

PARTNERZY STRATEGICZNI:



PARTNERZY TARGÓW I KONFERENCJI:



POST SHOW REPORT 2026

10 - 12 | 03 | 2026

POLSKA, WARSZAWA



organizator:



www.eurogastro.com.pl



EURO
GAS
TR



„Eurogastro to fenomenalne targi gastronomiczne na których nie może Was zabraknąć. Stają się największymi targami gastronomicznymi w Europie.”

Szef Kuchni
Jakub Wolski

EUROGASTRO 2026

EuroGastro 2026 po raz kolejny stało się prestiżową platformą integrującą liderów branży gastronomicznej, hotelarskiej i cateringowej. Wydarzenie zgromadziło właścicieli i managerów lokali, szefów kuchni, inwestorów, producentów oraz dostawców innowacyjnych rozwiązań dla sektora HoReCa, tworząc przestrzeń sprzyjającą nawiązywaniu wartościowych relacji biznesowych, wymianie doświadczeń oraz rozwojowi nowych projektów. Obecność kluczowych przedstawicieli rynku umożliwiła uczestnikom bezpośredni kontakt z producentami i dystrybutorami nowoczesnego wyposażenia, technologii oraz produktów wspierających rozwój nowoczesnej gastronomii i hotelarstwa. EuroGastro 2026 było również miejscem prezentacji najnowszych trendów, premier rynkowych i rozwiązań odpowiadających na dynamicznie zmieniające się potrzeby branży. Udział w targach stworzył wyjątkową okazję do budowania rozpoznawalności marki, wzmacniania pozycji rynkowej oraz docierania do szerokiego grona profesjonalnych odbiorców i mediów branżowych.

STATYSTYKI WYDARZENIA:

6 Pawilonów
60 000m²

Powierzchni
wystawienniczej

1 100

Brandów i marek

433

Stoiska

11

Pokazów
kulinarnych



„EuroGastro to doskonała przestrzeń do spotkań branży gastronomicznej, wymiany doświadczeń i poznania najnowszych technologii. To wydarzenie, które realnie wspiera rozwój rynku HoReCa.”

