz generalny IGHP Marcin Mączyński, który powiedział – *„Do tej pory przeszkoliliśmy ponad 600 osób podczas 25 spotkań. Kolejne zorganizowaliśmy na targach, bo takie mieliśmy sugestie od naszych członków, których wielu tu się wystawia, a jeszcze więcej targi odwiedza. Cieszę się z naszej dobrej współpracy, co potwierdzamy obejmując imprezę po raz kolejny naszym patronatem. Podczas spotkania pracowaliśmy nad wstępnym zarysem zagadnień związanych z wejściem w życie nowych przepisów z zakresu ochrony danych osobowych w hotelarstwie”*.

Seminarium „Sprzedać biznes hotelowy!” przygotował Projekt Hotel. Uczestnictwo pozwoliło zainteresowanym zapoznać się z kanonem wiedzy na ten temat, a także z czysto praktycznymi aspektami, które prowadzą do skutecznej sprzedaży. Część teoretyczną, obejmującą teorię biznesu hotelarskiego, omówił Jerzy Miklewski, Prezes Zarządu PROJEKT HOTEL Sp. z o.o., który stwierdził – *„Przygotowanie do sprzedaży tego typu obiektów jest niezwykle istotne. To nie są małe transakcje, dokonywane natychmiast”*.

Szkolenie „Organizacja pracy hotelu, czyli sztuka skutecznego motywowania i kierowania zespołem”, zorganizowane przez Akademię Hotelarza, poprowadziła Elżbieta Nitsze, dyrektor generalny Airport Hotel Okęcie. Obejmowało tematykę optymalizacji kosztów zatrudnienia, relacji między organizacją pracy hotelu a strukturą zatrudnienia, zarządzania pracą działów hotelowych i gastronomicznych, harmonogramów czasu pracy, efektywnego motywowania i premiowania zespołu, skutecznego delegowania i systemów raportowania. *„Nacisk został położony na aspekty praktyczne, by zmaksymalizować korzyść dla uczestników”* – powiedziała Mira Włodarczyk z Akademii Hotelarza.

Gastronomia – niełatwy biznes

Ogólnopolski Serwis Informacyjno-Kulinarny GdzieZjesc.info zaprosił na szkolenie "Zmysły - jak nimi pokierować, by Twoja restauracja naprawdę zachwycała gości?", podczas którego Anna Dębska podpowiadała, jak oczarować gości, przedstawiła najnowsze trendy w gastronomii oraz odpowiadała na pytania związane z poprawnym prowadzeniem lokalu.

Zespół MADE zajął się stroną finansową gastronomii podczas szkolenia „MADE PROGRESS w FINANSACH – (nie) LICZYSZ, (nie) ZARABIASZ”. Tomasz Habdas pokazał, jak przeprowadzić analizę rentowności, kiedy wprowadzać system motywacyjny dla pracowników oraz jak obserwować i kontrolować food cost. Następnie, wspólnie z Katarzyną Derdzińską, poprowadził warsztaty dot. narzędzi umożliwiających skuteczną kontrolę finansów i sposobów na poszukiwanie realnych oszczędności w lokalu.

W trakcie mikro konferencji gastronomicznej Made Restaurant „Bądź 3 kroki przed i zarabiaj” przedstawiono rosnącą sprzedaż, skuteczny marketing i satysfakcję klienta, jako efekt znajomości rynku i nowoczesnego zarządzania restauracją. Omówiono też kwestie aktualnych kierunków rozwoju gastronomii w Polsce i na świecie, specyfikę zarządzania gastronomią i zmiany w prawie, ze szczególnym uwzględnieniem zatrudniania obcokrajowców. Nie zabrakło także debaty z udziałem restauratorów, sommelierów i kelnerów.

Podczas szkolenia „Sprzedaż i marketing w gastronomii”, organizowanego przez Restaurację – pismo biznesu gastronomicznego, omówiono przejście od pomysłu do sprzedaży indywidualnej i korporacyjnej z uwzględnieniem konstrukcji dochodowego menu.

Dużym zainteresowaniem cieszyły się szkolenia firmy Vision for Business „Nowoczesne zarządzanie kosztem, czyli finanse w gastronomii” oraz „Restauracja bez rotacji pracowników, czyli zarządzanie personelem w XXI wieku”.

Laureaci targowych nagród

W konkursie na Najlepszy Produkt Targów EuroGastro 2018 jury oceniało pięć kategorii:

- Sprzęt ciężki dla HoReCa – tu bezkonkurencyjna okazała się komora chłodnicza firmy Instanco Sp. z o.o.
- Wyposażenie zaplecza kuchennego (drobny sprzęt) – nagroda trafiła do firmy Pro Ascobloc Sp. z o.o. za sterownik cyfrowy grzewczych urządzeń gastronomicznych
- Żywność i napoje dla gastronomii – zwyciężyła Koala – tapioka nawodniona firmy Panegara Sp. z o.o.,
- Wyposażenie sal restauracyjnych, barów, kawiarni, cukierni, lodziarni – nagroda dla linii bufetów FRESH firmy KOMAT Mieczysław Kozłowski
- Sprzęt i akcesoria dla cateringu – wygrała maszyna pakująca M-C-S MAP TSS 125 firmy METRO-PLAST Sp.J.

W konkursie na Najlepszy produkt dla hoteli „THE BEST OF WORLDHOTEL 2018” zwyciężyła „Elektroniczna karta meldunkowa” firmy LSI Software. Drugie miejsce przyznano firmie architektwnętrz.pl za „Zielone sznury”. Trzecie miejsce dla firmy M.I.L.-SYSTEM za „Meble hotelowe wykonane z zastosowaniem nowoczesnej technologii bezklejowej Laser Edge”.

Pełna lista wyróżnionych jest dostępna <http://eurogastro.com.pl/pl/laureaci-konkursow-targowych>

Urszula Potęga, prezes MT Targi Polska, w podziękowaniu za wieloletnią współpracę, wręczyła Grand Prix Kurtowi Schellerowi.

Do zobaczenia za rok

Dziękujemy wszystkim, którzy sprawili, że tegoroczne targi przebiegły w tak wspaniałej atmosferze. Jednocześnie już teraz serdecznie zapraszamy na 23. edycję Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro 2019 oraz 12. Międzynarodowe Targi Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel 2019, które odbędą się w dniach 27-29 marca 2019 r.

Więcej informacji o targach na www.eurogastro.com.pl