ELECTOLUX PROFESSIONAL
Małgorzata Krasowska - Klemba

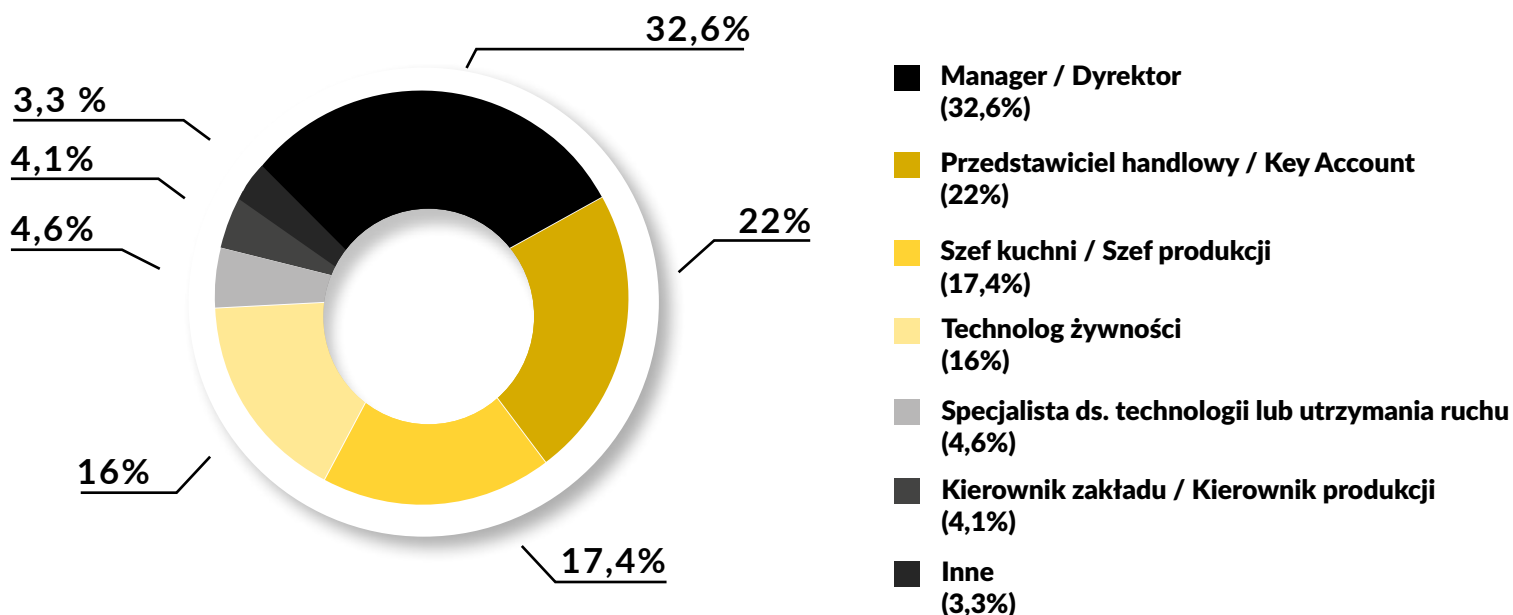


ZAREZERWUJ SWOJE STOISKO
+48 518 739 124

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE ZAWODOWE OBECNE NA

EUROGASTRO 2026

EuroGastro przyciąga uczestników z różnych obszarów branży gastronomicznej, hotelarskiej, cateringowej oraz sektora HoReCa, umożliwiając spotkanie kluczowych przedstawicieli rynku w jednym miejscu.



MARKI OBECNE NA

EURGASTRO 2026

PARTNERZY STRATEGICZNI

PARTNERZY TARGÓW I KONFERENCJI



WYSTAWCY



ZAREZERWUJ SWOJE STOISKO
+48 518 739 124

+480
WYSTAWCÓW

OTO, CO NASI WYSTAWCY MÓWIĄ



Na targach jest świetna frekwencja. Główna motywacja pojawienia się na tych targach to nawiązania kontaktów z całą branżą kulinarną, która świetnie pokrywa się z działalnością naszej firmy.

DOBRE Z LASU
Agnieszka Wierzbička,
Prezes zarządu spółki Dobre z Lasu



Z dumą jesteśmy na targach Eurogastro. Myślę, że będzie to już nasz stały element budowania wizerunku firmy w tym sektorze.

DAWTONA
Marek Bąk,
Dyrektor ds. Ekspansji i Rozwoju
Grupy Dawtona



83%

wystawców ponownie
wystawiło się
na targach



Jesteśmy startupem działającym od 3 lat. Główną motywacją do pojawienia na tegorocznej edycji targów Eurogastro był zeszłoroczna edycja. Uważam, że była bardzo udana i cieszyła się dużym zainteresowaniem. Uznaliśmy że tegoroczna edycja może być jeszcze lepsza. Organizacja targów jest na bardzo wysokim poziomie. Jest ona profesjonalna. Zainteresowanie jest ogromne. Jesteśmy bardzo zadowoleni.

ProChef
Marek Kłós,
Właściciel firmy



STRUKTURA ODWIEDZAJĄCYCH EUROGASTRO 2026

25 503

Łączna liczba
odwiedzających

POLSKA
92%

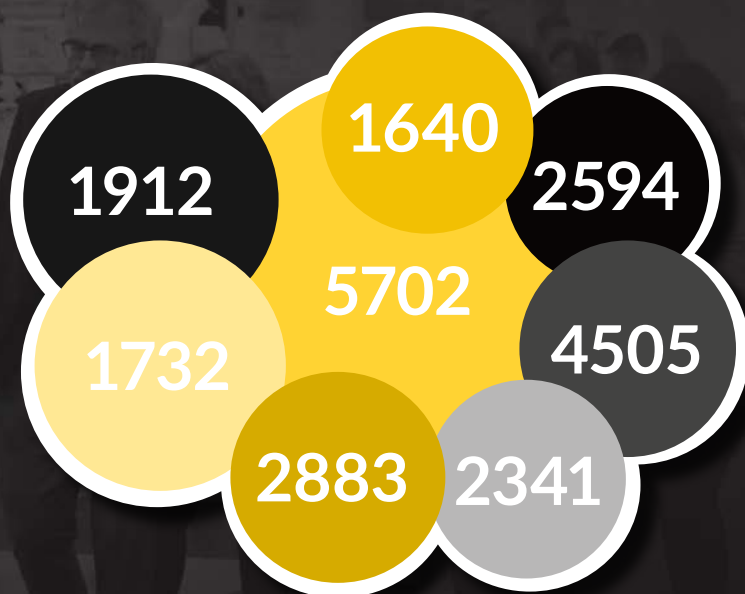
Europa
6%

świat
2%

Czechy, Litwa, Włochy, Słowacja
Ukraina, Łotwa, Niemcy, Słowenia, Belgia, Rumu-
nia, Hiszpania, Austria, Holandia, Francja, Moldova,
Węgry, UK / United Kingdom, Estonia, Szwecja,
Szwajcaria, Grecja, Norwegia, Montenegro, Irlandia,
Dania, Macedonia, Portugalia, Turcja

Chiny, USA, Meksyk

ZAINTERESOWANIA SEKTOROWE ODWIEDZAJĄCYCH



- Nowe technologie i rozwiązania
- Wyposażenie kuchni i zaplecza
- Trendy i innowacje
- Maszyny i urządzenia do przetwarzania żywności
- Chłodnictwo gastronomiczne
- Transport żywności
- Systemy zarządzania
- Automatyzacja procesów

GŁÓWNE POWODY, DLA KTÓRYCH NASI ODWIEDZAJĄCY BIORĄ UDZIAŁ:

- 56%** NAWIĄZANIE KONTAKTÓW HANDLOWYCH Z PRODUCENTAMI I DOSTAWCAMI DLA BRANŻY GASTRONOMICZNEJ, HOTELARSKIEJ I HORECA
- 49%** PORÓWNANIE OFERT PRODUCENTÓW I DYSTRYBUTORÓW WYPOSAŻENIA, TECHNOLOGII ORAZ PRODUKTÓW DLA GASTRONOMII I HOTELARSTWA
- 41%** POZNANIE NOWOŚCI PRODUKTOWYCH ORAZ AKTUALNYCH TRENDÓW RYNKOWYCH W SEKTORZE HORECA
- 51%** SPOTKANIA Z DOSTAWCAMI NOWOCZESNYCH URZĄDZEŃ, ROZWIĄZAŃ TECHNOLOGICZNYCH I WYPOSAŻENIA DLA GASTRONOMII
- 37%** UDZIAŁ W KONFERENCJACH, PANELACH I PREZENTACJACH DOTYCZĄCYCH ROZWOJU BRANŻY, INNOWACJI ORAZ ZMIENIAJĄCYCH SIĘ POTRZEB RYNKU
- 65%** POSZUKIWANIE NOWOCZESNYCH ROZWIĄZAŃ WSPIERAJĄCYCH ROZWÓJ LOKALI GASTRONOMICZNYCH, HOTELI I OBIEKTÓW CATERINGOWYCH



MARKETING I PR

Realizujemy zintegrowaną kampanię marketingowo-PR-ową, której celem jest dotarcie do kluczowych decydentów sektora opakowaniowego – odpowiedzialnych za zakupy, projektowanie, rozwój produktów i procesów operacyjnych. Nasze działania obejmują współpracę z organizacjami branżowymi, emisję reklam, artykułów w materiałach redakcyjnych w wiodących mediach, kampanie mailingowe, intensywną promocję online oraz obecność w mediach społecznościowych i kampaniach direct mail. Dodatkowo inwestujemy w działania reklamowe w Google oraz na Facebooku, aby maksymalnie zwiększyć zasięg i widoczność wydarzenia.

JAKIE TREŚCI PR ZOSTAŁY PRZYGOTOWANE?

115

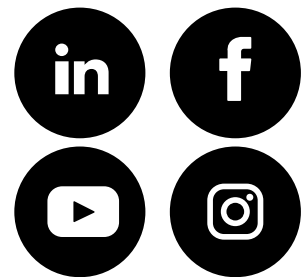
publikacji medialnych

2,3MLN

wyświetleń treści promocyjnych

712K €

AVE dystrybucji materiałów



DZIĘKUJEMY NASZYM PATRONOM MEDIALNYM:



Myślę że tegoroczna edycja targów Eurogastro jest bardzo udana. Zjawilo się tu bardzo duzo wystawców z różnych branż. Bardzo duzo odwiedzających i myślę że jest to jedno z największych wydarzeń branżowych w tym roku.

Szef Kuchni
Beata Kaźmierczak

KONFERENCJE I WYDARZENIA TOWARZYSZĄCE

Pokazy Kulinarne z OSSKIC

Podczas targów EuroGastro 2026 na stoisku E4.46 odbywały się pokazy kulinarne organizowane przez OSSKiC. Prezentacje prowadzone były przez członków Junior Poland National Culinary Team oraz Poland Community Catering Team, którzy zaprezentowali nowoczesne podejście do kuchni polskiej i aktualne trendy kulinarne. Pokazy odbywały się codziennie od godziny 11:00, a kolejne prezentacje miały miejsce co 1,5 godziny i były połączone z degustacjami.



Konkurs kulinarny - Tradycje Kuchni Polskiej - Edycja Pierwsza

Podczas targów EuroGastro 2026 odbyła się pierwsza edycja konkursu „Tradycje Kuchni Polskiej”, zorganizowana przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni. Konkurs przeprowadzono w dwóch odsłonach – dla uczniów szkół gastronomicznych oraz dla profesjonalnych kucharzy i cukierników. W kategorii profesjonalistów zwyciężyli Daniel Warszawski i Maciej Ziętek (I miejsce), drugie miejsce zajęli Paweł Sępniak i Tomasz Ordziński, a trzecie Przemysław Szwak i Oleksandra Honcharova. Wśród uczniów pierwsze miejsce zdobył Zespół Szkół w Malinowie (Karolina Jaskólska i Grzegorz Andrzejewski), drugie Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach (Iwo Nowacki i Julia Janik), a trzecie Zespół Szkół Gastronomicznych w Warszawie (Mikołaj Rudnicki i Wiktor Tazbir).

Miejsce, gdzie technologia spotyka pasję kulinarną!

Podczas targów EuroGastro 2026 odbyły się pokazy kulinarne organizowane przez firmę GRAFEN na stoisku E2.39. Wydarzenie łączyło nowoczesną technologię gastronomiczną z pasją do gotowania, prezentując innowacyjne urządzenia i rozwiązania dla branży HoReCa. Uczestnicy mogli wziąć udział w pokazach sushi MasterClass prowadzonych przez eksperta Pawła Trzaskowskiego, a także prezentacjach dotyczących pizzy, chleba i makaronów. Pokazy miały charakter praktyczny i edukacyjny, pomagając rozwijać umiejętności oraz zwiększać efektywność pracy w kuchni i restauracji. Dodatkowo przygotowano Strefę Inwestora, gdzie oferowano wsparcie w projektowaniu i realizacji nowoczesnych zapleczy gastronomicznych.



POKAZY KULINARNE

Pokazy kulinarne organizowane przez Klub Szefów Kuchni na stoisku F2.01 w hali F odbywały się przez 3 dni targowe. Wydarzenie skupiało się na nowoczesnym podejściu do produktów convenience w standardzie fine dining oraz prezentacji praktycznych technik kulinarnych. Każdego dnia odbywały się prezentacje prowadzone przez doświadczonych szefów kuchni, połączone z degustacjami przygotowanych dań. Program obejmował różnorodne tematy, m.in. kuchnię azjatycką, dania mięsne, pizzę, makarony oraz nowoczesne desery. Ostatniego dnia zorganizowano blok ciągłych pokazów i degustacji, prezentujących kreatywne zastosowanie produktów oraz inspiracje dla gastronomii.

III FORUM POLSKIEJ GASTRONOMII

W ramach targów EuroGastro 2026 zorganizowano III Forum Polskiej Gastronomii przez Krajową Radę Gastronomii i Cateringu w hali F. Wydarzenie odbywało się w dniach 10–11 marca i obejmowało liczne prelekcje poświęcone marketingowi, finansom oraz organizacji pracy w branży gastronomicznej. Wśród prelegentów znaleźli się m.in. Jacek Czauderna, Patryk Pijanowski, Rafał Wawak, Patryk Tokarz, Aleksander Majchrzak, Łukasz Hackiewicz oraz Marek Bąk. Omawiano zagadnienia związane z zarządzaniem finansami, wykorzystaniem sztucznej inteligencji, sprzedażą oraz jakością produktów w gastronomii. Forum stanowiło przestrzeń do zdobycia praktycznej wiedzy i wymiany doświadczeń między specjalistami z branży HoReCa.



POKAZY KULINARNE Z PROMOCJĄ KARPIA OPOLSKIEGO

W trakcie EuroGastro 2026 zorganizowano trzydniowe pokazy kulinarne promujące karpia opolskiego, przygotowane przez Euro Toques Polska na stoisku F2.05 w hali F. Wydarzenie obejmowało liczne prezentacje prowadzone przez doświadczonych szefów kuchni, którzy prezentowali zarówno tradycyjne, jak i nowoczesne podejście do kuchni. Wśród prowadzących znaleźli się m.in. Kamil Klekowski, Kinga Galla, Rafał Folwarski, Patryk Buchta, Krzysztof Grabowski, Michał Rosiński oraz Łukasz Bąk i Daniel Żądło. Program pokazów obejmował szeroki zakres tematyczny – od kuchni polskiej i myśliwskiej, przez makarony, po dania bankietowe i nowoczesny fast food. Uczestnicy mieli okazję poznać różnorodne techniki kulinarne oraz praktyczne zastosowania produktów w gastronomii. Wydarzenie sprzyjało wymianie doświadczeń i inspirowało do wykorzystywania regionalnych produktów, takich jak karp opolski, w nowoczesnej kuchni.



POKAZY KULINARNE

Podczas targów EuroGastro 2026 firma Tarsmak zorganizowała pokazy kulinarne w strefie Live Cooking w hali E. Wydarzenie trwało od 10 do 12 marca i stanowiło przestrzeń inspiracji oraz prezentacji nowoczesnych rozwiązań dla gastronomii. Pokazy prowadzone były przez doświadczonych kucharzy, którzy prezentowali autorskie dania oraz praktyczne zastosowanie produktów. Uczestnicy mogli obserwować przygotowanie potraw na żywo oraz zdobywać wiedzę i wymieniać doświadczenia branżowe. Strefa sprzyjała bezpośredniemu poznaniu produktów i łączeniu teorii z praktyką kulinarną.



POLSKA KLASYKA W ŚWIATOWYM ŚWIŚCIE

Na stoisku F4.52 w hali F podczas targów EuroGastro 2026 odbywały się pokazy kulinarne pod hasłem „Polska klasyka w światowym świetle”. Szefowie kuchni prezentowali autorskie interpretacje tradycyjnych polskich dań w nowoczesnym, międzynarodowym wydaniu. W programie znalazło się także wystąpienie Marka Bąka dotyczące rozwoju kanału HoReCa oraz aktualnych trendów rynkowych. Pokazy prowadzili m.in. Szymon Czerwiński, Grzegorz Zawierucha oraz Tomasz Królikowski. Prezentowano takie dania jak babka ziemniaczana z gulaszem warzywnym, tacos Bigos BBQ czy otwarte pierogi w nowoczesnej odsłonie. Wydarzenie było źródłem inspiracji kulinarnych oraz okazją do poznania nowych trendów w gastronomii.



POKAZY PRAKTYCZNYCH PREZENTACJI ŁÓDZIARSKICH, POKAZÓW CUKIERNICZYCH ORAZ AROMATYCZNYCH SPOTKAŃ Z KAWĄ

Podczas targów EuroGastro 2026 firma Sempre zorganizowała pokazy kulinarne na stoisku F1.02 w hali F. Wydarzenie obejmowało prezentacje łódzkie, cukiernicze oraz spotkania poświęcone kawie, łącząc teorię z praktyką. Uczestnicy mogli poznać proces produkcji lodów rzemieślniczych, a także zobaczyć nowoczesne rozwiązania i sprzęt wykorzystywany w gastronomii. W programie znalazły się również pokazy przygotowania deserów, makaroników oraz degustacje kawy. Wśród prowadzących byli m.in. Igor Zaryski, Krystian Saka oraz Lesia Moroz. Pokazy stanowiły źródło inspiracji oraz okazję do zdobycia praktycznej wiedzy dla osób z branży gastronomicznej.



DEGUSTACJA PIECZONYCH BUŁEK PRIOSZEK Z ŁODAMI

W ramach targów EuroGastro 2026 firma ProChef zaprezentowała swoją ofertę na stoisku E5.22a w hali E. Przedsiębiorstwo specjalizuje się w dostarczaniu wysokiej jakości urządzeń gastronomicznych dla profesjonalistów i miłośników gotowania. Odwiedzający mieli okazję poznać nowoczesne rozwiązania oraz sprzęt renomowanych marek wspierających pracę w kuchni. Atrakcją wydarzenia była degustacja pieczonych bułek brioche z lodami, przygotowywanych na miejscu. Prezentacja połączyła innowacyjne technologie z doświadczeniem kulinarnym.



DEGUSTACJE KAW

Podczas targów EuroGastro 2026 firma Lavazza zorganizowała degustację kaw na stoisku F5.07a w hali F. Każdego dnia odbywały się dwa jednogodzinne tastings, podczas których prezentowano różne linie kaw, m.in. La Reserva de Tierra oraz Tales of Italy. Uczestnicy mieli możliwość spróbowania różnych mieszanek oraz poznania ich profilu smakowego. Spotkania prowadzone były przez baristów, którzy opowiadali o sposobach przygotowania kawy. Wydarzenie stanowiło okazję do pogłębienia wiedzy o kawie i doświadczenia jej różnorodnych aromatów.

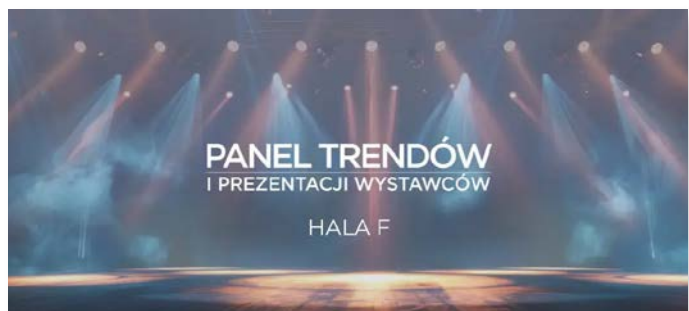


ERA SOCIAL MEDIÓW W GASTRONOMII

W trakcie EuroGastro 2026 zorganizowano wydarzenie „Era Social Mediów w Gastronomii” w studio targowym w hali F. Spotkanie poświęcone było znaczeniu mediów społecznościowych w promocji restauracji oraz ich wpływowi na rozwój branży HoReCa. W rolę prowadzących wcielili się Jagna Niedzielska i Kacper Sproski, a prelekcje wygłosili Sebastian Olma oraz Szymon Czerwiński. Uczestnicy poznali praktyczne sposoby budowania marki, tworzenia angażujących treści oraz wykorzystania internetu w codziennej działalności gastronomicznej. Wydarzenie dostarczyło inspiracji i wiedzy potrzebnej do skutecznego funkcjonowania w nowoczesnym świecie gastronomii.

PANEL TRENDÓW I PREZENTACJI WYSTAWCÓW

Panel Trendów i Prezentacji Wystawców to dynamiczna scena targów, na której eksperci i marki pokazują najnowsze kierunki rozwoju branży oraz premiery produktów. W krótkich, treściwych wystąpieniach i pokazach uczestnicy otrzymują skondensowaną dawkę wiedzy, inspiracji i praktycznych case studies. To idealne miejsce, by złapać kontakt z liderami rynku, porównać rozwiązania i znaleźć partnerów do współpracy.



EUROGASTRO 2026 CEREMONIA WRĘCZENIA MEDALI - PTAK WARSAW EXPO 2026

W dniach 10-12 marca 2026 roku podczas targów EuroGastro – Największych Branżowych Targów HoReCa w Europie Środkowo-Wschodniej odbyła się uroczysta ceremonia wręczenia medali Excellence Award, wyróżniająca firmy, które w szczególny sposób przyczyniają się do rozwoju branży gastronomicznej, hotelarskiej oraz usług HoReCa.

AWARDS WERE PRESENTED IN THE FOLLOWING CATEGORIES:

- Wyposażenie Gastronomiczne i Kuchenne
- Wyposażenie Hoteli, Restauracji i Barów (HoReCa)
- Kawa, Piekarnictwo i Cukiernictwo
- Sprzęt i Akcesoria Barowe
- Innowacje w Personalizacji i Materiałach Specjalistycznych
- Współpraca i wsparcie branży





ZAREZERWUJ SWOJE STOISKO

09-11 | 03 | 2027
POLSKA, WARSZAWA



UFI
Globalne Stowarzyszenie
Organizatorów Targów

UFI jest globalnym stowarzyszeniem wiodących światowych organizatorów targów i właścicieli terenów targowych, a także głównych krajowych i międzynarodowych stowarzyszeń targowych. UFI rekomenduje Ptak Warsaw Expo jako organizatora międzynarodowych targów.

KONTAKT Z NASZYM ZESPOŁEM

media3@warsawexpo.eu

+48 518 739 124

Social Media Channels

